



Jahresbericht 2007 des Amtes für Verbraucherschutz



Kreis Mettmann

An der Erstellung dieses Berichtes haben mitgewirkt:

Frau Stangier
 Herr Eichert
 Herr Dr. Hagelschuer
 Herr Dr. Steigert
 Herr Warning
 und weitere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Amtes 39

Inhaltsverzeichnis:

1	EINLEITUNG.....	3
2	DURCHFÜHRUNG DER LEBENSMITTELÜBERWACHUNG	4
2.1	Tierärztliche Lebensmittelüberwachung.....	5
2.1.1.	Außenstelle Hilden.....	6
2.1.2.	Überwachung zugelassener Betriebe, die mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs umgehen	7
2.1.3.	Schlacht tier- und Fleischuntersuchung	7
2.1.4.	Sonstige Aufgaben	7
2.2	Vollzug der allgemeinen Lebensmittelüberwachung.....	8
2.2.1	Besondere Fälle	8
2.2.2	Betriebskontrollen	11
2.2.3	Probenahmen.....	14
2.2.4	Statistik über die Verfahren 2007	15
3	DURCHFÜHRUNG DER UNTERSUCHUNGEN.....	16
3.1	Allgemeines	16
3.2	Amtliche Lebensmittelüberwachung.....	18
3.2.1	Probenbilanz.....	18
3.2.2	Tabellarische Übersicht der amtlichen Proben gemäß Runderlass des MURL NRW v. 27.11.92	18
3.2.3	Amtliche Überwachung von Ausnahmegenehmigungen und Untersuchungen im Rahmen der zeitlich begrenzten regionalen Untersuchungsschwerpunkte (ZBU) 61	
3.2.4	Sonderberichte: Mikrobiologische Untersuchungen, Bestrahlungsnachweise, Pflanzenschutzmittelrückstände, Mykotoxine in Lebensmitteln)	64
4	AUSBLICK.....	77

1 Einleitung

Die Verwaltung hat aufgrund entsprechender Beschlüsse dem Fachausschuss jährlich einen Bericht über die Tätigkeiten des Amtes für Verbraucherschutz vorzulegen.

Wie in jedem Jahr stellt der Jahresbericht des Amtes für Verbraucherschutz des Kreises Mettmann einen Überblick über die vielfältigen Aufgaben des Amtes auf dem Gebiet der Lebensmittelüberwachung und -untersuchung dar. Er enthält auch die wesentlichen Daten, Fakten und Entwicklungen für den Kreis Mettmann. Einen wesentlichen Teil des Berichtes gibt die von der Aufsichtsbehörde geforderte Mitteilung in Form eines Zahlenberichtes mit Erläuterungen über die hoheitlich-amtlichen Aufgaben der Lebensmitteluntersuchung wieder.

Hinsichtlich des Erhaltes der Chemischen und Lebensmitteluntersuchungseinrichtung des Kreises Mettmann konnte in 2007 trotz der Gesetzesinitiative des Landes für ein Gesetz zur Bildung integrierter Untersuchungsanstalten für Bereiche des Verbraucherschutzes (IUAG NRW) die Kooperation Düsseldorf/Mettmann gefestigt werden. Der Ende 2006 geschlossene Vertrag zwischen dem Kreis Kleve und der Kooperation Düsseldorf/Mettmann, mit dem ab dem 01.01.2009 die Untersuchung und die Begutachtung amtlicher Proben aus dem Kreis Kleve in den Untersuchungseinrichtungen der Stadt Düsseldorf und des Kreises Mettmann erfolgen sollen, wurde auch aufgrund eines einstimmigen Kreistagsbeschlusses in 2007 in eine öffentlich-rechtliche Vereinbarung umgewandelt. Diese öffentlich-rechtliche Vereinbarung wurde von der Bezirksregierung aufsichtsbehördlich genehmigt. Ebenso wurde in 2007 trotz des laufenden Gesetzgebungsverfahrens (s. obige Ausführungen zum IUAG NRW) die seit 2005 ausstehende Genehmigung der öffentlich-rechtlichen Vereinbarung mit dem Kreis Viersen, für den die Kooperation Düsseldorf/Mettmann seit dem 01.01.2006 erfolgreich Untersuchungen auf dem Gebiet des Lebensmittel-, Futtermittel- und Bedarfsgegenstände-rechts durchführt, von der Bezirksregierung genehmigt. Das IUAG ist im Übrigen am 20.12.2007 in Kraft getreten. Leider konnten einige für die Kooperation negative Bestimmungen in dem IUAG NRW nicht verhindert werden. Trotzdem steht zumindest kurzfristig nicht der zwangsweise Anschluss der äußerst effizient und effektiv arbeitenden Untersuchungseinrichtung des Kreises an eine staatlich-kommunale Anstalt des öffentlichen Rechts im Regierungsbezirk Düsseldorf bevor. Mit einer Schließung der Einrichtung in Mettmann und der Überleitung bzw. Versetzung des gesamten Laborpersonals zu einer Anstalt des öffentlichen Rechts ist derzeit nicht zu rechnen.

Die Personalsituation im zuständigen Sachgebiet „Lebensmittelüberwachung“ stellt sich allerdings in 2007 unverändert angespannt dar. Zwei Auszubildende, die Ende 2006 ihre Ausbildungen mit guten Ergebnissen abgeschlossen hatten, wechselten im Laufe des Jahres 2007 zu anderen Arbeitgebern im öffentlichen Dienst. Eine Auszubildende hat ihre Abschlussprüfung Ende 2007 abgelegt und wurde in ein unbefristetes Arbeitsverhältnis übernommen. Damit waren Ende 2007 sieben von insgesamt zehn Lebensmittelkontrolleurstellen besetzt.

In 2007 befanden sich zwei weitere Beschäftigte in der Ausbildung zur Lebensmittelkontrolleurin bzw. zum Lebensmittelkontrolleur, die ihre Prüfungen Ende 2008/Anfang 2009 ablegen werden.

Ende 2007 wurde das Gesetz über den Vollzug des Lebensmittel-, Futtermittel- und Bedarfsgegenständerechts (LFBRVG NRW) vom Landtag beschlossen und ist zum 01.01.08 in Kraft getreten. Mit der Vorschrift wird in NRW u. a. das Berufsbild der/des „amtlichen Kontrollassistentin/-assistenten“ eingeführt. Diese Mitarbeiter sollen die Lebensmittelkontrolleurinnen und -kontrolleure in ihrer täglichen Arbeit unterstützen. Der Kreis hat sich gegenüber dem Land bereit erklärt, 2 amtliche Kontrollassistentinnen/-assistenten auszubilden und anschließend in der hiesigen Lebensmittelüberwachung einzusetzen. Der Kreis erhielt jedoch

für den am 01.03.08 begonnenen ersten Durchgang keine Personalzuweisung durch das Land. Vom Land wurden den Lebensmittelüberwachungsbehörden in NRW 18 Auszubildende zugewiesen. Die ursprünglich anvisierte Zahl von 50 Auszubildenden wurde damit nicht erreicht.

2 Durchführung der Lebensmittelüberwachung

Das Lebensmittelrecht gehört zu den Materien, die besonders durch das Recht der Europäischen Union geprägt sind. So haben auch im Jahr 2007 die Auswirkungen der Verwirklichung des Binnenmarktes, der nach wie vor ein kontinuierlich ablaufender Prozess ist, und die damit verbundene steigende Vielfalt des Lebensmittelmarktes Veränderungen für die Verbraucher, die Wirtschaft und die Lebensmittelüberwachung mit sich gebracht. Dabei ist der Einfluss des europäischen Rechtes auf das deutsche Lebensmittelrecht immer mehr gestiegen. Dies wird unter anderem durch den auch in 2007 fortgeschrittenen Erlass von EU-Verordnungen, die in jedem Mitgliedsstaat unmittelbare Geltung entfalten, deutlich.

Der Lebensmittelhandel ist von größter Bedeutung im gemeinsamen Markt. Alle Mitgliedsstaaten müssen darauf bedacht sein, Gesundheit und wirtschaftliche Interessen ihrer Bürger zu schützen. Dabei kommt dem Gesundheits- und Verbraucherschutz unbedingte Priorität zu. In diesem Sinne ist es notwendig, die Lebensmittelüberwachung umfassend und effizient zu gestalten. In Zeiten neuer Technologien (wie zum Beispiel der Gentechnik), neuer Thematiken, steigender Importe von Lebensmitteln, zunehmender Veränderungen natürlicher Gegebenheiten und ständig wachsenden Bewusstseins des Verbrauchers kommt der Lebensmittelüberwachung in Staat und Gesellschaft hierbei eine immer größer werdende Bedeutung zu.

Auch Lebensmittelskandale haben das Bewusstsein für die Bedeutung der Lebensmittelsicherheit erhöht und die Wichtigkeit einer nationalen Kontrolle auf hohem Niveau verdeutlicht, wie die Ausführungen in diesem Jahresbericht belegen.

Zweck der Lebensmittelüberwachung ist es, die Bevölkerung vor gesundheitlichen Gefahren beim Genuss von und beim Verkehr mit Lebensmitteln und beim Umgang mit Bedarfsgegenständen zu bewahren, die Verbraucher vor Übervorteilung beim Erwerb von Lebensmitteln durch Täuschung oder Irreführung zu schützen und einen redlichen Handelsbrauch bzw. Wettbewerb sicherzustellen. Das Lebensmittelrecht ist insoweit nicht nur Teil, sondern sogar Kern des Verbraucherschutzes. Dieser Schutz des Verbrauchers wird durch materielle Vorgaben in Gesetzen und Verordnungen an die Herstellung, das Inverkehrbringen und das Behandeln von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen, durch die Lebensmittelüberwachung, durch die Bewehrung der Vorschriften mit Strafen und Geldbußen und durch die Ahndung von Verstößen, aber auch durch die Information des Verbrauchers erreicht.

Die Kreisordnungsbehörde - Amt für Verbraucherschutz und Bußgeldstelle beim Rechts- und Ordnungsamt - hat somit im Wesentlichen drei hoheitliche Aufgaben in der amtlichen Lebensmittelüberwachung:

- Überwachen der Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften,
- Abstellen von Missständen,
- Ahnden von Rechtsverstößen.

Die Lebensmittelüberwachung geschieht dabei grundsätzlich auf zwei Ebenen:

- durch Kontrollen (Inspektionen) der Einrichtungen (Betriebe, Verkaufsstellen usw.), die mit Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und Kosmetika in Berührung kommen, sowie mit in der Regel damit verbundener Probenahme (Überwachung);

- durch Überprüfung dieser Proben und Gegenstände in eigens dafür eingerichteten chemischen Untersuchungsämtern und in Veterinäruntersuchungsämtern (Untersuchung).

Die Inspektionen der Betriebe sowie die Probenahme und Analyse von Produkten erfolgen zur Überprüfung, ob die einschlägigen Vorschriften eingehalten werden und ob der Hersteller bzw. Inverkehrbringer seiner Sorgfaltspflicht genügt hat.

Zu der Überwachung der Einhaltung lebensmittelrechtlicher Vorschriften ist anzumerken, dass auch 2007 wieder eine Vielzahl lebensmittelrechtlicher Bestimmungen geändert oder neu erlassen wurde. Diese Änderungen der einzelnen Vorschriften bzw. der Erlass neuer Vorschriften, die zu einer erheblichen Belastung der Lebensmittelüberwachung geführt haben, hier im Einzelnen aufzuführen, würde den Rahmen dieses Tätigkeitsberichtes sprengen.

Ergeben sich bei den Kontrollen und Probenuntersuchungen Erkenntnisse über Mängel, so ergreift die Lebensmittelüberwachung entsprechende Maßnahmen, um diese Missstände abzustellen. Die Tätigkeiten der Lebensmittelüberwachung auf den Gebieten der Betriebskontrollen und der Probenahmen und die getroffenen Maßnahmen stellten sich im Jahr 2007 in der Praxis wie folgt dar:

2.1 Tierärztliche Lebensmittelüberwachung

Sieben Jahre nach dem ersten BSE-Fall in Deutschland und gut 16 Millionen BSE-Tests bewegt sich die Anzahl der BSE-Fälle weiterhin auf niedrigem Niveau. Nach 16 Fällen im vergangenen Jahr wurden in diesem Jahr lediglich vier Fälle registriert. Insgesamt sind damit 409 BSE-Fälle in den letzten sieben Jahren (Stand: 31.12.2007) entdeckt worden.

Im Kreis Mettmann wurden im Jahr 2007 174 geschlachtete Rinder, 15 Tiere weniger als 2006, auf BSE untersucht. In keinem Fall wurde ein positiver Befund erhoben (Untersuchungspflicht besteht ab einer Altersgrenze bei Schlachtrindern von 30 Monaten, wobei not- und krank geschlachtete Rinder weiterhin alle auf BSE untersucht werden). Die Entnahme der Proben, deren Versendung, die Befundmitteilung und die Dokumentation waren, wie auch in den vorangegangenen Jahren, mit einem erheblichen materiellen und personellen Aufwand verbunden. Es wird daher eine Diskussion um die Abschaffung des BSE-Testes geführt. Dies muss aber wissenschaftlich zu begründen sein.

Die Fertigung von Gutachten und Stellungnahmen zu Ergebnissen aus den verschiedenen Untersuchungsämtern, zu Bauanträgen und Einlassungen im Rahmen von Bußgeldverfahren bildeten erneut einen Schwerpunkt der tierärztlichen Lebensmittelüberwachung. In diesem Zusammenhang wurden hier 105 Vorgänge bearbeitet und Stellungnahmen verfasst. Inbegriffen waren hierbei auch zwei umfangreiche Bußgeldbescheide, die von hier aus tierärztlicher Sicht in Zusammenarbeit mit 32-4 (Bußgeldstelle) begleitet wurden.

Einen weiteren Schwerpunkt in der tierärztlichen Lebensmittelüberwachung bildete die Durchführung von Betriebskontrollen, eigenverantwortlich oder in Zusammenarbeit mit den Lebensmittelkontrolleuren (39-12). Einen erhöhten Beratungs- und Überwachungsaufwand brachten dabei die Betriebe mit sich, die nach dem neuen EU-Hygienerecht eine Zulassung beantragt hatten. Von hier wurden insgesamt drei Betriebe, ein bäuerlicher Milchverarbeitungsbetrieb, ein Fleischverarbeitungsbetrieb und ein Großhandel, bis zur bedingten bzw. endgültigen Zulassung begleitet. Aus der Erfahrung der letzten zwei Jahre wird deutlich, dass diese Zulassungsverfahren einen erheblichen Umfang an der schon jetzt sehr begrenzten personellen und zeitlichen Kapazität binden. Verschärft wird diese Situation durch die Verlagerung der Zuständigkeit für die Zulassung handwerklich strukturierter Betriebe vom

LANUV (Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz NRW) auf die Kreisordnungsbehörde, sodass das gesamte Verfahren nunmehr von hier abgewickelt werden muss. Bemerkenswert war die Bearbeitung eines Antrags auf Erteilung einer Rücksendegenehmigung eines in Dänemark hergestellten und über einen hiesigen Lebensmittelgroßhändler nach Italien verbrachten Erzeugnisses. Der gesamte Vorgang zog sich über einen Zeitraum von drei Monaten hin und endete mit einer Anfrage der italienischen Behörden, ob diese das nun mittlerweile abgelaufene Lebensmittel an die Hunde des dortigen städtischen Tierheimes verfüttern können. Von hier wurde mit der entsprechenden Höflichkeit darauf verwiesen, dass eine derartige, über die Grenzen von Mitgliedsstaaten reichende Entscheidung von einer Kreisordnungsbehörde wohl kaum getroffen werden könne und der Entscheidung der italienischen Behörden vor Ort überlassen werden sollte.

Hervorzuheben ist auch eine Schwerpunktkontrolle eines größeren Bäckereibetriebes unter Beteiligung eines chemischen Sachverständigen, eines amtlichen Tierarztes und mehrerer Lebensmittelkontrolleure. Diese Überprüfung wurde unter Beteiligung aller Fachdisziplinen vorbereitet, koordiniert und effektiv durchgeführt und zusammenfassend mit der Betriebsleitung ausgewertet.

Nach den ersten Erfahrungen mit der Anwendung des neuen EU-Lebensmittelhygienerechtes und dem Wegfall mehrerer nationaler Vorschriften wurde eine gemeinsame Fachbesprechung (39-1/39-2) hier im Hause organisiert. Bei dieser Besprechung wurde der Versuch unternommen, die derzeitige Rechtssystematik, soweit erkennbar, darzulegen und eigene Erfahrungen einfließen zu lassen.

Im Zusammenhang mit dem Weggang einer amerikanischen Einzelhandelskette und der Übernahme der Häuser durch ein europäisches Einzelhandelsunternehmen waren bei den anstehenden Umbaumaßnahmen Besprechungen der Planungsunterlagen erforderlich.

Bei der außerplanmäßigen Überprüfung eines LKW's durch die Autobahnpolizei wurde an einem Wochenende, im Rahmen der Amtshilfe, ein tierärztlicher Sachverständiger hinzugezogen.

Zur Aufrechterhaltung der Zertifizierung nach DIN EN ISO 9001:2000, für den Geltungsbereich Lebensmittelüberwachung und Veterinärwesen, wurde durch den TÜV Rheinland am Ende des Jahres ein Audit durchgeführt. In diesem Zusammenhang wurden im hiesigen Bereich die Durchführung und Dokumentation der BSE-Probenahme und die Arbeit mit der HIT-Datenbank von der Auditorin überprüft.

Das Audit wurde erfolgreich absolviert, so dass das Zertifikat bis Dezember 2008 verlängert werden konnte.

2.1.1. Außenstelle Hilden

Im Trichinenuntersuchungsraum wurden 1709 Trichinenproben von Hausschweinen aus der ambulanten Fleischuntersuchung des Kreises Mettmann und von 395 Wildschweinen untersucht. Hierbei wurden keine Trichinen nachgewiesen.

Nach wie vor werden eine Informationskampagne sowie Schulungen bei den Hegeringen des Kreises durchgeführt. Dies wirkt sich auf den Standard der angelieferten Proben positiv aus. Die seit 2006 gültigen Vorschriften (EU-Hygienepaket) haben die Nachfrage fast aller Hegeringe des Kreises Mettmann nach Schulungen zum Thema Wildbrethygiene gesteigert.

2.1.2. Überwachung zugelassener Betriebe, die mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs umgehen

Die Zahl der zugelassenen Betriebe nach der EU-Verordnung 853/2004 wird nun stetig wachsen. Es handelt sich hierbei u. a. um Betriebe wie Schlachthöfe, Zerlegungsbetriebe, Wildbearbeitungsbetriebe, Herstellungsbetriebe für Hackfleisch, Fleischerzeugnisse oder auch Be- und Verarbeitungsbetriebe für Milcherzeugnisse oder Herstellungsbetriebe für Ei-produkte. Im Jahr 2007 wurden 11 zugelassene Betriebe im Kreis auf dem Fleischsektor (Fleischhygiene, Hygiene der Zerlegung und Verarbeitung sowie Verteilung von gekühlten Lebensmitteln) von amtlichen Tierärzten, unter deren Aufsicht tätigen amtlichen Fachassistenten und Lebensmittelkontrolleuren amtlich überwacht.

Die Zerlegung von Rinderkarkassen wurde im Jahr 2007 bei einem EG-Betrieb auf ca. 3800 $\pm$ 10 % Karkassen (Rinderhälften) pro Tag festgelegt. Durchschnittlich wurden hier 1500 Schweine pro Tag/Nacht zerlegt. Die Tendenz in der Zerlegung geht weiter in die Richtung der Feinstzerlegung (Veredelung von Teilen) sowie in Richtung SB-Produktion. Die Tagesproduktion beträgt circa 60 Tonnen (SB-Bereich sowie Fleischzubereitungen). Hier wird auch Hackfleisch in einer Menge von 20 Tonnen täglich hergestellt und bundes- und europaweit über große Handelsketten vertrieben. In der Schockgefrieranlage können täglich ca. 30 Tonnen Hackfleisch tiefgefroren werden. Der Betrieb gilt als einer der modernsten Betriebe Deutschlands und inzwischen auch Europas auf dem Sektor der Herstellung von Fleischerzeugnissen und Fleischzubereitungen.

Auf Grund der EU-Erweiterung haben die Fleischimporte aus den neuen EU-Mitgliedsstaaten erheblich zugenommen.

Im Rahmen der Hygieneüberwachung wurden ca. 50 Tonnen Rindfleisch aus dem EU-Ausland wegen mangelhafter Schlachthygiene zurückgewiesen. Die Transportfahrzeuge wurden verplombt und die jeweilige zuständige Behörde des Lieferbetriebes informiert.

Im Jahre 2007 wurde einem Betrieb die Zulassung als Schlachtbetrieb für Schweine und Rinder erteilt. Es handelte sich um einen kleinen handwerklichen Familienbetrieb, welcher Tiere aus der Region schlachtet und verarbeitet.

2.1.3. Schlacht-tier- und Fleischuntersuchung

Bei drei selbst schlachtenden Metzgern und sonstigen Schlachtstätten wurden Schlacht-tier- und Fleischuntersuchungen durchgeführt. Insgesamt wurden im Jahr 2007 4.504 Tiere (2006: 5.137) geschlachtet.

Das diesjährige Kurban-Fest wurde in der Zeit vom 19.12.07 bis zum 22.12.07 abgehalten. Die Schlachtung von 138 Rindern und 338 Schafen, d. h. 16% der insgesamt 2007 geschlachteten Schafe, wurde dabei, unter Beachtung der tierschutzrechtlichen und fleischhygienerechtlichen Anforderungen von Tierärzten, Lebensmittelkontrolleuren und amtlichen Fachassistenten, an zwei Schlachtstätten überwacht. Erkennbar war in diesem Zusammenhang, dass Diskussionen hinsichtlich der Durchführung einer Schlachtung ohne Betäubung deutlich in den Hintergrund getreten sind bzw. überhaupt nicht mehr geführt werden.

2.1.4. Sonstige Aufgaben

Vor vier Hegeringen des Kreises wurden Vorträge über fleischhygienerechtliche Themen gehalten. Diese Öffentlichkeitsarbeit hat dazu beigetragen, dass der in der Außenstelle des Amtes in Hilden angebotene veterinärhygienische Service von den Jägern des Kreises Mettmann stark in Anspruch genommen wurde. Dadurch wird der Verbraucherschutz gerade in Bezug auf den Fleischverzehr von Schwarzwild erhöht.

Planmäßig wurden auch in diesem Jahr zwei LKW-Kontrollen mit Beteiligung eines amtlichen Tierarztes durchgeführt.

Auch in diesem Jahr wurde zwei Studierenden der Veterinärmedizin die Möglichkeit eröffnet, ihr Praktikum in der Lebensmittelüberwachung und -untersuchung zu absolvieren. Den Studenten der Veterinärmedizin wurde die Arbeitsweise der Lebensmittelüberwachung erläutert und im Rahmen der Außendiensttätigkeit (39-2/39-12) demonstriert.

An dem Aktionstag des Kreises Mettmann am 01.09.2007 beteiligte sich auch die Tierärztliche Lebensmittelüberwachung mit einer Darstellung der Aufgaben im Rahmen der amtlichen Schlachtier- und Fleischuntersuchung im Kreis Mettmann.

Im Dezember absolvierte eine Mitarbeiterin ihre praktische Prüfung im Rahmen der Ausbildung zur Lebensmittelkontrolleurin mit der Bestnote „sehr gut“. Mitglieder der Prüfungskommission waren ein Vertreter des chemischen Untersuchungsamtes und ein amtlicher Tierarzt.

Ferner wurden wie in den Vorjahren diverse Fortbildungsveranstaltungen besucht.

2.2 Vollzug der allgemeinen Lebensmittelüberwachung

Gemäß § 5 Abs. 3 der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift über Grundsätze zur Durchführung der amtlichen Überwachung lebensmittelrechtlicher und weinrechtlicher Vorschriften richten die Lebensmittelüberwachungsbehörden zur Verbesserung der Transparenz und Nachvollziehbarkeit spätestens Ende 2007 ein Qualitätsmanagementsystem nach DIN EN ISO 9001 : 2000 ein. Nachdem Ende 2006 das Qualitätsmanagement für die Bereiche „Lebensmittelüberwachung“ und „Veterinärwesen“ durch die Zertifizierungsstelle der TÜV NORD CERT GmbH Essen zertifiziert wurde, wurde es in 2007 weiterentwickelt. Hierzu tagten alle Qualitätszirkel und der Steuerungskreis. Im Dezember 2007 fand das erste externe Überwachungsaudit durch die vg. Zertifizierungsstelle statt, das erfolgreich abgeschlossen werden konnte.

Im Bereich der allgemeinen Lebensmittelüberwachung gab es neben den „Routinefällen“ immer wieder besondere Fälle, Sonderaktionen und sogenannte Lebensmittelskandale, die mit zusätzlichem Aufwand verbunden waren und zu intensiven Überwachungsmaßnahmen geführt haben. Auch war eine Vielzahl an Rückrufaktionen zu überprüfen. Einige der besonderen Fälle des Jahres 2007 sind nachstehend aufgeführt, um die umfangreiche Arbeit der Lebensmittelüberwachung und somit die Bandbreite der Aufgaben des Verbraucherschutzes einmal aufzuzeigen:

2.2.1 Besondere Fälle

In 2007 wurden aufgrund der risikoorientierten Betriebskontrolle in erster Linie Herstellerbetriebe überprüft. Dies macht sich bei der Auswahl der besonderen Fälle bemerkbar.

Im Januar ging eine Verbraucherbeschwerde eines Mitarbeiters eines Telekommunikationsdienstleisters ein, wonach er bei Installationsarbeiten in einer Bäckereifiliale im Netzteil eines Telefons tote Tierchen gesehen haben will. Die Schränke unter der Verkaufstheke seien innen und darunter verschmutzt. Außerdem habe er im Keller Ratten gesichtet. Eine am gleichen Tag durchgeführte Verdachtskontrolle ergab, dass die Betreiberfirma das Problem angeblich vor einer Woche selbst bemerkt habe, es aber versäumt wurde, entsprechende Abhilfemaßnahmen zu ergreifen. Es wurde sofort ein Schädlingsbekämpfungsunternehmen mit der Durchführung von Gegenmaßnahmen beauftragt. Die vom Lebensmittelkontrolleur vorgefundene tote Ratte unter der Kellertreppe, in dem allerdings keine Lebensmittel gelagert wurden, wurde sofort entsorgt. Gegen die verantwortliche Person wurde ein Bußgeld i. H. v. 300,00 Euro festgesetzt.

Nachdem es im Jahre 2006 zu erheblichen Beanstandungen der Hygiene mit massivem Schädlingsbefall und des baulichen Zustandes mit der Folge des Einleitens eines Strafverfahrens kam, wurde im Februar eine Großbäckerei von einem Lebensmittelkontrolleur planmäßig kontrolliert. Diese Großbäckerei beliefert Einzelhändler in ganz Deutschland. Es wurden in den einzelnen Betriebsräumen erneut bauliche und hygienische Mängel festgestellt. Aufgrund des Vorfindens von Mäusekot im Trockenlager wurde der Betrieb insbesondere auf das Vorhandensein von Lebensmittelschädlingen überprüft. Es kam erneut erheblicher Schädlingsbefall zum Vorschein. So wurden u. a. mehrere tote Mäuse gefunden, die teilweise mumifiziert waren. Der Grund für den erneuten Schädlingsbefall lag in den baulichen Mängeln begründet. Schadnager hatten durch diverse Öffnungen im Mauerwerk, im Boden sowie den Ver- und Entsorgungsleitungen die Möglichkeit, in die Betriebsräume einzudringen. Aus den Erkenntnissen des Jahres 2006 hatten die Verantwortlichen des Betriebes offensichtlich nichts gelernt und eine nachhaltige Schädlingsbekämpfungsstrategie versäumt. Es wurden mehrere Nachkontrollen in dem Betrieb durchgeführt. Bei einer Kontrolle Anfang März konnte zwar kein erneuter Schädlingsbefall festgestellt werden, es wurden aber immer noch diverse defekte Randbereiche gesichtet, die einen Schädlingseintritt ermöglichten. Die zuständige Staatsanwaltschaft wurde gebeten, die festgestellten Ordnungswidrigkeiten in das laufende Strafverfahren aus dem Jahre 2006 einzubeziehen. Gegen den Betriebsinhaber wurde mit Strafbefehl vom Oktober eine Gesamtgeldstrafe von 9.000,00 Euro festgesetzt.

Ein großer Kosmetikhersteller, der unter anderem Drogeriemarktketten beliefert und die hergestellten Produkte weltweit vertreibt, wurde von zwei Lebensmittelkontrolleuren unter Begleitung einer chemischen Sachverständigen und eines Verwaltungsbeamten aufgesucht, nachdem der Betrieb um eine weitere Produktionshalle vergrößert wurde. Die gesamte Produktion in diesem Betriebsteil wurde besichtigt und diverse Proben zur Untersuchung in der Untersuchungseinrichtung des Kooperationspartners in Düsseldorf entnommen. Es wurden geringfügige Verbesserungen angeregt.

