

## II.3. Chemische Untersuchung und Beurteilung von Lebensmitteln

### II.3.1 Übersichtstabellen/Beanstandungsgründe

Warencode	ZEBS- Bezeichnung	untersucht	beanstandet	%	Beanstandungsgründe																											
					01	02	03	04	05	06	07	08	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	
01	Milch	394	41	10,4	0	0	0	0	1	0	0	39	0	3	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	1	0	0	1		
02	Milchprodukte	253	44	17,4	0	0	0	0	8	3	2	4	0	3	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	20	21	23	0	21			
03	Käse	345	54	15,7	0	0	0	0	7	2	7	20	0	21	0	0	0	0	0	0	0	7	0	0	0	0	0	0	0			
04	Butter	48	3	6,3	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0			
05	Eier, Eiprodukte	442	21	4,8	0	0	0	0	0	0	1	4	0	11	0	0	0	0	1	4	0	1	0	0	0	0	0	0	0			
06	Fleisch warmblütiger Tiere, auch tiefgefroren	1089	148	13,6	1	0	0	0	33	9	26	15	0	20	3	0	0	0	0	6	3	0	8	0	0	0	1	41	0	0	41	
07	Fleischerzeugnisse warmblütiger Tiere	866	190	21,9	0	0	0	0	12	2	47	53	0	43	31	22	0	0	0	0	1	0	3	0	0	0	0	5	0	0	5	
08	Wurstwaren	857	159	18,6	1	1	0	0	15	0	27	42	0	70	14	0	0	0	0	0	2	0	14	0	0	0	0	5	0	0	5	
10	Fische, Fischzuschnitte	353	69	19,5	0	1	0	0	9	8	14	8	0	23	0	0	0	0	0	2	0	0	5	0	0	0	0	1	0	0	1	
11	Fischerzeugnisse	323	46	14,2	3	0	0	0	6	1	6	5	0	14	0	0	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	12	0	0	12		
12	Krusten-, Schalen-, Weichtiere, sonstige Tiere u. Erzeugnisse daraus	285	71	24,9	1	0	0	0	0	5	10	37	0	18	2	2	0	0	1	0	0	0	2	0	0	0	1	0	1	0	0	
13	Fette, Öle	247	48	19,4	0	1	0	0	0	27	0	6	1	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
14	Suppen, Soßen	140	14	10,0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	9	2	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	
15	Getreide	158	11	7,0	0	0	0	0	0	2	0	5	0	7	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
16	Getreideprodukte, Backvormischungen, Brotteige, Massen und Teige für Backwaren	344	27	7,8	0	0	0	0	0	6	0	10	0	10	0	0	0	0	0	0	7	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	
17	Brote, Kleingebäcke	435	42	9,7	0	0	0	0	0	7	1	14	0	22	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
18	Feine Backwaren	1070	101	9,4	1	0	0	0	0	7	13	12	0	32	10	0	0	0	0	0	0	0	3	4	0	2	27	26	17	0	26	
20	Mayonnaisen, emulgierte Soßen, kalte Fertigsoßen, Feinkostsalate	303	41	13,5	1	0	0	0	3	0	4	5	0	11	11	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	6	10	3	0	10	
21	Puddinge, Kremspeisen, Desserts, süße Soßen	69	8	11,6	0	2	0	0	1	0	1	7	0	3	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	
22	Teigwaren	182	21	11,5	0	0	0	0	0	0	0	3	0	12	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	
23	Hülsenfrüchte, Ölsamen, Schalenobst	287	45	15,7	0	0	0	0	2	5	2	15	0	28	0	0	0	0	0	7	1	0	0	0	0	0	1	0	0	1		
24	Kartoffeln, stärkereiche Pflanzenteile	139	10	7,2	0	0	0	0	0	0	0	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0		



Warencode	ZEBS- Bezeichnung	untersucht	beanstandet	%	Beanstandungsgründe																														
					01	02	03	04	05	06	07	08	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28				
49	Diätetische Lebensmittel	170	28	16,5	0	0	0	0	0	0	0	5	0	19	1	0	0	0	0	0	2	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
50	Fertiggerichte, zubereitete Speisen	545	154	28,3	0	2	0	0	0	2	5	3	0	10	1	0	0	0	0	0	1	0	1	128	0	0	2	2	3	0	2	0	0		
51	Nahrungsergänzungsmittel, Nährstoffkonzentrate und Ergänzungsnahrung	284	90	31,7	5	0	0	0	2	0	0	42	2	57	1	7	0	0	1	0	0	0	7	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
52	Würzmittel	130	9	6,9	1	0	0	0	0	1	1	0	0	5	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
53	Gewürze	199	15	7,5	0	0	0	0	0	2	0	4	0	8	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
54	Aromastoffe	50	2	4,0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
56	Hilfsmittel aus Zusatzstoffen u./o. Lebensmittel und Convenience-Produkte	95	2	2,1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
57	Zusatzstoffe wie Zusatzstoffe verwendete Lebensmittel und Vitamine	58	2	3,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
59	Trinkwasser, Mineralwasser, Tafelwasser, Quellwasser, Brauchwasser	431	53	12,3	0	0	0	0	10	18	1	17	1	2	0	0	0	0	0	0	7	0	1	0	0	0	10	0	0	0	0	0	0		
<b>Summe:</b>		<b>15374</b>	<b>2065</b>	<b>13,4</b>	<b>17</b>	<b>17</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>123</b>	<b>128</b>	<b>181</b>	<b>516</b>	<b>9</b>	<b>773</b>	<b>98</b>	<b>55</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>30</b>	<b>44</b>	<b>8</b>	<b>72</b>	<b>138</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>103</b>	<b>157</b>	<b>67</b>	<b>0</b>	<b>157</b>				

Tab. II.3.1.1: Übersichtstabelle der Beanstandungen von Lebensmitteln - 2010

Hinweis: Die Tabelle beschreibt die einzelnen Beanstandungsgründe der Proben. Hierbei sind Mehrfachnennungen möglich, da eine Probe mehr als einen Beanstandungsgrund aufweisen kann. Die Zahl der beanstandeten Proben ist nicht die Summe der Einzelbeanstandungen (1 - 28)!

## Erläuterungen zu den Beanstandungscodes

01	Gesundheitsschädlich (mikrobiologische Verunreinigung) <b>Art. 14 (1) i.V.m. (2) lit. a VO (EG) 178/2002; § 5 (1) LFGB</b>
02	Gesundheitsschädlich (andere Ursachen) <b>Art. 14 (1) i.V.m. (2) lit. a VO (EG) 178/2002; § 5 (1) LFGB</b>
03	Gesundheitsgefährdend (mikrobiologische Verunreinigung) <b>VO n. § 13 (1) LFGB; VO n. § 34 LFGB</b>
04	Gesundheitsgefährdend (andere Ursachen) <b>VO n. § 13 (1) LFGB; VO n. § 34 LFGB</b>
05	Nicht zum Verzehr geeignet (mikrobiolog. Verunreinigung) <b>Art. 14 (1) i.V.m. (2) lit. b VO (EG) 178/2002</b>
06	Nicht zum Verzehr geeignet (andere Ursachen) <b>Art. 14 (1) i.V.m. (2) lit. b VO (EG) 178/2002; § 11 (2) Nr. 1 LFGB</b>
07	Nachgemacht, wertgemindert, geschönt <b>§ 11 (2) LFGB; VO n. § 13 (4) LFGB</b>
08	Irreführend <b>Art. 16 VO (EG) 178/2002; § 11 (1) LFGB</b>
10	Unzulässige gesundheitsbezogene Angaben <b>§ 12 (1) LFGB, VO (EG) Nr. 1924/2006</b>
11	Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften <b>VO n. § 35 LFGB oder materielle Kennzeichnungsbestimmungen in unmittelbar</b>
12	Zusatzstoffe, fehlende Kenntlichmachung <b>VO n. § 13 (3) Nr. 1 LFGB</b>
13	Zusatzstoffe, unzulässige Verwendung <b>§ 6 (1) LFGB</b>
14	Pflanzenschutzmittel, Überschreitung von Höchstgehalten <b>§ 9 (1) Nr. 1 LFGB, VO (EG) Nr. 396/2005</b>
15	Pflanzenschutzmittel, unzulässige Anwendung <b>§ 9 (1) Nr. 2 LFGB, VO (EG) Nr. 396/2005</b>
16	Pharmakologisch wirksame Stoffe, Überschreitungen von Höchstgehalten oder Beurteilungswerten <b>VO (EWG) 2377/90; § 10 LFGB</b>
17	Schadstoffe, Überschreitung von Höchstgehalten <b>VO (EG) 1881/2006, VO n. § 13 (5) LFGB</b>
18	Verstöße gegen sonstige Vorschriften des LFGB oder darauf gestützte VO (andere Ursachen)
19	Verstöße gegen sonstige, Lebensmittel betreffende nationale Rechtsvorschriften <b>z.B. Milch- u. MargarineG, Brannwein-MonopolG</b>
20	Verstöße gegen unmittelbar geltendes EG-Recht
21	Keine Übereinstimmung mit Hilfsnormen, stoffliche Beschaffenheit <b>BfR, BVL, DGF, DIN u.a. freiwillige Vereinbarungen</b>
22	Verstoß gegen Bestrahlungsverbot <b>§ 8 (1) LFGB</b>
23	Verstöße gegen sonstige Vorschriften des LFGB oder darauf gestützte VO (mikrobiologische Verunreinigungen) <b>z.B. DiätV, Mineral- und TafelwasserV</b>
24	Keine Übereinstimmung mit Hilfsnormen, mikrobiologische Verunreinigung <b>BfR, BVL, DGF, DIN u.a. freiwillige Vereinbarungen</b>
25	Pharmakologisch wirksame Stoffe, unzulässige Anwendung <b>VO (EWG) 2377/90; § 10 LFGB</b>
26	Gentechnische veränderte Organismen, unzulässige Verwendung <b>VO (EG) Nr. 1829/2003, Art. 4</b>
27	Gentechnische veränderte Organismen, fehlende Kennzeichnung <b>VO (EG) Nr. 1830/2003, Art. 4; VO (EG) Nr. 1829/2003, Art. 13</b>
28	Nichtübereinstimmung mit Gemeinschaftsrecht bezüglich mikrobiologischer Beschaffenheit - Rechtsgrundlage enthält kein unmittelbares Verbot - <b>VO (EG) Nr. 2073/2005</b>

