

## **Auszug aus dem Bericht 2009 der amtlichen Lebensmittel- und Futtermittelüberwachung**

### **- Schwerpunktaktionen, Besonderheiten und Kuriositäten -**

Anbei findet sich eine Auswahl wichtiger Ergebnisse und Kuriositäten aus dem Bericht der amtlichen Lebensmittel- und Futtermittelüberwachung 2009.

#### **Erstmals nicht zugelassener gentechnisch veränderter Leinsamen entdeckt**

Im Herbst 2009 berichtete die baden-württembergische Lebensmittelüberwachung erstmals über Funde von gentechnisch verändertem Leinsamen. Bis zum Jahresende wurden in über 30 Ländern weltweit entsprechende Befunde gemeldet. Bald zeigte sich, dass praktisch alle Betriebe, die Leinsamen verwenden, betroffen waren. Leinsamen ist in vielen Backwaren und Müslis enthalten. Allerdings wurden bis zum Jahresende in Bio-Produkten keine gentechnischen Veränderungen nachgewiesen.

In 43 der 151 bis zum Jahresende untersuchten Proben von Leinsamen wurde gentechnisch veränderter Leinsamen nachgewiesen, das entspricht 28 Prozent aller Proben beziehungsweise 38 Prozent der Proben aus konventionellem Anbau. Ware mit gentechnischen Veränderungen stammte ausschließlich aus Kanada. Kanada ist das weltweit wichtigste Anbauland für Leinsamen, die EU ist der bedeutendste Importeur. Große wirtschaftliche Schäden entstanden, weil auch Ware, die mit gentechnisch verändertem Leinsamen hergestellt wurde, nach EU-Recht nicht mehr vermarktet werden durfte. Nicht nur Importeure und Großhändler von Leinsamen, sondern auch Bäckereien und Müslihersteller mussten großangelegte Rückrufaktionen veranlassen. Die Betriebe haben dennoch sehr schnell reagiert. So ergaben sich bei Untersuchungen ab November 2009 kaum noch positive Befunde.

#### **Lebensmittelimitate leider auch 2009 immer noch aktuell**

Werden in Pizzerien, Imbissbetrieben, Bäckereien und Gaststätten auch tatsächlich Schinken und Käse verwendet, so wie es etwa die Kennzeichnung „Pizza Prosciutto“ oder „Käsestange“ suggeriert? Leider wurden auch im Jahr 2009 wieder häufig Imitate angetroffen: Bei der Überprüfung der Angabe „Schinken“ gab es bei etwa einem

Drittel der Betriebe Beanstandungen. Auch waren weiterhin Verbrauchertäuschungen durch Käseimitate festzustellen, obwohl das Thema in der Öffentlichkeit und den Medien quasi in aller Munde war. So handelte es sich bei insgesamt 56 von 312 Überprüfungen (18 Prozent) um nachgemachten Käse. Der Trend der Vorjahre bestätigte sich damit. Es wird weiterhin verstärkt in diesem Bereich kontrolliert.

Interessanterweise gab es bei einer Marktübersicht bei industriell hergestellten und verpackten Fertiggerichten, wie Tiefkühlpizzen und -baguettes wenig Grund zur Beanstandung. Lediglich zwei Produkte mussten beanstandet werden, weil deren Aufmachung stark auf einen Belag mit Käse hindeutete, dieser laut Zutatenverzeichnis jedoch nur 2 Prozent betrug.

### **Vanilleeis – dem Geschmack auf die Sprünge geholfen**

64 Prozent der Speiseeisproben aus dem Loseverkauf enthielten entgegen ihrer Kennzeichnung Vanillin, das nicht ausschließlich aus der Vanilleschote stammte. Auch 5 von 20 Vorprodukten, sogenannte Eisgrundmasse, zur Herstellung von Eis der Geschmacksrichtung Vanille enthielten Vanillin aus chemisch-synthetischer oder biotechnologischer Herstellung, obwohl die Kennzeichnung die ausschließliche Verwendung von natürlicher Vanille erwarten ließ. Vanilleeis in Fertigpackungen war dagegen in keinem Fall zu beanstanden.