Anfang April wurde in einer Pizzeria eine Betriebskontrolle durchgeführt. Hierbei stellte die Lebensmittelkontrolleurin diverse Hygienemängel fest. So befand sich u. a. die Küche in einem unsauberen Zustand. Sämtliche Randbereiche mussten grundgereinigt werden. Am Handwaschbecken fehlte Seife und auf dem Abfalleimer der Deckel. Die Theke befand sich ebenfalls in einem unhygienischen Zustand. In der Personaltoilette war kein Handwaschbecken vorhanden. Die Decke im Bierkühlhaus war instand zu setzen und der Boden mit einem leicht zu reinigenden Belag zu versehen. Aufgrund der festgestellten Beanstandungen wurden die anwesenden verantwortlichen Personen gegen Zahlung von Verwarnungsgeldern mündlich verwarnt. Der Betriebsinhaber wurde u. a. zum Erstellen eines Hygieneplans ermahnt. Es wurden Nachkontrolltermine für die hygienischen und die baulichen Mängel angeordnet. Mitte April erfolgte die erste Nachkontrolle, die die Lebensmittelkontrolleurin in Begleitung einer Auszubildenden durchführte. Es wurde seitens des Betriebsinhabers mit einer Reinigung begonnen, die allerdings nach dem Urteil der Lebensmittelkontrolleurin sowie ausweislich der gefertigten Lichtbilder nicht zufriedenstellend ausfiel. Der Betriebsinhaber empfand den Betriebszustand für in Ordnung. Mit der Beseitigung der baulichen Mängel wurde noch nicht begonnen. Aufgrund der erneut vorgefundenen unhygienischen Zustände und der Uneinsichtigkeit des Betriebsinhabers wurde gegen diesen ein Ordnungswidrigkeitenverfahren eingeleitet, das bis Ende des Jahres noch nicht abgeschlossen war. Im Mai erfolgte eine weitere Nachkontrolle durch eine Lebensmittelkontrolleurin und einen Lebensmittelkontrolleur. Die Hygienemängel und die baulichen Beanstandungen bestanden fort. Hinsichtlich des Wrasenabzugs an der Kochstelle in der Küche wurde ein Brandschutzexperte der örtlichen Feuerwehr hinzugezogen, der aufgrund der starken Verschmutzung des Abzugs einen Brand an der Kochstelle nicht ausschließen konnte. Der Betrieb wurde daraufhin unter Mitwirkung der örtlichen Ordnungsbehörde vorübergehend geschlossen. Es wurde ein zweites Ordnungswidrigkeitenverfahren gegen den Betriebsinhaber eingeleitet, welches ebenfalls noch nicht abgeschlossen ist. Im Rahmen einer vier Tage später durchgeführten

Nachkontrolle konnte die vorübergehende Schließung wieder aufgehoben werden. Ein baulicher Mangel wurde allerdings immer noch nicht beseitigt. Der Betriebsinhaber wurde wiederholt auf die Durchführung von Eigenkontrollmaßnahmen und Temperaturdokumentationen hingewiesen. Bei der im Juni durchgeführten Nachkontrolle waren alle Mängel abgestellt. Da ab dem Jahr 2007 Nachkontrollen für die verantwortliche Person gebührenpflichtig sind, hatte der Betriebsinhaber für die durchgeführten Nachkontrollen Gebühren in Höhe von 572,00 Euro an den Kreis zu entrichten.

Im Juni suchten zwei Lebensmittelkontrolleure eine kleine Bäckerei zwecks Durchführung einer Plankontrolle auf. Dieser Betrieb ist in der Vergangenheit schon wegen hygienischer und baulicher Beanstandungen aufgefallen. Die Lebensmittelkontrolleure fanden den Betrieb in einem unhygienischen und unorganisierten Zustand vor. Es wurden teilweise bauliche Mängel festgestellt. Es wurden nicht mehr zum Verzehr geeignete Lebensmittel (mit Motten- und teilweise Madenbefall) gelagert. Konfrontiert mit den Feststellungen äußerte der Betriebsinhaber, dass es dem Betrieb wirtschaftlich schlecht gehe und er daher keine Firma zur Beseitigung der baulichen Mängel beauftragen könne. Die Lebensmittelkontrolleure sahen im Hinblick auf die erheblichen Beanstandungen keine Möglichkeit, an einer vorübergehenden Betriebsschließung vorbeizukommen. Der Betriebsinhaber zeigte sich hiermit nicht einverstanden, weshalb zur Untermauerung der beabsichtigten Betriebsschließung und deren eventuellen zwangsweisen Durchsetzung die Lebensmittelkontrolleure eine lebensmittelchemische Sachverständige und einen Verwaltungsbeamten des Amtes für Verbraucherschutz anforderten. Der Betriebsinhaber bat seinen Rechtsanwalt, in die Betriebsstätte zu kommen. Unter Beteiligung dieser Personen wurde die Betriebskontrolle fortgesetzt. Eine vorübergehende Betriebsschließung zur kurzfristigen Beseitigung der Hygienemängel und zur Einleitung der Schädlingsbekämpfung wurde vom Betriebsinhaber dann akzeptiert. Diverse nicht mehr zum Verzehr geeignete Lebensmittel, wie Teigrohlinge und Backzutaten wurden vom Betriebsinhaber unverzüglich unschädlich beseitigt. Es wurde ihm eine Frist zur Beseitigung der baulichen Mängel eingeräumt. Noch am gleichen Abend konnte im Rahmen einer durchgeführten Nachkontrolle die Betriebsschließung wieder aufgehoben werden. Bei einer zehn Tage später erfolgten Nachkontrolle hatte der Betriebsinhaber den Lebensmittelkontrolleuren kein Konzept zur Beseitigung der baulichen Mängel vorlegen können. Die weitere Vorgehensweise wurde dann gemeinsam erarbeitet.

Aufgrund der Schwere der wiederholt festgestellten lebensmittelrechtlichen Verstöße wurde der gesamte Vorgang wegen des Verdachts des Vorliegens einer Straftat gegen das Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch an die zuständige Staatsanwaltschaft abgegeben. Über das Ergebnis der Ermittlungen liegen bisher keine Erkenntnisse vor.

Im September meldete sich ein Verbraucher, der in einem großen Supermarkt eine Dose Schweinefleisch mit abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum (Ende 1997) gekauft haben wollte. Er hatte die Dose geöffnet und einen bitteren Geschmack und einen abwegigen Geruch festgestellt. Ein Lebensmittelkontrolleur suchte unverzüglich das Geschäft auf und fand dort noch eine letzte Dose des vorgenannten Schweinefleisches mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum „Ende 1997“. Er zog eine amtliche Probe. In der hiesigen chemischen Untersuchungseinrichtung konnten keine sensorischen und chemischen Abweichungen festgestellt werden. Die Probe war trotz des Überschreitens des Mindesthaltbarkeitsdatums von fast zehn Jahren zum Verzehr geeignet. Ob dieses Ergebnis mit der Qualität des Fleisches, seiner Konservierung oder dem versehentlichen Aufdruck eines falschen Mindesthaltbarkeitsdatums zusammenhing, konnte nicht geklärt werden.

Eine Verbraucherin melde im Oktober, dass sie in einer Packung Kaffeepulver vermutlich einen menschlichen Finger gefunden habe. Sie habe den Kaffee in den Niederlanden gekauft. Der Kaffee stammt aus einer in Deutschland ansässigen Rösterei. Die Verbraucherin wohnt im Kreisgebiet und hatte sich daher an das hiesige Amt für Verbraucherschutz gewandt. Die Verbraucherprobe wurde in der chemischen Untersuchungseinrichtung des Kooperationspartners in Düsseldorf untersucht. Die amtliche Untersuchung ergab, dass es sich bei dem Fremdkörper um ein Stück einer stabilen Kunststoffolie handelt. Die Probe wurde

als nicht zum menschlichen Verzehr geeignet beurteilt, da sich in einem Lebensmittel derartige Fremdkörper nicht befinden dürfen. Der Vorgang wurde an die für den Kaffeeröster zuständige Überwachungsbehörde zur weiteren Veranlassung abgegeben.

Im November wurde eine kleine Bäckerei planmäßig kontrolliert. Es wurde im gesamten Betrieb ein starker Gespinstebefall von Schädlingen festgestellt. Aufgrund des Verschmutzungszustandes gingen der Lebensmittelkontrolleur und eine Auszubildende für den Beruf der Lebensmittelkontrolleurin davon aus, dass der gesamte Betrieb schon längere Zeit nicht mehr gereinigt wurde. Die Arbeitsbereiche waren zum Teil massiv mit alten braunen Rückständen verschmutzt. Aufgrund der erheblichen Hygienemängel war eine Grundreinigung des gesamten Betriebes unumgänglich. Der Betriebsinhaber zeigte sich während der gesamten Betriebskontrolle sehr einsichtig. Laut Aussagen des Betriebsinhabers würde er nach der Erkrankung seiner Ehefrau die Arbeiten im Betrieb nicht mehr alleine schaffen. Für die Beschäftigung von Angestellten würden die Einnahmen nicht ausreichen. Für die Durchführung von baulichen Maßnahmen hätte er nicht die notwendigen finanziellen Mittel. Er wollte die Waren, die noch verkehrsfähig sind, am Tag der Betriebskontrolle abverkaufen und seinen Betrieb am nächsten Tag schließen und Konkurs anmelden. Die Gewerbeabmeldung erfolgte dann auch am Folgetag. Dieser Fall zeigt, dass kleine handwerkliche Betriebe bei der Konkurrenz von Filialbetrieben und Billiganbietern kaum noch Chancen am Markt haben.

Letztlich ist noch über einen Fall zu berichten, der bereits im Tätigkeitsbericht 2006 aufgeführt ist. In 2006 musste aufgrund der vorgefundenen miserablen hygienischen Zustände in der Betriebsstätte dreimal das Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln in den Räumlichkeiten einer Gaststätte untersagt werden. Der Gaststättenbetreiber zeigte sich seinerzeit hinsichtlich einer Verbesserung der Betriebshygiene überhaupt nicht einsichtig. Er führte die Missstände immer wieder darauf zurück, dass er kein „ordentliches“ Personal bekäme. Im Rahmen des eingeleiteten Ordnungswidrigkeitenverfahrens lehnte er jegliche Verantwortung für die vorgefundenen Beanstandungen ab und wies darauf hin, dass er seine gesamte lebensmittelrechtliche Verantwortung auf sämtliche seiner Beschäftigten delegiert habe. Hierzu legte er Kopien der Arbeitsverträge mit seinen Beschäftigten vor. In 2007 wurde ein Bußgeldbescheid gegen den Gaststättenbetreiber i. H. v. 5.000,00 Euro erlassen. Im Rahmen des Einspruchsverfahrens senkte das zuständige Amtsgericht die Geldbuße auf 3.000,00 Euro. Mit diesem Betrag wurde der Bußgeldbescheid rechtskräftig. Die allgemeine Betriebshygiene hat sich seither gebessert, hat aber noch nicht den Idealzustand erreicht. Das vorhandene Qualitätssicherungskonzept und die Reinigungspläne sind fachlich in Ordnung. Es mangelt jedoch immer noch an einer konsequenten Dokumentation.

In 2007 kam es zu einer vermehrten Zahl von Schnellwarnungen, denen Beanstandungen von Spielzeug, zumeist importiert aus China, zugrunde lagen. Mittlerweile werden rund 80 Prozent der weltweit vertriebenen Spielzeuge in China hergestellt. Deshalb ist es nicht verwunderlich, dass die meisten Beanstandungen bei in China hergestellten Produkten ausgesprochen wurden. In vielen Fällen erreichten die Schnellwarnungen die hiesige Behörde erst als die Waren von den Firmen bereits selbst zurückgerufen wurden.

Auch in 2007 wurden wieder diverse Wochen- und Trödelmärkte überprüft. Dabei kam es zu den bekannten Beanstandungen an Ständen, die Lebensmittel anboten. Unter anderem wurden fehlende Handwaschgelegenheiten und die Lebensmittelkennzeichnung beanstandet.

2.2.2 Betriebskontrollen

Im Jahre 2007 wurden von den Lebensmittelkontrolleuren insgesamt 3.233 Betriebskontrollen durchgeführt. Diese Betriebskontrollen umfassten sowohl Hersteller als auch Importeure, Betriebskantinen, Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung (z. B. Krankenhaus- und

Altenheimküchen), Metzgereien, Bäckereien, Ab-Hof-Verkaufsstellen, Großhandelsbetriebe, Einzelhandelsgeschäfte, Gaststätten, Imbissbetriebe, Kioske, Tankstellen, Märkte, Veranstaltungen und Transportfahrzeuge.

Im Vergleich zu den Vorjahren entwickelten sich die Kontrollzahlen wie folgt:

- 2003 : 3.842 Betriebskontrollen (einschließlich der Betriebe, in denen eine Probeentnahme mit gleichzeitiger Kontrolle erfolgte)
 2004 : 3.476 Betriebskontrollen (einschließlich der Betriebe, in denen eine Probeentnahme mit gleichzeitiger Kontrolle erfolgte)
 2005 : 3.578 Betriebskontrollen (einschließlich der Betriebe, in denen eine Probeentnahme mit gleichzeitiger Kontrolle erfolgte)
 2006 : 2.767 Betriebskontrollen (einschließlich der Betriebe, in denen eine Probeentnahme mit gleichzeitiger Kontrolle erfolgte)
 2007 : 3.233 Betriebskontrollen (einschließlich der Betriebe, in denen eine Probeentnahme mit gleichzeitiger Kontrolle erfolgte, die über die Überprüfungen im Rahmen einer Probenahme hinausgeht)



Die Zahl der durchgeführten Betriebskontrollen konnte gegenüber 2006 gesteigert werden, weil fast das gesamte Jahr 2007 acht von neun Planstellen besetzt waren. Zu erwähnen ist in diesem Zusammenhang, dass sich die Erfassung der statisch relevanten Betriebskontrollen ab 01.01.2007 geändert hat. Es werden nunmehr nur noch Probeentnahmen mit gleichzeitiger Kontrolle berücksichtigt, die über die Überprüfungen im Rahmen einer Probenahme hinausgehen. Dafür werden jetzt Überprüfungen von Marktständen einzeln erfasst.

Zum Teil erfolgten die o. a. Betriebskontrollen durch die Lebensmittelkontrolleure gemeinsam mit den lebensmittelchemischen oder den tierärztlichen Sachverständigen.

Bei den Betriebskontrollen wurden Herstellungsprozesse, der Hygienezustand der Betriebe, die Eigenkontrollen der Betriebe, die einwandfreie Beschaffenheit von Zutaten, Zwischen- und Endprodukten, die einwandfreie Lagerung, die Kennzeichnung der Lebensmittel, Be-

darfsgegenstände und Kosmetika sowie die Personalhygiene (einschließlich des Vorhandenseins der erforderlichen Belehrungen nach dem Infektionsschutzgesetz) überprüft.

Die Betriebskontrollen beinhalteten auch die Überprüfung vorhandener Getränkeschankanlagen. Hierbei war zum einen die Hygiene zu überprüfen, zum anderen, ob von den Bestandteilen der Getränkeschankanlagen keine nachteilige Beeinflussung auf die Lebensmittel übergeht.

Im Rahmen der Betriebskontrollen kam es im Jahr 2007 zu fünf Produktionsuntersagungen aufgrund erheblicher Hygienemängel in den Betrieben, die im Prinzip vorübergehenden Schließungen gleichkamen. Darüber hinaus wurden vier Betriebs- oder Verkaufsbeschränkungen ausgesprochen. Sieben weitere Betriebe wurden von den Betriebsinhabern einer freiwilligen Produktions- oder Verkaufsbeschränkung unterzogen.

In einigen Fällen mussten nicht verkehrsfähige Lebensmittel sichergestellt (6 Fälle) und teilweise auch unschädlich beseitigt werden. In weiteren drei Fällen wurde die sofortige unschädliche Beseitigung nicht zum menschlichen Verzehr geeigneter Lebensmittel angeordnet bzw. ein Verbot des Inverkehrbringens eines Lebensmittels ausgesprochen.

Wurden bei den Betriebskontrollen geringfügige Verstöße festgestellt, erfolgte durch die Lebensmittelkontrolleure jeweils eine mündliche Belehrung der Gewerbetreibenden. Bei umfangreichen Verstößen bzw. Missständen wurden zur Mängelbeseitigung von den Kontrolleuren mündliche Anordnungen getroffen. Sofern erhebliche Missstände vorgefunden wurden, erging in den meisten Fällen sofort eine mündliche Ordnungsverfügung, mit der den Verantwortlichen die unverzügliche Mängelbeseitigung detailliert aufgegeben wurde. Diese mündlichen Verfügungen wurden - soweit erforderlich - schriftlich nachvollzogen. Dies kam in einem Fall vor.

Die Beseitigung der Missstände bzw. die Durchführung der mit den Verfügungen angeordneten Maßnahmen wurde von den Lebensmittelkontrolleuren überwacht.

Neben den Anordnungen zur Sicherstellung der Gefahrenabwehr gehörte auch die Ahndung von Verstößen gegen lebensmittelrechtliche Bestimmungen zu den Tätigkeiten der Lebensmittelüberwachung. So wurden aufgrund der festgestellten Verstöße 108 Ordnungswidrigkeitenverfahren eingeleitet oder Strafanzeigen erstattet (Einzelheiten hierzu sind unter Ziffer 2.2.4 aufgeführt).

Bei Verstößen, die einerseits nicht mehr gering, andererseits aber noch nicht so schwerwiegend waren, dass ein Bußgeldbescheid hätte erlassen werden müssen, haben die Lebensmittelkontrolleure Verwarnungsgelder erhoben. Im Jahr 2007 ist in 381 Fällen ein Verwarnungsgeld erhoben worden, wodurch insgesamt 12.405 Euro eingenommen wurden.

Neben den vorstehenden Betriebskontrollen war 2007 wiederum die Kontrolle von Märkten, Heimatfesten und sonstigen Veranstaltungen sowie von Transportfahrzeugen ein weiterer Überwachungsschwerpunkt. Im Rahmen der auf den Straßen durchgeführten Transportfahrzeugkontrollen wurden 65 Fahrzeuge kontrolliert. Hierbei war die Ladung von 2 Fahrzeugen zu beanstanden. In beiden Fällen wurde die vorgeschriebene Temperatur nicht eingehalten. Darüber hinaus wurden im Rahmen der Anlieferungskontrollen bei den Betrieben weitere 27 Transportfahrzeuge kontrolliert. Davon kam es in neun Fällen zu Beanstandungen. In allen neun Fällen wurden Hygienemängel festgestellt. Darüber hinaus kam es zweimal zu Temperaturbeanstandungen.

Neben der lebensmittelrechtlichen Überprüfung bestehender Betriebe waren weitere Betriebe im Rahmen der Konzessionsverfahren, die die kreisangehörigen Gemeinden durchführen, durch die Kreisordnungsbehörde (Lebensmittelüberwachung), die hierbei zu fachlichen Gesichtspunkten eine Stellungnahme abzugeben hat, zu überprüfen. Im Jahr 2007 waren 214 Anträge durch die Kontrolleure zu bearbeiten. Zu dieser Bearbeitung gehörte die Prüfung der

Antragsunterlagen, die Besichtigung der Betriebe und die Fertigung von Stellungnahmen. Soweit erforderlich, wurden die Sachverständigen beteiligt. In vielen Fällen war hierbei auch eine umfangreiche individuelle Beratung der Gewerbetreibenden durchzuführen.

Nach wie vor war es wieder ein Hauptschwerpunkt der Lebensmittelüberwachung, die Betriebe zu beraten und zu informieren.

2.2.3 Probenahmen

Zu den von der Lebensmittelüberwachung durchzuführenden Tätigkeiten gehörte natürlich auch die Entnahme von Proben. Die Entnahme von Proben erfolgte in allen Bereichen und auf allen Ebenen des Lebensmittelverkehrs.

Im Jahr 2007 wurden von den Lebensmittelkontrolleuren 2.774 Plan-, Verdachts- und Verfolgsproben (=amtliche Proben) entnommen. Die Probeentnahmen erfolgten in Einzelfällen auch in Zusammenarbeit mit den lebensmittelchemischen und tierärztlichen Sachverständigen. Außerdem wurden 68 Verbraucherproben zur Untersuchung angenommen bzw. von den Lebensmittelkontrolleuren bei den Verbrauchern abgeholt. Insgesamt ergaben sich damit 2.842 Probenahmen (Vorjahr: 2.659 Proben).

Von den vorstehenden Proben wurden 2.095 Proben in der hiesigen Untersuchungseinrichtung bzw. beim Kooperationspartner Düsseldorf untersucht. Davon wurden 299 Proben beanstandet. Die Untersuchungsergebnisse sind unter Ziffer 3.2 dieses Berichtes aufgeführt.

730 Proben wurden dem Staatlichen Veterinäruntersuchungsamt Krefeld (SVUA) zugeleitet. Davon wurden 71 Proben beanstandet.

17 Proben wurden aufgrund einer speziellen Untersuchung einem anderen Untersuchungsamt zugeleitet. Es erfolgten keine Beanstandungen.

Nach § 3 des Strahlenschutzvorsorgegesetzes (StrVG) sind die Länder verpflichtet, u. a. Lebensmittel und Futtermittel auf ihren Gehalt an radioaktiven Stoffen zu untersuchen. Diese Untersuchungen werden im Rahmen eines festgeschriebenen Programms (Routinemessprogramm) durchgeführt. Hierzu müssen die Lebensmittelüberwachungsämter nach Vorgaben des Landes entsprechende Proben entnehmen. Im Rahmen der Überwachung der Lebensmittel auf Radioaktivität wurden im Jahr 2007 im Kreis Mettmann wiederum planmäßig Proben entnommen und zur Untersuchung zur Landesanstalt für Arbeitsschutz NRW in Düsseldorf gebracht. Bei der Untersuchung auf Radioaktivität ergaben sich keine erhöhten Werte und damit auch keine Beanstandungen.

Im Jahr 2007 gingen 213 Verbraucherbeschwerden, die weitere Überprüfungen erforderlich machten, bei der Lebensmittelüberwachung ein. Nach einer steten Steigerung in den vergangenen Jahren (2004 = 117, 2005 = 151) hat sich die Zahl der Verbraucherbeschwerden seit 2006 (223) auf hohem Niveau eingependelt. Bürgernähe, bürgerfreundliche Verwaltung, Begriffe die im Zusammenhang mit der Umgestaltung der Verwaltung oft genannt werden, sind beim Kreis Mettmann bei Verbraucherbeschwerden schon immer eine Selbstverständlichkeit. So wurde den Verbraucherbeschwerden unverzüglich nachgegangen. Die Verbraucherbeschwerden führten je nach Sachlage zur Abholung von Proben beim Verbraucher, zu amtlichen Probeentnahmen bzw. zu Sofortmaßnahmen in den Geschäften und Betrieben und erforderlichenfalls zur sofortigen Unterrichtung der zuständigen Überwachungsbehörden. Durch die Verbraucherbeschwerden gingen wertvolle Hinweise auf Missstände sowohl im Einzelhandel als auch bei den Herstellerbetrieben bei der Lebensmittelüberwachung ein. Dabei standen offensichtliche Beanstandungsgründe wie Insektenbefall, Verderb oder

Fremdkörper im Vordergrund. Zum Teil wurden auch gesundheitliche Beeinträchtigungen (Übelkeit, Erbrechen etc.) nach dem Genuss von Lebensmitteln vorgetragen.

Die Verbraucherbeschwerden, die Berichte über die durchgeführten Betriebskontrollen und die Ahndung der Verstöße, die sich aus den Gutachten der Sachverständigen über Beanstandungen von Lebensmitteln, Tabakerzeugnissen, Kosmetika und Bedarfsgegenständen ergeben, werden von den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern der Abteilung 39-1 bearbeitet. Dies gilt auch für Beanstandungsvorgänge, die dem Amt von auswärtigen Behörden zugesandt werden, weil sie Verantwortliche betreffen, die im Kreis Mettmann ihren Sitz haben.

Im Jahr 2007 musste in einem Fall eine schriftliche Ordnungsverfügung erlassen werden. In vier weiteren Fällen erfolgten Anhörungsverfahren zu dem beabsichtigten Erlass von Ordnungsverfügungen. In diesen Fällen führte bereits das Anhörungsschreiben dazu, dass die Betriebsinhaber die erforderlichen Maßnahmen zur Beseitigung der festgestellten Missstände durchführten.

2.2.4 Statistik über die Verfahren 2007

Der Jahresbericht soll auch eine Übersicht über die abgeschlossenen Verfahren und hierbei einen Vergleich mit den Vorjahren enthalten. Aus der Tabelle ergibt sich, dass 2007 622 Vorgänge zum Abschluss gebracht worden sind. Hierbei erfolgt eine Unterteilung nach eingeleiteten Strafverfahren und Ordnungswidrigkeiten sowie weiteren Verfahrensabschlüssen, wie z. B. Abgaben an andere Behörden. Von den in den letzten Jahren in den Tätigkeitsberichten als noch anhängig angegebenen Verfahren sind die meisten Verfahren mittlerweile abgeschlossen.

Verfahrensübersicht							
		2002	2003	2004	2005	2006	2007
1	Strafverfahren eingeleitet	20	30	20	49	42	16
	Davon:						
	1.1 Strafbefehle	1	8	1	10	9	5
	1.2 Strafverfahren eingestellt	3	8	9	26	16	7
	1.3 Strafverfahren noch anhängig	16	14	10	13	17	4
2	Ordnungswidrigkeitenverfahren eingeleitet	126	155	168	122	115	92
	Davon:						
	2.1 erlassene Bußgeldbescheide/schriftliche Verwarnungen	114	139	141	96	98	69
	2.2 Einstellung durch die Bußgeldstelle	2	8	8	3	1	2
	2.3 noch anhängige Verfahren	10	8	19	23	16	21
3	Belehrungen/Verwarnungen	110	80	107	114	83	127
4	Abgaben an andere Ordnungsbehörden	224	275	356	268	234	282
5	Abgeschlossene Ermittlungs-/Überprüfungs- und sonstige Verfahren	55	59	64	42	40	83
6	Einstellungen	23	21	15	32	50	17
7	Ordnungsverfügungen	15	6	6	7	3	1
8	Anhörungen zum beabsichtigen Erlass von Ordnungsverfügungen				29	11	4
	Verfahren insgesamt (Nr. 1-8)	573	626	736	663	578	622

Der Rückgang der eingeleiteten Strafverfahren gegenüber den Vorjahren liegt u. a. darin begründet, dass einzelne Straftatbestände auf dem Gebiet des Lebensmittelrechts gestrichen wurden. Hier ist insbesondere auf den Fortfall der Strafbewehrung von Hackfleischdelikten hinzuweisen.

Bei der Verfolgung von Ordnungswidrigkeiten gilt der Opportunitätsgrundsatz. Die Verwaltungsbehörde ist danach - im Unterschied zum strafrechtlichen Ermittlungsverfahren - nicht stets verpflichtet, ein Bußgeldverfahren einzuleiten und durchzuführen; sie entscheidet hierüber nach pflichtgemäßem Ermessen.

Zu den vorstehenden Zahlen der Statistik ist - wie bei den bisherigen Tätigkeitsberichten - darauf hinzuweisen, dass die Beanstandungszahlen mit den Zahlen der abgeschlossenen Verfahren nicht vergleichbar sind, da sich zum einen aufgrund der durchzuführenden Ermittlungen und der Laufzeit der Verfahren Verschiebungen ergeben und zum anderen Erstproben, Nachproben, Verfolgsproben und gleichartige Beanstandungen zusammengefasst werden. So beinhaltet eine Vielzahl von Vorgängen, die in der Statistik als ein Fall aufgeführt worden sind, häufig mehrere Beanstandungen. Auch enthalten diese Verfahren Probenbeanstandungen aus den Vorjahren. Gleichzeitig wird ein Teil der Probenbeanstandungen aus dem Berichtszeitraum 2007 erst in diesem Jahr verfahrensmäßig zum Abschluss gebracht, so dass sich ein direkter Bezug zwischen Proben aus dem Jahr 2007, Beanstandungen dieser Proben und diesbezüglicher Verfahrenseinleitungen bzw. -abschlüsse im Rahmen dieses Tätigkeitsberichtes nicht darstellen lässt. Dies ginge nur, wenn eine vollkommen neue, umfangreiche und enorm arbeitsintensive statistische Erhebung eingeführt werden würde.

Dieser Tätigkeitsbericht umfasst einen Großteil der Fälle, die im Jahr 2007 zu einer erheblichen Belastung der Lebensmittelüberwachung geführt haben. Es ist jedoch wie in den Vorjahren festzustellen, dass die überwiegende Zahl der kontrollierten Betriebe und Einrichtungen aus hygienischer Sicht nicht zu beanstanden war bzw. kleinere hygienische Mängel direkt vor Ort nach einer mündlichen Belehrung und Ermahnung beseitigt werden konnten. Auch ist die Beanstandung der Lebensmittelproben nicht repräsentativ, da die Probenahmen überwiegend gezielt erfolgten. Nach den Feststellungen der Lebensmittelüberwachung des Kreises Mettmann war der Verbraucherschutz auch im Jahr 2007 nur in wenigen Fällen tatsächlich beeinträchtigt.

3 Durchführung der Untersuchungen

3.1 Allgemeines

Ziel der amtlichen Lebensmittelüberwachung ist es, Rechtsverstöße aufzudecken und die Verbraucherinnen und Verbraucher vor Gesundheitsgefahren, Irreführung und Täuschung zu schützen. Im Sinne eines bestmöglichen Verbraucherschutzes sollen Risiken möglichst vorausschauend erfasst werden.

Da aus diesem Grund die Entnahme von Proben und deren Untersuchung im Rahmen der Lebensmittelüberwachung häufig gezielt erfolgt, ist die Zahl der Beanstandungen nicht unbedingt repräsentativ für die Qualität der im Markt befindlichen Lebensmittel.

Unter dem Begriff "Beanstandung" ist jede festgestellte Abweichung von der Norm, egal, ob es sich dabei um Abweichungen in der stofflichen Zusammensetzung oder um Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften oder Kenntlichmachungsgebote handelt, zu verstehen.

Insgesamt zeigen die Erfahrungen der letzten Jahre, dass unsere Lebensmittel, Kosmetika und Bedarfsgegenstände einen hohen Sicherheitsstandard vorweisen können. Zwar blieb die Beanstandungsquote über die Jahre hinweg in etwa konstant. Der größte Teil der Beanstan-

dungen wird aber wegen formaler Mängel, z.B. unvollständiger Zutatenlisten, nicht lesbarer Chargenkennzeichnungen oder ähnlichen Dingen ausgesprochen. Proben, die als gesundheitsschädlich oder gesundheitsgefährdend beurteilt werden müssen, kommen glücklicherweise nur selten vor.

Die analytische Untersuchung der entnommenen Proben erfolgt mit hochmodernen und sehr empfindlichen Geräten, mit denen selbst Spuren von Lebensmittelbestandteilen oder eventuell toxischen Rückständen nachgewiesen werden können. Um allen Anforderungen gerecht zu werden, muss der Gerätepark ständig durch kostenintensive Investitionen auf dem aktuellen Stand der Technik gehalten werden. So wurde beispielsweise im Berichtsjahr 2007 am Standort Mettmann ein zusätzlicher neuer Messplatz für die Hochdruckflüssigkeitschromatografie eingerichtet.