## II.6 Untersuchung und Beurteilung von Kosmetika, Bedarfsgegenständen sowie Tabak

### II.6.1 Tabellarische Übersichten

Warencode	ZEBS- Bezeichnung	untersucht	beanstandet	%	Beanstandungsgründe																												
					30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	60	61	62	63	64	65	66
60	Tabak	29	4	13,8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0
82	Bedarfsgegenstände mit Körperkontakt und zur Körperpflege	747	131	17,5	0	0	0	0	0	24	7	26	62	34	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
83	Bestarfsgegenstände zur Reinigung und Pflege sowie sonst. Haushaltschemikalien	25	3	12,0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
84	Kosmetische Mittel und Stoffe zu deren Herstellung	309	139	45,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7	20	117	46	39	0	0	2	0	0	0	0	0	0		
85	Spielwaren und Scherzartikel	422	41	9,7	0	0	0	0	0	5	0	11	10	16	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
86	Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt (BgLm)	527	31	5,9	0	0	0	10	0	0	21	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
<b>Summe:</b>		2059	349	16,9	0	0	0	10	0	29	28	37	75	52	1	0	0	7	20	117	46	39	0	0	2	0	0	0	0	0	2	0	

Tab. II.6.1.1: Beanstandungsgründe der Untersuchungen von Kosmetika, Bedarfsgegenständen sowie Tabak im Jahr 2010

Hinweis: Die Tabelle beschreibt die einzelnen Beanstandungsgründe der Proben. Hierbei sind Mehrfachnennungen möglich, da eine Probe mehr als einen Beanstandungsgrund aufweisen kann. Die Zahl der beanstandeten Proben ist **nicht** die Summe der Einzelbeanstandungen

## Erläuterungen zu den Beanstandungscodes

30	Gesundheitsschädlich (mikrobiologische Verunreinigung)	<b>Art. 3 (1) lit. a VO (EG) 1935/2004; § 30 LFGB</b>
31	Gesundheitsschädlich (andere Ursachen)	<b>Art. 3 (1) lit. a VO (EG) 1935/2004; § 30 LFGB; § 31 (1) LFGB</b>
32	Gesundheitsgefährdend aufgrund Verwechslungsgefahr mit Lebensmitteln	<b>§ 5 (2) Nr. 2 LFGB</b>
33	Übergang von Stoffen auf Lebensmittel	<b>§ 31 (1) LFGB; Art. 3 (1) lit. b) u. c) VO (EG) 1935/2004</b>
34	Unappetitliche und ekelerregende Beschaffenheit	<b>VO (EG) Nr. 852/2004 mit ggf. nach Art. 14 (2) lit. b VO (EG) 178/2002 oder § 11 (2) Nr. 1 LFGB zu beanst. LM</b>
35	Verstöße gegen sonstige Rechtsvorschriften, stoffliche Beschaffenheit	<b>Maßn. n. Art. 5 (1) lit. a) bis g) VO (EG) 1935/2004; VO n. § 32 LFGB</b>
36	Verstöße gegen sonstige Rechtsvorschriften, Kennzeichnung, Aufmachung	<b>Art. 3 (2), Art. 4 (5) u. (6), Art. 5 (1) lit. k) u. l), Art. 15, Art. 16, Art. 17 VO (EG) 1935/2004; VO n. § 32 u. § 35 LFGB</b>
37	Verstöße gegen sonstige Rechtsvorschriften, stoffliche Beschaffenheit	<b>WRMG, GefahrstoffV, GPSG</b>
38	Verstöße gegen sonstige Rechtsvorschriften, Kennzeichnung, Aufmachung	<b>WRMG, GefahrstoffV, GPSG</b>
39	Keine Übereinstimmung mit Hilfsnormen, stoffliche Beschaffenheit	<b>freiwillige Vereinbarungen, BGA, BfR, BVL, DFG, DIN u.a.</b>
40	Keine Übereinstimmung mit Hilfsnormen, Kennzeichnung, Aufmachung	<b>freiwillige Vereinbarungen, BGA, BfR, BVL, DFG, DIN u.a.</b>
41	Irreführende Bezeichnung, Aufmachung von Bedarfsgegenständen mit Lebensmittelkontakt	<b>Art. 3 (2) VO (EG) Nr. 1935/2004</b>
49	Gesundheitsgefährdend aufgrund Verwechslungsgefahr mit Lebensmitteln	<b>§ 5 (2) Nr. 2 LFGB</b>
50	Gesundheitsschädlich	<b>§ 26 LFGB</b>
51	Irreführend	<b>§ 27 LFGB; VO n. § 35 LFGB</b>
52	Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (Chargen-Nr., Hersteller, MHD, Verwendungszweck, Liste der Bestandteile)	<b>VO n. § 35 LFGB; §§ 4 (1), 5, 5a KosmV</b>
53	Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (Warnhinweise, Anwendungsbedingungen, Deklaration von Stoffen)	<b>VO n. § 28 u. § 35 LFGB; § 4 (2) KosmV</b>
54	Verwendung verschreibungspflichtiger oder verbotener Stoffe	<b>VO n. § 28 LFGB; §§ 1 bis 3b KosmV</b>
55	Verstöße gegen sonstige Kennzeichnungsvorschriften oder Hilfsnormen	<b>IKW, TRG, BGA, BfR, BVL u.a. freiwillige Vereinbarungen</b>
56	Verstöße gegen sonstige Rechtsvorschriften oder Hilfsnormen, stoffliche Beschaffenheit	<b>WRMG; IKW, TRG, BGA, BfR, BVL u.a. freiwillige Vereinbarungen</b>
57	Verstöße gegen Vorschriften zur Bereithaltung von Unterlagen (Zusammensetzung, physikalisch chemische und mikrobiologische Spezifikationen, GMP-Belege, Sicherheitsbewertung Nebenwirkungen, Wirkungsnachweise)	<b>VO n. § 28 (3) u. § 29 LFGB; § 5b KosmV</b>
58	Gesundheitsgefährdend aufgrund Verwechslungsgefahr mit Lebensmitteln	<b>§ 5 (2) Nr. 2 LFGB</b>
60	Verwendung nicht zugelassener Stoffe	<b>§ 20 Vorl. Tabakgesetz</b>
61	Werbeverbote	<b>§ 22 Vorl. Tabakgesetz</b>
62	Stoffliche Zusammensetzung	<b>§§ 1, 2, 5 TabakV, § 2 TabprodV</b>
63	Zusatzstoffe, fehlende Kenntlichmachung	<b>§§ 3, 5 Nr. 8 TabakV</b>
64	Kennzeichnung	<b>§ 4 TabakV, §§ 6, 7, 8 u. 9 TabprodV</b>
66	Verbot für Tabakerzeugnisse zum anderweitigen oralen Gebrauch	<b>§ 5a TabakV</b>

## II.3. Chemische Untersuchung und Beurteilung von Lebensmitteln

### II.3.2.2. Lebensmittel pflanzlicher Herkunft

#### Warencode 13 Fette, Öle

untersuchte Proben: 199

davon beanstandet: 39 (19,5 %)

Warenbezeichnung	Proben- zahl	Beanstandungen/ Bemängelungen	Beurteilung
Palmöl	9	7	Verstoß gegen Kennzeichnungsvorschriften
Hanföle	2	1	gesundheitsschädlich i.S. Art. 14 VO (EG) Nr. 178/2002 und unzulässige gesundheitsbezogene Angabe
Frittierfett (gebraucht)	125	26	Verdorben (zu lange verwendet)
Traubenkernöl- mischungen	5	5	Irreführung, Kennzeichnungsmängel

39

Tab. II.3.2.2.1: Beanstandungen von Fetten, Ölen (ILC Trier) - 2010

## II.3. Chemische Untersuchung und Beurteilung von Lebensmitteln

### II.3.2.2. Lebensmittel pflanzlicher Herkunft

#### Warencode 14 Suppen und Soßen

untersuchte Proben: 80

davon beanstandet: 12 (15,0 %)

Warenbezeichnung	Probenzahl	Beanstandungen/ Bemängelungen	Beurteilung
Trockensuppen	11	2	Verstoß gegen Kennzeichnungsvorschriften
Trockensuppen	10	3	2 x Verstoß gegen Allergen-Kennzeichnungsvorschriften (s.a. Kapitel II.4.13, Allergene); 1 x Verstoß gegen sonstige Kennzeichnungsvorschriften
Flüssige Suppen	32	6	Kennzeichnungsmängel; Zusatzstoff nicht in Speisekarte angegeben; zu viel Kochsalz; QUID-Angabe fehlt; Deutsche Kennzeichnung fehlt
Sauce	12	1	verdorben (§ 11 (2) 1 LFGB, Art 14 VO (EG) 178/2002

12

Tab. II.3.2.2.2: Beanstandungen von Suppen und Soßen (ILC Trier) - 2010



## II.3. Chemische Untersuchung und Beurteilung von Lebensmitteln

### II.3.2.2. Lebensmittel pflanzlicher Herkunft

#### Warencode 15 Getreide

untersuchte Proben: 67  
davon beanstandet: 9 (13,4 %)

