


























LUA-BILANZ LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Zahlen, Daten und Fakten für das Jahr 2017



Untersuchte und beanstandete Lebensmittelproben 2017

Warengruppe	Proben	beanstandet	Beanstandungen in Prozent
Obst und Gemüse	1.746	48	 2,7 %
Eier und Eiprodukte	354	10	 2,8 %
Lebensmittel für besondere Ernährungsformen	681	46	 6,8 %
Nüsse, Nusserzeugnisse, Knabberwaren	328	26	 7,9 %
Wein	4.271	356	 8,3 %
Schokolade, Kakao u. Erzeugnisse, Kaffee, Tee	464	41	 8,8 %
Suppen, Brühen, Saucen	419	42	 10 %
Kräuter und Gewürze	245	27	 11 %
Gegenstände und Materialien mit Lebensmittelkontakt	462	54	 11,7 %
Fische, Krusten-, Schalen-, Weichtiere & Erzeugnisse daraus	605	72	 11,9 %
Milch und Milchprodukte	1.185	157	 13,2 %
Getreide und Backwaren	1.829	246	 13,4 %
Alkoholische Getränke (außer Wein)	621	84	 13,5 %
Alkoholfreie Getränke	859	122	 14,2 %
Eis und Desserts	807	124	 15,4 %
Bedarfsgegenstände mit Körperkontakt & zur Körperpflege*	497	77	 15,5 %
Fleisch, Wild, Geflügel und Erzeugnisse daraus	2.999	469	 15,6 %
Zusatzstoffe	203	32	 15,8 %
Kosmetika	329	53	 16,1 %
Zuckerwaren	438	79	 18 %
Fette und Öle	340	65	 19,1 %
Fertiggerichte	511	108	 21,1 %
Proben insgesamt	20.193	2.338	 11,6 %

* Bekleidung, Wäsche, Kurzwaren, Accessoires, Hygieneartikel, Spielwaren und Scherzartikel, Reinigungsmittel;
 (Die Gesamtproben- und Beanstandungszahlen der EU-Berichtstabelle und der nationalen Berichtstabelle unterscheiden sich grundsätzlich, da den Zahlen abweichende Zählalgorithmen zu Grunde liegen)

Lebensmittelbilanz 2017: Im Zeichen des Fipronil-Skandals

Winzige Mengen, große Auswirkungen: Für die Lebensmittelüberwachung war 2017 der Fipronil-Skandal das beherrschende Thema. Spuren des Insektizids wurden in Hühnereiern aus den Niederlanden und Deutschland nachgewiesen, später auch in eihaltigen Lebensmitteln wie Nudeln und Keksen. Auslöser des Skandals war ein Putz- und Desinfektionsunternehmen aus Belgien, das Fipronil verbotenerweise einem Reinigungsmittel beigemischt hatte, das zur Desinfektion von Hühnerställen verwendet wurde.

Der Rest des Jahres stand im Zeichen der Routineuntersuchungen. Im Jahr 2017 hat das Landesuntersuchungsamt (LUA) insgesamt 20.193 Proben von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und Kosmetika untersucht. 2.338 dieser der quer durch den Warenkorb entnommenen Proben entsprachen nicht den gesetzlichen Vorgaben. Die Beanstandungsquote lag bei 11,6 Prozent. Im Jahr davor waren 12,2 Prozent der Proben beanstandet worden.

Keime & Co.: Gesundheitsschädliche Proben

Das Etikett „gesundheitsschädlich“ bekamen 19 Proben. Wie in den vergangenen Jahren auch ist der Anteil dieser Proben sehr gering: Er liegt gemessen an der Gesamtprobenzahl bei 0,1 Prozent. In sechs Fällen waren krankmachende Keime die Ursache für eine Beanstandung. In Majoran, asiatischen Pilzen und Zwiebelmettwurst wiesen die Mikrobiologen des LUA Salmonellen nach, die Erbrechen und schwere Durchfallerkrankungen auslösen können. Verotoxinbildende E. Coli Bakterien (VTEC) fanden sich in einem Schafskäse vom Marktstand, Staphylokokken in Rohschinken und Listerien in einem Fleischsalat. Auch VTEC können schwere, zum Teil blutige Durchfälle auslösen.

In gleich fünf Fällen wurde Histamin in Tunfisch nachgewiesen. Histamin entsteht im Verlauf des mikrobiellen Verderbs von bestimmten Fischarten und kann toxische Reaktionen wie Schmerzen

an der Mundschleimhaut, Kratzen im Hals oder Kreislaufbeschwerden auslösen.