### **Das Jahr der Zulassungen – viele Betriebe betroffen**

Bereits seit 2006 stand fest, dass nach dem neuen EU-Lebensmittelhygienerecht für die Betriebe, die Lebensmittel tierischer Herkunft herstellen und vermarkten, bis spätestens Ende 2009 eine Zulassung erforderlich sein wird. Nachdem die Betriebe trotz umfassender Information und Aufklärung anfangs sehr zurückhaltend waren, war „kurz vor Torschluss“ eine große Aktivität zu verzeichnen. Folglich mussten die Lebensmittelüberwachungsbehörden in einem erheblichen Kraftakt in dem verbleibenden kurzen Zeitraum teilweise hundert und mehr Betriebe an die Zulassung heranzuführen. Da die handwerklich arbeitenden Betriebe sehr vielseitig aufgestellt sind, benötigt solch ein Prozess ein besonders hohes Maß an individueller fachlicher Begleitung, Betreuung und auch Beratung. Kleinere oder größere Investitionen waren in der Regel notwendig, wobei schwäbische Sparsamkeit und Erfindungsreichtum mitunter

bemerkenswerte Innovationen hervorbrachten. Eine berührungsfreie Armatur aus Holzklötzchen und Textilschnur konnte jedoch trotz aller Flexibilität des Rechts nicht genehmigt werden.

### **Benzol in Karottensäften für Kinder**

Bei einer großen Untersuchungsreihe zur Bestimmung von Benzol in verschiedenen Arten von Getränken wurden in Karottensäften signifikant erhöhte Gehalte vorgefunden, und zwar speziell in solchen, die für Säuglinge bestimmt waren. Ursache dieses wegen seiner krebserregenden Eigenschaften unerwünschten Stoffes sind klassische Erhitzungsverfahren. Um mikrobiologische Kontaminationen auszuschließen, werden Säfte für Säuglinge erheblich länger erhitzt als andere Produkte. Modellversuche haben gezeigt, dass diese Hitzebehandlung ursächlich für die erhöhten Benzol-Gehalte ist. In Verbindung mit aktuellen Verzehrdaten bleiben die festgestellten Mengen aber auch für Säuglinge unterhalb der gesundheitsrelevanten Schwellenwerte. Sie sollten aus Vorsorgegründen dennoch weitmöglichst in diesen Karottensäften minimiert werden, gerade weil eine der empfindlichsten Verbrauchergruppen betroffen sind. Der Fokus sollte daher auf eine Verbesserung der Sterilisationsbedingungen gesetzt werden.

### **Fremdkörper in Backwaren – seltener als bisher**

Im Gegensatz zu den Vorjahren gingen nur wenige Verbraucherbeschwerden aufgrund von eingebackenen Fremdkörpern beziehungsweise Verunreinigungen ein. Als gesundheitsgefährdende Fremdkörper wurden unter anderem ein Weißgoldzahn, ein eingebackener größerer Metallspan sowie eine Büroklammer bewertet.

### **Verbotener Konservierungsstoff Natamycin in argentinischem Wein**

In einer umfangreichen Schwerpunktaktion wurden im Herbst 2009 237 Weine, davon 168 Drittlandsweine aus Südafrika, Argentinien, Chile, USA, Australien und anderen Ländern auf das in der Weinbereitung verbotene pilzabtötende Mittel (Antimykotikum) Natamycin untersucht. Fündig wurden die Überwachungslabors in sieben argentinischen Weinen. Die mit Natamycin kontaminierte im Handel befindliche Ware wurde als nicht verkehrsfähig beurteilt, da bei ihrer Herstellung ein in der EU unzulässiges

önologisches Verfahren angewendet wurde. Die betroffenen Weine wurden aus dem Verkehr genommen. Die Namen der betroffenen Weine wurden im Internet veröffentlicht ([www.ua-bw.de](http://www.ua-bw.de)).