Warenbezeichnung	Proben- zahl	Beanstandungen/ Bemängelungen	Beurteilung
Basmati-Reis	15	2	Mykotoxin-Höchstmengenüberschreitung (s.a. Kapitel II.4.6, Mykotoxine)
Roggenkörner	23	1	Verstoß gegen Kennzeichnungsvorschriften
Roggenkörner	23	4	Verstoß gegen "ohne Gentechnik"-Kennzeichnungsvorschriften (s.a. Kapitel II.4.1, Novel food/gentechnisch veränderte Lebensmittel(-Zutaten))
Reiskörner	12	1	Verstoß gegen Kennzeichnungsvorschriften
Dinkelkörner	3	1	Verstoß gegen "ohne Gentechnik"-Kennzeichnungsvorschriften (s.a. Kapitel II.4.1, Novel food/gentechnisch veränderte Lebensmittel(-Zutaten))

9

Tab. II.3.2.2.3: Beanstandungen von Getreide (ILC Trier) - 2010

## II.3. Chemische Untersuchung und Beurteilung von Lebensmitteln

### II.3.2.2. Lebensmittel pflanzlicher Herkunft

#### Warencode 16 Getreideprodukte, Backvormischungen, Brotteige, Massen und Teige für Backwaren

untersuchte Proben: 159  
davon beanstandet: 10 (6,3 %)

Warenbezeichnung	Proben- zahl	Beanstandungen/ Bemängelungen	Beurteilung
Getreidemehle aus Afrika	1	1	Verstoß gegen Kennzeichnungsvorschriften
Roggenvollkornmehl	12	3	Verstoß gegen "ohne Gentechnik"-Kennzeichnungsvorschriften (s.a. Kapitel II.4.1, Novel food/gentechnisch veränderte Lebensmittel(-Zutaten))
Popcorn	3	1	Verstoß gegen Kennzeichnungsvorschriften
Maisgrieß	17	2	Verstoß gegen "ohne Gentechnik"-Kennzeichnungsvorschriften (s.a. Kapitel II.4.1, Novel food/gentechnisch veränderte Lebensmittel(-Zutaten))
Maismehl	25	1	Verstoß gegen "ohne Gentechnik"-Kennzeichnungsvorschriften (s.a. Kapitel II.4.1, Novel food/gentechnisch veränderte Lebensmittel(-Zutaten))
Buchweizenmehl	6	1	Verstoß gegen Allergen-Kennzeichnungsvorschriften (s.a. Kapitel II.4.13, Allergene)
Müsliriegel	1	1	nicht zum Verzehr geeignet i.S. von Artikel 14 Abs. 2 Buchstabe b der VO (EG) Nr. 178/2002

10

Tab. II.3.2.2.4: Beanstandungen von Getreideprodukten (ILC Trier) - 2010

## II.3. Chemische Untersuchung und Beurteilung von Lebensmitteln

### II.3.2.2. Lebensmittel pflanzlicher Herkunft

Warencode 17 Brote, Kleingebäcke

untersuchte Proben: 53

davon beanstandet: 3 (5,7 %)

Warenbezeichnung	Proben- zahl	Beanstandungen/ Bemängelungen	Beurteilung
Knäckebrot	11	3	Verstoß gegen Allergen-Kennzeichnungsvorschriften (s.a. Kapitel II.4.13, Allergene)

3

Tab. II.3.2.2.5: Beanstandungen von Brote, Kleingebäcke (ILC Trier) - 2010

## II.3. Chemische Untersuchung und Beurteilung von Lebensmitteln

### II.3.2.2. Lebensmittel pflanzlicher Herkunft

#### Warencode 18 Feine Backwaren

untersuchte Proben: 107

davon beanstandet: 9 (8,4 %)

Warenbezeichnung	Proben- zahl	Beanstandungen/ Bemängelungen	Beurteilung
Spekulatius	11	3	1 x Signalwertüberschreitung (s.a. Kapitel II.4.12.1 Acrylamid) und Verstoß gegen Kennzeichnungsvorschriften; 2 x Verstoß gegen Kennzeichnungsvorschriften
Lebkuchen	5	3	Signalwertüberschreitung (s.a. Kapitel II.4.12.1 Acrylamid)
Mais-Chips	12	2	Verstoß gegen "ohne Gentechnik"-Kennzeichnungsvorschriften (s.a. Kapitel II.4.1, Novel food/gentechnisch veränderte Lebensmittel(-Zutaten))
Feine Backwaren (süß)	27	1	Verstoß gegen Allergen-Kennzeichnungsvorschriften (s.a. Kapitel II.4.13, Allergene) sowie sonstige Kennzeichnungsvorschriften

9

Tab. II.3.2.2.6: Beanstandungen von Feinen Backwaren (ILC Trier) - 2010

## II.3. Chemische Untersuchung und Beurteilung von Lebensmitteln

### II.3.2.2. Lebensmittel pflanzlicher Herkunft

Warencode 20 Mayonnaisen, emulgierte Soßen, kalte Fertigsoßen, Feinkostsalate

untersuchte Proben: 34

davon beanstandet: 4 (11,8 %)

Warenbezeichnung	Proben- zahl	Beanstandungen/ Bemängelungen	Beurteilung
Mayonnaise	16	2	irreführende Kennzeichnung, Konservierungsstoffe nicht angegeben
Feinkostsalate	16	1	Zusatzstoffe nicht richtig angegeben
Dressing	2	1	Zusatzstoffe nicht richtig angegeben

4

Tab. II.3.2.2.7: Beanstandungen von Mayonnaisen, emulgierten Soßen, kalten Fertigsoßen, Feinkostsalaten (ILC Trier) - 2010

## II.3. Chemische Untersuchung und Beurteilung von Lebensmitteln

### II.3.2.2. Lebensmittel pflanzlicher Herkunft

#### Warencode 21 Puddinge, Kremspeisen, Desserts, süße Soßen

untersuchte Proben: 21

davon beanstandet: 7 (33,3 %)

Warenbezeichnung	Proben- zahl	Beanstandungen/ Bemängelungen	Beurteilung
Dessert Topping	1	1	Irreführende Kennzeichnung auf Grund der Angabe von falschen Farbstoffen
Vanillepuddingpulver, Vanillepudding	2	2	Irreführende Kennzeichnung
Geleespeise mit Fruchtgeschmack	2	2	Gesundheitsgefährdung, Irreführende Kennzeichnung
Schokoladensauce, kalorienfrei	1	1	Irreführende Kennzeichnung wegen fehlender Angabe von Zusatzstoffen, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (LMKV, NKV, ZZuIV), wertgemindert
Schokopudding	1	1	Irreführende Kennzeichnung (Angabe: Deklarationsfrei auf Speisekarten), Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (ZZuIV)

7

Tab. II.3.2.2.8: Beanstandungen von Puddingen, Kremspeisen, Desserts, süßen Soßen (ILC Trier) - 2010

## II.3. Chemische Untersuchung und Beurteilung von Lebensmitteln

### II.3.2.2. Lebensmittel pflanzlicher Herkunft

#### Warencode 22 Teigwaren

untersuchte Proben: 19  
davon beanstandet: 13 (68,4 %)

Warenbezeichnung	Proben- zahl	Beanstandungen/ Bemängelungen	Beurteilung
Reisnudeln	17	13	5 x nicht zugelassene gentechnisch veränderte Reislinien (s.a. Kapitel II.4.1, Novel food/gentechnisch veränderte Lebensmittel(-Zutaten)); 2 x Verstoß gegen Allergen-Kennzeichnungsvorschriften (s.a. Kapitel II.4.13, Allergene); 6 x Verstoß gegen Kennzeichnungsvorschriften

13

Tab. II.3.2.2.9: Beanstandungen von Teigwaren (ILC Trier) - 2010

## II.3. Chemische Untersuchung und Beurteilung von Lebensmitteln

### II.3.2.2. Lebensmittel pflanzlicher Herkunft

Warencode 23 Hülsenfrüchte, Ölsamen, Schalenobst

untersuchte Proben: 219

davon beanstandet: 43 (19,6 %)

Warenbezeichnung	Proben- zahl	Beanstandungen/ Bemängelungen	Beurteilung
Haselnüsse, ganz	18	1	nicht für den Verzehr geeignet (Verderb) i. S. v. Art. 14 VO (EG) Nr. 178/2002
Erdnüsse, geröstet und gesalzen	12	6	5 x nicht für den Verzehr geeignet (Verderb) i. S. v. Art. 14 VO (EG) Nr. 178/2002; 1 x Mykotoxin-Höchstmengenüberschreitung (s.a. Kapitel II.4.6, Mykotoxine)
Pistazien	23	3	Mykotoxin-Höchstmengenüberschreitung (s.a. Kapitel II.4.6, Mykotoxine)
Augenbohne	2	1	Verstoß gegen Kennzeichnungsvorschriften
Braune Bohnen	2	1	Mykotoxin-Höchstmengenüberschreitung (s.a. Kapitel II.4.6, Mykotoxine)
Pulver (vermutlich auf Erdnussbasis) aus Afrika	1	1	Mykotoxin-Höchstmengenüberschreitung (s.a. Kapitel II.4.6, Mykotoxine)
Wassermelonenkerne	2	1	Verstoß gegen Kennzeichnungsvorschriften
Mandeln, gehackt	3	1	Mykotoxin-Höchstmengenüberschreitung (s.a. Kapitel II.4.6, Mykotoxine)
Maronen, geschält	1	1	Verstoß gegen Kennzeichnungsvorschriften
Haselnuss, gemahlen	19	2	1 x Verstoß gegen Kennzeichnungsvorschriften; 1 x Mykotoxin-Höchstmengenüberschreitung (s.a. Kapitel II.4.6, Mykotoxine)
Sojabratling	1	1	Verstoß gegen Kennzeichnungsvorschriften
Sojagetränk	10	6	Verstoß gegen "ohne Gentechnik"-Kennzeichnungsvorschriften (s.a. Kapitel II.4.1, Novel food/gentechnisch veränderte Lebensmittel(-Zutaten))
Sojatrunkpulver	1	1	Verstoß gegen "ohne Gentechnik"-Kennzeichnungsvorschriften und Verstoß gegen Gentechnik-Kennzeichnungsvorschriften (s.a. Kapitel II.4.1, Novel food/gentechnisch veränderte Lebensmittel(-Zutaten))
Sojaflocken, -granulat	7	2	Verstoß gegen "ohne Gentechnik"-Kennzeichnungsvorschriften (s.a. Kapitel II.4.1, Novel food/gentechnisch veränderte Lebensmittel(-Zutaten))
Tofu, Tofuerzeugnisse	19	8	7 x Verstoß gegen "ohne Gentechnik"-Kennzeichnungsvorschriften (s.a. Kapitel II.4.1, Novel food/gentechnisch veränderte Lebensmittel(-Zutaten)); 1 x Verstoß gegen sonstige Kennzeichnungsvorschriften
Leinsamen	17	2	Verstoß gegen "ohne Gentechnik"-Kennzeichnungsvorschriften (s.a. Kapitel II.4.1, Novel food/gentechnisch veränderte Lebensmittel(-Zutaten))
Hanfsaat	1	1	Irreführende Kennzeichnung
Mandelsplitter	1	1	nicht zum Verzehr geeignet i.S. von Artikel 14 Abs. 2 Buchstabe b i.V. mit Abs. 5 der VO (EG) Nr. 178/2002
Tofubutter	3	3	irreführende Bezeichnung, Kennzeichnungsmängel