Zum Nachweis und zur Bestätigung der eigenen Leistungsfähigkeit ist die erfolgreiche Teilnahme an qualitätssichernden Labor-Vergleichs-Untersuchungen (LVU) und Ringversuchen (RV) erforderlich. Wie die folgende Tabelle eindrucksvoll zeigt, wurde dieser Verpflichtung im Berichtszeitraum 2007 nachgekommen.

Ringversuche und Laborvergleichsuntersuchungen in 2007

Parameter und Matrix	Ausrichter
Peroxidzahl, Säurezahl und K-Werte in Olivenöl	FAPAS (Großbritannien)
Fisch	FAPAS (Großbritannien)
Blei, Cadmium, Chrom, Kupfer, Nickel, Silikat und Uran in Trinkwasser (3 Proben)	Iögd NRW (Landesinstitut für den Öffentlichen Gesundheitsdienst NRW)
Cadmium, Quecksilber, Blei, Kupfer und Zink in Brühwurst	LVU Lippold, Herbolzheim
3-MCPD in Sojasauce	FAPAS (Großbritannien)
Wasser, Fett, Rohprotein, Hydroxyprolin, Asche, Gesamtposphat, Kochsalz und Stärke in Fleischwaren	LVU Lippold, Herbolzheim
Wasser, Fett, pH-Wert, Rohprotein, Lactose, Asche und Gesamtposphor in Frischkäse	LVU Lippold, Herbolzheim
Arsen, Blei, Cadmium, Kupfer, Quecksilber, Selen und Zink in Thunfisch	FAPAS (Großbritannien)
Leitfähigkeit, pH-Wert, Wassergehalt, HMF, Maltose, Glucose und Fructose in Honig	LVU Lippold, Herbolzheim
Canned Fish Test Material	FAPAS (Großbritannien)
Gesamtsäure, pH-Wert, Citronensäure, Kochsalz, Glucose und Fructose in Gemüsesaft	LVU Lippold, Herbolzheim
Antimon, Arsen, Cadmium, Chrom, Kupfer und Zink in "Soft Drink"	FAPAS (Großbritannien)
Gesamtsäure, Wasser, Fett, Benzoesäure, Sorbinsäure, Saccharin, Cholesterin und Phosphatid in Mayonnaise	LVU Lippold, Herbolzheim
PAKs in Olivenöl (Benz[a]anthracen, Benzo[b]fluoranthren, Benzo[a]pyren, Indeno[1,2,3-cd]pyren, Benzo[g,h,i]perylene)	FAPAS (Großbritannien)
RRS Soja in Sojamehl	FAPAS (Großbritannien)
Natrium, Kalium, Magnesium, Calcium, Eisen und Zink in Kindernahrungsmittel (Milchpulver)	LVU Lippold, Herbolzheim
Vitamine C, B2, B6 in Kindernahrungsmittel	LVU Lippold, Herbolzheim
Säurezahl, Peroxidzahl, Anisidinzahl, Buttersäure, Fettsäureverteilung und Sterine in Fett	DGF e.V.
Furan in Baby Nahrung	FAPAS (Großbritannien)
Tierart / Fremdeiweiß (2 Proben)	LVU Lippold, Herbolzheim
Pilze, gefriergetrocknet (BVL-LVU 2007)	FAPAS (Großbritannien)
Gesamtsäure, pH-Wert, Glucose, Fructose, Äpfelsäure, Asche, Kalium, Calcium, Magnesium und Phosphat in Traubensaft	LVU Lippold, Herbolzheim

Färbung, Aluminium, Eisen, Kalium, Mangan und Natrium in Trinkwasser	Iögd NRW (Landesinstitut für den Öffentlichen Gesundheitsdienst NRW)
Säurezahl, Peroxidzahl, Verseifungszahl und Fettsäureverteilung in Speiseöl	LVU Lippold, Herbolzheim
Canned Fish	FAPAS (Großbritannien)
Citronensäure, Glutaminsäure, Nicht-protein-Stickstoff, Kollagenabbauprodukte, Farbstoffe und Gesamtnitrat in einer Fleischware	LVU Lippold, Herbolzheim
Fett, Trockenmasse, Protein, Asche und Phosphor in Kondensmilch	DRRR GmbH (Deutsches Referenzbüro für Lebensmittelringversuche und Referenzmaterialien GmbH)
Fett, Trockenmasse, Protein, Lactose und Gefrierpunkt in Rohmilch	DRRR GmbH (Deutsches Referenzbüro für Lebensmittelringversuche und Referenzmaterialien GmbH)
Fettfreie Trockenmasse, Wassergehalt, pH-Wert und Cholesterin in Butter	DRRR GmbH (Deutsches Referenzbüro für Lebensmittelringversuche und Referenzmaterialien GmbH)
Anorganisches Arsen, Gesamtarsen und Iod in Algen	FAPAS (Großbritannien)
Fett, Trockenmasse, Protein, Lactose, und Kochsalz in Schmelzkäse (2 Proben)	DRRR GmbH (Deutsches Referenzbüro für Lebensmittelringversuche und Referenzmaterialien GmbH)
Schwefeldioxid in Marmelade	FAPAS (Großbritannien)
Blei, Cadmium, Eisen und Zinn in Fruchtsaft	FAPAS (Großbritannien)
Kupfer in Weinblättern	CVUA Münster
Wasser, Fett, Buttersäuremethylester, Saccharose und Lactose in Schokolade	LVU Lippold, Herbolzheim

3.2 Amtliche Lebensmittelüberwachung

3.2.1 Probenbilanz

Im Jahr 2007 wurden aus dem Kreis Mettmann insgesamt 2095 Proben untersucht. Davon mussten 299 Proben, d. h. 14,3 %, beanstandet werden.

3.2.2 Tabellarische Übersicht der amtlichen Proben gemäß Runderlass des MURL NRW v. 27.11.92

Nachfolgend wird eine schematische Übersicht über die Untersuchungen und Beanstandungsgründe aller im Einzugsbereich der Kooperation Düsseldorf/Mettmann einschließlich des Kreises Neuss, der Stadt Mönchengladbach und des Kreises Viersen, aufgeteilt nach Warengruppen, sowie eine separate Aufstellung für den Kreis Mettmann, gegeben. Eine Legende zur Erklärung des Zahlencodes ist beigelegt.

		Probenanzahl			Beanstandungsgründe																					
OG	Bezeichnung	n	b	%	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
1	Milch	89	2	2,2%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0
2	Milchprodukte ausgenommen 030000 u. 040000	172	32	18,6%	0	0	0	0	20	2	0	6	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0
3	Käse	358	60	16,8%	0	0	0	0	0	2	2	17	0	0	39	12	3	0	0	0	0	1	0	0	0	0
4	Butter	31	3	9,7%	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
5	Eier, Eiprodukte	33	10	30,3%	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	7	0	0
6	Fleisch warmblütiger Tiere auch tiefgefroren	52	14	26,9%	0	0	0	0	3	1	5	1	0	0	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
7	Fleischerzeugnisse warmblütiger Tiere ausgenommen 080000	191	45	23,6%	0	0	0	0	0	3	7	10	0	0	21	8	0	0	0	0	0	2	3	0	0	0
8	Wurstwaren	432	110	25,5%	0	0	0	0	0	3	12	21	0	0	66	20	1	0	0	0	0	0	5	0	0	0
10	Fische, Fischzuschnitte	15	0	0,0%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
11	Fischerzeugnisse	112	9	8,0%	0	0	0	0	1	4	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
12	Krusten- Schalen- Weichtiere sonstige Tiere u. Erzeugnisse daraus	58	4	6,9%	0	0	0	0	0	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
13	Fette Öle ausgenommen 040000	235	11	4,7%	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
14	Suppen Soßen ausgenommen 200000 und 520100	135	21	15,6%	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	17	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	1
15	Getreide	34	3	8,8%	0	0	0	0	0	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16	Getreideprodukte Backvormischungen Brotteige Massen und Teige für, Backwaren	126	3	2,4%	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
17	Brote Kleingebäcke	166	20	12,0%	0	1	0	0	4	5	0	8	0	0	6	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
18	Feine Backwaren	426	51	12,0%	0	2	0	0	9	7	2	16	0	0	13	6	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20	Mayonnaisen emulgierte Soßen kalte Fertigsoßen Feinkostsalate	132	23	17,4%	0	0	0	0	2	2	0	12	0	0	1	6	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0
21	Puddinge Kremspeisen Desserts süße Soßen	62	3	4,8%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22	Teigwaren	46	9	19,6%	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	4	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0
23	Hülsenfrüchte Ölsamen Schalenobst	185	10	5,4%	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	2	0	0	2	0	0
24	Kartoffeln stärkereiche Pflanzenteile	89	5	5,6%	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
25	Frischgemüse ausgenommen Rhabarber	200	15	7,5%	0	0	0	0	0	4	0	1	0	0	3	2	0	2	0	0	3	0	0	0	0	0

26	Gemüseerzeugn. Gemüsezuber. Ausgen. Rhabarber u. 200700 u. 201700	282	30	10,6%	0	0	0	0	1	1	0	1	0	0	17	6	6	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0
27	Pilze	34	1	2,9%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
28	Pilzerzeugnisse	31	3	9,7%	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
29	Frischobst einschließlich Rhabarber	223	12	5,4%	0	0	0	0	2	1	1	0	0	0	3	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	2
30	Obstprodukte ausgenommen 310000 und 410000 einschl. Rhabarber	286	38	13,3%	0	0	0	0	0	3	0	4	0	0	28	3	11	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0
31	Fruchtsäfte Fruchtnektare Fruchtsirupe Fruchtsäfte getrocknet	115	14	12,2%	0	0	0	0	0	0	0	9	0	0	7	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0
32	Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert	152	46	30,3%	0	0	0	0	2	6	2	5	0	0	34	0	6	0	0	0	0	0	2	1	0	0	0
36	Biere bierähnliche Getränke und Rohstoffe für die Bierherstellung	65	1	1,5%	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
37	Spirituosen spirituosenhaltige Getränke	132	15	11,4%	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
39	Zucker	3	0	0,0%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
40	Honige Blütenpollen und -zubereitungen Brotaufstriche auch brennwertvermindert ausgenommen 410000	96	16	16,7%	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	13	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0
41	Konfitüren Gelees Marmeladen Fruchtzu- bereitungen auch brennwertreduziert	64	19	29,7%	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	17	0	1	0	0	0	0	2	1	0	0	0	0
42	Speiseeis Speiseeishalberzeugnisse	405	66	16,3%	0	0	0	0	31	1	5	8	0	0	5	11	1	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0
43	Süßwaren ausgenommen 440000	153	67	43,8%	0	1	0	1	0	0	0	4	0	0	58	1	16	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0
44	Schokoladen und Schokoladenwaren	75	11	14,7%	0	0	0	0	0	7	0	3	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
45	Kakao	25	0	0,0%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
46	Kaffee Kaffeeersatzstoffe Kaffeezusätze	49	1	2,0%	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
47	Tee teeähnliche Erzeugnisse	83	1	1,2%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
48	Säuglings- und Kleinkindernahrung	65	11	16,9%	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	5	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0
49	Diätetische LM	77	25	32,5%	0	0	0	0	0	0	0	10	0	1	14	0	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0
50	Fertiggerichte zubereitete Speisen, ausge- nommen 480000	159	15	9,4%	0	1	0	0	0	2	0	7	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
51	Nährstoffkonzentrate und Ergänzungsnah- rung	92	32	34,8%	0	1	0	0	0	0	0	5	0	0	15	0	10	0	0	0	0	11	0	0	0	2	
52	Würzmittel	133	13	9,8%	0	0	0	0	0	0	1	2	0	0	6	4	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1

53	Gewürze	54	2	3,7%	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
54	Aromastoffe	7	1	14,3%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
56	Hilfsmittel aus Zusatzstoffen u./o. LM und Convenience-Produkte	5	2	40,0%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
57	Zusatzstoffe wie Zusatzstoffe verwendete Lebensmittel und Vitamine	223	49	22,0%	0	0	0	0	10	6	8	5	0	0	12	0	0	0	0	0	0	7	0	0	0	0
59	Trinkwasser Mineralwasser Tafelwasser Quellwasser Brauchwasser	7	1	14,3%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Summe		6467	954	14,8%	0	6	0	1	87	73	50	181	0	1	459	82	69	8	0	0	8	35	21	10	0	6

Legende Beanstandungscode

01	gesundheitsschädlich (mikrobiolog. Verunreinigung)	Art. 14 (1) i.V.m. (2) lit. a VO (EG) 178/2002; § 5 (1) LFGB	12	Zusatzstoffe, fehlende Kenntlichmachung	VO n. § 13 (3) Nr. 1 LFGB
02	gesundheitsschädlich (andere Ursachen)	Art. 14 (1) i.V.m. (2) lit. a VO (EG) 178/2002; § 5 (1) LFGB	13	Zusatzstoffe, unzulässige Verwendung	§ 6 (1) LFGB
03	gesundheitsgefährdend (mikrobiolog. Verunreinigung)	VO n. § 13 (1) LFGB; VO n. § 34 LFGB	14	Pflanzenschutzmittel, Überschreitungen von Höchstgehalten	§ 9 (1) Nr. 1 LFGB
04	gesundheitsgefährdend (andere Ursachen)	VO n. § 13 (1) LFGB; VO n. § 34 LFGB	15	Pflanzenschutzmittel, unzulässige Anwendung	§ 9 (1) Nr. 2 LFGB
05	nicht zum Verzehr geeignet (mikrobiolog. Verunreinigung)	Art. 14 (1) i.V.m. (2) lit. b VO (EG) 178/2002	16	Pharmakologisch wirksame Stoffe, Überschreitung von Höchstmengen oder Beurteilungswerten	VO (EWG) 2377/90; § 10 LFGB
06	nicht zum Verzehr geeignet (andere Ursachen)	Art. 14 (1) i.V.m. (2) lit. b VO (EG) 178/2002; § 11 (2) Nr. 1 LFGB	17	Schadstoffe, Überschreitungen von Höchstgehalten	VO (EG) 466/2001; VO n. § 13 (5) LFGB
07	nachgemacht, wertgemindert, geschönt	§ 11 (2) Nr. 2 LFGB; VO n. § 13 (4) LFGB	18	Verstöße gegen sonstige Vorschriften des LFGB oder darauf gestützte VO (andere Ursachen)	
08	irreführend	Art. 16 VO (EG) 178/2002; § 11 (1) LFGB	19	Verstöße gegen sonstige, Lebensmittel betreffende nationale Rechtsvorschriften	z.B. MilchG, MargarineG, Branntwein-MonopolG
09	Unzulässiger Hinweis auf "naturrein" o.ä. Rechtsgrundlage nicht mehr gegeben		20	Verstöße gegen unmittelbar geltendes EG-Recht (ausgenommen Kennzeichnung)	
10	unzulässige gesundheitsbezogene Angaben	§ 12 (1) LFGB	21	keine Übereinstimmung mit Hilfsnormen, stoffliche Beschaffenheit	BGA, DFG, DIN u.a., freiwillige Vereinbarungen
11	Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften	VO n. § 35 LFGB	22	Verstoß gegen Bestrahlungsverbot	§ 8 (1) LFGB

Erzeugnisse des Weinrechts

		Probenanzahl			Beanstandungsgründe													
OG	Bezeichnung	n	b	%	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79				
33	Wein	208	35	16,8%	0	7	0	0	2	0	7	22	0	0				
34	Erzeugnisse aus Wein	31	5	16,1%	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0				
35	Weinähnliche Getränke sowie deren Weiterverarbeitungserzeugnisse, auch alkoholfrei	10	0	0,0%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
Summe		249	40	16,1%	0	7	0	0	2	0	7	26	0	0				

Legende Beanstandungscode

70	Gesundheitlich bedenkliche Beschaffenheit aufgrund mikrobiologischer Verunreinigung	Art. 45 (1b) VO (EG) Nr. 1493/1999
71	nicht handelsübliche Beschaffenheit, sensorische Mängel	Art. 45 (1b) VO (EG) Nr. 1493/1999
72	unzulässige Behandlungsmittel oder Verfahren	Art. 45 (1a) VO (EG) Nr. 1493/1999
73	Über- bzw. Unterschreitung von Grenz- und Richtwerten für Bestandteile, Zutaten	Art. 43(2), Anhang V A-I VO (EG) Nr. 1493/1999 ;§§ 15, 16 WeinV
74	Über- bzw. Unterschreitung von Grenz- oder Richtwerten für "Zusatzstoffe"	Art. 43 (1), Anhang V A-I VO (EG) Nr. 1493/1999; Titel II VO (EG) Nr. 1622/2000;
75	Überschreitung von Grenz- oder Richtwerten für Rückstände und Verunreinigungen	§§ 12, 13 und 13(a) WeinV, Anlagen 7 und 7a WeinV
76	Irreführende Bezeichnung, Aufmachung	Art. 48, Anhang VII Abschnitt F Nr. 1, Anhang VIII Abschnitt C Nr. 1 und
77	nicht vorschriftsmäßige Bezeichnung und Aufmachung	Art. 49 VO (EG) Nr. 1493/1999
78	Verstoß gegen nationale Vorschriften anderer EG-Länder oder Drittländer	
79	Verstöße gegen sonstige Rechtsvorschriften	

Tabakerzeugnisse

		Probenanzahl			Beanstandungsgründe					
OG	Bezeichnung	n	b	%	60	61	62	63	64	65
60	Rohtabake, Tabakerzeugnisse, Tabakersatz, sowie Stoffe u. Gegenstände f. d. Herstellung von Tabakerzeugnissen	9	0	0,0%	0	0	0	0	0	0

Legende Beanstandungscode

60	Verwendung nicht zugelassener Stoffe	§ 20 Vorl. Tabakgesetz
61	Werbeverbote	§ 22 Vorl. Tabakgesetz
62	Stoffliche Zusammensetzung	§§ 1, 2, 5 TabakV, § 2 TabprodV
63	Zusatzstoffe, fehlende Kenntlichmachung	§§ 3, 5 Nr.8 TabakV
64	Kennzeichnung	§ 4 TabakV, §§ 6, 7, 8 und 9 TabprodV
65	Verstoß gegen sonstige Vorschriften des LFGB Rechtsgrundlage nicht mehr gegeben,	

Kosmetische Mittel

		Probenanzahl			Beanstandungsgründe									
OG	Bezeichnung	n	b	%	50	51	52	53	54	55	56	57	58	
84	Kosmetische Mittel und Stoffe zu deren Herstellung	452	80	17,7%	0	7	75	25	10	0	0	452	80	

Legende Beanstandungscode

50	gesundheitsschädlich	§ 26 LFGB
51	irreführend	§ 27 LFGB; VO n. § 35 LFGB
52	Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (Chargen-Nr., Hersteller, MHD, Verwendungszweck, Liste der Bestandteile)	VO n. § 35 LFGB; §§ 4 (1), 5, 5a KosmV
53	Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (Warnhinweise, Deklaration von Stoffen, fehlende Gebrauchsanweisung)	VO n. § 28 u. § 35 LFGB; § 4 (2) KosmV
54	Verwendung verschreibungspflichtiger oder verbotener Stoffe	VO n. § 28 LFGB; §§ 1 bis 3b KosmV
55	Verstöße gegen sonstige Kennzeichnungsvorschriften oder Hilfsnormen	TRG, IKW-, BGA-Empfehlungen, freiwillige Vereinbarungen
56	Verstöße gegen sonstige Kennzeichnungsvorschriften oder Hilfsnormen, stoffliche Beschaffenheit	WRMG, IKW-, BGA-Empfehlungen, freiwillige Vereinbarungen
57	Verstöße gegen Vorschriften zur Bereithaltung von Unterlagen (Zusammensetzung, physikalisch chemische und mikrobiologische Spezifikation GLP-Belege, Sicherheitsbewertung Nebenwirkungen, Wirkungsnachweis, Kosmetische Mittel)	VO n. § 28 (3) u. § 29 LFGB; § 5b KosmV
58	Gesundheitsgefährdend auf Grund Verwechslungsgefahr mit Lebensmitteln	§ 5 (2) Nr. 2 LFGB

Bedarfsgegenstände

		Probenanzahl			Beanstandungsgründe											
OG	Bezeichnung	n	b	%	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	
81	Verpackungsmaterialien für kosmetische Mittel und für Tabakerzeugnisse	10	0	0,0%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
82	Bedarfsgegenstände m. Körperkontakt, Spielwaren, Scherzartikel	194	6	3,1%	0	0	0	0	0	0	0	6	0	0	0	
83	Bedarfsgegenstände zur Reinigung und Pflege	46	1	2,2%	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
85	Spielwaren, Scherzartikel	145	6	4,1%	0	0	0	0	0	0	0	3	3	0	0	
86	Bedarfsgegenstände im Kontakt mit Lebensmitteln (BgLM)	134	6	4,5%	0	0	0	3	0	0	3	0	0	0	0	
	Summe	529	19	3,6%	0	1	0	3	0	0	3	9	3	0	0	

Legende Beanstandungscode

- 30 Gesundheitsschädlich (mikrobiologische Verunreinigung)
Art. 3 (1) lit. a) VO (EG) 1935/2004; § 30 LFGB
- 31 Gesundheitsschädlich (andere Ursachen)
Art. 3 (1) lit. a) VO (EG) 1935/2004; § 30 LFGB; § 31 (1) LFGB
- 32 Gesundheitsgefährdend aufgrund Verwechslungsgefahr mit Lebensmitteln
§ 5 (2) Nr. 2 LFGB
- 33 Übergang von Stoffen auf Lebensmittel
§ 31 (1) LFGB; Art. 3 (1) lit. b) u. c) VO (EG) 1935/2004
- 34 Unappetitliche und ekelerregende Beschaffenheit
VO (EG) Nr. 852/2004 mit ggf. nach Art. 14 (2) lit. b)
- 35 Verstöße gegen sonstige Rechtsvorschriften, stoffliche Beschaffenheit
Maßn. N. Art. 5 (1) lit. a) bis g) VO (EG) 1935/2004; VO n. § 32 LFGB
- 36 Verstöße gegen sonstige Rechtsvorschriften, Kennzeichnung, Aufmachung
Art. 3 (2), Art. 4 (5) u. (6), Art. 5 (1) lit. k) u. l), Art. 15, WRMG, GefahrstoffV, GerätesicherheitsG
- 37 Verstöße gegen sonstige Rechtsvorschriften, stoffliche Beschaffenheit
Art. 3 (2), Art. 4 (5) u. (6), Art. 5 (1) lit. k) u. l), Art. 15, WRMG, GefahrstoffV, GerätesicherheitsG
- 38 Verstöße gegen sonstige Rechtsvorschriften, Kennzeichnung, Aufmachung
(WRMG, GefahrstoffV, GerätesicherheitsG)
- 39 Keine Übereinstimmung mit Hilfsnormen, stoffliche Beschaffenheit
(BGA, DFG, DIN u.a., freiwillige Vereinbarungen)
- 40 Keine Übereinstimmung mit Hilfsnormen, Kennzeichnung, Aufmachung
(BGA, DFG, DIN u.a., freiwillige Vereinbarungen)

Lebensmittel --- Kreis Mettmann[illegible]

36	Biere, bierähnliche Getränke, Roh- stoffe für die Bierherstellung	20	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
37	Spirituosen, spirituosenhaltige Getränke	27	1	3,7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0
39	Zucker	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
40	Honige, Blütenpollen u.-zuber., Brot- aufst., auch brennwertred., außer 41	28	5	17,9	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0
41	Konfitüren, Gelees, Marmeladen, Frucht- zuber., auch brennwertred.	18	8	44,4	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	8	0	1	0	0	0	0	0	0	0
42	Speiseeis, Speiseeishalberzeugnisse	102	14	13,7	0	0	0	0	7	0	1	3	0	0	1	1	0	0	0	0	1	0	0	0
43	Süßwaren, außer 44	47	19	40,4	0	1	0	0	0	0	0	2	0	0	16	0	5	0	0	0	0	0	1	0
44	Schokoladen und Schokoladenwaren	21	2	9,5	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
45	Kakao	6	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
46	Kaffee, Kaffeeersatzstoffe, Kaffee- zusät- ze	12	1	8,3	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
47	Tee, teeähnliche Erzeugnisse	15	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
48	Säuglings- und Kleinkindnahrung	20	2	10,0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
49	Diätetische Lebensmittel	36	8	22,2	0	0	0	0	0	0	0	4	0	1	1	0	0	0	0	0	0	3	0	0
50	Fertiggerichte, zubereitete Speisen, außer 48	37	4	10,8	0	0	0	0	0	1	0	2	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
51	Nährstoffkonzentrate und Ergän- zungs- nahrung	9	1	11,1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
52	Würzmittel	25	3	12,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0

[illegible]

Weinerzeugnisse --- Kreis Mettmann

Waren-code Nr.	Bezeichnung	n	b	%	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79
33	Wein	51	5			1						4		
34	Weinerzeugnisse	5	0	0,0										
35	Weinhaltige/-ähnliche Getränke, auch entalkoholisiert, Mischgetränke mit Wein/Schaumwein sowie Vor- und Nebenprodukte der Weinbereitung	3	0	0,0										

Tabakerzeugnisse --- Kreis Mettmann

Waren-code Nr.	Bezeichnung	n	b	%	60	61	62	63	64	65	66
60	Rohtabake, Tabakerzeugnisse, -ersatz sowie Stoffe und Gegenstände für die Herstellung von Tabakerzeugnissen	3	0	0,0							

Kosmetische Mittel --- Kreis Mettmann

Waren-code Nr.	Bezeichnung	n	b	%	50	51	52	53	54	55	56	57	58
84	Kosmetische Mittel und Stoffe zu deren Herstellung	129	23			1	22	4					

Bedarfsgegenstände --- Kreis Mettmann

Waren-code Nr.	Bezeichnung	n	b	%	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41
81	Verpackungsmaterialien für kosmetische Mittel	1	0													
82	Bedarfsgegenstände mit Körperkontakt und zur Körperpflege	56	1			2						1	1			
83	Bedarfsgegenstände zur Reinigung und Pflege	11	0													
85	Spielwaren und Scherzartikel	36	2							0		2				
86	Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt (BgLm)	34	2					1								1

Erläuterungen zu den einzelnen Beanstandungen

01 Milch

(Untersuchungsschwerpunkt Mettmann)

untersuchte Proben:	89
Beanstandungen:	2

Eine „frische Vollmilch ab Hof“ eines regionalen Anbieters war deutlich verwässert.

02 Milchprodukte

(Untersuchungsschwerpunkt Mettmann)

untersuchte Proben:	172
Beanstandungen:	32

Eine Verbraucherbeschwerde „Joghurt, mild“ war aufgrund eines abweichenden, hefigen Geruchs nicht zum Verzehr geeignet. Ein Milcherzeugnis („polnische Sahne“) wurde aufgrund von Kennzeichnungsmängeln nach MilchV und ein Zaziki aufgrund fehlender Süßstoffkennzeichnung beanstandet.

03 Käse

(Untersuchungsschwerpunkt Mettmann)

untersuchte Proben:	358
Beanstandungen:	60

Bei Schnittkäsen war die Verwendung des Konservierungsstoffes Natamycin nicht kenntlich gemacht. Darüber hinaus fehlte bei vielen Käseproben die korrekte Verkehrsbezeichnung gemäß KäseV. Die Angabe des Fettgehaltes in der Trockenmasse fehlte oder die deklarierten Gehalte wichen z.T. erheblich von den ermittelten Gehalten ab. Diverse Käseproben entsprachen in weiteren Punkten nicht den Kennzeichnungsvorgaben der KäseV und/oder der NährwertkennzeichnungsV.

Käseimitate, die unter Verwendung von Pflanzenfett hergestellt waren, wurden als Schafskäse deklariert oder die Verkehrsbezeichnung fehlte ganz. Mehrere „Schafskäse“ wiesen einen seifigen, kokosfettartigen, abwegigen, verdorbenen Geschmack auf. Auch hier handelte es sich um Imitate. Diverse Weichkäse aus Kuhmilch wurden als Schafskäse in den Verkehr gebracht.

Bei Weichkäse in Fertigpackungen war der in der Nährwertkennzeichnung angegebene Calciumgehalt deutlich zu hoch.

Als „Hartkäse“ deklarierter geriebener Käse enthielt deutliche Mengen Zitronensäure und Phosphat, was auf die Verwendung von getrocknetem und geriebenen Schmelzkäse hindeutet. In einigen dieser Proben war zusätzlich Cellulose als Trennmittel enthalten, die nicht gekennzeichnet war. Hier stellt sich die weitere die Frage, bis zu welcher Konzentration ein Cellulose-Zusatz als „quantum satis“ bezeichnet werden darf.

Ein Labaustauschstoff war nicht ausreichend gekennzeichnet.

04 Butter

(Untersuchungsschwerpunkt Mettmann)

untersuchte Proben:	31
Beanstandungen:	3

Bei einer Probe Landbutter fehlte die Angabe des Fettgehaltes auf der Fertigpackung. Kräuterbutter enthielt zu wenig Butter.

05 Eier, Eiprodukte

(Untersuchungsschwerpunkt Mettmann)

untersuchte Proben:	33
Beanstandungen:	10

6 Proben „frische Eier“ entsprachen nicht der angegebenen Güteklasse A und wurden als irreführend beurteilt. Des weiteren wurden diverse Eierproben aufgrund falscher Gewichtsklassenangaben sowie nicht lesbarer bzw. fehlender Stempel beanstandet.

06 Fleisch warmblütiger Tiere, auch tiefgefroren

(Untersuchungsschwerpunkt Mettmann)

untersuchte Proben:	52
Beanstandungen:	14

6 Proben wurden als nicht zum Verzehr geeignet beurteilt, da sie zum Zeitpunkt der Untersuchung bereits einen fauligen, verdorbenen Geruch aufwiesen. Bei einer Probe Hähnchenschenkel, die ebenfalls als nicht zum Verzehr geeignet beurteilt wurde, befanden sich grünliche Verfärbungen auf der Oberhaut. Bei 6, dieser 7 Beanstandungen, handelte es sich um Verbraucherbeschwerden.

2 Proben Hähnchenleber wurden als wertgemindert beurteilt, da neben der Leber, auch andere Innereien, wie Milz, Herz und Niere, gefunden wurden.

Eine weitere Probe Spanferkelbraten war ebenfalls in ihrem Wert gemindert, da sich im Innern noch große, für den Verbraucher nicht sichtbare, Knochenanteile befanden.

Bei den restlichen 4 Beanstandungen handelte es sich um Kennzeichnungsmängel.