Zwei Proben wurden wegen Fremdkörpern beanstandet: In einer Konserve mit Hausmacher Leberwurst steckte ein scharfkantiges Knochenstück, in einem Weihnachtsstollen ein Kunststoffsplitter.

Der Nitritgehalt eines Mineralwassers lag weit über dem festgelegten Höchstgehalt, so dass es eine Gefahr für Säuglinge und Kleinkinder darstellte. Ein weiteres Mineralwasser enthielt ein laut Kriminalpolizei offensichtlich absichtlich eingefülltes ätzendes Reinigungsmittel. Der betroffene Verbraucher hatte die Manipulation bemerkt.

Gleich vier Süßigkeiten entsprachen nicht den gesetzlichen Vorgaben. Bei zwei Geleebonbons bestand aufgrund der Konsistenz die Gefahr, dass Kinder sich daran verschlucken können. Zwei saure „Candy Roller“ (ein mit süß-saurer Flüssigkeit gefüllter „Deoroller“ zum Lutschen) landeten nach einer Anzeige der Polizei auf dem Labortisch des LUA, weil Kinder sich daran die Zunge verletzt hatten. Die Kunststoffoberfläche war zu rau, in Verbindung mit der sauren Flüssigkeit hatte das blutende Bläschen zu Folge.

Ist davon auszugehen, dass Lebensmittel wie diese 19 vom LUA als „gesundheitsschädlich“ beanstandeten Produkte bereits überregional beim Verbraucher angekommen sind, landen sie im Internetportal „Lebensmittelwarnung.de“. Dieses wird von den Überwachungsbehörden der 16 Bundesländer bestückt. Im Jahr 2017 wurden dort insgesamt 83 Meldungen über gefährliche Lebensmittel eingestellt, die auch nach Rheinland-Pfalz geliefert worden waren.

Das LUA als rheinland-pfälzische Kontaktstelle des Schnellwarnsystems informiert in solchen Fällen umgehend die für die Überwachung der belieferten Händler zuständigen Behörden (d.h. die Kreise und Kreisfreien Städte). Diese überwachen den Rückruf aus dem Handel. Wurde das Produkt in Rheinland-Pfalz hergestellt, trägt das LUA außerdem Sorge dafür, dass die Verbraucher im Land

angemessen über das Gesundheitsrisiko informiert werden.

Viele Beanstandungen bei Fertiggerichten

Darüber hinaus gibt es Mängel, die zwar nicht gesundheitsschädlich sind, aber trotzdem vom LUA beanstandet werden, weil sie gegen das Lebensmittelrecht verstoßen. Seit Jahren hohe Beanstandungsquoten gibt es beispielsweise in der Warengruppe der Fertiggerichte. Darunter fallen z.B. Salate oder Nudelgerichte zum Mitnehmen aus Imbissen oder Metzgereien, die häufig nicht richtig gekennzeichnet sind. So kommt es zum Beispiel immer wieder vor, dass in Asia-Restaurants der auch für lose Ware verbindliche Hinweis auf verwendete Geschmacksverstärker fehlt.

Häufiger als in vergangenen Jahren beanstandet wurden Fette und Öle. Neben einigen Frittierfetten aus der Gastronomie, die nicht mehr zum Verzehr geeignet waren, fielen z.B. Sonnenblumenöle auf, die als hochwertige Olivenöle verkauft werden sollten – ein klarer Fall von Irreführung. Auf einigen Ölen aus dem Ausland wiederum fehlte etwa die vorgeschriebene deutschsprachige Kennzeichnung.

Kennzeichnungsmängel machen auch das Gros der Beanstandungen bei Kosmetika aus, die seit Jahren in der Statistik weit vorne stehen. Moniert haben die Sachverständigen zum Beispiel, dass bei Produkten, die Campher und Menthol enthalten der Warnhinweis zur Verwendung bei Kindern fehlt. Erfreulich ist, dass 2017 keine für die Verbraucher gesundheitsschädlichen Keime in Cremes, Shampoos & Co. nachgewiesen wurden.