43

Tab. II.3.2.2.10: Beanstandungen von Hülsenfrüchten, Ölsamen, Schalenobst (ILC Trier) - 2010



## II.3. Chemische Untersuchung und Beurteilung von Lebensmitteln

### II.3.2.2. Lebensmittel pflanzlicher Herkunft

#### Warencode 24 Kartoffeln, stärkereiche Pflanzenteile

untersuchte Proben: 88  
davon beanstandet: 2 (2,3 %)

Warenbezeichnung	Proben- zahl	Beanstandungen/ Bemängelungen	Beurteilung
Kartoffelpuffer	8	2	Signalwertüberschreitung (s.a. Kapitel II.4.12.1 Acrylamid)

Tab. II.3.2.2.11: Beanstandungen von Kartoffeln, stärkereichen Pflanzenteilen (ILC Trier) - 2010

## II.3. Chemische Untersuchung und Beurteilung von Lebensmitteln

### II.3.2.2. Lebensmittel pflanzlicher Herkunft

Warencode 25 Frischgemüse, ausgenommen Rhabarber

untersuchte Proben: 25

davon beanstandet: 1 (3,8 %)

Warenbezeichnung	Proben- zahl	Beanstandungen/ Bemängelungen	Beurteilung
Meerrettich	1	1	Fremdkörper - nicht zum Verzehr geeignet

Tab. II.3.2.2.12: Beanstandungen von Frischgemüse (ILC Trier) - 2010

## II.3. Chemische Untersuchung und Beurteilung von Lebensmitteln

### II.3.2.2. Lebensmittel pflanzlicher Herkunft

Warencode 26 Gemüsezubereitungen, ausgenommen Rhabarber

untersuchte Proben: 16  
davon beanstandet: 4 (25,0 %)

Warenbezeichnung	Proben- zahl	Beanstandungen/ Bemängelungen	Beurteilung
Muskraut (MOLOUKHIA Feuilles de MOLOKHIA MOLOKHIA Leaves)	1	1	Verstoß gegen die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 258/97 über neuartige Lebensmittel und neuartige Lebensmittelzutaten
Spargelpulver	1	1	Wertgemindert
Algenprodukte	2	2	deutsche Kennzeichnung fehlt

4

Tab. II.3.2.2.13: Beanstandungen von Gemüsezubereitungen, ausgenommen Rhabarber (ILC Trier) - 2010

## II.3. Chemische Untersuchung und Beurteilung von Lebensmitteln

### II.3.2.2. Lebensmittel pflanzlicher Herkunft

Warencode 27 Pilze

untersuchte Proben: 1

davon beanstandet: 1 (100,0 %)

Warenbezeichnung	Proben- zahl	Beanstandungen/ Bemängelungen	Beurteilung
trockene Pilzteile	1	1	Kennzeichnung fehlt

Tab. II.3.2.2.14: Beanstandungen von Pilzen (ILC Trier) - 2010

## II.3. Chemische Untersuchung und Beurteilung von Lebensmitteln

### II.3.2.2. Lebensmittel pflanzlicher Herkunft

Warencode 30 Obstprodukte, einschl. Rhabarber

untersuchte Proben: 72

davon beanstandet: 7 (9,7 %)

Warenbezeichnung	Probenzahl	Beanstandungen/ Bemängelungen	Beurteilung
Feigen, getrocknet	37	5	1 x nicht zum Verzehr geeignet (sensorische Abweichung) i. S. v. Art. 14 VO (EG) Nr. 178/2002; 2 x Verstoß gegen Kennzeichnungsvorschriften; 2 x Mykotoxin-Höchstmengeüberschreitung (s.a. Kapitel II.4.6, Mykotoxine)
Sultaninen	8	1	Mykotoxin-Höchstmengeüberschreitung (s.a. Kapitel II.4.6, Mykotoxine)
Aprikosen, getrocknet	2	1	Verstoß gegen Kennzeichnungsvorschriften

7

Tab. II.3.2.2.15: Beanstandungen von Obsterzeugnissen (ILC Trier) - 2010

## II.3. Chemische Untersuchung und Beurteilung von Lebensmitteln

### II.3.2.2. Lebensmittel pflanzlicher Herkunft

Warencode 31 Fruchtsäfte, Fruchtnektare, Fruchtsirupe, Fruchtsäfte getrocknet

untersuchte Proben: 19

davon beanstandet: 6 (31,6 %)

Warenbezeichnung	Proben- zahl	Beanstandungen/ Bemängelungen	Beurteilung
Apfelsaft	10	5	Verstoß gegen Kennzeichnungsvorschriften
Traubensaft	4	1	Verstoß gegen "ohne Gentechnik"-Kennzeichnungsvorschriften (s.a. Kapitel II.4.1, Novel food/gentechnisch veränderte Lebensmittel(-Zutaten))

6

Tab. II.3.2.2.16: Beanstandungen von Fruchtsäften, Fruchtnektaren etc. (ILC Trier) - 2010

## II.3. Chemische Untersuchung und Beurteilung von Lebensmitteln

### II.3.2.2. Lebensmittel pflanzlicher Herkunft

#### Warencode 39 Zucker

untersuchte Proben: 29  
davon beanstandet: 17 (58,6 %)

Warenbezeichnung	Proben- zahl	Beanstandungen/ Bemängelungen	Beurteilung
Apfelpunsch (irreführende Bezeichnung für einen mit ätherischen Ölen aromatisierten Zucker)	1	1	Verstoß gegen die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 258/97 über neuartige Lebensmittel und neuartige Lebensmittelzutaten sowie irreführende Aufmachung
Melassen	9	6	Irreführende Kennzeichnung auf Grund zu großer Abweichungen im Rahmen der Nährwertkennzeichnung)
Palmzucker	13	10	Verwendung von Konservierungsstoffen, die für die Produktgruppe nicht zugelassen sind (§ 6 Abs. 1 Nr. 2 LFGB i.V. mit § 7 Abs. 1 Nr. 1 LFGB)

17

Tab. II.3.2.2.17: Beanstandungen von Zucker (ILC Trier) - 2010

## II.3. Chemische Untersuchung und Beurteilung von Lebensmitteln

### II.3.2.2. Lebensmittel pflanzlicher Herkunft

#### Warencode 40 Honige, Imkereierzeugnisse und Brotaufstriche, auch brennwertreduziert

untersuchte Proben: 107  
davon beanstandet: 47 (43,9 %)

Warenbezeichnung	Proben- zahl	Beanstandungen/ Bemängelungen	Beurteilung
Honig	107	47	<p>1 x Verstoß gegen "ohne Gentechnik"-Kennzeichnungsvorschriften (s.a. Kapitel II.4.1, Novel food/gentechnisch veränderte Lebensmittel(-Zutaten));</p> <p>17 x Irreführende Angaben i.S. von § 11 Abs. 1 Satz 2 Nr. 3 LFGB: 16 (Angabe Naturbelassen);</p> <p>5 x Irreführende Angaben i.S. von § 11 Abs. 1 Satz 1 Nr. 1 LFGB;</p> <p>1 x Irreführende Angaben i.S. von § 11 Abs. Satz 2 Nr. 3 LFGB und Kennzeichnungsmängel (LMKV, NkV);</p> <p>1 x Irreführende Angaben i.S. von § 11 Abs. Satz 2 Nr. 1 LFGB und Kennzeichnungsmängel (LMKV, NkV);</p> <p>10 x Irreführende Angaben i.S. von § 11 Abs. Satz 2 Nr. 1 LFGB und Abweichungen i.S. der Honigverordnung bzw. der Leitsätze für Honig;</p> <p>2 x Abweichungen von der Honigverordnung bzw. der Leitsätze für Honig;</p> <p>3 x Abweichungen von der Honigverordnung bzw. der Leitsätze für Honig und Kennzeichnungsmängel (LMKV);</p> <p>7 x Kennzeichnungsmängel (LMKV)</p>

47

Tab. II.3.2.2.18: Beanstandungen von Honigen, Imkereierzeugnissen und Brotaufstrichen (ILC Trier) - 2010



## II.3. Chemische Untersuchung und Beurteilung von Lebensmitteln

### II.3.2.2. Lebensmittel pflanzlicher Herkunft

Warencode 42 Speiseeis, Speiseeishalberzeugnisse

untersuchte Proben: 222

davon beanstandet: 76 (34,2 %)