Eine Verbraucherbeschwerde Rumpsteak wurde mit dem Verdacht auf Fliegeneier abgegeben. Die anschließende sensorische Untersuchung zeigte, dass es sich den weißen Stellen, lediglich um dünne Fett-Marmorierungen des Fleisches handelte.

Eine weitere Verbraucherbeschwerde Ochsenfleisch wurde auf Grund einer vorherigen Untersuchung, die durch einen Heilpraktiker durchgeführt wurde, abgegeben. Die im Untersuchungsamt durchgeführte Untersuchung konnte den Verdacht eines evtl. nicht verkehrsfähigen Lebensmittels nicht bestätigen.

07 Fleischerzeugnisse warmblütiger Tiere

(Untersuchungsschwerpunkt Mettmann)

untersuchte Proben:	191
Beanstandungen:	45

4 Proben Döner wurden als irreführend beanstandet, da sie nicht der allgemeinen Verkehrsauffassung eines Döner Kebab entsprachen.

Döner-Kebab wird aus Lamm und/oder Rindfleisch hergestellt. Der beigefügte Anteil an Hackfleisch darf im Gesamtprodukt höchstens 60% betragen. Eine Verwendung von Fleisch unüblicher Tierarten muss entsprechend kenntlich gemacht werden, z.B. Puten-Döner.

Eine als Lamm-Döner bezeichnete Probe enthielt kein Lamm, sondern bestand aus Puten- und Hähnchenfleisch, eine weitere, als Döner bezeichnete Probe bestand vollständig aus Hackfleisch, das wiederum aus Puten- und Hähnchenfleisch hergestellt wurde.

Bei einer Probe „Döner nach Art des Hauses“ wurden zwischen den Hackfleischschichten, verarbeitete Putenoberhäute gefunden. An den Oberhäuten waren noch zahlreiche Federkieme sichtbar, so dass diese Probe als „ekelerregend“ beurteilt wurde.

In einem „Drehspieß aus Hähnchenfleisch“ konnte Rind- und Schweinefleisch nachgewiesen werden.

Auf Grund der zahlreichen Beanstandungen in den letzten Jahren bezüglich der Zusammensetzung von Döner-Proben, nimmt das Amt für Verbraucherschutz Mettmann im Jahre 2008 an einem Landesuntersuchungsprogramm (LUP) zur Untersuchung von Döner teil.

Außerdem wurden 6 weitere Proben als irreführend beanstandet:

in einer Probe Gänserillettes konnte Entenfleisch nachgewiesen werden

eine als mager bezeichnete Probe Grillfackeln, bestand aus bis zu zwei Dritteln Fett

eine Probe Beefburger erfüllte nicht den geforderten BEFFE-Gehalt

eine Probe gegarte Putenbrust in Scheiben bestand aus Formfleisch und enthielt des weiteren auch Hähnchenfleisch

2 Proben erfüllten nicht die Anforderungen eines Formfleischvorderschinken hinsichtlich der Zusammensetzung

6 Proben wurden als nicht unerheblich wertgemindert bzw. nachgemacht beurteilt. Darunter befand sich eine Probe Deutsches Corned Beef mit hohem Bindegewebsanteilen und zwei Vorderschinken, die als nachgemacht beurteilt wurden. An einer Probe mariniertes Holzfüllerscheiben befanden sich zahlreiche Schweineborsten.

Kennzeichnungsmängel lagen bei 16 Proben vor. Hier war der häufigste Beanstandungsgrund ein unvollständiges Zutatenverzeichnis in Bezug auf die verwendeten Zutaten.

Auf Grund fehlender Kennzeichnung von Zusatzstoffen wurden 6 Proben beanstandet. Bei zwei Proben fehlte die Kennzeichnung der Zusatzstoffe im Zutatenverzeichnis. Bei den anderen 4 Proben handelte es sich um lose Proben.

08 Wurstwaren

(Untersuchungsschwerpunkt Mettmann)

untersuchte Proben:	432
Beanstandungen:	110

11 Proben wurden als nicht unerheblich wertgemindert beanstandet. Darunter fiel ein Bier-schinken, dessen Fleischeinlage zu gering war und eine gekochte Mettwurst, sowie eine Fleischwurst, in denen ein erhöhter Zusatz von Fremdwasser nachgewiesen werden konnte. Eine Probe Krakauer wurde auf Grund einer Verbraucherbeschwerde entnommen. Die Untersuchung zeigte zahlreiche Knorpelstücke in der Wurst.

2 Proben zeigten einen erhöhten Anteil an Bindegewebe und wurden deshalb als wertgemindert beurteilt.

Eine irreführende Aufmachung lag bei 20 Proben vor:

- bei 6 Proben ging durch die Verkehrsbezeichnung oder zusätzlichen Angaben, wie z.B. „aus reinem Schweinefleisch“ nicht hervor, dass sie unter Verwendung von Zutaten anderer Tierarten hergestellt wurden.
- 5 Proben, vornehmlich Leberwurst, wiesen einen zu geringen BEFFE, bzw. BEFFE/FE-Gehalt auf
- eine als Rinderfleischwurst bezeichnete Probe enthielt laut Zutatenverzeichnis nur 10% Rindfleisch, was als nicht charakterbestimmende Menge beurteilt wurde

- 2 Rohwürste wurden ohne Kenntlichmachung mit weißen Pigmentierungen versehen, so dass sie den Anschein machten, dass es sich um einen durch Mikroorganismen gebildeten Reifebelag handelt
- eine als luftgetrocknete Salami bezeichnete Probe, besaß einen deutlichen Geruch und Geschmack nach Rauch
- eine im Zutatenverzeichnis vorgenommene QUID-Angabe von 100% wurde als irreführend beanstandet

3 Proben wurden als nicht zum Verzehr geeignet beurteilt:

- eine Landleberwurst, die einen ekelregenden, fäkalischen Geruch aufwies
- eine Verbraucherbeschwerde-Probe Sülzwurst, in der ein Schweinezahn gefunden wurde
- eine Verbraucherbeschwerde-Probe Leberwurst, in der ein gelbes Plastikstück gefunden wurde

Bei 16 Proben wurde eine fehlende Angabe von Zusatzstoffen beanstandet. Besonders bei losen Proben aus Metzgereien, insgesamt 12 Stück, fehlte häufig die Kennzeichnung von Nitritpökelsalz und die Kennzeichnung des Antioxidationsmittels Ascorbinsäure.

Bei jeweils zwei Proben fehlte die Kennzeichnung eines Farbstoffs, bzw. eines Phosphats.

56 Proben wurden bezüglich Kennzeichnungsmängel, meistens ein unvollständiges Zutatenverzeichnis, beanstandet. Der Hauptbeanstandungsgrund lag bei 20 Proben, in denen Tierarten-DNA nachgewiesen werden konnten, dessen Nachweise über das Zutatenverzeichnis nicht erklärbar waren.

Bei 15 Proben fehlte die Mengenmäßige Angabe von Zutaten. 5 Proben wurden auf Grund der im Zutatenverzeichnis verwendeten Verkehrsbezeichnung „Zuckerstoffe“ beanstandet. In 5 Proben konnte Milcheiweiß nachgewiesen werden. Ob es sich hierbei um eine Kontamination oder um ein Zusatz handelt, konnte von hiesiger Stelle aus nicht beurteilt werden. Die restlichen Beanstandungen wurden u.a. auf Grund von unvollständigen oder falschen Angaben bezüglich des Mindesthaltbarkeitsdatums und der Nährwertkennzeichnung ausgesprochen.

Bei 3 Proben lag ein Verdacht auf Mindergewicht vor.

10 Fische, Fischzuschnitte

(Untersuchungsschwerpunkt Mettmann)

untersuchte Proben:	15
Beanstandungen:	0

11 Fischerzeugnisse

(Untersuchungsschwerpunkt Mettmann)

untersuchte Proben:	112
Beanstandungen:	9

Als Matjesheringe werden junge, noch nicht geschlechtsreife, mild gesalzene und enzymatisch gereifte Salzheringe bezeichnet. In diesem Entwicklungsstadium ist das Fleisch der Heringe besonders zart und fettreich. Die Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches für Fische, Krebs- und Weichtiere schreiben für Matjesheing einen Mindestfettgehalt von 12 % vor.

Immer wieder werden im Handel Erzeugnisse gefunden, die nicht die für Matjesheringe typischen Merkmale und einen deutlich zu geringen Fettanteil aufweisen.

12 Krusten-, Schalen-, Weichtiere und Erzeugnisse daraus (Untersuchungsschwerpunkt Mettmann)

untersuchte Proben:	58
Beanstandungen:	4

13 Fette, Öle (Untersuchungsschwerpunkt Mettmann)

untersuchte Proben:	235
Beanstandungen:	11

Frittierfett musste aufgrund erheblicher sensorischer Abweichungen als nicht mehr zum Verzehr geeignet beurteilt werden.

Bei diversen Palmölproben war die Kennzeichnung lediglich in englischer Sprache angegeben und die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums fehlte. Bei einigen Palmölen war die Säurezahl z.T. signifikant überschritten.

14 Suppen, Soßen (Untersuchungsschwerpunkt Mettmann)

untersuchte Proben:	135
Beanstandungen:	21

Die überwiegende Zahl der Beanstandungen beruhte auf Kennzeichnungsmängeln. 4 polnische Suppen waren ausschließlich polnisch gekennzeichnet, 7 türkische Suppen waren hinsichtlich der Füllmenge (unzulässige Angabe eines Füllmengenbereiches), falscher Zusatzstoffkennzeichnungen sowie Mängel im Zutatenverzeichnis zu beanstanden. Des weiteren wurde bei einer Probe „Bouillabaisse“ ein von der deklarierten Fischeinwaage deutlich nach unten abweichender Fischanteil sowie bei einer Instant-Nudelsuppe eine irreführende Verkehrsbezeichnung beanstandet.

Bei einem, als lose Ware in den Verkehr gebrachten Ketchup fehlte die Kenntlichmachung des enthaltenen Süßstoffes.

Eine nicht gekennzeichnete Strahlenbehandlung wurde bei einer türkischen Trockensuppe sowie bei einem Basiserzeugnis zur Gulaschherstellung nachgewiesen. 5 türkische Tütensuppen wurden aufgrund einer nicht korrekten Kennzeichnung der erfolgten Behandlung mit ionisierenden Strahlen beanstandet. Die Ergebnisse zur Bestrahlungsuntersuchung werden in einem Sonderbericht zusammengefasst.

15 Getreide (Untersuchungsschwerpunkt Düsseldorf)

untersuchte Proben:	34
Beanstandungen:	3

Eine Verbraucherbeschwerde Langkornreis, sowie die entsprechende Verfolgspure zeigten im Geruch und Geschmack eine abweichende Note und wurden als wertgemindert eingestuft.

Eine weitere Verbraucherbeschwerde Dinkel war durch einen Ungezieferbefall ekelerregend verunreinigt.

16 Getreideprodukte, Backvormischungen

(Untersuchungsschwerpunkt Düsseldorf)

untersuchte Proben:	126
Beanstandungen:	3

Ein Getreideriegel als Verbraucherbeschwerde eingeliefert, sowie die entsprechende Verfallsprobe wiesen ein deutlich über 2 Jahre abgelaufenes Mindesthaltbarkeitsdatum auf. Beide Proben wurden im Geschmack und Geruch als muffig, pappig, alt bewertet. Ein ausländisches Produkt wurde ohne jegliche deutsche Kennzeichnung in den Verkehr gebracht.

17 Brot, Kleingebäck

(Untersuchungsschwerpunkt Düsseldorf)

untersuchte Proben:	166
Beanstandungen:	20

Bei einer Probe Vollkornbrot war der zugelassene Gehalt des Konservierungsstoffes Sorbinsäure deutlich überschritten.

In mehreren als Verbraucherbeschwerde abgegebenen Broten wurden Fremdkörper unterschiedlichster Art nachgewiesen. So z.B. die Kunststoffspitze eines Kugelschreibers, eine Schraube sowie ein Kunststoffsplitter

In einem Brötchen waren Käfer Teile eingebacken, in einem anderen Brötchen befand sich eine Korinthe, die der Verbraucher als Dreck empfand.

Mehrere Brote wiesen bereits vor Ablauf des angegebenen Mindesthaltbarkeitsdatums einen Schimmelbefall auf und waren somit nicht verkehrsfähig. In diesen Fällen stellte das Mindesthaltbarkeitsdatum somit eine irreführende Angabe dar.

Eine Probe Milchbrötchen in einer Fertigpackung zeigte Fraßspuren von Nagern an der Verpackung und am Lebensmittel

Etliche Proben in Fertigpackungen wiesen Kennzeichnungsmängel auf oder wurden ohne jegliche Kennzeichnung in den Verkehr gebracht.

18 Feine Backwaren

(Untersuchungsschwerpunkt Düsseldorf)

untersuchte Proben:	426
Beanstandungen:	51

Bei mehreren Butterbackwaren lag eine Irreführung vor, da bei der Herstellung zu wenig Butter verwendet wurde.

Mehrfach wurden Nougatcremeringe unter der Bezeichnung Nougatringe in den Verkehr gebracht, obwohl neben Nougat noch Fremdfett verwendet wurde.

Zahlreiche Proben mit der Auslobung „Schoko“ in ihrer Verkehrsbezeichnung, wie Schokocroissant, Schokobrötchen etc. wurden mit „Schokocreme“ hergestellt d.h. neben Kakaobutter wurde noch Fremdfett verwendet.

Die Verkehrsbezeichnungen „Nougatringe“ bzw. „Schoko.....“ stellten somit irreführende Angaben dar.

Weiterhin wurden wieder Proben ohne Kenntlichmachung der als nachgemachte Schokoladenmasse anzusehenden kakaohaltigen Fettglasur in den Verkehr gebracht.

Bei losen Backwaren (Plundergebäcken) fehlte in vielen Fällen die geforderte Kenntlichmachung des verwendeten Farbstoffes.

Bei einer Probe „Magdalenas“ war der zugelassene Gehalt des Konservierungsstoffes Sorbinsäure deutlich überschritten, bei zwei Proben Zimtsterne wurde der festgelegte Höchstgehalt an Cumarin ebenfalls deutlich überschritten.

Vielfach waren Gebäcke bereits deutlich vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums ver-schimmelt.

Da die spezifische Eigenschaft des Lebensmittels nicht mehr gegeben war, lag neben der Verzehrungseignetheit, aufgrund des zu lang gefassten Mindesthaltbarkeitsdatums eine Irreführung des Verbrauchers vor.

Etliche Proben in Fertigpackungen, vorwiegend ausländische Erzeugnisse, wiesen Kennzeichnungsmängel auf z.B. fehlende Quid - Angabe oder es fehlte die Angabe von Zusatzstoffen.

Auch in diesem Jahr wurden wieder Fremdkörper wie Metallspäne, Steine in verschiedenen als Beschwerdeprobe abgegeben Backwaren vorgefunden. Daneben gab es z. B. noch Beschwerdeproben mit Mäusekot, mit eingebackenem Insekt, mit Geruch nach „ Nagellack „ (Essigsäureethylester), mit Dreck und Flugsamen auf der Kuchenoberfläche.

Zur mikrobiologischen Untersuchung siehe Sonderbericht

20 Mayonnaisen, emulgierte Soßen, kalte Fertigsoßen, Feinkostsalate

(Untersuchungsschwerpunkt Mettmann)

untersuchte Proben:	132
Beanstandungen:	23

Bei einigen „Krabbensalaten“ verschiedener Hersteller wurde eine viel zu geringe Krabben-einwaage festgestellt. Mehrere Meeresfrüchtesalate mit Surimi (Fischeiweißprodukt) wiesen deutlich zu hohe Surimianteile auf. Surimiprodukte werden u.a. als Imitat für Krabben. Garnelen und Shrimps eingesetzt. Bei zwei Fleischsalaten konnte im Fleischanteil durch ein qualitatives Screening auf Tierarten neben Schweine-DNA auch qualitativ Rinder-DNA nachgewiesen werden. Das Zutatenverzeichnis dieser Proben erklärte diese Befunde nicht. Diverse, als lose Ware in den Verkehr gebrachte, Salatmajonäsen wurden fälschlicherweise als Majonäse gekennzeichnet. Bei mehr als 20% dieser Proben fehlte die Kenntlichmachung der Konservierungs- und/oder Süßstoffe.

Zahlreiche, als Zaziki bezeichnete Produkte entsprachen, aufgrund der fehlenden Gurkenanteile, nicht der Verkehrsauffassung. In einem Kartoffelsalat wurde ein für dieses Produkt nicht zugelassener Süßstoff nachgewiesen. Bei einem Bauernsalat mit als Schafskäse deklariertem Käse wurde Kuhmilchkäse nachgewiesen. Eine Verbraucherbeschwerde „Jogurtdressing“ wurde aufgrund des mikrobiologischen Befundes, der eine stark erhöhte Hefebelastung feststellte, als nicht mehr zum Verzehr geeignet beurteilt.

21 Puddinge, Kremspeisen, Desserts, süße Soßen

(Untersuchungsschwerpunkt Düsseldorf)

untersuchte Proben:	62
Beanstandungen:	3

Eine ausländische Süßspeise wurde mit dem für dieses Produkt nicht zugelassenen Farbstoff E127 (Erythrosin) in den Verkehr gebracht.

Zwei weitere ausländische Puddingpulverproben entsprachen in ihren Kennzeichnungen nicht den Anforderungen der Lebensmittel-Kennzeichnungs-VO.

22 Teigwaren

(Untersuchungsschwerpunkt Düsseldorf)

untersuchte Proben:	46
Beanstandungen:	9

Teigwaren, vorwiegend ausländische Produkte waren unzulässigerweise mit den Farbstoff E 102 (Tartrazin) gefärbt. Gerade die Verwendung von E102 assoziiert aufgrund der intensiven Gelbfärbung beim Verbraucher die Verwendung von Eiern bei diesen Teigwaren.

Daneben gab es, vorwiegend an ausländischen Produkten, zahlreiche Kennzeichnungsmängel.

Eine Beschwerdeprobe Reismudeln stellte aufgrund eines Ungezieferbefalles ein nicht sicheres Lebensmittel dar und war somit nicht verkehrsfähig.

23 Hülsenfrüchte, Ölsamen, Schalenobst

(Untersuchungsschwerpunkt Düsseldorf)

untersuchte Proben:	185
Beanstandungen:	10

Eine Beschwerdeprobe Cashewkerne war mit Dreck sowie einer toten Kellerassel verunreinigt.

Eine Beschwerdeprobe geröstete Erdnüsse war ranzig, obwohl das Mindesthaltbarkeitsdatum noch nicht abgelaufen war.

Eine Verbraucherbeschwerde Gemischte Nusskerne sowie die zugehörige Verfolgsprobe enthielten lebende Maden, daneben waren sie durch Madenkot und Gespinste verunreinigt. Zwei Proben wiesen Kennzeichnungsmängel auf.

Zwei Proben geröstete, gesalzene Pistazien, eine Probe gemahlene Haselnusskerne sowie eine Probe gemahlene Mandeln wurden aufgrund zu hoher Aflatoxingehalte beanstandet.

24 Kartoffeln, stärkereiche Pflanzenteile

(Untersuchungsschwerpunkt Düsseldorf)

untersuchte Proben:	89
Beanstandungen:	5

Kartoffeln waren verdorben und nicht mehr zum Verzehr geeignet.

Bei drei Produkten lagen Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften vor.

Eine Probe Kartoffeln entsprach nicht der angegebenen Handelsklasse I.

25 Frischgemüse, ausgenommen Rhabarber

(Untersuchungsschwerpunkt Düsseldorf)

untersuchte Proben:	200
Beanstandungen:	15

Rote Paprika rochen und schmeckten deutlich nach Mineralöl.

3 Proben Spinat wiesen einen erhöhten Nitratgehalt auf.

Eine Probe Paprika sowie eine Probe Spinat wiesen einen erhöhten Rückstand an Pflanzenschutzmittel auf.

Bei 2 Proben Suppengemüse lagen Kennzeichnungsmängel vor.

Das Fruchtfleisch einer als Verbraucherbeschwerde eingereichten Wassermelone war teilweise von matschiger Konsistenz, was wohl auf einen „Frostschaden“ zurückzuführen war.

26 Gemüseerzeugnisse, Gemüsezubereitungen (Untersuchungsschwerpunkt Düsseldorf)

untersuchte Proben:	282
Beanstandungen:	30

In einem als Beschwerdeprobe eingereichten Sauerkraut befand sich ein ausgeprägtes Schimmelpilzmycel.

In einer Konservendose mit weißen Bohnen (Verbraucherbeschwerde) befand sich eine Schabe.

2 Proben Oliven, die aufgrund einer Verbraucherbeschwerde entnommen wurden, waren deutlich ranzig und nicht mehr zum Verzehr geeignet. Das Mindesthaltbarkeitsdatum war bei beiden Packungen schon um mehr als ein halbes Jahr überschritten.

Eine Probe tiefgefrorenen Grünkohls wies einen erhöhten Rückstand an Pflanzenschutzmittel auf.

Eine Probe eingelegter Weinblätter wies einen wahren „Cocktail“ an Pflanzenschutzmitteln auf. Viele der Substanzen lagen über den zulässigen Höchstmengen.

Bei lose verkauften eingelegten Peperonis waren verschiedentlich die verwendeten Zusatzstoffe nicht kenntlich gemacht.

Bei zwei Proben in Fertigpackungen waren die zulässigen Höchstmengen der verwendeten Zusatzstoffe überschritten.

Bei mehreren Proben eingelegten Gemüses wurden nicht zugelassene Konservierungs- und Farbstoffe verwendet.

Die restlichen Beanstandungen waren auf Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften zurückzuführen. Insbesondere bei Produkten ausländischer Herkunft war die deutschsprachige Kennzeichnung unvollständig bzw. fehlte völlig.

27 Pilze

(Untersuchungsschwerpunkt Düsseldorf)

untersuchte Proben:	34
Beanstandungen:	1

Eine Probe weißer Zuchtchampignons wies einen erhöhten Rückstand an Pflanzenschutzmittel auf.

28 Pilzerzeugnisse

(Untersuchungsschwerpunkt Düsseldorf)

untersuchte Proben:	31
Beanstandungen:	3

Als Verbraucherbeschwerde wurde eine Probe getrocknete Pilze eingereicht, welche die Beschwerdeführerin als getrocknete Steinpilze erworben hatte. Wie die Überprüfung ergab, war jedoch kein einziger der Pilze ein Steinpilz, vielmehr handelte es sich um getrocknete Filzröhrlinge.

Bei zwei Champignonskonserven lagen Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften vor.

29 Frischobst, einschließlich Rhabarber (Untersuchungsschwerpunkt Düsseldorf)

untersuchte Proben:	223
Beanstandungen:	12

3 aufgrund einer Verbraucherbeschwerde entnommene Mangos zeigten einen deutlichen Fremdgeruch und Fremdgeschmack sowie eine z.T. matschige Konsistenz.

Je 1 Probe Litchis und Erdbeeren war deutlich erkennbar mit Schimmel befallen.

2 Proben Nektarinen und 1 Probe Pfirsiche wiesen erhöhte Rückstände an Pflanzenschutzmitteln auf.

Bei einer Verbraucherbeschwerde Nektarinen und Pfirsiche waren die Früchte teilweise verfärbt und von matschiger Konsistenz.

Bei zwei Erdbeerproben wurde eine unzulässige Bestrahlung nachgewiesen.

Die übrigen Beanstandungen waren auf Kennzeichnungsmängel zurückzuführen.

30 Obstprodukte, ausgenommen 31 und 41, einschließlich Rhabarber (Untersuchungsschwerpunkt Düsseldorf)

untersuchte Proben:	286
Beanstandungen:	38

Eine Probe getrockneter Feigen wies zu hohe Aflatoxingehalte auf.

In einer Konserve Preiselbeeren (Verbraucherbeschwerde) befand sich ein Stück Klarsichtkunststoffolie.

Die Früchte in einem Glas Schattenmorellen wiesen eine matschige Konsistenz und einen deutlichen Fremdgeruch auf.

Zwei Packungen mit getrockneten Datteln waren so ausgetrocknet, dass die Früchte nicht mehr zum Verzehr geeignet waren.

Bei einer Probe eingelegter Mangos und einer Mischung von Trockenfrüchten lag der ermittelte Gehalt an Schwefeldioxid über der zulässigen Höchstmenge, daneben wiesen beide Proben Kennzeichnungsmängel auf.

Insgesamt wurden 11 Proben eingelegten Ingwers und zwei Proben eingelegter exotischer Früchte beanstandet. Beanstandungsgründe waren neben mangelhafter Kennzeichnung die unzulässige Verwendung von Farbstoffen, die Überschreitung der Höchstmengen von Süßstoffen sowie fehlende Warnhinweise bei der Verwendung des Süßstoffes Aspartam.

31 Fruchtsäfte, Fruchtnektare, Fruchtsirup, Fruchtsaft getrocknet (Untersuchungsschwerpunkt Mettmann)

untersuchte Proben:	115
Beanstandungen:	14

Bei sechs Proben wurde ein zu geringer Vitamin C- bzw. Vitamin B6-Gehalt als irreführend beurteilt, eine weitere Probe besaß einen um den Faktor 10 niedrigeren Zuckergehalt als deklariert. Zudem besaß diese Probe trotz Hervorhebung als Ballaststoff-Quelle keine signifikanten Mengen an Ballaststoffen.

Bei einer Probe Traubensirup waren die deklarierten Eisen- und Calcium-Gehalte irreführend, da die ermittelten Gehalte nur 38 % bzw. 30 % der angegebenen Gehalte ausmachten. Auch die Auslobung „Ohne Konservierungsmittel“ (bei einem Orangenektar) wurde als irreführend beurteilt, da diese Eigenschaft auf alle Fruchtsäfte und Fruchtnektare zutrifft.

Die übrigen Beanstandungen waren auf Kennzeichnungsmängel zurückzuführen.

32 Alkoholfreie Getränke, Getränkeansätze, Getränkepulver (Untersuchungsschwerpunkt Mettmann)

untersuchte Proben:	152
Beanstandungen:	46

Benzol in Erfrischungsgetränken

Benzol ist ein ubiquitär vorhandener Umweltschadstoff, der vor allem über die Atemluft aufgenommen wird, aber auch als Verunreinigung in Trinkwasser und Lebensmitteln vorkommen kann.

Nach einer Stellungnahme des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) vom 01.12.2005 (Stellungnahme Nr. 013/2006 „Hinweise auf eine mögliche Bildung von Benzol aus Benzoesäure in Lebensmitteln“) wirkt Benzol krebserregend und keimzellschädigend. Danach kann nach dem gegenwärtigen Stand der Kenntnis keine Menge angegeben werden, die als unbedenklich gilt.

Nach Einschätzung des BfR besteht der Verdacht, dass sich Benzol in nichtalkoholischen Getränken in Gegenwart von Ascorbinsäure (Vitamin C, wird auch als Antioxidationsmittel eingesetzt) aus dem zugelassenen Konservierungsstoff Benzoesäure bilden könnte. Aus diesem Grund wurden im letzten Jahr Getränke, die diese beiden Stoffe enthielten, in das Bundesweite Überwachungsprogramm (BÜP) aufgenommen, um sie auf ihren Benzol-Gehalt hin zu untersuchen.

Hier wurden im Rahmen dieses Bundesweiten Überwachungsprogramms im letzten Jahr 20 Proben untersucht. Bis auf zwei Proben mit 9 bzw. 13 µg/kg enthielten alle Proben weniger als 5 µg/kg Benzol.

Im Sinne des vorbeugenden Verbraucherschutzes sollte die Benzolaufnahme soweit wie möglich minimiert bzw. vermieden werden. Bei den beiden auffälligen Proben wurde empfohlen, in diesem Sinne die erforderlichen Schritte zur Reduzierung des Benzol-Gehaltes einzuleiten.

Mittlerweile ist zu beobachten, dass die Hersteller im Allgemeinen auf die Kombination der Zusatzstoffe Benzoesäure und Ascorbinsäure in ihren Produkten verzichten, um einer möglichen Bildung von Benzol vorzubeugen.

Erfrischungsgetränke ausländischer Herkunft

In letzter Zeit wurde eine Häufung von Höchstmengenüberschreitungen oder unzulässig verwendeten Zusatzstoffen sowie von Kennzeichnungsmängeln bei ausländischen, importierten Erfrischungsgetränken beobachtet.

Aus diesem Grund wurde eine Untersuchung dieser Erzeugnisse speziell aus dem osteuropäischen Raum auf Zusatzstoffe und Kennzeichnungsanforderungen im Bundesweiten Überwachungsprogramm für 2007 verankert.

Auffällig war bei den hier untersuchten Proben erneut der hohe Anteil an Beanstandungen: von 31 Proben wiesen 20 Proben (= 65 %) Mängel auf.

Besonders zu nennen ist hier eine Überschreitung der in der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung festgelegten Höchstmenge für den Süßstoff Saccharin bei drei Proben.

Zwei weitere Proben wurden als „Orangade“ bzw. „Orangenlimonade“ in den Verkehr gebracht, obwohl sie keinen Orangengeschmack aufwiesen.

Eine Probe eines grünen Erfrischungsgetränks wurde in einer ebenfalls grünen Kunststoffflasche und ohne Kenntlichmachung der verwendeten Farbstoffe in den Verkehr gebracht. Aus diesem Grund war die grüne Farbe des Produktes für den Verbraucher nicht erkennbar und die Aufmachung daher irreführend.

Des Weiteren wurden diverse Kennzeichnungsmängel beobachtet, z.B. die fehlende Mengenangabe von Zutaten (QUID) oder ein fehlender Hinweis auf Süßungsmittel.

Weitere Beanstandungen

Zwei Beschwerdeproben Cola waren wegen des Vorhandenseins von Fremdkörpern in Form Folien-artiger Stücke bzw. eines Tuches nicht mehr zum Verzehr geeignet.

Eine Probe eines Erfrischungsgetränks wies einen abweichenden Geruch Richtung Knoblauch und Lösungsmittel auf. Die chemischen und mikrobiologischen Untersuchungen deuten darauf hin, dass diese geruchliche Abweichung vermutlich durch einen Schimmelpilzbefall hervorgerufen worden ist.