Gute Nachrichten gibt es bei den Untersuchungen von 745 Proben Obst und Gemüse auf Pestizide: Nur drei Proben aus dem EU-Ausland und aus Ländern außerhalb der EU mussten wegen Höchstgehaltsüberschreitungen beanstandet werden. Die Untersuchungen von ökologischen Erzeugnissen bestätigen die bisherigen Erfahrungen, dass diese Erzeugnisse deutlich weniger mit Pflanzenschutzmitteln belastet sind als konventio-

nell hergestellte Ware. Dabei ist zu beachten, dass auch im ökologischen Landbau unter besonderen Umständen bestimmte Pflanzenschutzmittel auf mineralischer, pflanzlicher, tierischer oder mikrobieller Basis zugelassen sind. Dies sind etwa Kupfer- und Schwefelpräparate zur Bekämpfung des Falschen und Echten Mehltaus, aber auch Bicarbonate, also Backpulver, oder Pflanzenextrakte zum Beispiel aus Samen und Blättern des Neem-Baums zur Eindämmung von Schädlingen.

Bei konventionell hergestelltem Obst und Gemüse lag der Anteil an Proben ohne quantifizierbare Pestizidrückstände bei den insgesamt 309 Proben aus Deutschland - rund die Hälfte davon stammte aus Rheinland-Pfalz - bei immerhin 46,2 %, bei Proben aus dem EU-Ausland bei 39,6 % und bei Proben aus Drittländern bei 47,2 %. Zur Realität gehören auch Mehrfachrückstände: In 36,3 % aller Proben wurde mehr als ein Wirkstoff in quantifizierbarer Menge festgestellt.

Auch das viel diskutierte Pestizid Glyphosat stand im Jahr 2017 im Fokus der Lebensmittelüberwachung: Insgesamt hat das LUA 184 Proben Obst, Getreide und Wein auf Rückstände des Pflanzenschutzmittels untersucht. Erfreuliches Ergebnis: Bei fast allen Proben lagen die Glyphosatgehalte unter der Bestimmungsgrenze von 0,02 mg/kg. Bei fünf Proben Honig aus dem Ausland wurden Glyphosatgehalte über der laboreigenen Bestimmungsgrenze von 0,02 mg/kg festgestellt, die Werte lagen aber deutlich unter dem für Honig festgesetzten Höchstgehalt von 0,05 mg/kg.

Fast 45.000 Kontrollen vor Ort

Entnommen werden die im LUA untersuchten Proben von den mehr als 130 Lebensmittelkontrollleuren der Kommunen und den rund zwei Dutzend Weinkontrollleuren des LUA. Zusammen haben sie im Jahr 2017 rund 45.000 Kontrollbesuche in gut 26.000 rheinland-pfälzischen Betrieben absolviert. Bei rund 4.800 Betrieben – also fast jedem fünften – wurden Verstöße wie etwa mangelnde Hygiene oder Fehler bei der Kennzeichnung von Speisen festgestellt.





Eier und eihaltige Produkte im Fokus: Im Zuge des Fipronil-Skandals untersuchte das LUA rund 100 Proben. © LUA

Ei(s)kalt erwischt: Fipronil-Skandal hält die Behörden auf Trab

Die Bilder gingen um die Welt: Im Spätsommer 2017 mussten europaweit mindestens 10 Millionen Eier vernichtet werden. Grund: In den Niederlanden war in Eiern von sieben Höfen der Wirkstoff Fipronil nachgewiesen worden.

Fipronil ist für die Anwendung bei lebensmittelliefernden Tieren nicht zugelassen und ist in Ställen, wo Hennen Eier legen, Kühe Milch produzieren oder Tiere zur Fleischproduktion gehalten werden, streng verboten.

Ein Putz- und Desinfektionsunternehmen aus Belgien hatte Fipronil dennoch einem Reinigungsmittel namens Dega-16 illegal beigemischt. In der Kundenkartei des Unternehmens fanden sich ca. 200 Betriebe in den Niederlanden und vier in Deutschland. Sämtliche Höfe wurden gesperrt. Eine akute Gesundheitsgefahr für Verbraucher bestand nach Einschätzung des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) allerdings zu keinem Zeitpunkt. Setzt man den höchsten in Belgien gemess-

senen Fipronil-Gehalt von 1,2 Milligramm Fipronil pro Kilogramm als Maßstab an, könnte ein Erwachsener, der 65 Kilogramm wiegt, sieben belastete Eier innerhalb von 24 Stunden essen, ehe die akute Referenzdosis erreicht wäre. Bei einem Kind, das 16 Kilogramm wiegt, wären es knapp zwei Eier, bei Kleinkindern von etwa einem Jahr, die um die zehn Kilo wiegen, wäre ein Ei noch immer unbedenklich.

Während sich in Deutschland die Ministerien der 16 Länder auf ein abgestimmtes Vorgehen der Lebensmittelüberwachungsbehörden verständigten, etablierte das rheinland-pfälzische Landesuntersuchungsamt im Labor unter Hochdruck eine Untersuchungsmethode, mit der Fipronil sowohl in Eiern als auch in eihaltigen Produkten rechtskräftig nachgewiesen werden kann.