### **Kosmetika als Beilage zu Kinderzeitschriften – häufig beanstandet**

Kinderzeitschriften werden häufig kleine Geschenke, wie zum Beispiel Spielzeuge oder dekorative Kosmetika beigelegt. 2009 wurden speziell die beigefügten Kosmetika wie Lippenstifte, Body-Puder oder Mascara unter die Lupe genommen. Nahezu die Hälfte der Proben der zumeist aus China stammenden Produkte enthielt nicht zugelassene Farbstoffe, auch die Kennzeichnung war sehr häufig mangelhaft.

### **Druckfarbenbestandteile aus Packungen – ein Problem für Lebensmittel**

Anfang 2009 war es zu europaweiten Warenrückrufen gekommen, weil ein kartonverpacktes Müsli mit 4-Methylbenzophenon (4-MBZ), einem in UV-härtenden Druckfarben und Lacken eingesetzten Photoinitiator, kontaminiert war. Daher wurden die Untersuchungen zum Übergang von Photoinitiatoren verstärkt fortgeführt. Getestet wurden Kartonverpackungen von Müsli, Nudeln, Reis, Keksen und Backmischungen. Neben dem genannten 4-MBZ wurden weitere Photoinitiatoren in UV-Lacken nachgewiesen. Die Branche hat offensichtlich immer noch nicht aus den Warenrückrufen aufgrund des ITX-Skandals im Jahr 2005 und der 4-MBZ-Befunde im Jahr 2009 gelernt. Es gibt erheblichen Handlungsbedarf auf diesem Gebiet, sowohl für die Wirtschaft als auch für die Überwachung.

### **Schuhe jucken an den Füßen, auf dem Sofa brennt das Sitzfleisch**

Zum Schutz vor Schimmel, zum Beispiel während des langen Überseetransports, werden Verbraucherprodukten in Herstellerländern wie China oder Indien nicht selten Beutelchen mit der Wirksubstanz Dimethylfumarat (DMF) beigelegt. Seit 2006 häuften sich jedoch Fälle, bei denen der Kontakt mit Sitzmöbeln und Schuhen zum Teil zu äußerst hartnäckigen, schwer behandelbaren Hautveränderungen geführt hat, sehr wahrscheinlich durch Kontakt mit DMF ausgelöst. In drei von 36 Schuhproben wurde der seit März 2009 geltende DMF-Höchstwert für Verbraucherprodukte überschritten. Auch die dazu häufig eingehenden Meldungen im europäischen Schnellwarnsystem

für Verbraucherprodukte (RAPEX) zeigen, dass das Anwendungsverbot von DMF weiterhin überwacht werden muss.

### **Hartnäckige Salmonellen in einer Klinikküche**

Trotz intensiver Zusammenarbeit der Lebensmittelüberwachungsbehörde, des örtlichen Gesundheitsamtes, des Landesgesundheitsamtes und des Untersuchungsamtes (CVUA Stuttgart) gelang es zunächst nicht, die Quelle des anhaltenden Salmonelleneintrags in einer Klinikküche ausfindig zu machen. Binnen drei Monaten wurden weit mehr als 500 Lebensmittel-Rückstellproben untersucht. Erst bei Eigenuntersuchungen, die ebenfalls verstärkt veranlasst wurden, wurde im weiteren Verlauf *Salmonella Infantis* in der Spalte einer Arbeitsplatte nachgewiesen. Es wurde beschlossen, den Küchenbetrieb vorübergehend völlig einzustellen und bis zur Fertigstellung einer komplett neuen Küche das Essen über einen externen Caterer zu beziehen.