Ebenfalls mikrobiologischer Herkunft waren bei einer Apfelschorle eine untypische essigsäure, verdorbene Fremdnote sowie eine hefig-gärrige Fremdnote in einer Zitronenlimonade. Die Proben waren bereits in Gärung übergegangen.

Bei vier weiteren Beschwerdeproben konnte die Herkunft der festgestellten geruchlichen bzw. geschmacklichen Abweichung nicht ermittelt werden.

Ein Getränkesirup wurde auf Grund eines abgelaufenen Mindesthaltbarkeitsdatums als Beschwerdeprobe eingereicht. Da sich der deklarierte Vitamin C-Gehalt bereits größtenteils abgebaut hatte, wurde diese Probe als deutlich wertgemindert beurteilt.

Des Weiteren wurde ein Getränkepulver für ein „Knabenkrautgetränk“ zur Untersuchung eingereicht. Die im Zutatenverzeichnis angegebene Zutat „Knabenkrautpulver“ stellt nach hiesigem Kenntnisstand ein neuartiges Lebensmittel dar, für das die Zulassung nach der Novel-Food-Verordnung fehlt.

In einem Getränkepulver wurden die drei Süßstoffe Aspartam, Saccharin und Cyclamat deklariert und nachgewiesen. Diese Süßstoffe sind jedoch nur für brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Erzeugnisse zugelassen. Beides traf auf die vorliegende Probe nicht zu, so dass hier nicht zugelassene Zusatzstoffe eingesetzt wurden.

Bei einem Fruchtsaftgetränk wurde ein signifikanter Gehalt an Vitamin C ausgelobt. Es war jedoch kein Vitamin C mehr in der Probe vorhanden, so dass die Auslobung als irreführend beurteilt wurde.

Eine weitere Irreführung lag neben diversen Kennzeichnungsmängeln bei einem Erzeugnis vor, bei dem der Zusatz von Traubenzucker (= Glucose) ausgelobt wurde. Glucose suchte man in dem Produkt jedoch vergeblich.

Ferner wurden bei verschiedenen Proben diverse Kennzeichnungsmängel festgestellt.

33 Weine und Traubenmoste

(Untersuchungsschwerpunkt Düsseldorf)

untersuchte Proben:	208
Beanstandungen:	35

Schwefeldioxid in fast jedem Wein

Zum einen ist Schwefeldioxid bereits von Natur aus im Wein enthalten (max. 30 bis 40 mg/l), da es im Rahmen der Gärung durch die Hefen gebildet wird. Zum anderen werden Schwefelverbindungen schon seit der Antike dem Wein zugesetzt, um ihn haltbarer zu machen. Schwefeldioxid schützt den Wein vor nachteiliger Veränderung durch Luftsauerstoff, vor dem Wachstum von unerwünschten Mikroorganismen und bindet geschmacklich negative Gärungsnebenprodukte (z.B. Acetaldehyd). Die Menge an Gesamtschwefeldioxid, die ein Wein enthalten darf, ist durch eine EU-Verordnung festgelegt. Die Grenzwerte sind abhängig von der Weinart, Qualitätsstufe und dem Zuckergehalt des Weines.

Bei Weinen, die ab dem 25.11.2005 abgefüllt wurden, muss in der Etikettierung die Angabe „enthält Sulfite“ oder „enthält Schwefeldioxid“ enthalten sein. Da es sich bei Schwefeldioxid um einen allergenen Stoff handelt und damit die Kennzeichnung desselbigen eine gesundheitsrelevante Angabe darstellt, verlangen die meisten Mitgliedstaaten der EU eine entsprechende Kennzeichnung des allergenen Stoffes in der jeweiligen Landessprache, wenn das Lebensmittel mehr als 10 mg/l SO₂ enthält. Auch nach Auffassung der Sachverständigen des Bundes und der Länder werden nur die Angaben „enthält Sulfite“ bzw. „enthält Schwefeldioxid“ in deutscher Sprache als ohne weiteres zu verstehen im Rahmen der Kennzeichnung von Weinen und artverwandten Produkten angesehen.

Ein nicht unerheblicher Anteil der Kennzeichnungsmängel bei Wein betraf in der Tat die Allergienkennzeichnung, da entweder die Angabe „enthält Sulfite“ bzw. „enthält Schwefeldioxid“ bei Weinen, die nach dem 25.11.2005 abgefüllt wurden, fehlte oder die Angabe in anderen

Sprachen zwar erfolgte, wie z.B. mit „contains sulfits“; die entsprechende Angabe in deutscher Sprache jedoch fehlte.

Sensorische Fehler und Kennzeichnungsmängel bei Weinen

In Zusammenarbeit mit dem für unseren Landesteil zuständigen Weinkontrolleur erfolgte die sensorische Prüfung der Weinproben jeweils unter Erstellung eines Kostgutachtens. Immer wieder traten sensorische Abweichungen bei den untersuchten Weinen auf. Die Ursache für die sensorischen Mängel waren Weinfehler wie „Mäuselton“ und „Korkton“. Ein Mäuselton ist ein Weinfehler, der ursächlich eine unerwünschte Infektion mit der *Brettanomyces* Hefe ist und damit in das Erzeugnis eingetragen wurde und diese den Aromafehler produzierte. Im Falle des Korktons ist Trichloranisol für den Fehlgeschmack verantwortlich. Es entsteht, wenn sich Mikroorganismen in natürlichem Korken mit chemischen Kontaminanten verbinden, die beim Herstellungsprozess verwendet werden, um Bakterien abzutöten.

Der Hauptanteil an Beanstandungen war wieder einmal eine fehlerhafte Kennzeichnung. Dazu gehört eine fehlende Loskennzeichnung, die Nichtnennung des Importeurs und die Nichteinhaltung des korrekten Schriftgrößenverhältnisses zwischen der Ortsangabe und der geografischen Angabe. Die Schriftgröße der Ortsangabe darf höchstens halb so groß sein.

Bei einem Wein waren ausschließlich griechische Schriftzeichen auf dem Etikett zu erkennen. Ein Südafrikanischer Wein wurde unzulässigerweise mit „Classic“ beworben. Diese Angabe ist keine für Südafrika vorgesehene traditionelle Bezeichnung. Die Angabe „Classic“ ist nur für spezielle deutsche und österreichische Weine festgelegt worden. Weitere Weine fielen dadurch auf, dass weder der Stopfen noch die Kapsel eine Angabe zur Identifizierung des Abfüllers aufwiesen. Daraus ergibt sich, dass für jeglichen Transport, auch von nur einer Flasche, ein Begleitpapier auszustellen ist. Diese lagen jedoch nicht vor.

34 Erzeugnisse aus Wein

(Untersuchungsschwerpunkt Düsseldorf)

untersuchte Proben:	31
Beanstandungen:	5

Erfreuliche Entwicklung beim Glühwein

Bei der diesjährigen sensorischen und analytischen Untersuchung der Glühweine waren keine Beanstandungen auszusprechen. Es wurden lediglich Kennzeichnungsmängel festgestellt. So muss ein Glühwein aus Schlehenwein als Schlehenglühwein, anstatt nur als „Glühwein“ bezeichnet werden. Ebenso darf ein weißer Glühwein nur als „Glühwein aus Weißwein“ in den Verkehr gebracht werden.

35 Weinähnliche Getränke, Erzeugnisse aus weinähnlichen Getränken

(Untersuchungsschwerpunkt Düsseldorf)

untersuchte Proben:	10
Beanstandungen:	0

36 Biere, bierähnliche Getränke

(Untersuchungsschwerpunkt Düsseldorf)

untersuchte Proben:	65
Beanstandungen:	1

Verbraucherbeschwerde mit abgelaufenem MHD

Bei einer Verbraucherbeschwerde handelte es sich um ein Bier mit bereits abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum, welches auf Genusstauglichkeit und Verkehrsfähigkeit geprüft

wurde. Der Begriff der Mindesthaltbarkeit bezieht sich auf das Ende des Zeitraums, innerhalb dessen das Lebensmittel unter angemessenen Aufbewahrungsbedingungen seine spezifischen Eigenschaften behält. Der Begriff der Mindesthaltbarkeit besagt nicht, dass nach dem angegebenen Datum das Lebensmittel wertgemindert oder nicht mehr zum Verzehr geeignet ist. Vielmehr wird bei einer vorsichtigen Datierung die Haltbarkeit des Lebensmittels oft über das angegebene Datum nicht unerheblich hinausreichen.

Ob das Lebensmittel nach Ablauf des angegebenen MHD's wertgemindert oder nicht mehr zum Verzehr geeignet ist, bestimmt sich nach dem Einzelfall. Allerdings obliegt demjenigen, der Lebensmittel in Fertigpackungen mit einem abgelaufenen MHD in den Verkehr bringt, eine erhöhte Verantwortung; er muss sich sorgfältig über die Beschaffenheit des Lebensmittels vergewissern und, sofern eine Wertminderung eingetreten ist, dies kenntlich machen. Im vorliegenden Fall wich das Bier nicht von der Verkehrsauffassung ab und ist somit verkehrsfähig.

37 Spirituosen

(Untersuchungsschwerpunkt Düsseldorf)

untersuchte Proben:	132
Beanstandungen:	15

Spirituosen

Es werden immer wieder Spirituosen auf den Markt gebracht, die als einzige Verkehrsbezeichnung den Namen „Raki“ tragen. Die Angabe „Raki“ stellt keine gültige Verkehrsbezeichnung dar. Das Produkt muss als „Spirituose“ oder „alkoholisches Getränk“ bezeichnet werden. Es wurde eine weitere Spirituose untersucht, die drei verschiedene Verkehrsbezeichnungen besaß. So stand auf dem Etikett „Wodka“, „Bitter“ und „Likör“. Die Nennung der drei verschiedenen Verkehrsbezeichnungen, denen drei verschiedene Produkte zugeordnet werden, wird als irreführende Bezeichnung nach § 11 Abs. 1 LFGB beurteilt. Weitere Beanstandungspunkte bei untersuchten Spirituosen waren fehlende Loskennzeichnung, eine zu geringe oder zu hohe Alkoholgehaltsangabe und eine Spirituose mit ausschließlich griechischer Kennzeichnung.

39 Zucker

(Untersuchungsschwerpunkt Mettmann)

untersuchte Proben:	3
Beanstandungen:	0

40 Honig, Brotaufstriche

(Untersuchungsschwerpunkt Mettmann)

untersuchte Proben:	96
Beanstandungen:	16

Bei einer Probe „Rosenblütenkonfitüre“ wurde die Verkehrsbezeichnung „Konfitüre“ als nicht zutreffend beanstandet, da es sich bei Rosenblüten nicht um Früchte handelt und derartige Produkte daher nicht unter den Begriff „Konfitüre“ fallen.

Bei einer Probe Honig wurde die Angabe „Honig enthält Frucht- und Traubenzucker, Fermente, Aminosäuren, Vitamine, Blütenpollen sowie diverse Spurenelemente“ hinsichtlich der Auslobung der Vitamingehalte als irreführend beurteilt, da die im Honig vorliegenden Vitamingehalte keinen signifikanten Beitrag zur Vitaminversorgung liefern.

Es wurden 4 ausländische Wabenhonige auf das Vorliegen bereits bebrüteter statt frisch gebauter Waben, sogenannter Brutwaben, untersucht. In den vergangenen Jahren war dies

ein häufiger Beanstandungsgrund. Erfreulicherweise entsprachen hier alle vier Proben den Anforderungen der HonigV.

Bei einer Probe Wabenhonig war allerdings die Mengenangabe nicht eindeutig. Auf einem grün-gelben Etikett befand sich die Angabe „BRÜT 500gr $\pm$ 5 gr“, während sich auf dem weißen Zusatzetikett auf der Unterseite der Verpackung die Angabe „BRÜT 550 Gr“ befand. Bei der Untersuchung im Labor wurde ein Bruttogewicht von ca. 500 g ermittelt. Die Angabe von zwei verschiedenen Mengenkennzeichnungen wurde als irreführend angesehen, da der Verbraucher nicht entscheiden kann, welche die zutreffende Angabe darstellt. Zusätzlich lagen bei dieser Probe diverse Kennzeichnungsmängel vor.

Aufgrund vereinzelter hoher 3-MCPD-Gehalte (3-Chlor-1,2-Propandiol) in vegetarischen Brotaufstrichen in den letzten Jahren wurden in diesem Jahr 9 vegetarische Brotaufstriche auf ihren Gehalt an 3-MCPD untersucht. 3-MCPD bildet sich unter bestimmten Bedingungen bei der Lebensmittelverarbeitung und stellt ein nicht genotoxisches Kanzerogen dar (Tolerable Daily Intake TDI = 2 μ g/kg Körpergewicht). Lediglich in einer Probe wurde ein Gehalt von 6 μ g/kg Erzeugnis ermittelt.

Es wurden 12 Proben Erdnusscremes auf Aflatoxine untersucht, wobei der Aflatoxingehalt bei allen Probe unterhalb des in der EU-Kontaminanten-Verordnung vorgeschriebenen Grenzwertes lag (siehe auch Sonderbericht Mycotoxine). Bei einer Probe Erdnusscreme fehlte die mengenmäßige Angabe des Erdnussanteils.

41 Konfitüren, Gelees, Marmeladen

(Untersuchungsschwerpunkt Mettmann)

untersuchte Proben:	64
Beanstandungen:	19

Bei einer Probe „Mehrfuchtmarmelade“ wurde der für dieses Produkt nicht zugelassene Konservierungsstoff Sorbinsäure eingesetzt. Zusätzlich lagen diverse Kennzeichnungsmängel vor. So war beispielsweise die Bezeichnung „Marmelade“ für diese Probe, die aus Äpfeln, Pflaumen und Kirschen bestand und nicht aus Zitrusfrüchten, nicht zutreffend.

Acht Proben von Selbstherstellern wiesen diverse Kennzeichnungsmängel sowohl nach LMKV als auch nach der Konfitürenverordnung auf.

Bei einer Probe „Quittekonfitüre extra“ und zwei Proben „Feigenkonfitüre extra“ wurde ein deutlich niedrigerer Fruchtgehalt als auf dem Etikett angegeben (und laut Konfitürenverordnung für ein derartiges Produkt vorgeschrieben) ermittelt.

Es wurden elf Proben Obstkraut (Apfel- bzw. Birnenkraut) auf ihren Gehalt an 5-Hydroxymethylfurfural (HMF) untersucht. HMF wird bei der Erhitzung von Lebensmitteln aus Aminosäuren und Zuckern gebildet und ist somit ein Maß für die thermische Behandlung von Obsterzeugnissen. Im Hinblick auf die aktuelle Diskussion um eine mögliche kanzerogene und mutagene Wirkung von HMF sollte dieser Stoff in möglichst geringen Gehalten vorliegen. Bei 9 Proben wurden Gehalte über 1000 mg/kg festgestellt, wobei eine Probe sogar einen Gehalt von fast 5000 mg/kg aufwies. Da eine geringere Belastung nach unserem Kenntnisstand möglich ist, wurde dem Hersteller eine Optimierung der Herstellungsweise im Hinblick auf eine Reduktion des HMF-Gehaltes empfohlen. Eine abschließende toxikologische Bewertung durch das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) steht noch aus.

Weiterhin traten diverse Kennzeichnungsmängel auf, wobei häufig die mengenmäßige Angabe bestimmter Zutaten nach Maßgabe des § 8 LMKV (Quid) fehlte.

Es wurden elf Proben Obstkraut (Apfel- bzw. Birnenkraut) auf ihren Gehalt an 5-Hydroxymethylfurfural (HMF) untersucht. HMF wird bei der Erhitzung von Lebensmitteln aus Aminosäuren und Zuckern gebildet und ist somit ein Maß für die thermische Behandlung von Obsterzeugnissen. Im Hinblick auf die aktuelle Diskussion um eine mögliche kanzerogene und mutagene Wirkung von HMF sollte dieser Stoff in möglichst geringen Gehalten vorlie-

gen. Bei 9 Proben wurden Gehalte über 1000 mg/kg festgestellt, wobei eine Probe sogar einen Gehalt von fast 5000 mg/kg aufwies. Da eine geringere Belastung nach unserem Kenntnisstand möglich ist, wurde dem Hersteller eine Optimierung der Herstellungsweise im Hinblick auf eine Reduktion des HMF-Gehaltes empfohlen. Eine abschließende toxikologische Bewertung des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) steht noch aus.

42 Speiseeis, Speiseeishalberzeugnisse

(Untersuchungsschwerpunkt Mettmann)

untersuchte Proben:	405
Beanstandungen:	66

Lebensmittelchemisch (Untersuchungsschwerpunkt Mettmann) wurden insgesamt 103 Proben untersucht, wobei 30 Proben zu einer Beanstandung führten. Bei 24 der beanstandeten Proben handelte es sich um lose Ware von Selbstherstellern.

Bei Speiseeisproben von Selbstherstellern, die als lose Ware an den Verbraucher abgegeben werden, wurde auch in den letzten Jahren eine hohe Beanstandungsquote festgestellt. Hier wird der Verbraucher beispielsweise durch deutlich zu geringe Milchgehalte in Milcheis oder durch fehlende Kenntlichmachung der Verwendung „billiger“ kakaohaltiger Fettglasur statt echten Schokoladenstücken in Stracciatellaeis über die Qualität des vorliegenden Produktes getäuscht.

Daher wurde in diesem Jahr, unter anderem im Rahmen eines Untersuchungsschwerpunktes (ZBU), überprüft, ob der Einsatz von Farbstoffen bei „bunten“ Eissorten oder die Verwendung von kakaohaltiger Fettglasur bei Stracciatellaeis kenntlich gemacht wird. Weiterhin wurde Milchspeiseeis auf Einhaltung des in den Leitsätzen für Speiseeis vorgesehenen Milchanteils von 70% bzw. die unzulässige Verwendung von Fremdfett zur Herstellung von Milcheis untersucht.

Von den insgesamt 61 Proben, die im Rahmen dieses Untersuchungsschwerpunktes untersucht wurden, wurden 23 Proben beanstandet:

Bei zwölf „bunten“ Eissorten fehlte die Angabe „mit Farbstoff“ obwohl künstliche Farbstoffe eingesetzt wurden. Bei fünf Proben Milchspeiseeis wurde der in den Leitsätzen für Speiseeis vorgesehene Milchanteil von 70% nicht erreicht, wobei bei zwei Proben offensichtlich gar keine Milch zur Herstellung verwendet wurde. Bei allen fünf Proben war außerdem ein Zusatz von Fremdfett (vermutlich Kokosfett) nachweisbar. Aber auch bei zwei Proben, bei denen der Milchanteil erreicht wurde, konnte zusätzlich Fremdfett nachgewiesen werden. Bei vier Proben Stracciatellaeis fehlte die Kenntlichmachung „mit kakaohaltiger Fettglasur“. Hier wurde statt Schokolade lediglich kakaohaltige Fettglasur, bei der die teurere Kakaobutter durch billigeres Pflanzenfett ersetzt wird, eingesetzt.

Insgesamt ergibt sich auch in diesem Jahr eine hohe Beanstandungsquote von 37% bei loser Ware Speiseeis von Selbstherstellern.

Weiterhin wurden 11 Proben Pistazienpasten zur Herstellung von Pistazieneis auf Aflatoxine untersucht. Bei einer Probe wurde der Höchstgehalt der Kontaminantenverordnung überschritten. Auch die daraufhin entnommene Nachprobe wies einen zu hohen Aflatoxingehalt auf (siehe auch Sonderbericht Mycotoxine). Drei Proben Pistazienpasten wiesen Kennzeichnungsmängel auf.

Es wurden 15 Speiseeisproben aus Selbstherstellung auf ihren Gehalt an Silber im Hinblick auf den Einsatz silberhaltiger Desinfektionsmittel untersucht. Der Einsatz von Silber zu einem technologischen Zweck ist nach ZZuIV für Speiseeis nicht zulässig. Bei sachgerechter Herstellung enthält Speiseeis daher kein Silber (< 0,02 mg/kg). Bei einer Probe „Erdbeerfruchteis“ wurde mit 0,13 mg/kg ein deutlich erhöhter Gehalt an Silber festgestellt. Die daraufhin im Rahmen einer Stufenkontrolle entnommene Nachprobe war diesbezüglich unauffällig.

Eine Probe aus dem Einzelhandel sollte laut der angegebenen Nährwerttabelle einen Kohlenhydratgehalt von 0,0 g/100ml aufweisen. Da die chemische Untersuchung einen Gesamtgehalt an Glucose, Fructose und Saccharose von über 4 g/100ml ergab, wurde diese Angabe als irre-

führend angesehen. Außerdem wies die Kennzeichnung dieser Probe diverse weitere Mängel auf.

Weiterhin wurden 301 Proben mikrobiologisch untersucht (Untersuchungsschwerpunkt Düsseldorf), wobei 36 Proben zu beanstanden waren. Die Ergebnisse der mikrobiologischen Untersuchung sind dem Sonderbericht Mikrobiologie zu entnehmen.

43 Süßwaren, ausgenommen 44

(Untersuchungsschwerpunkt Mettmann)

untersuchte Proben:	153
Beanstandungen:	67

In einer Beschwerdeprobe Weingummis steckte ein spitzer, harter, kunststoffartiger Fremdkörper. Da er zum Teil aus dem Weingummi herausragte, hatte sich die Verbraucherin daran im Rachenraum verletzt. Die Probe wurde daher als gesundheitsschädlich eingestuft. In diversen Telefonaten mit dem inländischen Inverkehrbringer konnte die Herkunft dieses Fremdkörpers jedoch nicht eindeutig ermittelt werden.

In einer weiteren Beschwerdeprobe – einem Kaubonbon – befand sich ein ca. 6 cm langes Drahtstück, das zum Teil aus der Süßware herausragte. Die Probe stellte demzufolge ein nicht sicheres Lebensmittel im Sinne der Verordnung (EG) 178/2002 dar.

Für Süßwaren sind diverse synthetische Farbstoffe mit einer gemeinsamen Höchstmenge zugelassen. Für einzelne Farbstoffe existieren jedoch separate Grenzwerte. So wurde bei drei gefärbten Süßwaren der zulässige Höchstgehalt an den Farbstoffen E 110 bzw. E 124 überschritten. Bei einer Probe wurde der für Süßwaren nicht zugelassene Farbstoff E 127 nachgewiesen.

Bei einer Probe wurden die angegebenen Farbstoffe nicht, wie bei loser Abgabe vorgeschrieben, durch die Angabe „mit Farbstoff“ kenntlich gemacht.

Im Berichtsjahr wurden 21 Proben Halva und ähnliche Erzeugnisse chemisch bzw. mikrobiologisch untersucht (vgl. auch Sonderberichte Mykotoxine bzw. Mikrobiologie). Hierbei führte die Verwendung von Seifenkraut, das in derartigen Produkten als Aufschlagmittel dient, als nicht zugelassenem Zusatzstoff in sieben Fällen zu einer Beanstandung. Des Weiteren wurden diverse Kennzeichnungsmängel festgestellt, so dass 20 der 21 Proben (95 %) zu beanstanden waren.

Im Rahmen einer Serie Lakritzproben wurde bei einer Probe ein Gehalt an Ammoniumchlorid mit 8,59 g/100 g ermittelt.

Nach einer Allgemeinverfügung sind Lakritzerzeugnisse mit einem Ammoniumchlorid-Gehalt von über 2% in Deutschland verkehrsfähig, wenn der Hinweis „Erwachsenenlakritz – kein Kinderlakritz“ (über 2 – 4,5 % Ammoniumchlorid) bzw. „Extra stark, Erwachsenenlakritz – kein Kinderlakritz“ (über 4,5 – 7,99 % Ammoniumchlorid) angegeben wurde. Die zulässige Höchstmenge von 7,99 % wurde bei dieser Probe demzufolge überschritten.

Eine weitere Probe Lakritz wurde mit der Auslobung „kräftig – kein Kinderlakritz“ beworben, obwohl der Ammoniumchlorid-Gehalt unter 2 g/100 g lag. Diese Auslobung war daher irreführend.

Sucralose ist ein durch die Europäische Union im Jahr 2004 neu zugelassener Süßstoff, der durch Modifizierung von Saccharose entsteht und u.a. zu brennwertverminderten oder ohne Zuckerzusatz hergestellten Süßwaren zugesetzt werden darf. Bei einer Probe Trinkhalme wurde dieser Süßstoff eingesetzt, obwohl sie weder brennwertvermindert war noch ohne Zuckerzusatz hergestellt wurde.

Bei vier Proben Gummibonbons wurde laut Zutatenverzeichnis der Extrakt aus „chinesischen Gelbbeeren“ (= Gardenien) zugesetzt. Nach hiesigem Kenntnisstand handelt es sich bei allen Teilen der Gardenie nicht um ein in der Europäischen Union bisher in nennenswertem Umfang für den menschlichen Verzehr verwendetes Lebensmittel.

Es ist nach derzeitigem Stand auch kein Verfahren gemäß Art. 6 in Verbindung mit Art. 4 der NovelFood-Verordnung zur Überprüfung anhängig, ob Gardenien bzw. bestimmte Pflanzenteile oder ihre Extrakte als neuartige Lebensmittel zugelassen werden können.

Demzufolge wurde der Extrakt aus Gardenien, der zur Färbung der Gummibonbons diente, als nicht zugelassener Zusatzstoff beurteilt.

Als irreführend beurteilt wurden die Auslobung von Vitamin C-Gehalten bei zwei Früchteriegeln, die deutlich weniger als den ausgelobten Vitamin C-Gehalt enthielten, sowie ein als „Kaugummiäugen“ bezeichnetes Erzeugnis, da es sich nicht um ein Kaugummi handelte. Des Weiteren wurden bei verschiedenen Proben diverse Kennzeichnungsmängel festgestellt.

Zur Untersuchung von Marzipanartikeln auf Ochratoxin A sowie von Fruchtschnitten auf Aflatoxine und Halva auf Zearalenon siehe Sonderbericht Mykotoxine.

44 Schokoladen und Schokoladenwaren

(Untersuchungsschwerpunkt Mettmann)

untersuchte Proben:	75
Beanstandungen:	11

Bei einer Beschwerdeprobe Schokoladenostereier, die dem Verbraucher aus Belgien mitgebracht wurde, wurde ein deutlich abweichender Geruch und Geschmack in Richtung Lösungsmittel bzw. Benzin festgestellt. Auch ein gaschromatografisches Screening deutete darauf hin, dass die Ursache für die Kontamination eine Benzin-ähnliche Substanz war.

Eine Beschwerdeprobe und ihre Verfolgsprobe wurden auf das Vorhandensein von Milchbestandteilen hin untersucht, da bei der Verbraucherin, die unter einer Milcheiweiß-Allergie leidet, nach dem Genuss des Erzeugnisses eine allergische Reaktion aufgetreten war. Bei beiden Proben konnte Milcheiweiß nachgewiesen werden. Ein entsprechender Hinweis fehlte jedoch sowohl im Zutatenverzeichnis als auch an anderer Stelle der Verpackungen.

Bei einer Beschwerdeprobe Pralinen wurde ein blauer, flexibler Kunststoff-Fremdkörper eingereicht, der nach Angabe des Verbrauchers in einer Praline steckte. Woher der Fremdkörper stammte, konnte von dieser Seite nicht ermittelt werden.

Bei drei Beschwerdeproben (Schokoladen und Pralinen) und der Verfolgsprobe zu einer der Proben wurden z.T. noch lebende Raupen, deren Eier und Kot festgestellt. Diese Proben waren daher zum Verzehr nicht mehr geeignet.

Eine Probe Schokoladenraspeln war auf Grund eines muffigen, abweichenden Geschmacks ebenfalls nicht zum Verzehr geeignet.

Bei einer Probe Pralinen, die mit der Auslobung „ohne Alkohol“ in den Verkehr gebracht wurden, war eine der Pralinenfüllungen alkoholhaltig. Die Auslobung wurde daher als irreführend beurteilt.

Zur Untersuchung von Schokoladen auf Cadmium siehe Sonderberichte Schwermetalle.

45 Kakao

(Untersuchungsschwerpunkt Mettmann)

untersuchte Proben:	25
Beanstandungen:	0

46 Kaffee, Kaffeeersatzstoffe, Kaffeezusätze

(Untersuchungsschwerpunkt Düsseldorf)

untersuchte Proben:	49
Beanstandungen:	1

In einer Probe gemahlene Kaffees, die als Verbraucherbeschwerde eingereicht wurde, befand sich ein Stück Kunststoffolie.

47 Tee, teeähnliche Erzeugnisse

(Untersuchungsschwerpunkt Düsseldorf)

untersuchte Proben:	83
Beanstandungen:	1

Ein Probe Früchtetee enthielt Hinweise auf einen hohen Vitamingehalt, ohne die dadurch erforderlichen Kennzeichnungselemente aufzuweisen.

48 Säuglings- und Kleinkindernahrung

(Untersuchungsschwerpunkt Mettmann)

untersuchte Proben:	65
Beanstandungen:	11

Bei einer Probe Folgemilch wurde eine Unterschreitung des in der Diätverordnung vorgeschriebenen Mindestgehaltes an Eisen festgestellt und beanstandet. Weiterhin wurde der in der Nährwerttabelle angegebene Gehalt an Calcium unterschritten und ebenfalls entsprechend beanstandet.

Eine Probe Babykekse wurde beanstandet, da die Verwendung eines gehärteten Fettes nicht im Zutatenverzeichnis angegeben war.

Weiterhin fielen mehrere Produkte auf, die mit Auslobungen versehen waren, die als irreführend zu beurteilen waren:

Bei einer Probe Bio-Hirsebrei wurde die Auslobung „[...] So erzeugte natürlich gewachsene Nahrungsmittel wirken aufbauend und stärkend, was insbesondere Säuglingen und Kleinkindern zugute kommt“ als irreführend angesehen, da sich das „so erzeugt“ auf den ökologischen Landbau bezieht und es wissenschaftlich nicht haltbar ist, dass ökologisch erzeugte Lebensmittel im Vergleich zu konventionell erzeugten Lebensmitteln „aufbauend und stärkend“ wirken. Vielmehr geht eine aufbauende und stärkende Wirkung des vorliegenden Produktes auf die Nährstoffzusammensetzung des eingesetzten Hirse-Vollkornmehls zurück. Die Herstellungsbedingungen, konventionell oder ökologisch, haben keinen belegbaren Einfluss auf die Nährstoffzusammensetzung.