Warenbezeichnung	Proben- zahl	Beanstandungen/ Bemängelungen	Beurteilung
Milchspeiseeis (Handwerkliche Herstellung)	57	32	24 x Irreführende Kennzeichnung; 2 x irreführende Kennzeichnung und nicht kenntlich gemachte Zusatzstoffe; 1 x unzulässige Verwendung von Zusatzstoffen und irreführende Kennzeichnung; 1 x irreführende Kennzeichnung und Wertminderung; 1 x unzulässige Verwendung von Zusatzstoffen und wertgemindert; 2 x nicht kenntlich gemacht Zusatzstoffe; 1 x wertgemindert
Fruchtspeiseeise (handwerkliche Herstellung)	16	5	4 x Irreführende Kennzeichnung; 1 x irreführende Kennzeichnung und nicht kenntlich gemachte Zusatzstoffe
Speiseeishalb- erzeugnisse zur Herstellung von Speiseeis	121	37	35 x Kennzeichnungsmängel 2 x irreführende Kennzeichnung und Kennzeichnungsmängel
Speiseeise aus industrieller Herstellung	12	2	1 x Kennzeichnungsmängel; 1 x nicht zum Verzehr geeignet

76

Tab. II.3.2.2.19: Beanstandungen von Speiseeis, Speiseeishalberzeugnissen(ILC Trier) - 2010

## II.3. Chemische Untersuchung und Beurteilung von Lebensmitteln

### II.3.2.2. Lebensmittel pflanzlicher Herkunft

#### Warencode 43 Süßwaren

untersuchte Proben: 118  
davon beanstandet: 30 (25,4 %)

Warenbezeichnung	Proben- zahl	Beanstandungen/ Bemängelungen	Beurteilung
Halva (Helva) mit Pistazien	13	3	2 x Mykotoxin-Höchstmengenüberschreitung (s.a. Kapitel II.4.6, Mykotoxine) 1 x Kennzeichnungsmängel
gebrannte Mandeln	9	1	Mykotoxin-Höchstmengenüberschreitung (s.a. Kapitel II.4.6, Mykotoxine)
schokoladeähnliche Süßware auf Sojabasis	1	1	Verstoß gegen Allergen-Kennzeichnungsvorschriften (s.a. Kapitel II.4.13, Allergene)
Weingummi/Fruchtgummi	14	6	3 x Fehlende Kenntlichmachung von Farbstoffen i.S. des § 9 Nr. 1 ZZuIV bei loser Ware und auf den dazugehörigen Fertigpackungen, fehlender Hinweis i.S. des Artikels 24 i.V. mit Anhang V der VO (EG) Nr. 1333/2008 1 x Irreführende Angabe Fruchtgummi "ohne Farbstoffe" bei Nachweis von Azofarbstoffen 2 x Kennzeichnungsmängel
Gelee-Erzeugnis mit Fruchtaromen	1	1	Irreführende Angaben i.S. von § 11 Abs. 1 Nr. 1 LFGB, fehlende Kenntlichmachung von Zusatzstoffen
Dragees	1	1	Kennzeichnungsmängel
Karamellbonbons	4	2	1 x Fremdkörper 1 x Fehlende Kenntlichmachung von Farbstoffen
Lakritzerzeugnisse	11	3	Kennzeichnungsmängel
Schaumzuckerwaren	1	1	Kennzeichnungsmängel
Fruchtschnitten	17	2	1 x Wertminderung i.S. von § 11 Abs. 2 Nr. 2 b LFGB 1 x Täuschung i.S. von § 11 Abs. 1 Nr. 1 LFGB
Kaubonbons mit Kaugummikern	4	4	Gesundheitsgefährdung auf Grund der Gefahr des Erstickens bei Kindern (vgl Urteil des OLG vom
"Candy Sprays"	12	5	4 x Erhöhter Citronensäuregehalt (abschließende Bewertung durch das BfR steht noch aus) 1 x Erhöhter Citronensäuregehalt und Kennzeichnungsmängel (abschließende Beurteilung steht noch aus)

30

Tab. II.3.2.2.20: Beanstandungen von Süßwaren (ILC Trier) - 2010

## II.3. Chemische Untersuchung und Beurteilung von Lebensmitteln

### II.3.2.2. Lebensmittel pflanzlicher Herkunft

#### Warencode 44 Schokoladen und Schokoladenwaren

untersuchte Proben: 82  
davon beanstandet: 17 (20,7 %)

Warenbezeichnung	Proben- zahl	Beanstandungen/ Bemängelungen	Beurteilung
Schokolade	63	13	12 x Verstoß gegen Allergen-Kennzeichnungsvorschriften (s.a. Kapitel II.4.13, Allergene); 1 x Kennzeichnungsmängel
Pralinen	11	2	Irreführende Kennzeichnung
Figürliche Schokoladenware	3	2	Kennzeichnungsmängel

17

Tab. II.3.2.2.21: Beanstandungen von Schokoladen und Schokoladenwaren (ILC Trier) - 2010

## II.3. Chemische Untersuchung und Beurteilung von Lebensmitteln

### II.3.2.2. Lebensmittel pflanzlicher Herkunft

#### Warencode 45 Kakao

untersuchte Proben: 38  
davon beanstandet: 5 (13,2 %)

Warenbezeichnung	Proben- zahl	Beanstandungen/ Bemängelungen	Beurteilung
Kakaohaltige Getränkepulver	14	5	2 x Verstoß gegen "ohne Gentechnik"- Kennzeichnungsvorschriften (s.a. Kapitel II.4.1, Novel food/gentechnisch veränderte Lebensmittel(-Zutaten)) 2 x Irreführende Kennzeichnung 1 x Kennzeichnungsmängel

5

Tab. II.3.2.2.22: Beanstandungen von Kakao (ILC Trier) - 2010

## II.3. Chemische Untersuchung und Beurteilung von Lebensmitteln

### II.3.2.2. Lebensmittel pflanzlicher Herkunft

Warencode 46 Kaffee, Kaffeeersatzstoffe, Kaffeezusätze

untersuchte Proben: 102

davon beanstandet: 4 (3,9 %)

Warenbezeichnung	Proben- zahl	Beanstandungen/ Bemängelungen	Beurteilung
gerösteter Kaffee	8	1	Verstoß gegen Kennzeichnungsvorschriften
Instantkaffee mit Zusätzen	1	1	Kennzeichnungsmängel
Instantespresso	2	2	1 x Gesundheitsschädlich auf Grund eines Glassplitters sowie Kennzeichnungsmängel; 1 x Kennzeichnungsmängel

4

Tab. II.3.2.2.23: Beanstandungen von Kaffee, Kaffeeersatzstoffen, Kaffeezusätzen (ILC Trier) - 2010

## II.3. Chemische Untersuchung und Beurteilung von Lebensmitteln

### II.3.2.2. Lebensmittel pflanzlicher Herkunft

Warencode 47 Tee, teeähnliche Erzeugnisse

untersuchte Proben: 143

davon beanstandet: 8 (5,6 %)

Warenbezeichnung	Proben- zahl	Beanstandungen/ Bemängelungen	Beurteilung
Rooibuschtee	20	2	1 x Kennzeichnungsmängel, Health Claim Verordnung (gesundheitsbezogene Angabe); 1 x "Rooibusch" irreführend, Kennzeichnungsmängel (NKV)
Grüner Tee	15	5	2 x Gynostemma pentaphyllum - Neuartiges Lebensmittel VO (EG) Nr. 258/97; 1 x Kennzeichnungsmängel; 2 x Irreführende Kennzeichnung, Kennzeichnungsmängel
Puerr-Tee	12	1	Kennzeichnungsmängel

8

Tab. II.3.2.2.24: Beanstandungen von Tee und teeähnlichen Erzeugnissen (ILC Trier) - 2010

## II.3. Chemische Untersuchung und Beurteilung von Lebensmitteln

### II.3.2.2. Lebensmittel pflanzlicher Herkunft

#### Warencode 48 Säuglings- und Kleinkindernahrung

untersuchte Proben: 173

davon beanstandet: 16 (9,2 %)

Warenbezeichnung	Probenzahl	Beanstandungen/ Bemängelungen	Beurteilung
Getreidebrei	19	2	Verstoß gegen "ohne Gentechnik"-Kennzeichnungsvorschriften (s.a. Kapitel II.4.1, Novel food/gentechnisch veränderte Lebensmittel(-Zutaten))
Getreidebrei mit Milch und anderen Zutaten	17	3	irreführende Kennzeichnung (§ 11 Abs. 1 LFGB)
Säuglingsanfangsnahrung	21	8	4 x irreführende Kennzeichnung (§ 11 Abs. 1 LFGB) 4 x Verstoß gegen Kennzeichnungsvorschriften
Folgemilch	16	1	irreführende Kennzeichnung (§ 11 Abs. 1 LFGB)
Komplettmahlzeiten für Säuglinge und Kleinkinder	40	2	Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften

16

Tab. II.3.2.2.25: Beanstandungen von Säuglings- und Kleinkindernahrung (ILC Trier) - 2010

## II.3. Chemische Untersuchung und Beurteilung von Lebensmitteln

### II.3.2.2. Lebensmittel pflanzlicher Herkunft

#### Warencode 49 Diätetische Lebensmittel

untersuchte Proben: 170  
davon beanstandet: 28 (16,5 %)

Warenbezeichnung	Proben- zahl	Beanstandungen/ Bemängelungen	Beurteilung
Backware, glutenfrei	26	2	1x Verstoß gegen Allergen-Kennzeichnungsvorschriften (s.a. Kapitel II.4.13, Allergene); 1x Verstoß gegen sonstige Kennzeichnungsvorschriften
Aufbaunahrung, kalorienarme Ernährung	9	3	1x Verstoß gegen "ohne Gentechnik"-Kennzeichnungsvorschriften; 2 x Verstoß gegen sonstige Kennzeichnungsvorschriften
Sportlernahrungen	30	14	2 x irreführende Kennzeichnung (§ 11 Abs. 1 LFGB) 10 x Verstoß gegen Kennzeichnungsvorschriften 2 x Verstoß gegen Gentechnik-Kennzeichnungsvorschriften (s.a. Kapitel II.4.1, Novel food/gentechnisch veränderte Lebensmittel(-Zutaten));
Diätetische Lebensmittel ohne Einzelregelungen (Andere als Anlage 8 DiätVO)	11	2	2 x Diäteignung nicht gegeben
Diätetische Lebensmittel für Personen mit einer Störung des Glucosestoffwechsels (Diabetiker)	37	3	2x Verstoß gegen Kennzeichnungsvorschriften 1 x Irreführende Kennzeichnung
Diätsalz	3	1	Verstoß gegen Kennzeichnungsvorschriften
Diätetische Lebensmittel für eine kalorienarme Ernährung zur Gewichtsverringering	28	3	Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften

28

Tab. II.3.2.2.26: Beanstandungen von Diätetischen Lebensmitteln (ILC Trier) - 2010



## II.3. Chemische Untersuchung und Beurteilung von Lebensmitteln

### II.3.2.2. Lebensmittel pflanzlicher Herkunft

#### Warencode 50 Fertiggerichte, zubereitete Speisen

untersuchte Proben: 160

davon beanstandet: 128 (80,0 %)

Warenbezeichnung	Proben- zahl	Beanstandungen/ Bemängelungen	Beurteilung
Tagesrationen aus Altenheimen	104	89	Keine Übereinstimmung mit DGE- Qualitätsstandards für die Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen
Mittagsmahlzeiten aus Schulen	26	25	Keine Übereinstimmung mit DGE- Qualitätsstandards für die Schulverpflegung
Mittagsmahlzeiten aus Kindertagesstätten	27	14	Keine Übereinstimmung mit DGE- Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kindertagesstätten

128

Tab. II.3.2.2.27: Beanstandungen von Fertiggerichten zubereiteten Speisen (ILC Trier) - 2010

## II.3. Chemische Untersuchung und Beurteilung von Lebensmitteln

### II.3.2.2. Lebensmittel pflanzlicher Herkunft

#### Warencode 51 Nahrungsergänzungsmittel, Nährstoffkonzentrate und Ergänzungsnahrung

untersuchte Proben: 240  
davon beanstandet: 77 (32,1 %)

Warenbezeichnung	Proben- zahl	Beanstandungen/ Bemängelungen	Beurteilung
Nahrungsergänzungsmittel	26	4	2 x Verstoß gegen "ohne Gentechnik"-Kennzeichnungsvorschriften (s.a. Kapitel II.4.1, Novel food/gentechnisch veränderte Lebensmittel(-Zutaten)) und gegen sonstige Kennzeichnungsvorschriften 2 x Verstoß gegen sonstige Kennzeichnungsvorschriften
Mineralstoffpräparate	42	8	2 x irreführende Kennzeichnung (§ 11 Abs. 1 LFGB) 5 x Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften 1 x irreführende Nährstoffangabe
Omega-3-ölpräparate	33	10	6 x irreführende Kennzeichnung (§ 11 Abs. 1 LFGB) 4 x Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften
Vitaminpräparate	22	3	Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften
Gelenk- bzw. Gelatinepräparate	17	4	3 x irreführende Kennzeichnung (§ 11 Abs. 1 LFGB) 1 x Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften
Präparate mit sekundären Pflanzenstoffen	39	21	14 x irreführende Kennzeichnung (§ 11 Abs. 1 LFGB) 4 x Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften 1 x pharmakologische Dosierung 2 x verbotene gesundheitsbezogene Angaben
Sonstige Nährstoffpräparate / Kombinationspräparate	60	27	10 x irreführende Kennzeichnung (§ 11 Abs. 1 LFGB) 9 x Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften 1 x fehlende Kennzeichnung von Zusatzstoffen 6 x unzulässige Verwendung von Zusatzstoffen 1 x unzulässige Verwendung einer neuartigen Zutat

77

Tab. II.3.2.2.28: Beanstandungen von Nahrungsergänzungsmitteln, Nährstoffkonzentraten und Ergänzungsnahrung (ILC Trier) - 2010

## II.3. Chemische Untersuchung und Beurteilung von Lebensmitteln

### II.3.2.2. Lebensmittel pflanzlicher Herkunft

#### Warencode 52 Würzmittel

untersuchte Proben: 85  
davon beanstandet: 6 (7,1 %)

Warenbezeichnung	Proben- zahl	Beanstandungen/ Bemängelungen	Beurteilung
Currypulver	7	1	Mykotoxin-Höchstmengenüberschreitung (s.a. Kapitel II.4.6, Mykotoxine)
Gewürzzubereitungen	8	3	3 x Verstoß gegen Allergen-Kennzeichnungsvorschriften (s.a. Kapitel II.4.13, Allergene); 2 x Verstoß gegen sonstige Kennzeichnungsvorschriften
Würzsaucen	23	2	Kennzeichnungsmängel, nicht zum Verzehr geeignet

6

Tab. II.3.2.2.29: Beanstandungen von Würzmitteln (ILC Trier) - 2010

## II.3. Chemische Untersuchung und Beurteilung von Lebensmitteln

### II.3.2.2. Lebensmittel pflanzlicher Herkunft

Warencode 53 Gewürze

untersuchte Proben: 99

davon beanstandet: 15 (15,2 %)

Warenbezeichnung	Proben- zahl	Beanstandungen/ Bemängelungen	Beurteilung
Kreuzkümmel	4	1	Irreführend aufgrund abweichender Beschaffenheit und Verstoß gegen Kennzeichnungsvorschriften
Sumach	1	1	Verstoß gegen Kennzeichnungsvorschriften
Paprikagewürz	17	3	Verstoß gegen Kennzeichnungsvorschriften
Muskatnuss, gemahlen	7	1	Mykotoxin-Höchstmengeüberschreitung (s.a. Kapitel II.4.6, Mykotoxine)
Kurkuma, gemahlen	5	1	Mykotoxin-Höchstmengeüberschreitung (s.a. Kapitel II.4.6, Mykotoxine)
Salbei, geschnitten	1	1	nicht zum Verzehr geeignet
sonstige Gewürze, u.a. Safran	16	7	Kennzeichnungsmängel, nicht zum Verzehr geeignet

15

Tab. II.3.2.2.30: Beanstandungen von Gewürzen (ILC Trier) - 2010

## II.3. Chemische Untersuchung und Beurteilung von Lebensmitteln

### II.3.2.2. Lebensmittel pflanzlicher Herkunft

Warencode 57 Zusatzstoffe wie Zusatzstoffe verwendete Lebensmittel und Vitamine

untersuchte Proben: 2

davon beanstandet: 1 (50,0 %)

Warenbezeichnung	Proben- zahl	Beanstandungen/ Bemängelungen	Beurteilung
Red Food Colour (Rote Lebensmittelfarbe)	1	1	Verstoß gegen Kennzeichnungsvorschriften

Tab. II.3.2.2.31: Beanstandungen von Zusatzstoffen etc. (ILC Trier) - 2010

Untersuchung auf Höchstmenge an Nitrit und Nitrat

Produktgruppe	Probenzahl	beanstandet	davon fehlende Kennlich- machung	davon Überschreitung Nitrit-Grenzwert	davon Überschreitung Nitrat-Grenzwert	Anteil beanstandeter Proben (%)
Rohfleisch	4	0				
Rohpökelfwaren	140	24	4	15	9	17,1
Kochpökelfwaren	7	1		1		
Rohwürste	25	1	1			4,0
Brühwürste	7	2	2			
sonstige Fleischerzeugnisse und Wurstwaren	8	0				
<b>Summe</b>	<b>191</b>	<b>28</b>				<b>14,7</b>

Untersuchung von Lebensmitteln auf Tierarzneimittelrückstände  
(ohne Untersuchungen im Rahmen von BÜP)

unersuchter Parameter	Produktgruppe	Probenzahl	beanstandet	Anteil beanstandeter Proben (%)	Bemerkung
<i>Kokzidiostatika</i>	Eier	21	2	9,5	
<i>Malachitgrün</i>	Forellen, frisch	6	0		
<i>Avermectine</i>	Jungbullenleber	1	0		
<i>Chloramphenicol</i>	Schafsdärme	2	0		
	Forellen, frisch	18	1	5,6	1 Probe war positiv, 4 darauf hin entnommene Verfolgsproben waren auch positiv
	Pangasiusfisch, frisch	8	0		
	sonstige Fische, frisch	10	0		
	Fischerzeugnis	1	0		
<i>Sedativa</i>	Schweinefleisch/ Innereien, roh	4	0		
<i>Peniciline/Makrolide</i>	Schweinefleisch/ Innereien, roh	14	0		
	Rindfleisch, roh	16	0		
<i>Nitrofurane</i>	Schafsdärme	2	0		
<i>Antibiotika</i>	Schweinefleisch/ Innereien, roh	5	0		
	Schafsdärme	2	0		

## Zusammensetzung von Döner-Kebap

unersuchter Parameter	Probenzahl	negativ	positiv	beanstandet	Anteil beanstandeter Proben (%)	Bemerkung
Produktbeschaffenheit	35			5	14,3	Beanstandung der Verkehrsbezeichnung "Döner Kebap" als irreführend, wenn ausschließlich Hackfleisch bzw. Brät verwendet wurde.
Rindfleisch	24	10	14	0		Döner Kebap kann sowohl mit als auch ohne Rindfleisch (dann ausschließlich aus Schaffleisch) hergestellt werden, weshalb sowohl positive als auch negative Ergebnisse nicht zur Beanstandung führen.
Geflügelfleisch	24	6	18	5	20,8	Bei den fünf beanstandeten Proben fehlte die Kenntlichmachung der bei einem Döner Kebap unüblichen Verwendung von Geflügelfleisch
Schweinefleisch	24	24	0	0		
Schaffleisch	6	6	0	0		Döner Kebap kann Schaffleisch enthalten, weshalb positive Ergebnisse nicht zur Beanstandung führen.
Casein	14	11	3	1	7,1	Beanstandung wegen fehlender Kennzeichnung im Zutatenverzeichnis.
Sojaprotein	14	2	12	2	14,3	Beanstandung wegen fehlender Kennzeichnung im Zutatenverzeichnis.
Hühnereiklarprotein	14	10	4	1	7,1	Beanstandung wegen fehlender Kennzeichnung im Zutatenverzeichnis.