### **Pestizide – in Drittlandware ein Problem**

Auch als Folge einheitlicher Regelungen auf EU-Ebene hat sich die Quote der Höchstmengenüberschreitungen bei Obst und Gemüse aus EU-Ländern im Vergleich zu den vorhergehenden Jahren deutlich reduziert. Die Quote bei Drittlandware bewegte sich allerdings weiterhin auf wesentlich höherem Niveau. Besonders zu nennen sind Birnen aus der Türkei mit unzulässig hohen Rückständen des Insektizids und Akarizids Amitraz sowie frische Feigen aus verschiedenen Herkunftsländern, die unzulässig hohe Rückstände des Wachstumsregulators Ethephon enthielten. Probleme bei einheimischem Obst traten bei Kirschen, Johannisbeeren und als Tafeltrauben verkauften Keltertrauben auf.

### **Allergenkennzeichnung – pragmatische Lösungen gefragt**

Weiterhin dringender Handlungsbedarf besteht bei der Kennzeichnung von Allergenen in Lebensmitteln. Schwerpunktuntersuchungen bei Teigwaren, Fleischerzeugnisse sowie Gewürzzubereitungen zeigten, dass nicht deklarierte Allergene in Lebensmitteln nach wie vor häufig enthalten sind. Anteile, die unbeabsichtigt durch verschiedene Kontaminationswege in ein Lebensmittel gelangen, sind immer noch von einer

Pflicht zur Kennzeichnung ausgenommen. Der Allergiker hat den berechtigten Anspruch, über allergene Bestandteile in Lebensmitteln informiert zu werden. Die Lösung kann nicht sein, dass dies über nicht reglementierte Spurenhinweise geschieht. Es wäre nun an der Zeit für eine pragmatische gesetzliche Regelung über Schwellenwerte mit dem Fokus auf Lösungen, anstatt auf Problemen.

### Kurioses

#### **„Bio schmeckt halt anders“**

In einem Bio-Hofladen wurden im Rahmen von zwei Betriebskontrollen verschiedene Lebensmittel beprobt. Die Analysen ergaben in allen Fällen eine Wertminderung oder teilweise sogar die Feststellung, dass die Ware verdorben war. Der Gewerbetreibende zeigte sich uneinsichtig und zweifelte an der Richtigkeit der Untersuchungsergebnisse. Seine Aussage war: „Die Gutachter wissen nicht, wie Bio-Ware schmecken muss. Dadurch, dass keine Zusatzstoffe beigefügt wurden, ist das Aussehen und der Geschmack anders als bei konventioneller Ware!“ Dass in den Gutachten zu den Proben auch analytisch massive Abweichungen festgestellt wurden, ließ er bei seiner Argumentation außer Acht. Letztendlich wurde Strafanzeige gestellt, die zu einem Strafbefehl über 3.600 Euro führte.

#### **Nicht der Nil rot wie Blut, sondern ein Bach in Oberschwaben**

Im September vergangenen Jahres meldeten Anwohner eines kleinen Weilers in Oberschwaben der Polizei eine ungewöhnliche rote Verfärbung eines Baches. Die Rotfärbung könnte von Blut herrühren, mutmaßten die Anwohner. „Und wer weiß, in unserer Zeit, in der alle nur hinter dem Geld her sind: es wird doch nicht ein Verbrechen passiert sein!“ Es war kein Mord geschehen. Ein Metzger, der in diesem Ort ein paar Hausschlachtungen durchgeführt hatte, hatte das Blut eines Rindes angeblich unbeabsichtigt, doch letztlich illegal, in den Bach geleitet. Die Lebensmittelüberwachung sorgte gemeinsam mit der Polizei für Umwelt und Gewerbe dafür, dass bauliche Maßnahmen eingeleitet wurden, damit Ähnliches nicht mehr passieren konnte – und die Bewohner des friedlichen Weilers keinen Mörder in ihren Reihen vermuten müssen. Wegen Gewässerverunreinigung wurde Strafanzeige erstattet und wegen

des Einleitens tierischer Nebenprodukte ein Ordnungswidrigkeitenverfahren eröffnet. Das Strafverfahren wurde zwischenzeitlich eingestellt.