Weiterhin fielen vier Produkte durch unzulässige Werbung mit Selbstverständlichkeiten auf:

Bei zwei Proben „Milder Apfelsaft“ bzw. einem „Apfel-Pfirsich-Saft“ wurde deutlich hervorgehoben „reich an Vitamin C“, obwohl der ausgelobte Gehalt lediglich genau der durch die Diätverordnung vorgeschriebenen Menge entsprach und somit keine Besonderheit im Vergleich zu übrigen Produkten darstellte.

Auch die Auslobung des vorhandenen Eisengehaltes einer Folgemilch mit den Worten „mit viel Eisen...“ vermittelt dem Verbraucher den Eindruck, dass das vorliegende Produkt eine besondere Zusammensetzung bzw. einen besonders hohen Eisengehalt im Gegensatz zu anderer Folgenahrung aufweist, obwohl die Zusammensetzung einer Folgemilch bezüglich des Eisengehaltes sowohl mit einem Mindest- als auch einem Höchstgehalt gesetzlich vorgeschrieben ist und somit alle vergleichbaren Produkte notwendigerweise den annähernd gleichen Eisengehalt enthalten.

Bei einem Mehrfruchtsaft ist die Auslobung „streng schadstoffkontrolliert“ dann als irreführend anzusehen, wenn die vorgenommenen Untersuchungen nicht über das in der Diätverordnung vorgeschriebene Maß hinausgehen.

Bei einem Menü für Säuglinge und Kleinkinder mit Fleischanteil wurde der Gehalt an Eisen sowie Mineralstoffen und Vitaminen ausgelobt und nicht in der Nährwerttabelle angegeben. Bei zwei weiteren Proben fehlte die Angabe des Vitamin C Gehaltes in der Nährwerttabelle.

Darüber hinaus fehlte bei drei Proben die Angabe bestimmter Zutaten nach Maßgabe des § 8 LMKV (Quid).

Weiterhin wurden 7 Proben Menüs für Säuglinge und Kleinkinder auf Furan untersucht. Die Ergebnisse dazu sind dem Sonderbericht Furan zu entnehmen.

49 Diätetische Lebensmittel

(Untersuchungsschwerpunkt Mettmann)

untersuchte Proben:	77
Beanstandungen:	25

Bei drei Proben von Erfrischungsgetränken für Diabetiker wurde der Zusatz von Koffein falsch deklariert.

Bei zwei Diät-Fruchtaufstrichen fehlte die mengenmäßige Angabe bestimmter Zutaten nach Maßgabe des § 8 LMKV (Quid).

Ein Produkt mit 48 mg isolierten Soja-Isoflavonen je Portion und eine Probe mit Yohimbinpulver und Ginsengextrakt wurden an die für Arzneimittel zuständige Stelle weitergeleitet. Ebenso wurden drei Zimtpräparate hier als Arzneimittel eingestuft, eines davon wies mit 20,9 mg je Tagesportion einen deutlichen Cumaringehalt auf.

Bei einer pflanzlichen Eiweiß-Diät wich der ermittelte Mangangehalt sehr deutlich von dem gekennzeichneten Gehalt ab, hinzu kamen weitere Fehler bei quantitativen Angaben im Zutatenverzeichnis. In der zusätzlich aufgeführten Tabelle wurden diese Gehalte aber richtig angegeben. Bei fünf hier als Muster eingereichten ergänzenden bilanzierten Diäten wurden Kennzeichnungsmängel und teilweise Abweichungen von den deklarierten Gehalten an Vitaminen und Spurenelementen festgestellt.

Weitere Mängel waren fehlende oder falsche Angaben des Eiweißgehaltes, eine falsche Angabe des physiologischen Brennwertes, ein fehlender Hinweis auf Süßungsmittel in der Nähe der Verkehrsbezeichnung und Abweichungen des Natriumgehaltes. In einem Fall fehlten jegliche quantitative Angaben zu den Gehalten an zugesetzten Vitaminen. Bei einer einzeln in einem Fitness Store abgegebenen Ampulle aus einer Sammelpackung fehlten viele vorgeschriebene Kennzeichnungselemente.

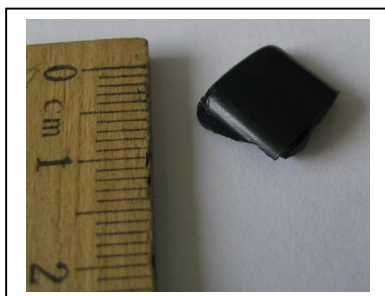
Bei einer als Rohkost deklarierten Probe mit getrockneten und pulverisierten Rüben wurden die zu der Probe gemachten Angaben auf der Packung und im Internet als massiv irreführend beanstandet.

50 Fertiggerichte

(Untersuchungsschwerpunkt Düsseldorf/Mettmann)

untersuchte Proben:	159
Beanstandungen:	15

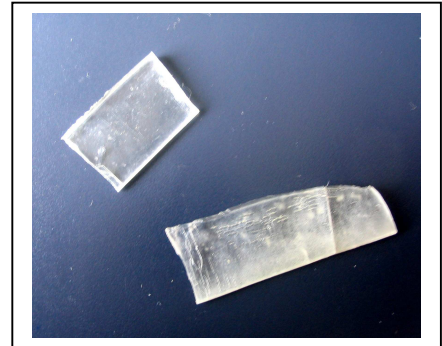
Es wurden drei Verbraucherbeschwerden abgegeben, die aufgrund einer Kontamination zum menschlichen Verzehr nicht mehr geeignet waren.



Ein Nudelgericht mit Soße, das als Trockenprodukt in den Verkehr gebracht wird und vor dem Verzehr mit heißem Wasser zubereitet werden muss, wurde bereits geöffnet und mit Wasser zubereitet zusammen mit einem schwarzen, ca. 1x1 cm großen und ca. 2 mm dicken Stück Hartplastik mit z.T. unregelmäßig geformten Bruchkanten zur Untersuchung abgegeben. Laut Angabe der Verbraucherin befand sich dieser Fremdkörper in der Probe. Es konnten keine weiteren Fremdkörper in der Probe entdeckt werden. Da die Probe bereits geöffnet und mit Wasser zubereitet eingereicht wurde,

konnte die Herkunft des Fremdkörpers nicht eindeutig nachvollzogen werden. Es besteht die Möglichkeit, dass der Fremdkörper sich bereits in der originalverschlossenen Probe befunden hat und damit eventuell aus dem Herstellerbetrieb stammt.

Eine weiteres Fertiggericht „Tagliatelle mit Putenfleisch und Currysoße“, welches fertig zubereitet an den Verbraucher geliefert wurde, wurde zusammen mit zwei durchsichtigen Plastiksplittern, die in dem Gericht von der Verbraucherin vorgefunden wurden, zur Untersuchung eingereicht. Da nicht auszuschließen war, dass der Fremdkörper eventuell aus dem Herstellerbetrieb stammte, wurde am gleichen Nachmittag in dem betreffenden Betrieb eine Verdachtsprobe entnommen. Es lagen keine weiteren Fremdkörper vor.



In einem asiatischen Gericht, das fertig zubereitet geliefert wurde, fand der Verbraucher einen schwarzen, ca. 2 cm langen, toten Käfer.



Da der Käfer nahezu unbeschadet war, bestand die Möglichkeit, dass dieser in der Küche des Imbiss lebend in das Gericht gelangt war. Daher wurde eine Hygienekontrolle des Betriebes durch die zuständige Überwachungsbehörde veranlasst. In dem Betrieb war kein Schädlingsbefall feststellbar. Wie der Käfer in das Fertiggericht gelangt ist, konnte daher nicht abschließend geklärt werden.

Insgesamt wurden sieben Proben als irreführend beurteilt:

- Bei einer Probe Pizza konnte der käseähnliche Belag aufgrund der Fettsäureverteilung eindeutig als Imitat identifiziert werden. Ebenso die käseähnliche Füllung bei einer Probe gefüllte Peperoni, die als lose Ware in den Verkehr gebracht wurde. Eine Kenntlichmachung der Abweichung war in beiden Fällen nicht vorhanden.
- Bei einer Probe Cordon Bleu wurde die Bezeichnung „Gouda Käse“ im Zutatenverzeichnis als irreführend angesehen, da es sich um Schmelzkäse handelte.
- Bei einer weiteren Probe Pizza, bestehend aus fünf Einzelpackungen, wurde bei allen fünf Pizzen jeweils ein deutlich geringerer Anteil an Schinken und Champignons als im Zutatenverzeichnis angegeben ermittelt. Da fünf Einzelpackungen vorlagen und alle Packungen deutlich geringere Schinken- und Champignonanteile aufwiesen, konnte nicht von einem Einzelfall ausgegangen werden. Der im Zutatenverzeichnis angegebene Anteil wurde daher als nicht zutreffend angesehen.
- Eine Probe „Spaghetti Carbonara mit Käse-Sahne-Soße“, die fertig zubereitet in einer Pizzeria entnommen wurde, enthielt keine Schinken- oder Speckstücke. Die Bezeichnung „Carbonara“ wurde daher als irreführend angesehen.
- Zwei Eintopfgerichte wiesen einen deutlich höheren Fettgehalt auf als in den Nährwerttabelle angegeben und wurde daher als irreführend beurteilt.

Weiterhin traten diverse Kennzeichnungsmängel auf, wobei häufig die mengenmäßige Angabe bestimmter Zutaten nach Maßgabe des § 8 LMKV (Quid) fehlte.

51 Nährstoffkonzentrate und Ergänzungsnahrung

(Untersuchungsschwerpunkt Mettmann)

untersuchte Proben:	92
Beanstandungen:	32

Seit November 2005 ist das erstmalige Inverkehrbringen eines Nahrungsergänzungsmittels anzeigepflichtig und seit Dezember 2006 hat die Untersuchungseinrichtung Zugriff auf die zentral geführte Datei der angezeigten Produkte. Im Jahr 2007 wurden deshalb gezielt Proben, bei denen der Verantwortliche für das Inverkehrbringen seinen Sitz im Zuständigkeitsbereich der Untersuchungseinrichtung hat, angefordert. Auf diese Weise wurden vermehrt Proben gezogen, die im Einzelhandel nicht oft anzutreffen sind. Dadurch erklärt sich die relativ hohe Beanstandungsquote.

Als Arzneimittel eingestuft und an die dafür zuständige Stelle weitergeleitet wurden Produkte, die u.a. Ginkgo biloba, Bulgarien tribulus oder ausschließlich diverse Kräuter aus der Traditionellen Chinesischen Medizin enthielten. Ebenso als Arzneimittel eingestuft wurde eine Probe, die ausschließlich Methyl-Sulfonyl-Methan (MSM) enthielt und Proben, deren Hauptinhaltsstoffe Weihrauchharz und Weidenrinde waren. Bei mehreren Proben wurden zugesetzte isolierte Isoflavone als den Zusatzstoffen gleichgestellt und damit als zulassungspflichtig beurteilt. Als den Zusatzstoffen gleichgestellt beurteilt wurden auch Glucosaminsulfat und Chondroitinsulfat in vier Nahrungsergänzungsmitteln. Ein Kapselpräparat mit sprühtrocknetem Noni-Saft wurde beanstandet, weil eine für das Inverkehrbringen von neuartigen Lebensmitteln (Novel Food) erforderliche Genehmigung nicht vorlag. Eine unzulässige Bestrahlung wurde bei zwei Mikroalgenpräparaten festgestellt.

Zu hohe Selengehalte wurden in einem Fall mit 1,5 mg je Tagesportion in einer Kräutermixtur als nicht sicher beurteilt und in einem anderen Fall mit 0,1 mg je Tagesportion als deutlich über der vom BfR empfohlenen Obergrenze bemängelt.

Kennzeichnungsmängel wurden in 14 Fällen beanstandet, meist in Kombination mit weiteren Verstößen. Als irreführend wurden deutlich von der Deklaration abweichende Gehalte an Vitamin C (zu hoch, zu niedrig) und beta-Carotin sowie falsche Angaben bei der Nährwertkennzeichnung - die bei Nahrungsergänzungsmitteln nicht vorgeschrieben ist - beurteilt.

52 Würzmittel

(Untersuchungsschwerpunkt Düsseldorf)

untersuchte Proben:	133
Beanstandungen:	13

Bei etlichen Würzsaucen aus Imbissen fehlte die Kenntlichmachung der verwendeten Zusatzstoffe.

Eine Probe die als „scharfer“ Senf in Verkehr gebracht wurde, wies für diese Bezeichnung eine zu geringe Schärfe auf.

Diverse Proben dieser Warengruppe, wie Essige, Sossen, Senf etc. zeigten Kennzeichnungsmängel.

53 Gewürze

(Untersuchungsschwerpunkt Düsseldorf)

untersuchte Proben:	54
Beanstandungen:	2

Eine Beschwerdepote Muskat gemahlen wich hinsichtlich Konsistenz, Farbe sowie Geruch deutlich von der normalen Beschaffenheit ab. Daneben wurde noch ein Ungezieferbefall festgestellt.

Eine Gewürzmischung in einer Fertigpackung wies Mängel hinsichtlich der Anforderungen der Lebensmittelkennzeichnungs-VO auf.

54 Aromastoffe

(Untersuchungsschwerpunkt Mettmann)

untersuchte Proben:	7
Beanstandungen:	1

Bei einer Probe naturidentisches Himbeer-Aroma fehlte die Verkehrsbezeichnung des eingesetzten Geschmacksverstärkers in der Liste der Bestandteile.

56 Hilfsmittel aus Zusatzstoffen u./o. LM und Convenience-Produkte

(Untersuchungsschwerpunkt Düsseldorf)

untersuchte Proben:	0
Beanstandungen:	0

57 Zusatzstoffe, wie Zusatzstoffe verwendete Lebensmittel und Vitamine

(Untersuchungsschwerpunkt Mettmann)

untersuchte Proben:	5
Beanstandungen:	2

Aus einem Teeladen wurde eine Probe „Steviosid“ entnommen, das aus den Blättern von *Stevia rebaudiana* gewonnen wurde und als alternatives Süßungsmittel zu Haushaltszucker angeboten wird.

Stevia rebaudiana ist ein Kraut, dessen Blätter eine hohe Süßkraft aufweisen. Diese geht auf ein süß schmeckendes Glycosid aus Steviol und drei Molekülen Glucose zurück, welches Steviosid genannt wird. Bei der Pflanze *Stevia rebaudiana* und deren getrocknete Blätter handelt es sich um neuartige Lebensmittel im Sinne der NovelFoodVO, die aufgrund einer Zulassungsverweigerung durch die EU-Kommission nicht in den Verkehr gebracht werden dürfen. Ein Extrakt oder Weiterverarbeitungsprodukt aus einem nicht zugelassenen Lebensmittel ist demnach auch nicht zugelassen.

Da es sich hier um das extrahierte süßende Glycosid aus *Stevia rebaudiana* handelte, wurde dies formal als Süßungsmittel und damit als Zusatzstoff angesehen, welcher allerdings zur Verwendung bislang ebenfalls nicht zugelassen ist.

Bei einer weiteren Probe lag ein Verstoß gegen Kennzeichnungsvorschriften vor.

59 Trinkwasser, Mineralwasser, Tafelwasser, Quellwasser

(Untersuchungsschwerpunkt Mettmann)

untersuchte Proben:	223
Beanstandungen:	49

Von der Deklaration deutlich abweichende Gehalte an Natrium, Chlorid und/oder Sulfat wurden in sieben Fällen festgestellt, in weiteren drei Fällen war eine Auslobung als natriumarm oder gar streng natriumarm mit dem vorliegenden Natriumgehalt nicht zu vereinbaren. Von den amtlich entnommenen Proben wurden vier wegen geschmacklicher Abweichungen als wertgemindert beurteilt. Hinweise auf eine ausgewogene Mineralisation wurden in zwei Fällen als unzutreffend und damit als irreführend beurteilt. Kennzeichnungsdefizite wie fehlender Quellname, Quellort oder eine unkorrekte Verkehrsbezeichnung wurden in neun Fällen

beanstandet, in einem Fall bei einem ausländischen Mineralwasser bestand zusätzlich der Verdacht, dass das Wasser nicht als Mineralwasser anerkannt war.

Von 15 als Beschwerdeproben eingereichten Proben waren 11 zu beanstanden. Häufigster Beschwerdegrund waren Fremdgerüche in den meist nur im Anbruch eingereichten Beschwerdeproben. Die amtlich entnommenen Nachproben waren dann überwiegend als unauffällig zu beurteilen. Ein eisenhaltiger Niederschlag war in diesem Jahr nur einmal Anlass zu einer Verbraucherbeschwerde. Gekoppelt mit dem Niederschlag wurden in diesem Fall auch in noch original verschlossenen Gebinden eisenhaltige Partikel und erhöhte Koloniezahlen bestimmt. Ein Kunststoffgeschmack wurde in einem Fall als Beschwerdegrund angegeben, Trübstoffe in zwei weiteren.

In Zusammenhang mit der Änderung der Mineral- und Tafelwasserverordnung, in der jetzt Grenzwerte für Radium 226 und Radium 228 bei einer Auslobung „geeignet für die Zubereitung von Säuglingsnahrung“ festgelegt sind, wurden zwei entsprechend ausgelobte Mineralwässer aus dem Zuständigkeitsbereich der Untersuchungseinrichtung jeweils als Rohwasser und als abgefülltes Mineralwasser zur Messung der spezifischen Ra-226 und Ra-228 Aktivität an die Landesanstalt für Arbeitsschutz gegeben. Die ermittelten Aktivitäten lagen deutlich unterhalb des Grenzwertes. Der für diese Wässer ebenfalls neu eingeführte Urangrenzwert wurde hier überprüft und lag ebenfalls jeweils deutlich unterhalb des Grenzwertes.

Zur Untersuchung von Eiswürfeln für Getränke s. Sonderbericht Mikrobiologie.

60 Rohtabake, Tabakerzeugnisse

(Untersuchungsschwerpunkt Düsseldorf)

untersuchte Proben:	9
Beanstandungen:	0

81 Bedarfsgegenstände

(Untersuchungsschwerpunkt Düsseldorf)

untersuchte Proben:	10
Beanstandungen:	0

82 Bedarfsgegenstände mit Körperkontakt

(Untersuchungsschwerpunkt Düsseldorf)

untersuchte Proben:	194
Beanstandungen:	6

Azofarbstoffe in Bekleidung und textilem Spielzeug

Im Rahmen von 2 BÜP-Programmen wurden 16 Bekleidungs- und 7 Spielzeug-Proben auf Azofarbstoffe untersucht.

Gelangen Azofarbstoffe auf die Haut oder in den Organismus, so können durch reduktive Spaltung Krebs erzeugende Amine freigesetzt werden. In der Bedarfsgegenstände-Verordnung ist daher die Verwendung von Azofarbstoffen verboten, die die in der Verordnung aufgeführten Amine durch Azospaltung freisetzen.

Bei keiner Probe wurden Azofarbstoffe nachgewiesen.

Dispersionsfarbstoffe in Bekleidung und textilem Spielzeug

Im Rahmen von 2 BÜP-Programmen wurden 26 Bekleidungs- und 26 Spielzeug-Proben auf Dispersionsfarbstoffe untersucht, da in den vergangenen Jahren immer wieder Dispersionsfarbstoffe nachweisbar waren.

Dispersionsfarbstoffe werden überwiegend zum Färben von synthetischen Textilfasern verwendet. Je nach Färbetechnik sind die Farbstoffe nicht farbecht fixiert und können durch Schweiß herausgelöst werden.

Einige dieser Farbstoffe sind als krebserregend bzw. hautsensibilisierend eingestuft.

Es wurde daher vom Bundesinstitut für Risikobewertung eine Empfehlung ausgesprochen, 8 dieser Dispersionsfarbstoffe nicht mehr zum Färben von Textilien mit Hautkontakt zu verwenden.

Die deutschen Hersteller geben an, dass sie diese Dispersionsfarbstoffe nicht mehr zum Färben von Textilien mit Hautkontakt einsetzen. Ein großer Teil der Textilien bzw. Spielwaren wird jedoch nicht in Deutschland hergestellt.

Erfreulicherweise wurden bei keiner Probe Dispersionsfarbstoffe nachgewiesen.

Chrom in Leder

Im Rahmen eines BÜP-Programms wurden 20 Schuhe auf Chrom untersucht, da es in den vergangenen Jahren immer wieder erhöhte Chromgehalte in Bedarfsgegenständen aus Leder gab.

Chrom(VI)-Verbindungen erwiesen sich in Form von Stäuben/Aerosolen im Tierversuch als krebserregend. Weiterhin gelten sie als toxisch, sie wirken als starke Oxidationsmittel ätzend auf Haut und Schleimhaut. Zusätzlich wirken Chrom(VI)-Verbindungen auch hautsensibilisierend. Man geht davon aus, dass Chrom(VI)-Verbindungen die Haut gut penetrieren. Sie werden durch die intakte Haut resorbiert und sind bereits in geringen Konzentrationen in der Lage, allergische Kontaktekzeme hervorzurufen.

Das Bundesinstitut für Risikobewertung kommt in Stellungnahmen aus den Jahren 1998 und 2007 zu dem Schluss, dass Lederprodukte mit Körperkontakt kein Chrom(VI) enthalten sollten. Die Nachweisgrenze liegt derzeit bei 3 mg Chrom(VI)/ kg. Dies entspricht den in der DIN EN 420 festgelegten Anforderungen an Schutzhandschuhe aus Leder.

In 5 Schuhen wurden Gehalte bis 9 mg/kg festgestellt.

83 Bedarfsgegenstände zur Reinigung und Pflege

(Untersuchungsschwerpunkt Düsseldorf)

untersuchte Proben:	46
Beanstandungen:	1

84 Kosmetische Mittel

(Untersuchungsschwerpunkt Düsseldorf)

untersuchte Proben:	452
Beanstandungen:	80

Dibuthylphthalat in Nagellacken

Der Einsatz von Weichmachern in Nagellacken bewirkt eine Elastizität der Lackschicht. Damit soll verhindert werden, dass der aufgetragene Nagellack zu schnell abblättert. Einer der früher am häufigsten eingesetzten Weichmacher war Dibutylphthalat (DBP). Seit Ende 2004 ist dieser Stoff aus toxikologischen Gründen in kosmetischen Mitteln verboten. Es ist nach Chemikalienrecht als fruchtschädigend und reproduktionstoxisch eingestuft. Eine Übergangsfrist ist Mitte 2005 abgelaufen.

Aus Meldungen des europäischen Schnellwarnsystems für Non-Food-Produkte Rapex ist bekannt, dass sich in vielen europäischen Ländern immer noch phthalathaltige Nagellacke auf dem Markt befinden. Teilweise stammen die Produkte von amerikanischen Herstellern.

Im Rahmen einer Betriebskontrolle in einem Nagel- Modellage-Studio wurden 1860 Stück verschieden farbiger Nagellacke sowie farblose Unter- und Überlacke mit in der Ingere-

dientsliste deklarierten DBP vorgefunden. Es handelte sich hierbei um „Altprodukte“, die vom Anwender nicht ordnungsgemäß aus dem Gebrauch genommen wurden. Die entsprechenden Herstellerfirmen haben die Produktion rechtskonform umgestellt, so dass die aktuellen Nagellacke kein DBP mehr enthalten. Die 1860 DBP-haltigen Produkte wurden sichergestellt.

Auf der Kosmetik Messe Beauty International wurden an einem niederländischen Verkaufsstand vier Nagellacke mit deklarierten DBP vorgefunden. Bei den meisten gleichartigen Nagellacken des gleichen Herstellers war laut Kennzeichnung kein DBP vorhanden. Der Verantwortliche hat freiwillig alle Nagellacke aus dem Verkaufsstand genommen. Offensichtlich waren hier alte und neue Chargen miteinander gemischt.

An einem weiteren Messe-Stand wurden aus den USA importierte Nagellacke angeboten. Hier fiel auf, dass mit der Kennzeichnung „DBP Free“ explizit darauf hingewiesen wurde, dass der Nagellack kein DBP enthalte.

Im Berichtsjahr wurden 22 Nagellacke aus dem Einzelhandel auf Dibutylphthalat untersucht. In keinem hier untersuchten Nagellack konnte DBP nachgewiesen werden.

Aus der durchgeführten Untersuchung kann man ableiten, dass die Hersteller i.d.R. die Rezepturen entsprechend umgestellt haben. Überwachungsbedarf besteht jedoch bei den Anwendern: Nagelstudios, Kosmetikstudios etc. Hier werden möglicherweise immer noch Altprodukte an die Verbraucher weitergegeben, einerseits durch die Anwendung, andererseits auch durch den Weiterverkauf. Auf Grund dieser Erkenntnisse ist es vorgesehen, Nagellacke aus Nagel-/Kosmetikstudios auf DBP zu untersuchen.

Parabene und allergene Duftstoffe in Deos und deren Verwendungsdauer

Nach einer Veröffentlichung britischer Wissenschaftler im Jahre 2004, in der sie Parabene in Gewebeproben von Brusttumoren nachgewiesen hatten, warnte die Deutsche Krebsgesellschaft e.V. in einer Pressemitteilung vor parabenhaltigen Deodorantien, da die Parabene eine ähnliche Aktivität wie das weibliche Hormon Östrogen haben und die Entwicklung von Brustkrebs fördern. Von diesem Hintergrund fand eine Bewertung seitens des Bundesinstitutes für Risikobewertung (BfR) statt. Das BfR kam 2004 zu dem vorläufigen Schluss, dass es zurzeit keinen wissenschaftlichen Beweis dafür gibt, dass der Gebrauch von parabenhaltigen Deodorantien das Risiko einer Brustkrebserkrankung erhöht. Präventiv haben viele Hersteller auf die Verwendung von Parabenen in Deodorantien verzichtet.

Um die aktuelle Marktsituation zu ermitteln, wurden im Berichtsjahr 62 Deos und Antitranspirantien (Deosprays, Deoroller und Cremedeodorant) auf die Parabene (Methyl-, Ethyl-, Propyl-, Butyl- und Isobutylester der para-Hydroxybenzoesäure) mittels HPLC untersucht. Gemäß Kosmetik- Verordnung sind para- Hydroxybenzoesäure und ihre Salze und Ester als Konservierungsstoffe erlaubt. Sie verfügen über eine gute antimikrobielle und fungizide Wirkung und werden daher vielseitig in Kosmetika als Konservierungsstoffe eingesetzt.

89 % (55 Proben) der untersuchten Deodorantien enthielten keine Parabene. In 7 (11 %) Proben wurden unterschiedliche Parabene nachgewiesen. Alle Parabene (Methyl-, Ethyl-, Propyl-, Butyl- und Isobutylparaben) wurden in vier Deodorantien ermittelt; die übrigen drei Proben enthielten Methyl- u./o. Ethylparaben. Bei allen diesen Produkten waren die Parabene rechtskonform in der Liste der Bestandteile aufgeführt.

Ca. 20 % der untersuchten Proben enthielten andere antimikrobielle Wirkstoffe, wie Phenoxyethanol, Salze der Sorbin- und Benzoesäure, Triclosan und Bronopol.

In 82 % der Proben war laut Deklaration kein Konservierungsstoff im Sinne der Anlage 6 Kosmetikverordnung vorhanden. Viele dieser Deodorantien enthielten Alkohol als Bestandteil, der ebenfalls das Wachstum von Mikroorganismen mindert.

Als Resümee der durchgeführten Untersuchung lässt sich festhalten, dass ca. 90 % der Deodorantien keine Parabene enthalten, der Einsatz der Parabene konnte in ca. 10 % der Deodorantien ermittelt werden. Die Verwendung von Parabenen in Deodorantien kann man der Liste der Bestandteile (Ingredients) entnehmen.

Nur in der Hälfte der Deos wird auf den Einsatz von kennzeichnungspflichtigen allergenen Duftstoffen verzichtet

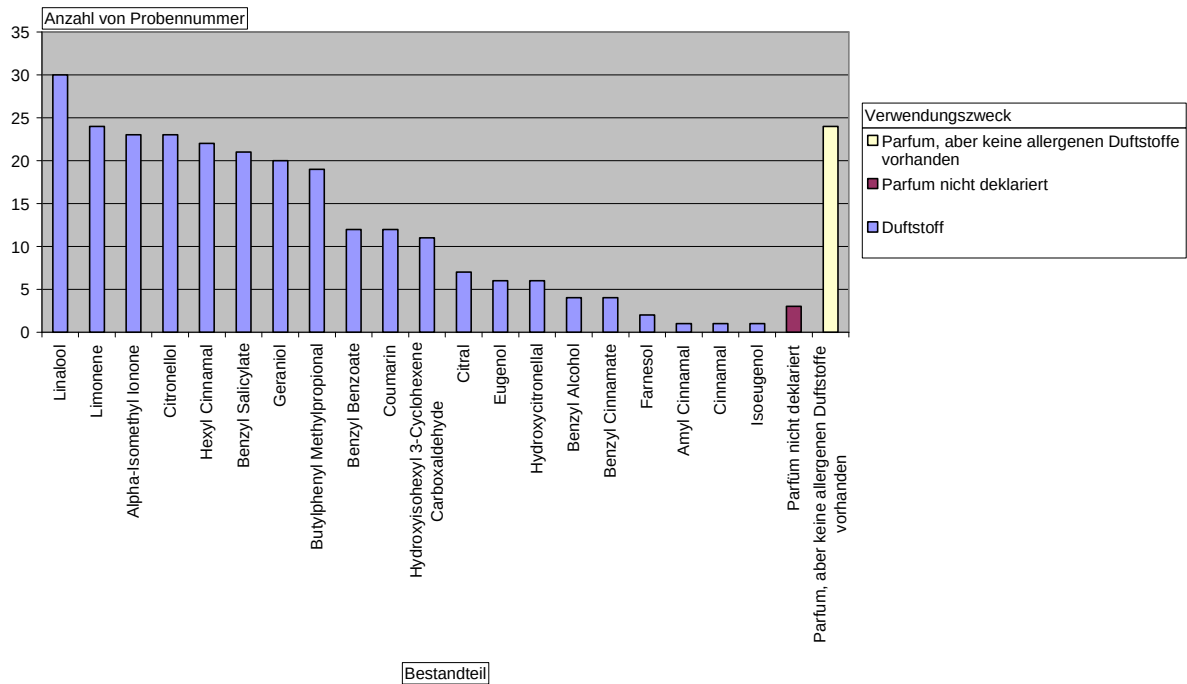
Der Einsatz von Parfüm zur Überdeckung bzw. Kaschierung vom unangenehmen Körpergeruch leistet einen wesentlichen Beitrag zur empfundenen Wirksamkeit der Deodorantien gegen Körpergeruch. Der Schweiß selbst ist übrigens geruchlos. Der typische Schweißgeruch entsteht erst, wenn die auf der Haut angesiedelten Bakterien die Körperflüssigkeit zersetzen. Deos und Antitranspirantien verhindern diese Zersetzung des Schweißes. Klassische Deos überlagern den unangenehmen Schweißgeruch mit Parfüm.