## Zusammensetzung von Brühwürstchen

<b>untersuchter Parameter</b>	<b>Probenzahl</b>	<b>beanstandet</b>	<b>Anteil beanstandeter Proben (%)</b>
Fremdwasser	140	1	0,7
Bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	140	0	
Bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	140	0	

## Untersuchung auf Histamin

Produktgruppe	Probenzahl	Beanstandung	Anteil beanstandeter Proben (%)
Käse	4	0	
Bratwurst	2	0	
frischer Fisch	25	1	4,0
Fischerzeugnisse	46	3	6,5
Feinkostsalat	2	0	
<b>Summe</b>	<b>52</b>	<b>3</b>	<b>5,8</b>

## Beschaffenheit und Kennzeichnung bei Eiern

<b>untersuchter Parameter</b>	<b>Probenzahl</b>	<b>beanstandet</b>	<b>Anteil beanstandeter Proben (%)</b>	<b>Bemerkung</b>
Luftkammer	100	1	1,0	
Gewichtsklasse	100	1	1,0	
Kennzeichnung	100	12	12,0	Zwei der 12 beanstandeten Proben enthielten irreführende Angaben in der Kennzeichnung. Bei 10 Proben fehlten einzelne Kennzeichnungselemente bzw. waren formal nicht korrekt.

## Untersuchung von Lebensmitteln auf Nematoden

<b>Produktgruppe</b>	<b>Probenzahl</b>	<b>beanstandet</b>
Frischfisch	69	0
Fischstäbchen	5	0
Fertiggerichte	1	0
<b>Summe</b>	<b>75</b>	

Untersuchung auf Phosphat in Fisch und Fischerzeugnissen

Produktgruppe	Probenzahl	Beanstandung
Krebstiere und Schalentiere	29	0

Untersuchung auf Konservierungsstoffe (Sorbinsäure + Benzoesäure) und Süßstoffe (Apartam, Saccharin, Acesulfam K)

Produktgruppe	Probenzahl	Beanstandung	Anteil beanstandeter Proben (%)	Bemerkung
Milcherzeugnisse	20	0		
Eiprodukte	2	0		
Rohfleisch	5	0		
Fleischerzeugnisse	22	0		
Wurstwaren	7	0		
Fischerzeugnisse	16	0		
Schalen- /Krustentiere	24	3	12,5	1 x fehlende Kennlichmachung Konservierungsstoffe 1 x Höchstmengenüberschreitung Benzoesäure + fehlende Kennlichmachung 1 x Höchstmengenüberschreitung Sorbinsäure
Feinkostsalate	86	8	9,3	7 x fehlende Kennlichmachung Konservierungsstoffe 1 x fehlende Kennlichmachung Süßstoffe
Fertiggerichte	2	0		
<b>Summe</b>	<b>184</b>	11	6,0	

## II.5. Mikrobiologische Untersuchungen an Lebensmitteln 2010

### II.5.1. Untersuchungen von pathogenen Mikroorganismen bei Lebensmitteln tierischer Herkunft

#### II.5.1.1. *Salmonella* spp.

Produktgruppe	Probenzahl	negativ	positiv	Anteil positiver Proben (%)
Milch und -erzeugnisse	288	288	0	0,0
Eier und -produkte	235	235	0	0,0
Fleisch und -erzeugnisse (ohne Geflügel)	667	657	10	1,5
Geflügelfleisch und -erzeugnisse	124	120	4	3,2
Fische, Schalen-, Weich- und Krustentiere und -erzeugnisse	126	126	0	0,0
Sonstige Lebensmittel (u.a. Feinkostsalate, Fertiggerichte)	42	42	0	0,0
Kindernahrung	42	42	0	0,0
<b>Summe</b>	<b>1524</b>			

## II.5. Mikrobiologische Untersuchungen an Lebensmitteln 2010

### II.5.1. Untersuchungen von pathogenen Mikroorganismen bei Lebensmitteln tierischer Herkunft

#### II.5.1.2. *Campylobacter* spp.

Produktgruppe	Probenzahl	negativ	positiv	Anteil positiver Proben (%)
Milch und -erzeugnisse	31	30	1	3,2
Fleisch und -erzeugnisse (ohne Geflügel)	58	57	1	1,7
Geflügelfleisch und -erzeugnisse	81	56	24	29,6
<b>Summe</b>	<b>170</b>			



## II.5. Mikrobiologische Untersuchungen an Lebensmitteln 2010

### II.5.1. Untersuchungen von pathogenen Mikroorganismen bei Lebensmitteln tierischer Herkunft

#### II.5.1.3. Verotoxinbildende *E. coli*

Produktgruppe	Probenzahl	negativ	positiv	Anteil positiver Proben (%)
Milch und -erzeugnisse	42	42	0	0,0
Fleisch und -erzeugnisse	47	42	5	10,6
<b>Summe</b>	<b>89</b>			

## II.5. Mikrobiologische Untersuchungen an Lebensmitteln 2010

### II.5.1. Untersuchungen von pathogenen Mikroorganismen bei Lebensmitteln tierischer Herkunft

#### II.5.1.4. *Listeria monocytogenes*

Produktgruppe	Probenzahl	negativ	positiv	Anteil positiver Proben (%)
Milch und -erzeugnisse	323	320	3	0,9
Fleisch und -erzeugnisse	129	124	5	3,9
Fische, Schalen-, Weich- und Krustentiere und -erzeugnisse	223	206	17	7,6
Sonstige Lebensmittel (u.a. Feinkostsalate, Fertiggerichte)	47	42	5	10,6
Kindernahrung	17	17	0	0,0
<b>Summe</b>	<b>739</b>			

## II.5. Mikrobiologische Untersuchungen an Lebensmitteln 2010

### II.5.1. Untersuchungen von pathogenen Mikroorganismen bei Lebensmitteln tierischer Herkunft

#### II.5.1.5. *Staphylococcus aureus*

Produktgruppe	Probenzahl	negativ	positiv	Anteil positiver Proben (%)
Milch und -erzeugnisse	34	32	2	5,9
Fleisch und -erzeugnisse	53	53	0	0,0
Fische, Schalen-, Weich- und Krustentiere und -erzeugnisse	25	25	0	0,0
Sonstige Lebensmittel (u.a. Feinkostsalate, Fertiggerichte)	34	33	1	2,9
Kindernahrung	20	20	0	0,0
<b>Summe</b>	<b>166</b>			

## II.5. Mikrobiologische Untersuchungen an Lebensmitteln 2010

### II.5.1. Untersuchungen von pathogenen Mikroorganismen bei Lebensmitteln tierischer Herkunft

#### II.5.1.6. *Yersinia enterocolitica*

Produktgruppe	Probenzahl	negativ	positiv	Anteil positiver Proben (%)
Kindernahrung	17	17	0	0,0
Fleisch und -erzeugnisse	56	53	3	5,4
<b>Summe</b>	<b>73</b>			

## II.5. Mikrobiologische Untersuchungen an Lebensmitteln 2010

### II.5.1. Untersuchungen von pathogenen Mikroorganismen bei Lebensmitteln tierischer Herkunft

#### II.5.1.7. *Bacillus cereus*

Produktgruppe	Probenzahl	negativ	positiv	Anteil positiver Proben (%)
Milch und -erzeugnisse	111	111	0	0,0
Fleisch und -erzeugnisse	50	50	0	0,0
Fische, Schalen-, Weich- und Krustentiere und -erzeugnisse	17	17	0	0,0
Sonstige Lebensmittel (u.a. Feinkostsalate, Fertiggerichte)	32	32	0	0,0
Kindernahrung	20	20	0	0,0
<b>Summe</b>	<b>230</b>			

weitere 13 Untersuchungen auf *B. cereus* erfolgten bei Teilproben (z.B. gleiche Probe nach Lagerung)

## II.5. Mikrobiologische Untersuchungen an Lebensmitteln 2010

### II.5.1. Untersuchungen von pathogenen Mikroorganismen bei Lebensmitteln tierischer Herkunft

#### II.5.1.8. *Clostridium perfringens*

Produktgruppe	Probenzahl	negativ	positiv	Anteil positiver Proben (%)
Milch und -erzeugnisse	17	17	0	0,0
Fleisch und -erzeugnisse	87	84	3	3,4
Fische, Schalen-, Weich- und Krustentiere und -erzeugnisse	16	16	0	0,0
Fertiggerichte und Brühen/Suppen/Soßen	17	17	0	0,0
Feinkosterzeugnisse	9	9	0	0,0
<b>Summe</b>	<b>146</b>			

## Pestiziduntersuchungen 2010

### Untersuchung von Lebensmitteln pflanzlicher Herkunft auf Pestizide 2010

Warencode	Warenbezeichnung	Inland			Ausland			Ohne Angabe			Summe der Proben		
		n	mR	>H	n	mR	>H	n	mR	>H	n	mR	>H
15	Getreide	48	0	0	4	0	1	11	1	0	63	1	1
23	Hülsenfrüchte, Ölsamen, Schalenobst	1	0	0	13	6	0	10	0	0	24	6	0
24	Kartoffeln	15	10	0	13	4	0	3	2	0	31	16	0
25	Frischgemüse	154	41	0	100	29	1	13	3	1	267	73	2
26	Gemüseerzeugnisse	1	0	0	1	1	0	4	1	0	6	2	0
27	Pilze	10	1	0	9	2	0	0	0	0	19	3	0
29	Frischobst	96	52	0	151	76	3	9	7	0	256	135	3
30	Obstprodukte	1	1	0	0	0	0	37	18	2	38	19	2
34	Keltertrauben	11	9	1	0	0	0	0	0	0	11	9	1
33	Wein auch Jungwein	32	7	0	8	0	0	0	0	0	40	7	0
47	Tee	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0
<b>Summe</b>		<b>369</b>	<b>121</b>	<b>1</b>	<b>300</b>	<b>118</b>	<b>5</b>	<b>87</b>	<b>32</b>	<b>3</b>	<b>756</b>	<b>271</b>	<b>9</b>
n: Zahl der Proben													
mR: Zahl der Proben mit Rückständen													
>H: Zahl der Proben über dem Höchstwert													