Zeitgleich begann für die Fachleute des LUA das mühsame Geschäft, die weit verzweigten Lieferwege nach Rheinland-Pfalz zu ermitteln und über Wochen hinweg mehrere hunderttausend belastete Eier mit Unterstützung der Kommunen aus dem Handel zu nehmen.

Der Skandal hatte nämlich auch gezeigt, wie sehr die Strukturen der Geflügelwirtschaft, die durch große Tierbestände und lange Vertriebswege über zahlreiche Zwischenhandelsunternehmen geprägt sind, eine schnelle Rückverfolgbarkeit gesundheitsschädlicher Erzeugnisse erschweren.

Zudem war bekannt geworden, dass die EU-Kommission bereits Anfang Juli Informationen zu fipronilbelasteten Eiern erhalten hatte. Auch den belgischen und niederländischen Behörden hatten zu diesem Zeitpunkt bereits Erkenntnisse vorgelegen. Eine offizielle Meldung war aber erst am 20. Juli in das europäische Schnellwarnsystem eingestellt worden. 720 Fipronil-Meldungen später war klar: Alle 16 deutschen Länder waren in dieser Zeit mit zahllosen belasteten Eier-Chargen beliefert worden, ebenso wie 27 Mitgliedstaaten der Europäischen Union und 27 Drittländer.

Im Landesuntersuchungsamt wurde jede neue Warnmeldung im europäischen Schnellwarnsystem daraufhin überprüft, ob Rheinland-Pfalz von der Lieferung betroffen war. 67 dieser Meldungen lösten dann tatsächlich Rückrufe aus dem hiesigen Handel aus. Die Lebensmittelüberwachungsbehörden der Kommunen überwachten die Rückrufe und kontrollierten zusätzlich stichprobenartig, ob sich im Handel oder in Warenlagern weitere Chargen mit belasteten Eiern befanden. Auf seiner Homepage führte das LUA eine tagesaktuelle Übersicht über die stetig wachsende Zahl der Stempelnummern belasteter Eierchargen. Mithilfe dieser Liste konnten die Verbraucher Fipronil-Eier sicher identifizieren.

Außerdem wurde in 77 rheinland-pfälzischen Legehennenbetrieben überprüft, ob dort Fipronil eingesetzt worden war. Ergebnis: Es gab keine Hinweise auf die Verwendung dieses Wirkstoffs. Um wirklich auszuschließen, dass auch Eier aus regionaler heimischer Erzeugung betroffen sind, entnahmen die Kontrolleure Proben, die im Landesuntersuchungsamt auf Fipronil untersucht wurden. Bei den Proben handelte es sich überwiegend um Eier aus rheinland-pfälzischer Freiland- und Bodenhaltung. Untersucht wurden aber auch

Hühnereier aus anderen Bundesländern, Belgien und den Niederlanden sowie in den Niederlanden hergestelltes und an rheinland-pfälzische Betriebe geliefertes Flüssigei.

Ergebnis: Von rund 100 im Zuge des Fipronil-Skandals im LUA untersuchten Proben von Eiern und Eiprodukten wurde keine beanstandet. In zwei Flüssigei-Zuckerproben aus den Niederlanden wurden geringe Fipronil-Werte ermittelt. Das Gemisch durfte nach EU-Recht aber weiterverarbeitet werden.

In einem nächsten Schritt standen dann eihaltige Lebensmittel im Fokus: Rheinland-Pfalz beteiligte sich an einem bundesweiten Überwachungsprogramm zur Untersuchung von Erzeugnissen, in denen Eier verarbeitet wurden. Von August bis Oktober 2017 wurden bundesweit insgesamt 903 Proben verarbeiteter Produkte mit einem hohen Eianteil auf Fipronil untersucht. Die Proben, unter anderem Spätzle, Eierkuchen, Eierplätzchen, Eierlikör und Mayonnaise, wurden sowohl bei Herstellern als auch im Einzelhandel genommen.

Ergebnis: In 116 Proben (13 Prozent) wurden Rückstände von Fipronil nachgewiesen. Sämtliche gemessenen Gehalte lagen jedoch deutlich unterhalb der Konzentration, die vom Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) als gesundheitlich bedenklich angesehen wird.



Rheinland-Pfalz

LANDESUNTERSUCHUNGSAMT

Herausgeber:
Landesuntersuchungsamt
Mainzer Straße 112
56068 Koblenz

poststelle@lua.rlp.de
www.lua.rlp.de