Die Deodorantien werden direkt auf die Haut aufgetragen. Durch den unmittelbaren Kontakt mit der Haut, noch dazu in vielen Fällen in Anwesenheit von Alkohol und oft ohne schützende Fettstoffe, muss bei der Formulierung sorgfältig auf die Verwendung dermatologisch unbedenklicher Riechstoffe geachtet werden. Denn nicht jeder verträgt diese Mittel. Bei manchen empfindlichen Personen kann es zu juckenden Hautrötungen bis hin zu schweren allergischen Reaktionen kommen. Nach der Rasur oder Epilation sollte für mindestens zwölf Stunden kein Deo aufgetragen werden, da sie in dieser Phase Hautreizungen verursachen können. Der Gesetzesgeber schreibt vor, dass in kosmetischen Mitteln, die nicht ausgespült werden (Leave on- Produkte), bestimmte allergene Duftstoffe (Kosmetikverordnung Anlage 2 Teil A Nr. 67 bis 92) ab einer Konzentration von 0,001% in der Liste der Bestandteile genannt werden müssen. Empfindliche Personen und Allergiker haben so die Möglichkeit, sich über das entsprechende kosmetische Mittel zu informieren.

Von den 62 untersuchten Deodorantien wiesen nur 3 Produkte kein Parfüm auf, in 24 Deodorantien (39 %) hat das eingesetzte Parfüm keine kennzeichnungspflichtigen, allergenen Duftstoffe enthalten. In über der Hälfte der hier untersuchten Deodorantien (56 %) waren kennzeichnungspflichtige, allergene Duftstoffe vorhanden.

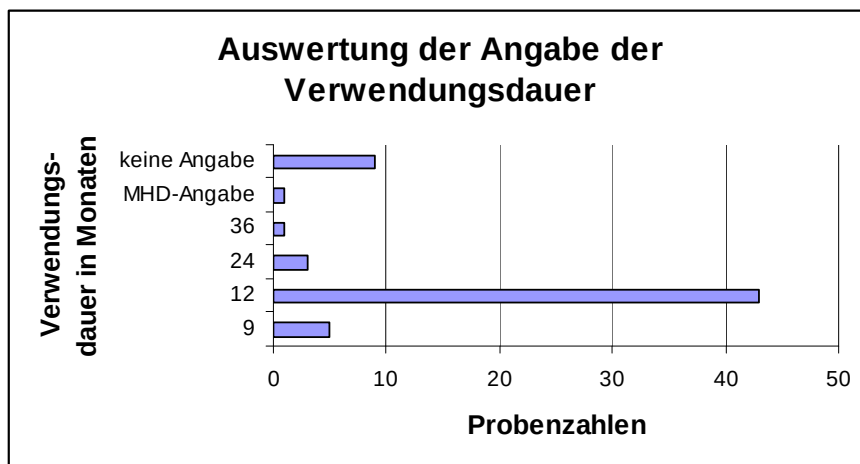
Aus der Liste der Bestandteile kann man entnehmen, ob deklarationspflichtige Duftstoffe im Produkt vorhanden sind.

Kennzeichnung allergener Duftstoffe in 62 Deodorantien



Angabe der Verwendungsdauer nach dem Öffnen

Auf den Verpackungen und Behältnissen der kosmetischen Mittel findet man das Symbol der geöffneten Cremedose, meist mit einer Zahl versehen. Die Zahl gibt an, wie lange der Verbraucher das kosmetische Mittel nach dem Öffnen verwenden kann, ohne dass eine Gefährdung der Gesundheit zu erwarten ist. Das Symbol ist nur für kosmetische Mittel vorgeschrieben, die eine Mindesthaltbarkeit von mehr als 30 Monaten aufweisen und die nach dem 10. März 2005 erstmals in Verkehr gebracht worden sind. Bei einer Haltbarkeit von weniger als 30 Monaten ist das Mindesthaltbarkeitsdatum anzugeben. Im Gegensatz zur Verwendungsdauer gibt das Mindesthaltbarkeitsdatum an, bis zu welchem Datum das kosmetische Mittel bei sachgerechter Aufbewahrung seine ursprüngliche Funktion erfüllt.



Die meisten (ca. 70 %) der hier untersuchten Deodorantien wiesen eine Verwendungsdauer von 12 Monaten auf. Neun Proben (ca. 15 %) enthielten keine Angabe der Verwendungsdauer und auch keine Angabe der Mindesthaltbarkeit.

Deodorantien	Probenzahl mit Angabe der Verwendungsdauer 9 Monate	Probenzahl mit Angabe der Verwendungsdauer 12 Monate	Probenzahl mit Angabe der Verwendungsdauer 24 Monate	Probenzahl mit Angabe der Verwendungsdauer 36 Monate
mit Alkohol	1	9	—	1
mit Konservierungsstoff	4	5	—	—
ohne Konservierungsstoff	—	29	3	—

Aus der Auswertung lässt sich ableiten, dass der vom Hersteller angegebene Zeitraum der Verwendung nach dem Öffnen, hier ausgedrückt in Monaten, unabhängig ist vom Vorhandensein eines Konservierungsstoffes im Deodorant.

85 Spielwaren und Scherzartikel

(Untersuchungsschwerpunkt Düsseldorf)

untersuchte Proben: 145
Beanstandungen: 6

Blei in Spielzeug

Aufgrund von Rückrufaktionen wegen erhöhter Bleigehalte in Kinderspielzeug wurden 25 Spielzeugproben auf Bleiabgabe untersucht.

Die Spielzeugsicherheits-Verordnung gibt an, dass Spielzeug nur in den Verkehr gebracht werden darf, wenn es den im Anhang II der Richtlinie 88/378/EWG angegebenen Sicherheitsanforderungen auch unter Berücksichtigung der Dauer seines vorhersehbaren und normalen Gebrauchs entspricht und bei einer bestimmungsgemäßen Verwendung unter Berücksichtigung des üblichen Verhaltens von Kindern die Sicherheit und Gesundheit der Kinder nicht gefährdet.

Im Anhang der Richtlinie wird festgelegt, dass im Hinblick auf die Gesundheit der Kinder täglich höchstens 0,7 µg Blei infolge des Umgangs mit Spielzeug biologisch verfügbar sein darf, das ist die Menge an Blei, die durch Magensäure aus einer bestimmten Menge an verschlucktem Spielzeugmaterial herausgelöst wird. Dabei geht man davon aus, dass ein Kind ca. 8 Milligramm Spielzeugmaterial am Tag verschlucken kann. Damit der Wert von 0,7 µg pro Tag nicht überschritten wird, dürfen maximal 90 mg Blei/kg Spielzeugmaterial freigesetzt werden. Dieser Grenzwert ist in der DIN EN 71-3 zur Umsetzung der Richtlinie 88/378/EWG festgelegt worden.

Bei 2 Spielzeugproben wurde dieser Grenzwert für die Bleiabgabe deutlich überschritten. Es wurde sogar ein Wert von über 1000 mg/kg ermittelt.

Formaldehyd in Holzpuzzle

23 Holzpuzzle wurden auf Formaldehydabgabe untersucht.

Formaldehyd kann aus dem Kleber abgegeben werden, der beim Verleimen des Spielzeugs verwendet wird.

Formaldehyd kann gesundheitliche Beeinträchtigungen hervorrufen, da es nicht nur stark reizend auf die Schleimhäute wirkt, sondern inzwischen auch als krebserregend für den Menschen eingestuft worden ist.

Erfreulicherweise wurde in keiner Probe ein erhöhter Formaldehydgehalt festgestellt.

86 Bedarfsgegenstände im Kontakt mit Lebensmitteln

(Untersuchungsschwerpunkt Düsseldorf)

untersuchte Proben:	134
Beanstandungen:	6

Kennzeichnung von Bedarfsgegenständen

Ein sehr häufiger Beanstandungsgrund bei verschiedensten Bedarfsgegenständen für den Lebensmittelkontakt war die fehlende Angabe des Herstellers bzw. des Verkäufers bzw. der Markenname. An dieser Stelle sei nochmals darauf hingewiesen, dass die Angabe einer Marke seit dem 3.12.2004 nicht mehr ausreicht und außerdem grundsätzlich die Angabe einer Anschrift eines Verantwortlichen erforderlich ist. Der Grund hierfür ist das Inkrafttreten der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, nach deren Artikel 15 Lebensmittelbedarfsgegenstände bezüglich des Verantwortlichen nun „mit dem Namen oder der Firma sowie in jedem Fall der Anschrift oder dem Sitz des Herstellers, des Verarbeiters oder eines in der Gemeinschaft niedergelassenen und für das Inverkehrbringen verantwortlichen Verkäufers“ zu kennzeichnen sind.

3.2.3 Amtliche Überwachung von Ausnahmegenehmigungen und Untersuchungen im Rahmen der zeitlich begrenzten regionalen Untersuchungsschwerpunkte (ZBU)

3.2.3.1 Ausnahmegenehmigungen

Im Berichtszeitraum 2007 gab es keine Überwachung von Ausnahmegenehmigungen.

3.2.3.2 ZBU 28.315 (Mettmann)

UNTERSUCHUNG VON ROHWÜRSTEN MIT UNÜBLICHER FLEISCHZUSAMMENSETZUNG (ETHNIC FOOD) AUF TIERARTEN (RIND, SCHWEIN, SCHAF, ZIEGE, EQUIDEN, HUHN, PUTE, ENTE, GANS, HASE, KANINCHEN)

Rohwürste für spezielle Verbrauchergruppen (ethnicfood) enthalten oft unübliche Tierarten (Tierarten außer Rind und/oder Schwein). Es sollte überprüft werden, ob hier nur die angegebenen Tierarten nachweisbar sind.

In zehn der 42 untersuchten Proben (24 %) konnte DNA von Tierarten nachgewiesen werden, die nicht im Zutatenverzeichnis aufgeführt waren. Bei sechs Proben handelte es sich um „Putenrohurst“, bei je zwei Proben um „Lammrohurst“ bzw. „Hirschrohurst“. Am häufigsten wurde Schweine-DNA nachgewiesen, was bei zwei Proben zu einer irreführenden Aufmachung führte, denn sie wurden als „100 % Geflügel“ ausgelobt. Bei den zwei Proben „Hirschsalam“ konnte nicht deklarierte Rinder-DNA nachgewiesen werden. In einer davon zusätzlich noch Puten-DNA.

Der interessanteste Befund betrifft eine „Putensalam“ aus Frankreich, in der zusätzlich Enten-DNA der beiden Entenarten: Ente ap (Stockente) und Ente cm (Moschusente) nachweisbar waren und zudem noch Pferde-(Equiden)-DNA. Zusätzlich konnte bei einer Probe „Lammsalam“ Büffel-DNA nachgewiesen werden.

3.2.3.3 ZBU 27.316 (Mettmann)

UNTERSUCHUNG VON SPEISEEIS VON SELBSTHERSTELLERN (LOSE WARE) AUF MILCHANTEIL, KENNTLICHMACHUNG, KAKAOHALTIGE FETTGLASUR UND FARBSTOFFE

Bei Speiseeisproben von Selbstherstellern, die als lose Ware an den Verbraucher abgegeben werden, wurde in den letzten Jahren eine hohe Beanstandungsquote bezüglich Kennzeichnung und Irreführung festgestellt. Es sollte überprüft werden, ob der Einsatz von Farbstoffen bei „bunten“ Eissorten oder die Verwendung von kakaohaltiger Fettglasur bei Stracciatellaeis kenntlich gemacht wird. Weiterhin sollte Milchspeiseeis auf Einhaltung des in den Leitsätzen für Speiseeis vorgesehenen Milchanteils von 70 % bzw. die unzulässige Verwendung von Fremdfett zur Herstellung von Milcheis untersucht werden.

Es wurden insgesamt 32 Proben ohne Kenntlichmachung „mit Farbstoff“ auf Farbstoffe untersucht. Bei 8 Proben konnte qualitativ die Verwendung von Farbstoffen bei der Herstellung nachgewiesen werden. Diese Proben wurden entsprechend beanstandet.

Bei insgesamt 51 Proben mit der Verkehrsbezeichnung „Milcheis“ wurde der vorliegende Milchanteil bestimmt. 5 Proben wiesen einen für Milcheis zu geringen Milchanteil auf, wobei bei zwei Proben offensichtlich gar keine Milch zur Herstellung verwendet wurde. Bei allen 5 Proben konnte weiterhin ein Fremdfettzusatz nachgewiesen werden (s. unten).

Bei 30 Proben mit der Verkehrsbezeichnung „Milcheis“, bei denen kein Eintrag von Fett aus Geschmack gebenden Zutaten zu erwarten war (z.B. „Blauer Engel“ oder Vanilleeis) wurde das Fett aus der Eismasse extrahiert und die Fettsäureverteilung ermittelt. Bei 7 Proben wurde eine auffällige, von Milchfett abweichende Verteilung beobachtet, die auf die Verwendung von Fremdfett hindeutet. Zwei Proben wiesen zwar den Mindestmilchanteil für Milcheis von 2,45 g Milchfett je 100 g Eismasse auf, enthielten aber zusätzlich noch ca. 3 g Fremdfett in 100 g Eis. Bei den übrigen 5 Proben mit Fremdfettzusatz wurde zusätzlich der Milchgehalt unterschritten (s. oben).

Bei 7 Proben Stracciatellaeis ohne Kenntlichmachung „mit kakaohaltiger Fettglasur“ wurde das Fett aus den schokoladenähnlichen Stückchen extrahiert und die Fettsäureverteilung überprüft. Bei 4 Proben entsprach die Fettsäureverteilung des Fettes aus den Stückchen nicht der Fettsäureverteilung von Kakaobutter.

Von den insgesamt 57 Proben, die im Rahmen dieses ZBU untersucht wurden, wurden 19 Proben beanstandet.

3.2.3.4 ZBU 28.318 (Düsseldorf)

MIKROBIOLOGISCHE UNTERSUCHUNG VON FRISCH GEPRESSTEN SÄFTEN / DIREKTSÄFTEN

Früchte können von Natur aus relativ stark mit Keimen, darunter auch Krankheitserregern belastet sein. Da frisch gepresste Säfte zur losen Abgabe an Verbraucher keinen Keim abtötenden Verfahren unterworfen werden, kann es bei mangelnder Hygiene zu Wert mindern- den bis gesundheitsgefährdenden Kontaminationen kommen. In diesem ZBU sollten der hygienische Status und das Vorkommen von pathogenen Keimen überprüft werden.

Die Verordnung (EG) 2073/2005 gibt als Lebensmittelsicherheitskriterium für nicht pasteurisierte Obst- und Gemüsesäfte Salmonellenfreiheit in 25 g an. Daher wurde auf Salmonellen als Vertreter der pathogenen Keime untersucht.

Bedingt durch die wenig sommerlichen Wetterbedingungen in 2007 war das Angebot an frisch gepressten Säften im Untersuchungszeitraum sehr gering.

In keiner Probe wurden Salmonellen oder *E. coli* nachgewiesen. Die Proben mit auffälligen Gehalten an Hefen waren sensorisch noch einwandfrei, so dass keine Beanstandung ausgesprochen wurde.

3.2.3.5 ZBU 28.320 (Düsseldorf)

UNTERSUCHUNG VON DEOS UND ANTITRANSPIRANTIEN (DEOROLLER UND CREMEDEODORANTS), MIT UND OHNE DEKLARATION VON PARABENEN IN DER INGREDIENTSLISTE, AUF PARABENE (ESTER DER 4-HYDROXYBENZOE SäURE)

Parabene sind Ester der para-Hydroxybenzoesäure. Gemäß Kosmetik-Verordnung sind para-Hydroxybenzoesäure und ihre Salze und Ester als Konservierungsstoffe erlaubt. Sie verfügen über eine gute antimikrobielle und fungizide Wirkung und werden daher vielseitig in Kosmetika als Konservierungsstoffe eingesetzt. Nach einer Veröffentlichung britischer Wissenschaftler im Jahre 2004 kam das BfR zu dem Schluss, dass es zurzeit keinen wissenschaftlichen Beweis dafür gibt, dass der Gebrauch von parabenhaltigen Deodorantien das Risiko einer Brustkrebserkrankung erhöht. Präventiv haben viele Hersteller auf die Verwendung von Parabenen in Deodorantien verzichtet.

89 % (55 Proben) der im Rahmen des ZBU- Durchgangs untersuchten Deodorantien enthielten keine Parabene. In 7 (11 %) Proben wurden unterschiedliche Parabene nachgewiesen. Alle Parabene (Methyl-, Ethyl-, Propyl-, Butyl- und Isobutylparaben) wurden in vier Deodorantien ermittelt; die übrigen drei Proben enthielten Methyl- u./o. Ethylparaben.

Einige Proben enthielten andere Konservierungsstoffe.

In 6 Deodorantien wurde der Konservierungsstoff Phenoxyethanol, in einem Fall Potassium Sorbat und Sodium Benzoat, in einem Fall Triclosan und in 4 Fällen 2-Bromo-2-Nitropropan-1,3-diol als Konservierungsstoff eingesetzt.

In 51 Proben war laut Deklaration kein Konservierungsstoff im Sinne der Anlage 6 Kosmetik-Verordnung vorhanden.

Viele dieser Deodorantien enthielten Alkohol als Bestandteil.

Aus diesem Untersuchungsschwerpunkt lässt sich erkennen, dass der Einsatz der Parabene in Deodorantien nur in sehr geringem Maße stattfindet.

3.2.3.6 ZBU 28.321 (Mettmann)

UNTERSUCHUNG VON AUSLÄNDISCHEN FRÜHERDBEEREN AUF BESTRAHLUNG.

Erdbeeren gehören zu den leicht verderblichen und schlecht lagerfähigen Früchten. Da sie nach der Ernte nicht nachreifen, müssen sie im reifen Zustand gepflückt werden und sind geerntet maximal 3 Tage haltbar.

Durch eine Bestrahlung mit ionisierenden Strahlen kann die Haltbarkeit von Erdbeeren auf bis zu 10 Tage verlängert werden.

Früherdbeeren werden aus südlichen EG-Mitgliedstaaten sowie Drittländern importiert. Aufgrund der langen Transportwege bietet sich die Bestrahlung als Konservierungsverfahren für diese Früchte an.

Von insgesamt 49 Proben „ausländische Früherdbeeren“ wurden zwei Proben aufgrund des positiven Bestrahlungsnachweises beanstandet. Hierbei handelte es sich um eine Probe „spanische Erdbeeren“ und eine Probe „marokkanische Erdbeeren“. Gemäß § 1 (1) der LMBestV ist die Behandlung mit ionisierenden Strahlen für Erdbeeren unzulässig.

3.2.4 Sonderberichte: Mikrobiologische Untersuchungen, Bestrahlungsnachweise, Pflanzenschutzmittelrückstände, Mykotoxine in Lebensmitteln)

3.2.4.1 Mikrobiologische Untersuchungen

Im Berichtsjahr wurden im Mikrobiologie-Labor 782 Proben bearbeitet, davon 163 Proben aus anderen Abteilungen. Das Spektrum der Lebensmittel umfasste dabei fast den gesamten Warenkorb vom Fruchtojoghurt über Brötchen bis zum Mineralwasser. Routinemäßig werden überwiegend lose Proben aus handwerklichen Betrieben und Gaststätten untersucht.

Zwischen den Monaten April bis September liegt unsere „Eiszeit“, das heißt in dieser Zeit wird hauptsächlich Speiseeis von Selbstherstellern zur Untersuchung eingeliefert. 52 von 298 Proben fielen durch einen erhöhten Gehalt an Enterobacteriaceen auf und wurden je nach Verschmutzungsgrad bemängelt oder beanstandet. Die Keimgruppe der Enterobacteriaceen gilt als Indikator für eine innerbetriebliche Rekontamination. Ein erhöhter Gehalt an Enterobacteriaceen ist ein Hinweis auf unhygienische Herstellung oder Behandlung des Speiseeises.

Unhygienische Herstellbedingungen führen auch bei **Sahne aus Aufschlagautomaten** zu überhöhter mikrobieller Belastung. Aufschlagmaschinen gerade älteren Datums sind sehr komplex aufgebaute Apparate, die täglich vor Arbeitsschluss gründlich und fachmännisch gereinigt werden müssen. Geschieht dies unsachgemäß oder nicht regelmäßig, so zeigt sich dies durch hohe Keimbelastungen der Sahne. Auch unzureichende Kühlung und lange Standzeiten der Sahne in den Automaten führen zu einem schnelleren Verderb. Im Berichtsjahr wurden 51 Proben untersucht von denen 19 aufgrund des bakteriologischen Befundes beanstandet wurden.

Des Weiteren wurden Backwaren mit nicht durch gebackener Füllung auf Einhaltung der Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Mikrobiologie und Hygiene überprüft. Bei einer Probe Sahnetorte war der Warnwert für Enterobacteriaceen deutlich überschritten.

Die mikrobiologische Belastung von **frisch gepressten Fruchtsäften** war dagegen unauffällig.

Eine Kontamination kann hier durch schlecht gewaschenes oder angefaultes Obst und unsaubere Saftpresen erfolgen. Unsachgemäße und zu lange Lagerung der Säfte gibt den Keimen dann Gelegenheit zur Vermehrung.

Das Angebot an frisch gepressten Säften war allerdings aufgrund des wenig sommerlichen Wetters nicht so reichhaltig wie im Vorjahr, so dass auch Säfte aus der Gastronomie in den Untersuchungsschwerpunkt aufgenommen wurden.

Eingedenk der Salmonellenfunde in Schokolade im Jahr 2001 wurde eine Serie Kakao mikrobiologisch untersucht. Damals wurden als Ursache für die Kontamination in erster Linie die Kakaobohnen, aber je nach Rezeptur auch andere Zutaten, z.B. Kokosnüsse und Gewürze angesehen. Daher wurden auch Kokosflocken aus dem Handel überprüft.

Keine Probe war mit Salmonellen kontaminiert.

Im Rahmen des bundesweiten Überwachungsprogramms wurden 20 Sesamerzeugnisse auf Salmonellen und 25 Proben **pasteurisierte Milch** auf Gesamtkeimzahl und *Bacillus cereus* untersucht. Keine Probe war zu beanstanden.

Es wurden 44 von **Verbrauchern eingelieferte Proben** untersucht, von denen über die Hälfte zu Beanstandungen führte. Bei den meisten Verbraucherbeschwerden handelte es sich um Lebensmittel, die auf Schimmelpilzbefall, Verderbniserreger wie Hefen oder die Identifizierung von Fremdbestandteilen untersucht wurden.

Verbraucherbeschwerden

Ein Verbraucher überbrachte eine Packung „Sahneheringsfilets“, die im Kühlschrank „explodiert“ war. Die Probe war durch starken Hefebefall verdorben.

Ein Colagetränk in Kunststoffflasche wies einen muffigen, dumpfen Geruch auf. Mikroorganismen konnten nicht nachgewiesen werden. Vermutlich war die Ursache eine Geruchsbindung an der Innenseite der Flasche.

3.2.4.2 Bestrahlungsnachweis bei Lebensmitteln aus dem Kooperationsgebiet Düsseldorf/ Mettmann/ Mönchengladbach/ Neuss

Im Chemischen Untersuchungsamt des Kreises Mettmann wurden im Jahr 2007 **266 Proben** aus dem Kooperationsgebiet - Landeshauptstadt Düsseldorf, Kreis Mettmann, Stadt Mönchengladbach, Kreis Neuss und Kreis Viersen - auf eine möglicherweise stattgefundene Behandlung mit ionisierenden Strahlen mittels Thermolumineszenzmessung und ESR-Messung untersucht.

Bei **10 Proben (4%)** wurde eine Strahlenbehandlung nachgewiesen. Hierbei handelte es sich um 6 Proben die unzulässig bestrahlt wurden und 4 Proben (türkische Trockensuppen), die, soweit lediglich eine Bestrahlung der enthaltenen Kräuter und / oder Gewürze vorgenommen wurde, nicht entsprechend den Vorgaben der Lebensmittelbestrahlungsverordnung gekennzeichnet waren.

Im 1. Quartal 2007 wurden 49 Proben ausländische Früherdbeeren im Rahmen eines ZBU auf eine erfolgte Bestrahlung mit ionisierenden Strahlen untersucht. Erdbeeren gehören zu den leicht verderblichen und schlecht lagerfähigen Früchten. Da sie nach der Ernte nicht nachreifen, müssen sie im reifen Zustand gepflückt werden und sind geerntet maximal 3 Tage haltbar. Durch eine Bestrahlung mit ionisierenden Strahlen kann die Haltbarkeit von Erdbeeren auf bis zu 10 Tage verlängert werden.

Als Untersuchungsmethode wurde bei allen Proben „Früherdbeeren“ die ESR-Messung eingesetzt. Hierzu wurden die „Nüsschen“ isoliert, getrocknet und vermessen. Bei 47 Proben war das Ergebnis eindeutig negativ. Bei 2 Proben konnte anhand des ESR-Spektrums keine eindeutige Aussage getroffen werden. Zur Ergebnisabsicherung wurde zusätzlich eine Thermolumineszenzmessung durchgeführt. Hierzu wurden die den Erdbeeren anhaftenden Mineralien isoliert und zur Messung eingesetzt. Von zwei Proben konnten keine für die TL-Messung erforderlichen Mineralien isoliert werden.

Bei 45 der auf TL untersuchten Erdbeeren war das Ergebnis eindeutig negativ. Bei zwei Proben ergab die TL-Messung eine bestrahlungstypische Glühkurve. Bei diesen Proben handelte es sich um die zwei Proben, bei denen das ESR-Ergebnis nicht eindeutig beurteilt werden konnte.

Von den insgesamt 49 Proben „ausländische Früherdbeeren“ wurden zwei Proben aufgrund des positiven Bestrahlungsnachweises beanstandet. Hierbei handelte es sich um eine Probe „spanische Erdbeeren“ und eine Probe „marokkanische Erdbeeren“. Gemäß §1 (1) der LMBestV ist die Behandlung mit ionisierenden Strahlen für Erdbeeren unzulässig.

Folgende Proben wurden insgesamt im Jahr 2007 auf eine erfolgte Bestrahlung untersucht:

Waren-code	Produktbezeichnung	Anzahl unter-suchter Pro-ben insge-samt	davon Proben mit positivem Bestrah-lungsnachweis	
			Bestrahlung nicht zulässig	Bestrahlung nicht ordnungsgemäß gekennzeichnet
02	Milcherzeugnisse	2		
03	Käse, Käsezubereitungen mit Kräutern/Gewürzen	7		
04	Kräuterbutter	1		
06	Fleisch	4		
07	Fleischerzeugnisse	2		
08	Wurstwaren	5		
12	Krusten- und Schalentiere	7		
14	Suppen, Saucen, einschließlich Instantnudeleisuppen und -gerichte	86	1	4
20	Feinkostsalate	12		
26	Gemüse, getrocknet u.a. Gemüseerzeugnisse	2		
27	Pilze, frisch	8		
28	Pilze, getrocknet und Pilzerzeugnisse	2		
29	Obst, frisch	49	2	
50	Fertiggerichte	7		
51	Nahrungsergänzungsmittel	13	2	
52	Würzmittel	23	1	

Waren-code	Produktbezeichnung	Anzahl unter-suchter Pro-ben insge-samt	davon Proben mit positivem Bestrah-lungsnachweis	
			Bestrahlung nicht zulässig	Bestrahlung nicht ordnungsgemäß gekennzeichnet
53	Kräuter, Gewürze ge-trocknet	36		

3.2.4.3 Pflanzenschutzmittelrückstände in Lebensmitteln

Im Berichtsjahr wurden insgesamt 348 Lebensmittelproben, davon 62 Proben ökologischer Herkunft, mit Multi- und Einzelmethode auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln geprüft. Bei den Proben handelte es sich überwiegend um Frischobst und Frischgemüse vom Großmarkt Düsseldorf, den Erzeugern aus der Region und dem hiesigen Einzelhandel.

Bei 172 Proben waren Rückstände, häufig auch aus mehreren Wirkstoffen bestehend, nachweisbar. Im Schnitt waren in den positiven Proben 2,6 Wirkstoffe zu finden. In 14 Fällen lagen Überschreitungen der gesetzlichen Grenzwerte vor. Beanstandungen werden jedoch nur dann ausgesprochen, wenn der Messwert auch nach Abzug der Messunsicherheit die Höchstmenge überschreitet, was bei 7 Proben der Fall war. In den anderen Fällen erfolgte ein Hinweis.

In den 62 Proben ökologischer Herkunft, davon 1/3 aus Deutschland, die auf Pflanzenschutzmittelrückstände untersucht wurden, konnten in 95 % der Proben keine Pflanzenschutzmittelrückstände nachgewiesen werden. Zum Vergleich: Bei den konventionell erzeugten Proben konnten nur bei 41 % der Proben keine Pflanzenschutzmittelrückstände nachgewiesen werden. Bei einer Probe Petersilie aus Deutschland und zwei Proben italienischer Nektarinen überschritt der Messwert knapp die für die Wirkstoff-Lebensmittelkombination geltende Höchstmenge für „andere pflanzliche Lebensmittel“, die im Bereich der analytischen Bestimmungsgrenze angesiedelt ist. Unter Berücksichtigung der analytischen Messunsicherheit wurde zwar von einer Beanstandung einer Höchstmengenüberschreitung abgesehen, es lag jedoch der dringende Verdacht vor, dass es sich bei den Proben nicht um BioWare handelt. Die Prüfung, ob die Proben tatsächlich nicht der EU-Öko-Verordnung entsprechen, obliegt in Nordrheinwestfalen dem Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz.