### **Die Einsicht kam erst mit dem neuen Auto**

Die persönliche Hygiene wird in vielen Fällen vernachlässigt. So fiel immer wieder stark verschmutzte Arbeitskleidung auf. Auf Nachfragen gaben mehrere Beschäftigte an, dass sie die Arbeitskleidung zumindest mehrere Tage tragen und in etlichen Fällen sogar damit nach Hause fahren. Die Frau eines Holzofenbäckers beklagte sich sogar, dass die Autositze dadurch immer stark verschmutzt seien. Einem Kollegen brachte erst der Kauf seines neuen Privatwagens die Einsicht, seine Arbeitskleidung besser nur im Betrieb zu tragen. Bei der Vorstellung, welchen negativen Einflüssen die Arbeitskleidung im häuslichen Bereich unterliegen kann, würde wohl manchem Kunden das knusprige Brot im Halse stecken bleiben. Die Lebensmittelkontrolleure sorgten für die Abstellung dieser unhygienischen Umstände.

### **„Sonderkommission Serviettenrecycling“**

Bei einer Betriebskontrolle eines asiatischen Restaurants bemerkte der Lebensmittelkontrolleur, dass bei der Geschirrrückgabe ein Teil der gebrauchten Servietten in einem Plastikbeutel unter der Geschirrrückgabe verstaut wurde, der Rest im Mülleimer. Auf die Frage, was das zu bedeuten habe, erklärte das Küchenpersonal, dass diese noch gut aussähen und zum Saubermachen benutzt würden. Da der ungläubig dreinschauende Lebensmittelkontrolleur zunächst an ein sprachliches Missverständnis glaubte, wurde ihm von dem beflissenen Küchenpersonal umgehend die Reinigung mit den gebrauchten Servietten an der Kücheneinrichtung und den Küchenutensilien vorgeführt. Eine kurzfristig von Kontrolleuren eingerichtete „Sonderkommission Serviettenrecycling“ entdeckte zwei weitere asiatische Restaurants, in denen gebrauchte Papierservietten noch zum Saubermachen in der Küche benutzt wurden.

### **Ungebetene Gäste aus dem Pizzaservice**

Eine Mieterin eines Mehrfamilienhauses beschwerte sich bei der Lebensmittelüberwachung, dass ihr im Treppenhaus „kleine Tiere“ entgegenkämen, die sehr nach Kakerlaken aussehen. Sie bat darum, die im Unter- beziehungsweise Erdgeschoss ge-

legenen Räumlichkeiten zweier Lebensmittelbetriebe zu überprüfen. Der Betreiber eines Pizzaservice räumte gegenüber der Lebensmittelüberwachung sofort ein, dass er ein Problem mit Insekten hätte, dieses aber bereits vor 14 Tagen mithilfe eines Bekannten und einer Sprühflasche aus dem Baumarkt „gelöst“ hätte. Die Kontrolle zeigte jedoch, dass der Freundschaftsdienst nicht sehr erfolgreich war. So herrschte unter den Kühl- und Gefriereinrichtungen ein reges Insektenleben. Beim Anheben versuchten Hunderte von Kakerlaken dem störenden Licht zu entgehen. Der Befall war so stark, dass in vielen Gerätschaften und sogar in den Kühlschränken lebende Kakerlaken festgestellt wurden. Der Betreiber entschied sich nach intensiver Beratung für eine sofortige Schließung des Betriebes und Anforderung des Notdienstes der Schädlingsbekämpfung. Die Staatsanwaltschaft sanktionierte mit einer Geldbuße in Höhe von 1.800 Euro.