3.2.4.4 Mykotoxine in Lebensmitteln

Mykotoxine (Schimmelpilzgifte) sind natürliche Stoffwechselprodukte, die von den unterschiedlichsten Schimmelpilzarten (u.a. Penicillium-, Aspergillus- und Fusarium-Arten) beim Wachstum der Pilze auf pflanzlichen Lebensmitteln gebildet werden können. Die Kontamination mit den Toxinen kann bereits während des Wachstums der Pflanzen auf dem Feld erfolgen, oder aber erst nach der Ernte durch unsachgemäße Lagerung, Verarbeitung oder während des Transportes von Nahrungs- und Futtermitteln.

Durch die Verfütterung verschimmelten Futters, das mit Aflatoxinen belastet ist, können metabolisierte Toxine auch in die Milch und somit auch in Milchprodukte gelangen.

Im Rahmen des vorbeugenden Gesundheitsschutzes wird nach derzeitigem Kenntnisstand insbesondere den Aflatoxinen, Ochratoxin A, Deoxynivalenol (DON), Zearalenon, den Fumonisinen sowie Patulin besondere Beachtung geschenkt, da sie nieren- und zellschädigend wirken, Krebs auslösen, mutagene Wirkungen haben oder das Hormonsystem beeinflussen. Die Einhaltung der für diese Substanzen EU-weit (EG-Kontaminanten-Verordnung Nr. 1881/2006) bzw. national (Mykotoxin-Höchstmengen-Verordnung) festgelegten Höchstmengen wird als Schwerpunkt am Standort Düsseldorf überprüft.

Eine Reihe von Lebensmitteln aus bestimmten Drittländern wird bereits bei der Einfuhr stichprobenartig untersucht, um so den Import belasteter Lebensmittel möglichst zu vermeiden.

Im Jahr 2007 wurden 404 Mykotoxin-Untersuchungen durchgeführt.

Davon entfielen auf die Stadt Düsseldorf 96, auf den Kreis Mettmann 96, auf den Rhein-Kreis-Neuss 84, auf die Stadt Mönchengladbach 52 und auf den Kreis Viersen 76 Untersuchungen.

ÜBERBLICK

Mycotoxin	Gesamt	für Düsseldorf	für Mettmann	für Neuss	für Mönchengladbach	für Viersen
Aflatoxine B,G	144	44	30	25	25	20
Ochratoxin A	117	22	33	26	14	22
Zearalenon	69	20	15	14	5	15
Deoxynivalenol	54	8	12	12	6	16
Fumonisine	5	-	3	1	-	1
Patulin	15	2	3	6	2	2

Tab.: Überblick über die im Jahr 2007 durchgeführten Mykotoxinuntersuchungen

1. ERGEBNISSE DER AFLATOXIN B,G - UNTERSUCHUNGEN

Aflatoxine zählen zu den sogenannten Lagertoxinen, d.h. sie entwickeln sich erst nach der Ernte bevorzugt unter unzulänglichen Trocknungs- und Lagerbedingungen im Erntegut. Da ein feucht-warmes Klima für die Aflatoxinbildner sehr gute Wachstumsbedingungen bietet, ist pflanzlichen Lebensmitteln aus diesen Regionen (u.a. Brasilien, Iran, Türkei) besondere Aufmerksamkeit zu schenken.

Aflatoxine, insbesondere das Aflatoxin B₁, für das auch ein besonders niedriger Grenzwert festgelegt ist, gelten als die stärksten kanzerogen wirksamen natürlich vorkommenden Substanzen überhaupt. Bereits kleinste Mengen des Giftes können leberschädigend wirken.

Im Berichtsjahr 2007 wurden 144 Lebensmittelproben unterschiedlichster Art auf ihren Aflatoxingehalt untersucht.

Von den 144 Proben waren 66 Proben, also etwas weniger als die Hälfte mit Aflatoxinen kontaminiert.

Grenzwertüberschreitungen wurden dabei in 7 Fällen festgestellt.

Neben den bekannten Problemfällen – Pistazien, Feigen und Gewürze – fällt auf, dass insbesondere bei zerkleinerten Haselnüssen, Mandeln und Pistazien viele positive Befunde ermittelt werden.

Der Verdacht liegt nahe, dass die Hersteller nicht so hohe Anforderungen an die Qualität des Ausgangsmaterials stellen, wie bei den unzerkleinerten Produkten.

In 8 Fällen wurden auf Veranlassung der Zollbehörde Haselnüsse, Pistazien und getrocknete Feigen aus der Türkei gemäß ' 55 LFGB vorgeführt.

Welche und wie viele Produkte dabei stichprobenartig untersucht werden, richtet sich nach den Vorgaben der Entscheidung der Kommission 2006/504/EG in der jeweils gültigen Fassung.

Bei der Probenahme und Untersuchung wird streng nach dem EG-Probenahme- und Analyseverfahren vorgegangen. Da diese Verfahren die Problematik der unregelmäßigen Kontaminantenverteilung (Nesterbildung) berücksichtigen, sind je nach Partiegröße mitunter beachtliche Probenmengen (z.B. bei Haselnüssen, Pistazien oder Feigen bis zu 30 kg) zu entnehmen, deren Bearbeitung im Labor zu erheblichem Mehraufwand führt.

Waren-Code	Erzeugnis	Anzahl Proben	davon pos.	Beanstandet
160000	Müsliriegel	1	0	-
170000	Brote mit Nussanteil	8	0	-
180000	Knabbergebäck	1	0	-
	Zimtsterne	4	3	-
230000	Sonnenblumenkerne	3	0	-
	Pinienkerne	6	1	-
	Haselnusskerne, ganz	3	0	-
	Haselnüsse, gemahlen, geraspelt, gehackt	23	18	1
	Haselnusspaste	1	1	-
	Mandeln, gemahlen, gehackt	16	9	1
	Kokosraspel	9	0	-
	Cashew-Kerne	4	0	-
	Pistazien, grün	6	5	-
	Pistazien, geröstet u. gesalzen	3	2	2
	Püree aus Nüssen u. Maronen	1	0	-
	Püree aus Kokosnuss	1	0	-
300000	Feigen, getrocknet	2	2	1
	Sanddornmark	1	0	-
400000	Sesammus	1	0	-
	Erdnussbutter, Erdnusscreme	11	4	-
	Haselnusscreme	1	0	-
420000	Pistazienpaste für Eis	11	10	2
430000	Marzipan- Nougaterzeugnisse,	10	1	-

	Halva, Süßwaren			
520000	Gewürzzubereitung	4	1	-
530000	Gewürze	13	9	-
Gesamt:		144	66	7

Tab.: Untersuchungsergebnisse 2007: Aflatoxin - Gehalte in Lebensmitteln

2. ERGEBNISSE DER OCHRATOXIN A - UNTERSUCHUNGEN

Ochratoxin A ist ein Toxin, das von unterschiedlichen Spezies der Gattungen *Aspergillus* und *Penicillium* gebildet werden kann. Wie bei den Aflatoxinbildnern handelt es sich dabei ebenfalls um typische Lagerpilze, die jedoch auch in gemäßigten Klimazonen vorkommen.

Besonders betroffene Lebensmittel sind Getreide, Getreideprodukte, Kaffee, Kakao, getrocknete Weintrauben, Traubensaft und Gewürze.

Ebenso wie bei den Aflatoxinbildnern wird die Bildung von Ochratoxin A durch ungünstige Temperaturen und Feuchtigkeitsgehalte während der Ernte, der Weiterverarbeitung und der Lagerzeit begünstigt.

Ochratoxin A wirkt nierentoxisch, genotoxisch (Erbsubstanz schädigend), teratogen (Fehlbildungen erzeugend) und immunsuppressiv (das Immunsystem unterdrückend).

Ca. 45 % der untersuchten Proben zeigten einen positiven Befund. Eine Überschreitung des Grenzwertes - soweit festgelegt – konnte nicht festgestellt werden.

Waren-code	Erzeugnis	Anzahl Proben	davon pos.	Beanstandet
150000	Roggen, Dinkel, Buchweizen	23	2	-
160000	Roggenvollkornschrot	2	0	-
	Müsli/Müsliriegel	20	10	-
180000	Knabbererzeugnisse	2	1	-
300000	Rosinen	5	3	-
	Cranberries, getrocknet	1	0	-
310000	Mehrfruchtnektar	1	1	-
320000	Brausen, künstl. Kaltgetränke	2	1	-
430000	Fruchtschnitten, Früchteriegel	10	5	-
440000	Schokoladenstreusel	1	1	-
450000	Kakao/Kakaogetränk	6	6	-
460000	Röstkaffee	26	15	-
	Löslicher Kaffee	10	7	-
	Kaffee-Ersatz	7	0	-
480000	Kinder-, Säuglingsnahrung	1	0	-
	Gesamt:	117	52	0

Tab.: Untersuchungsergebnisse 2007: Ochratoxin A - Gehalte in Lebensmitteln

3. ERGEBNISSE DER ZEARALENON - UNTERSUCHUNGEN

Das Schimmelpilzgift Zearalenon ist ein Mycotoxin, welches durch verschiedene Pilze der Gattung *Fusarium* auf fast allen Getreidearten der Anbauggebiete in den kühlgemäßigten Zonen gebildet wird. Fusarien befallen die Getreidekörner bereits vor der Ernte. Sie wachsen vielfach schon bei der auskeimenden Pflanze in die Wurzeln oder Blattachsen ein und entwickeln während der Reife ihre Toxine in den Körnern.

Aufgrund seiner chemischen Struktur besitzt das Toxin eine östrogene und anabole Wirkung.

Positive Befunde konnten nur in Maismehl / Maisgries ermittelt werden.

Waren-code	Erzeugnis	Anzahl Proben	davon pos.	Beanstandet
150000	Roggen	21	0	-
	Mais	1	0	-
160000	Maismehl / Maisgries	10	3	-
	Roggenvollkornschrot	2	0	-
	Cornflakes	8	0	-
260000	Gemüsemais	18	0	-
430000	Halva	7	0	-
460000	Kaffee-Ersatz (Kornkaffee)	2	0	-
	Gesamt:	69	3	0

Tab.: Untersuchungsergebnisse 2007: Zearalenon-Gehalte in Lebensmitteln

4. ERGEBNISSE DER DEOXYNIVALENOL - UNTERSUCHUNGEN

Deoxynivalenol (DON) wird durch Schimmelpilze der Gattung *Fusarium* gebildet und ist in Getreidearten, vorwiegend Weizen, Mais und Hafer anzutreffen.

Es wird als allgemein toxisch und speziell immuntoxisch eingestuft.

Positive Befunde konnten nur in vier Proben ermittelt werden; eine Höchstmengenüberschreitung wurde nicht festgestellt.

Waren-code	Erzeugnis	Anzahl Proben	davon pos.	Beanstandet
150000	Roggen	21	2	-
	Reis	1	0	-
160000	Roggenvollkornschrot	2	0	-
	Cornflakes	10	0	-
	Haferflocken	8	2	-
220000	Vollkornnudeln	12	0	-
	Gesamt:	54	4	0

Tab.: Untersuchungsergebnisse 2007: Deoxynivalenol-Gehalte in Lebensmitteln

5. ERGEBNISSE DER FUMONISIN - UNTERSUCHUNGEN

Fumonisine kommen fast ausschließlich in Mais und Maisprodukten vor.
Sie stehen im Verdacht auch beim Menschen Krebs auslösen zu können.

Von den im Berichtsjahr untersuchten 5 Proben, zeigten 3 Proben einen positiven Befund; eine Höchstmengenüberschreitung lag nicht vor.

Waren-code	Erzeugnis	Anzahl Proben	davon pos.	Beanstandet
160000	Maismehl / Maisgries	2	0	-
180000	Chips / Tortillas	2	2	-
	Maiswaffeln	1	1	-
	Gesamt:	5	3	-

Tab.: Untersuchungsergebnisse 2007: Fumonisin-Gehalte in Lebensmitteln

6. ERGEBNISSE DER PATULIN - UNTERSUCHUNGEN

Patulin ist ein Mykotoxin, das von verschiedenen Schimmelpilzen der Gattungen *Penicillium*, *Aspergillus* und *Byssoschlamys* gebildet wird.

Es wird als genotoxisch (Erbsubstanz schädigend) und teratogen (Fehlbildungen erzeugend) eingestuft.

Es kann zwar in zahlreichen Frucht- und Getreidesorten sowie in anderen Lebensmitteln mit Schimmelbefall vorkommen, am häufigsten kontaminiert sind jedoch Kernobsterzeugnisse und Tomatenprodukte.

In den 15 untersuchten Proben konnten keine positiven Befunde ermittelt werden.

Waren-code	Erzeugnis	Anzahl Proben	davon pos.	Beanstandet
300000	Apfelmus	12	0	-
310000	Apfelsaft	1	0	-
480000	Apfelschorle	2	0	-
	Gesamt:	15	0	-

Tab.: Untersuchungsergebnisse 2007: Patulin-Gehalte in Lebensmitteln

3.2.4.5 Furan in Lebensmitteln

Im Jahr 2004 wurden von der US Food and Drug Administration (FDA) Ergebnisse zum Auftreten von Furan in Lebensmitteln veröffentlicht. Danach ist Furan vorwiegend in Lebensmitteln zu finden, die bei der Herstellung einen Erhitzungsprozess durchlaufen.

Dies hat die Frage der Exposition des Menschen mit Furan durch den Verzehr von Lebensmitteln aufgeworfen. Da sich Furan im Tierversuch als krebserregend erwiesen hat, stufte die International Agency for Research on Cancer der WHO (IARC) Furan als für den Menschen möglicherweise kanzerogen ein. Ein Wert für die tolerierbare tägliche Aufnahmemenge (TDI) o.ä. konnte aber nach wie vor noch nicht festgelegt werden.

Im vergangenen Jahr wurden in Mettmann 11 Fertiggerichte und 7 Proben Babynahrung in Gläsern auf Furan untersucht.

Die hier ermittelten Gehalte reichten bei den Fertiggerichten von 11 bis 69 µg/kg, bei einer Probe wurden 102 µg/kg festgestellt. Bei der Babynahrung wurden Gehalte von 4 bis 38 µg/kg ermittelt.

Während man bei den Fertiggerichten davon ausgehen kann, dass diese nur einen Teil der Ernährung eines Erwachsenen widerspiegeln und auch die Aufnahmemenge des Furans im Verhältnis zum Körpergewicht vergleichsweise gering ist, kann man bei Säuglingen und Kleinkindern auf Grund des deutlich geringeren Körpergewichts und des meist deutlich größeren Anteils der Gläschen an der Gesamtmenge der Nahrung von einer entsprechend höheren Exposition ausgehen.

Die hier ermittelten Gehalte liegen im Bereich der bisher vom Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) im Monitoring-Bericht 2005 und von der FDA veröffentlichten Daten. Es liegt jedoch im Verantwortungsbereich der Hersteller, im Sinne des vorbeugenden gesundheitlichen Verbraucherschutzes eine Minimierung der Gehalte, gerade bei Produkten für Säuglinge und Kleinkinder, anzustreben.

3.2.4.6 Elemente und Schwermetalle in Lebensmitteln, Kosmetika und Bedarfsgegenständen

Im Berichtsjahr wurden insgesamt 796 Proben, davon 688 Proben aus dem Lebensmittelbereich, sowie 66 Proben aus dem Bedarfsgegenstandsbereich und 42 Proben Kosmetika auf anorganische Bestandteile und/oder Schwermetalle untersucht.

Im **Lebensmittelbereich** wurden unter anderem Fisch, Fleisch, Mineralwasser, Beikost, Nahrungsergänzungsmittel, Konfitüren und Säfte auf anorganische Bestandteile untersucht. Einerseits wurden Schwermetallgehalte im Hinblick auf die Einhaltung der Höchstgehalte der Kontaminantenverordnung überprüft. Andererseits wurden Mineralstoffgehalte und Spurenelemente ermittelt.

Beispielsweise wurde im Rahmen einer Betriebskontrolle eine Dose mit halben, gezuckerten Pfirsichen entnommen, die geöffnet mit Inhalt im Kühlhaus gelagert wurde. An der Innenseite der geöffneten, unlackierten Dose waren im Vergleich zu einer originalverschlossen gelagerten Dose deutlich dunkelgraue Verfärbungen erkennbar. In dem Doseninhalt aus der geöffnet gelagerten Dose wurde ein **Zinn**gehalt von 188 mg/kg ermittelt. Im Vergleich dazu lagen in dem Doseninhalt der originalverschlossen gelagerten Dose lediglich 46,5 mg Zinn/kg vor. Da es bei unlackierten Dosen nach dem Öffnen durch den Luftzutritt zu Reaktionen des Dosenmaterials mit dem Inhalt und damit zu einem erhöhten Übergang von Zinn in das Lebensmittel kommen kann, sind unlackierte Dosen zur weiteren Aufbewahrung des Inhaltes nach dem Öffnen über einen längeren Zeitraum ungeeignet. Es ist davon auszugehen, dass der erhöhte Zinngehalt auf die unsachgemäße Aufbewahrung des Inhaltes in der geöffneten Dose zurückzuführen ist, die somit zu einer nachteiligen Beeinflussung des Lebensmittels führt.

Weiterhin wurde bei 15 **Speiseeisproben** aus Selbstherstellung der Gehalt an Silber im Hinblick auf den Einsatz **silberhaltiger Desinfektionsmittel** ermittelt. Der Einsatz von Silber zu einem technologischen Zweck ist nach ZZuLV für Speiseeis nicht zulässig. Bei sachgerechter Herstellung enthält Speiseeis daher kein Silber ($< 0,02 \text{ mg/kg}$). Bei einer Probe „Erdbeerfruchteis“ wurde mit $0,13 \text{ mg/kg}$ ein deutlich erhöhter Gehalt an Silber festgestellt. Die daraufhin im Rahmen einer Stufenkontrolle entnommene Nachprobe war diesbezüglich auffällig.

Da Kakao und damit auch **Schokoladen** mit **Cadmium** belastet sein können, wurden 24 Proben Schokolade (va. Bitterschokoladen) auf Cadmium untersucht.

Lediglich bei einer Probe „Vollmilchschokolade“ war kein Cadmium bestimmbar ($< 0,01 \text{ mg/kg}$), bei den übrigen Proben konnten Cadmiumgehalte zwischen $0,02 \text{ mg/kg}$ und $0,39 \text{ mg/kg}$ festgestellt werden. Die mittlere Cadmiumbelastung lag bei $0,18 \text{ mg/kg}$.

Die Kakaopflanzen nehmen Cadmium, das natürlich im Boden vorliegt, über die Wurzeln auf und speichern es in den Früchten. Die Cadmiumaufnahme ist einerseits abhängig vom jeweiligen Anbaugelände und andererseits von der Sorte. Gerade die Edelkakaoart Criollo reichert Cadmium stärker an, was die Ursache für erhöhte Gehalte in Bitterschokoladen sein kann, da zur Herstellung von Schokoladen mit hohem Kakaoanteil vorwiegend Edelkakao verwendet wird.

Da es für Schwermetalle in Kakao und Schokoladen keine verbindlichen Höchstmengen in der Kontaminantenverordnung gibt, wird der Richtwert des ehemaligen BgVV von $0,3 \text{ mg/kg}$ Cadmium für Schokoladen zur Beurteilung herangezogen. Bezogen auf den „provisional tolerable weekly intake“ (PTWI-Wert), also die vorläufig duldbare wöchentliche Aufnahmemenge, von 7 µg/kg Körpergewicht bedeutet das für einen 70 kg schweren Erwachsenen, dass bei Verzehr von 100 g Schokolade (einer Tafel), die mit $0,3 \text{ mg/kg}$ Cadmium kontaminiert ist, bereits 43% des PTWI-Wertes ausgeschöpft sind. Für Frauen und leichtere Personen gestaltet sich dieses Verhältnis entsprechend ungünstiger.

Im vergangenen Jahr wurden 9 Proben **Algen** zum menschlichen Verzehr, davon eine Probe „Hijiki“-Algen und eine Probe „Arame“-Algen, auf ihren Gehalt an Schwermetallen, insbesondere **Arsen**, und **Iod** untersucht. Da lediglich die anorganischen Arsenverbindungen toxisch relevant sind, ist zur Beurteilung eines ermittelten Arsengehaltes der Anteil an anorganischem Arsen notwendig.

Bei der Probe „Hijiki-Algen“ wurde mit 61 mg/kg ein hoher Gehalt an anorganischem Arsen sowie ein hoher Iodgehalt von fast 700 mg/kg im Trockenprodukt ermittelt. Auch die Aramealge wies einen hohen Iodgehalt von 450 mg/kg Trockensubstanz auf.

Aufgrund möglicher negativer Auswirkungen eines plötzlichen Iodüberschusses auf die Gesundheit von Verbrauchern, die in Iodmangelgebieten leben, empfiehlt das **Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR)** nicht mehr als 200 µg Iod pro Tag zusätzlich über den Verzehr von iodreichen Algen aufzunehmen.

Gerade bei Hijiki- und Aramealgen übersteigt der Iodgehalt im Trockenprodukt auch unter Berücksichtigung der angegebenen Verzehrsempfehlung von 1 g Trockenprodukt häufig diesen empfohlenen Gehalt. Da allerdings in der Regel bei allen Sorten außer „Nori“ ein Einweichvorgang vor dem Verzehr notwendig ist, kann dadurch eine deutliche Reduktion des Iodgehaltes erreicht werden, sofern das Einweichwasser, wie in der Zubereitungsempfehlung angegeben, verworfen wird. Somit spiegelt der Gehalt im Trockenprodukt ohne Berücksichtigung der Zubereitungsanleitung nicht unbedingt die Gehalte an Iod wider, die tatsächlich durch den Verzehr von derartigen Produkten aufgenommen werden.

Bei den hier durchgeführten Messungen des Iodgehaltes vor und nach der Zubereitung laut Anleitung auf den entsprechenden Etiketten („Vor dem Verzehr in Wasser einweichen, Einweichwasser verwerfen“) konnte eine deutliche Abnahme des Iodgehaltes beobachtet werden, so dass der seitens des BfR vorgeschlagene Wert von maximal 200 µg Iod aus iodrei-

chen Algenprodukten pro Tag unter Berücksichtigung natürlicher und analytischer Schwankungsbreiten in der Regel eingehalten wird.

Auch die Arsengehalte lassen sich durch Einhaltung der Zubereitungsanleitung deutlich reduzieren. Somit ergab sich bei der untersuchten Hijikialge keine Überschreitung des „provisional tolerable weekly intake“ (PTWI-Wert) von 15 µg/kg Körpergewicht.

Weiterhin wurden 75 Proben **Mineralwasser** mit und ohne Auslobung „geeignet für die Zubereitung von Säuglingsnahrung“ auf ihren Gehalt an **Uran** untersucht. Es wurden Gehalte zwischen 0,09 µg/L und 6,9 µg/L ermittelt. Daher liegen alle Proben unterhalb des WHO-Richtwertes von 15 µg/L. Weiterhin wiesen alle untersuchten Proben mit der Auslobung „geeignet für die Zubereitung von Säuglingsnahrung“ Urangelhalte <2 µg/L auf.

Insgesamt wurden 42 **Kosmetikproben** auf ihren Gehalt an Schwermetallen wie Arsen, Antimon, Blei, Cadmium und Quecksilber und/oder hinsichtlich ausgelobter oder wirksamer Bestandteile (Mineralien etc.) untersucht.

In einer Proben „Glittercreme“ wurde ein deutlich erhöhter Gehalt an Antimon von 12 mg/kg ermittelt. Nach § 1 KosmV ist es zum Schutze der Gesundheit verboten, beim gewerbsmäßigen Herstellen oder Behandeln von kosmetischen Mitteln Antimon und dessen Verbindungen zu verwenden. Allerdings können gemäß einer Mitteilung des ehemaligen Bundesgesundheitsamtes (Bundesgesundheitsblatt 28 Nr. 7, Juli 1985) Antimongehalte bis zu 10 mg/kg als technisch unvermeidbar angesehen werden. Der gefundene Antimongehalt liegt auch unter Berücksichtigung der Messunsicherheit über diesem Gehalt und wurde daher als technisch vermeidbar angesehen und entsprechend beanstandet.

Aus dem **Bedarfsgegenstandebereich** wurden vor allem Trinkgläser, Geschirr und aufgrund der aktuellen Entwicklungen auch vermehrt Spielwaren hinsichtlich der Blei- und Cadmiumabgabe überprüft. Bei zwei Spielwaren wurde ein erhöhter Übergang von Blei festgestellt. (siehe Sonderbericht Bedarfsgegenstände).

Weiterhin wurden insgesamt 57 Proben für das **Lebensmittelmonitoring** auf anorganische Bestandteile untersucht.

Das Lebensmittelmonitoring dient dem vorbeugenden gesundheitlichen Verbraucherschutz, indem repräsentative Daten zum Belastungsgrad der Lebensmittel mit unerwünschten Stoffen, wie Pflanzenschutzmitteln, Schwermetallen, Mykotoxinen und anderen Kontaminanten ermittelt werden. Die Belastung von Lebensmitteln mit unerwünschten Stoffen kann dabei auch über die Jahre verfolgt werden. So kann die Schadstoffaufnahme über die Nahrung anhand der ermittelten Daten abgeleitet werden und eventuelle Gefährdungen können frühzeitig erkannt werden (**Basis-Monitoring**). Um spezielle aktuelle Fragestellungen unter repräsentativen Bedingungen beurteilen zu können, wurde im Jahre 2004 das **Projekt-Monitoring** eingeführt, welches sich speziellen Fragestellungen widmet. In beiden Fällen werden die in den Untersuchungsämtern der amtlichen Lebensmittelüberwachung ermittelten Ergebnisse dem Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) zur Erfassung, Auswertung und Berichterstattung übermittelt. Das BVL veröffentlicht die Berichte zum Monitoring auf seiner Homepage: www.bvl.bund.de

Im Berichtsjahr wurden Roggenkörner, getrocknete Aprikosen und Zuchtchampignons im Rahmen des Basis-Monitorings auf die Elemente Arsen, Cadmium, Kupfer, Blei, Selen, Quecksilber (nur Roggenkörner und Zuchtchampignons) und Zink untersucht. Auf welche Elemente in Abhängigkeit vom Lebensmittel untersucht werden sollte, wird seitens des BVL explizit vorgegeben.

Bei den im Rahmen des Basis-Monitorings untersuchten Proben ergaben sich bezüglich der untersuchten Elemente keine Auffälligkeiten.

Lediglich bei einer Probe „Champignons braun“ konnte ein im Vergleich zu Literaturdaten deutlich erhöhter Gehalt an Selen festgestellt werden. Da der Selengehalt von Lebensmitteln

pflanzlichen Ursprungs stark von den Selengehalten im Boden abhängt und die Herstellung von Zuchtchampignons in der Regel auf (künstlichen) Substraten erfolgt, besteht die Möglichkeit, dass ein Substrat mit einem deutlich erhöhtem Selengehalt zur Herstellung verwendet wurde. Aufgrund der geringen therapeutischen Breite von Selen wurde empfohlen, die eingesetzten Substrate vor Ort zu überprüfen und die auftretenden Selengehalte zu reduzieren.

Weiterhin wurden 12 Proben Äpfel bzw. Kartoffeln aus ökologischem Anbau im Rahmen des Projekt-Monitorings auf Kupfer untersucht.

3.2.4.7 Gentechnisch veränderte Lebensmittel

Gentechnisch veränderte Lebensmittel unterliegen seit April 2004 der Kennzeichnungspflicht. Die VO (EG) 1829/2003 sieht vor, dass Lebensmittel mit einem relativen gv-Anteil größer 0,9 % gekennzeichnet werden müssen, mit Angaben wie z.B. „gentechnisch verändert“ oder „aus gentechnisch verändertem (Bezeichnung der Zutat)“.

Eine Kennzeichnung ist nicht erforderlich, bei einem relativen gv-Anteil von 0,9 % und kleiner, wenn dieser Anteil zufällig oder technisch unvermeidbar ist. Die Zufälligkeit oder technische Unvermeidbarkeit muss vom Inverkehrbringer den Behörden gegenüber überzeugend dargelegt werden.

GVO-Gehalte von 0,1 % werden von der Lebensmittelüberwachung übereinstimmend als zufällig angesehen und sind somit nicht kennzeichnungspflichtig.

Der Schwerpunkt der Untersuchungen lag im Berichtsjahr bei Sojaprodukten.

Es wurden 23 unterschiedliche Sojaerzeugnisse wie Tofu, Sojapasten, Sojadessert Sojabohnengetränke, Sojabohnengetränkpulver, Sojastangen und –blätter (Trockenprodukte) und andere Sojaeiweißerzeugnisse untersucht.

In 40 % der Proben konnte gentechnisch verändertes RoundupReadyTM-Soja nachgewiesen werden.

Die ermittelten GVO-Anteile lagen allerdings bei allen positiven Proben im Spurenbereich (< 0,1%). Eine Kennzeichnung dieser Produkte ist damit nicht erforderlich.

4 Ausblick

Alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Amtes für Verbraucherschutz sind sich der Bedeutung ihrer Aufgabe zum Wohle der Verbraucherinnen und Verbraucher des Kreises bewusst. Sie haben diese auch im Jahr 2007 trotz hoher Anforderungen mit großem Engagement und viel Kreativität bewältigt. Hierfür gilt ihnen ein ganz besonderer Dank.

Im Jahr 2008 soll eine Auszubildende für den Beruf der Lebensmittelkontrolleurin, die ihre Prüfung Ende 2007 abgelegt hat, eine der beiden Stellen, die in 2007 vakant wurden, besetzen. Die zweite freigewordene Stelle ist zum 01. Januar 2008 mit einem neueingestellten Lebensmittelkontrolleur besetzt worden. Damit sind acht von zehn Stellen im Bereich des Außendienstes der Lebensmittelüberwachung besetzt. Ziel ist es, mit den beiden Auszubildenden, die Ende 2008 bzw. Anfang 2009 ihre Prüfungen ablegen werden, eine Besetzung aller zehn Lebensmittelkontrollstellen zu erreichen. Damit soll der Verbraucherschutz im Kreis Mettmann erhöht werden.

Hauptziel und wichtigste Aufgabe des Kreises im Bereich des Verbraucherschutzes wird es auch in 2008 sein, alles zu tun, um die zwangsweise Auflösung der hiesigen chemischen Untersuchungseinrichtung zu verhindern und die effektive und effiziente Arbeit der Kooperation Düsseldorf/Mettmann mit der Stadt Mönchengladbach, dem Rhein-Kreis Neuss sowie den Kreisen Viersen und Kleve fortzusetzen.

Stangier

Warning