### **Seltene Verwandlung einer Tomatensoße**

Im Vorratskeller einer Verbraucherin sollte sich eine orangerotfarbene Tomatensoße in eine weiße Soße umgewandelt haben. Die von ihr vermutete Umwandlung des Originalerzeugnisses wurde dadurch bekräftigt, dass der Deckel des Behältnisses wie im Originalzustand „eingezogen“ war. Bei der sensorischen Überprüfung des Erzeugnisses wurde jedoch schnell festgestellt, dass der Gefäßinhalt aus Ölfarbe bestand, die mit an Sicherheit grenzender Wahrscheinlichkeit im Haushalt der Verbraucherin in dieses Glas eingefüllt worden war. Der Eindruck, dass es sich um ein originalverschlossenes Glas handelte, konnte nicht bestätigt werden: Durch den Lösungsmitteleanteil in der Ölfarbe war ein Unterdruck entstanden, der beim Stehenlassen den Deckel „eingezogen“ hatte.

### **Düngemittel im Futter für die Kuh?**

Ein Milchviehalter entdeckte bei der Morgenfütterung „weiße Kügelchen“ in den zugekauften Zuckerrübenschnitzeln. Er vermutete, dass es sich bei dem Fremdbestandteil um ein Düngemittel handelte. Da es Sonntag war, wendete er sich in Sorge um seine Anlieferungsmilch an die örtliche Polizeidienststelle. Der Landwirt entsorgte die Milch vorsichtshalber in die Gülle, die für die amtliche Futtermittelkontrolle zuständige Behörde leitete die notwendigen Prüfungen und Probennahmen ein. Der Verdacht

des Landwirts wurde bestätigt, die Beimengungen an Dünger hatten jedoch keine Auswirkungen auf die Tiergesundheit und die Milch. Die Zuckerrübenschnitzel wurden aus der Fütterung genommen und entsorgt. Die Ursachenermittlung ergab, dass der Futtermittelhändler Düngemittel und Futtermittel direkt nebeneinander lagerte und sich die Produkte über die zu niedrigen Trennwände hinweg vermischen konnten. Der Händler musste daher Maßnahmen ergreifen, um zukünftig eine ausreichende Trennung sicherzustellen.

### **Mäuse in Panik versetzt**

In einer Brauerei wurde die dortige Malzanlieferung überprüft. Am Einfüllstutzen tat sich eine Maus an den verschütteten Malzresten von der letzten Anlieferung gütlich. Durch das Anheben der Schutzhaube geriet sie offensichtlich in Panik und wählte als Fluchweg genau die falsche Richtung, sodass sie in die Einfüllöffnung stürzte. Auch beim Anheben der zweiten Haube wurde eine Maus beim Fressen gestört, auch sie stürzte vor Schreck in die Tiefe. Der verantwortliche Braumeister des sonst sehr ordentlichen Betriebes veranlasste zunächst, dass die beiden Mäuse aus dem Malztransportsystem entfernt wurden. Der Verantwortliche wurde angewiesen, die Einfüllöffnungen schnellstmöglich mit einem dicht schließenden, hygienisch einwandfreien Verschluss zu versehen.

### **Pizza mit „Draht-Beilage“**

Ein vier bis fünf Zentimeter langes, gebogenes Drahtstück hat ein Restaurantbesucher beim Verzehr einer Pizza entdeckt und dies sofort bei dem dortigen Pizzabäcker reklamiert. Auf die Frage, was denn der Draht in der Pizza zu suchen habe, sagte der Pizzabäcker „das kommt öfter vor, der Draht ist von der Bürste, mit der der Ofen sauber gemacht wird“. Diese erschreckende Aussage hat die Restaurantgäste veranlasst, die Lebensmittelüberwachung zu verständigen. Bei der Betriebskontrolle wurde festgestellt, dass in dem Betrieb die Pizzen nicht auf Blechen, sondern ohne Unterlage im Ofen gebacken werden. Da gelegentlich etwas vom Belag fällt, wird der Ofen mit einer Drahtbürste gereinigt. Aufgefunden wurde das Reinigungsgerät, eine Holzbürste mit Drahtborsten, von denen im vorderen Bereich schon ganze Draht-Büschel

fehlten. Die marode Bürste wurde sofort aus dem Verkehr gezogen. Wegen des Verdachtes einer Straftat wurde der Vorgang an die Staatsanwaltschaft weitergeleitet.