## II.4 Spezielle stoffspezifische Untersuchung und Beurteilung von Lebensmitteln

### II.4.13 Allergene

Waren-code	Produktgruppe	Zahl der unter-suchten Proben	Zahl der negativen Proben (<3, <6 bzw. <10 mg/kg, je nach Matrix)	Zahl der positiven Proben (>3, > 6 bzw. >10 mg/kg, je nach Matrix)	Proben positiv und >20 mg Gluten pro kg Lebensmittel in Angebotsform
	<b>Auf Gluten unter-suchte Erzeug-nisse</b>	<b>38</b>	<b>30</b>	<b>8</b>	<b>2</b>
<b>15</b>	Buchweizenkörner	1	1	0	0
	Maismehl	3	0	3	0
<b>16</b>	Buchweizenmehl	5	4	1	1 (3500 mg/kg, nicht als "glutenfrei" gekennzeichnet)
	Maisgrieß	1	1	0	0
<b>18</b>	Feine Backwaren	1	1	0	0
<b>48</b>	Säuglings- und Kleinkindernahrung	7	7	0	0
<b>49</b>	"glutenfreie" Backwaren/-mischungen	20	16	4	1 (50 mg/kg)
Aufgrund der Etikettierung sollte glutenhaltiges Getreide nicht als Zutat verwendet worden sein. Nicht alle Proben waren als "glutenfrei" gekennzeichnet.					

Tab. II.4.13.1: Gluten-Gehalt in Lebensmitteln 2010



## II.4 Spezielle stoffspezifische Untersuchung und Beurteilung von Lebensmitteln

### II.4.13 Allergene

Waren-code	Produktgruppe	Zahl der unter-suchten Proben	Zahl der negativen Proben	Zahl der positiven Proben	Allergen-Gehalt der positiven Proben [mg/kg]	Bemerkungen
	<b>Auf Erdnuss unter-suchte Erzeugnisse (ELISA)</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>0</b>		
17	Laugengebäck	1	1	0		
18	Feine Backwaren	13	13	0		
23	Nussmischung	1	1	0		
24	Kartoffelknabber-erzeugnis	1	1	0		
49	Feine Backwaren für Diabetiker	2	2	0		
	<b>Auf Haselnuss unter-suchte Erzeugnisse (ELISA)</b>	<b>37</b>	<b>29</b>	<b>8</b>		
17	Knäckebrötchen	1	1	0		
18	Feine Backwaren	11	10	1	100	
44	Schokoladen	16	9	7	4; 10; 28; 120; 150; 2000; >2000	Probe mit Haselnuss-Gehalt >2000 mg/kg war ohne Zutatenverzeichnis
48	Kinderkeks	1	1	0		
49	Backmischung, glutenfrei	8	8	0		
	<b>Auf Lupinenprotein untersuchte Erzeugnisse (ELISA)</b>	<b>18</b>	<b>14</b>	<b>4</b>		
16	Backmischungen	1	0	1	1,3	
18	Feine Backwaren	1	1	0		
49	Backmischung, glutenfrei	16	13	3	1,8; 4,5; 50	
	<b>Auf Rindercasein untersuchte Erzeugnisse (ELISA)</b>	<b>21</b>	<b>3</b>	<b>18</b>		
43	Süßware, schokoladenähnlich auf Sojabasis	1	0	1	5100	
44	Bitterschokolade	16	0	16	9; 92; 210; 230; 590; 790; 1200; 1300; 1400; 1500; 2300; 2500; 3100; 3300; 3400; 4400	
49	Backware, glutenfrei	4	3	1	88	
	<b>Auf Sesame unter-suchte Erzeugnisse (ELISA)</b>	<b>18</b>	<b>14</b>	<b>4</b>		
17	knäckebrötchenähnliche Spezialbrote	5	5	0		
	Knäckebrötchen	11	7	4	44; 2200; 2300; 3400	
49	Knäckebrötchen, glutenfrei	2	2	0		
	<b>Auf Weizen unter-suchte Erzeugnisse (Real-time-PCR)</b>	<b>6</b>	<b>5</b>	<b>1</b>		nur qualitative Analysen, da nur PCR-Methoden zur Verfügung stehen
14	Trockensuppen	3	3	0		
52	Würzmittel	3	2	1		
	<b>Auf Sellerie unter-suchte Erzeugnisse (Real-time-PCR)</b>	<b>21</b>	<b>14</b>	<b>7</b>		nur qualitative Analysen, da nur PCR-Methoden zur Verfügung stehen

Waren-code	Produktgruppe	Zahl der untersuchten Proben	Zahl der negativen Proben	Zahl der positiven Proben	Allergen-Gehalt der positiven Proben [mg/kg]	Bemerkungen
14	Trockensuppen	11	8	3		
17	Brot	1	1	0		
52	Gewürzzubereitungen	8	5	3		
53	Gewürze	1	0	1		
	<b>Auf Soja untersuchte Erzeugnisse (Real-time-PCR)</b>	<b>17</b>	<b>17</b>	<b>0</b>		nur qualitative Analysen, da nur PCR-Methoden zur Verfügung stehen
16	Backmischung	1	1	0		
17	Bröte	1	1	0		
18	Feine Backwaren	5	5	0		
48	Säuglings- und Kleinkindernahrung	8	8	0		
49	Backwaren	2	2	0		
	<b>Auf Buchweizen untersuchte Erzeugnisse (Real-time-PCR)</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>		nur qualitative Analysen, da nur PCR-Methoden zur Verfügung stehen
49	Reisnudeln, glutenfrei	2	0	2		
	<b>Auf Lactose untersuchte Erzeugnisse (Enzymatik)</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>		
49	Backmischung, glutenfrei	1	1	0		
Aufgrund der Etikettierung sollte das Allergen, auf das untersucht wurde, nicht zugesetzt worden sein.						
ELISA = enzyme-linked immunosorbent assay, ein Protein-Nachweisverfahren						
Real-time-PCR = Echtzeit-Polymerasekettenreaktion, ein DNA-Nachweisverfahren						

Tab. II.4.13.2: Allergen-Gehalt in Lebensmitteln 2010

## II.4 Spezielle stoffspezifische Untersuchung und Beurteilung von Lebensmitteln

### II.4.2 Bestrahlte Lebensmittel

WC	Warenbezeichnung	Proben- zahl	Untersuchungsmethode				Beanstandungen
			Bestrahlung			Begasung	
			TL	ESR	GC/MS	EO*	
3	Käse	8			8		
5	Eier, Eiprodukte	12			12		
6	Fleisch (Geflügel)	8		8			
11	Fischerzeugnisse	4		4			
12	Krusten-, Schalen-, Weichtiere	12		12			1 Probe wegen Verstoßes gegen Kennzeichnungs- vorschriften
14	Suppen	11	11				2 Proben wegen Verstoßes gegen Kennzeichnungs- vorschriften
28	Pilzzeugnisse	13	13				
29	Frischobst	19		19			
47	Tee	19	19				1 Probe wegen Verstoßes gegen Kennzeichnungs- vorschriften
49	Kreatinpräparat	1	1				
51	Nährstoffkonzentrate, Ergänzungsnahrung	26	26				4 Proben wegen Verstoßes gegen Kennzeichnungs- vorschriften
52	Würzmittel	5				5	
53	Gewürze	26				26	1 Probe als irreführend aufgrund abweichender Beschaffenheit und Verstoßes gegen Kennzeichnungs- vorschriften
<b>Summe</b>		<b>164</b>	<b>70</b>	<b>43</b>	<b>20</b>	<b>31</b>	<b>9</b>

\* Ethylenoxid mittels GC/ECD

Tabelle II.4.2.1: Untersuchung von Lebensmitteln auf Bestrahlung bzw. Begasung - 2010

## II.4 Spezielle stoffspezifische Untersuchung und Beurteilung von Lebensmitteln

### II.4.6 Mykotoxine

	Zahl der Untersuchungen	Untersuchungen positiv jedoch <Höchstmenge <sup>1</sup>	Gehalte über der Höchstmenge <sup>1</sup>
Aflatoxine (B <sub>1</sub> , Gesamt)	343	95 (28 %)	22 (6,4 %)
Aflatoxin M <sub>1</sub>	74	0	0
Mutterkornanteil	32	12 (38 %)	0
Patulin	25	2 (8 %)	0
Ochratoxin A	238	114 (48 %)	2 (1 %)
Fumonisine	54	31 (57 %)	0
Deoxynivalenol	91	42 (46 %)	0
Zearalenon	35	10 (29 %)	0
Mutterkornalkaloide	42	40 (95 %)	0
T-2-Toxin, HT-2-Toxin	23	0	0
<b>Summe</b>	<b>957</b>	<b>346 (36 %)</b>	<b>24 (3 %)</b>

<sup>1</sup>Für Mutterkornalkaloide und T2- und HT2-Toxin gibt es momentan noch keine gesetzliche Höchstmenge.

Tabelle II.4.6.1: Mykotoxin-Untersuchungen - 2010

## II.4 Spezielle stoffspezifische Untersuchung und Beurteilung von Lebensmitteln

### II.4.6 Mykotoxine

	Zahl der untersuchten Proben	Proben positiv <sup>1</sup> AFB <sub>1</sub> bzw. Gesamtaflatoxin, jedoch <Höchstmenge	Proben über der Höchstmenge
Pistazien, geröstet, (un)gesalzen, mit Schale	23	3 (11 %)	3 (11 %) <sup>2</sup>
Pistazien, grün, ohne Schale	4	2 (50 %)	0
Mandeln, süß, gehobelt	7	0	0
Mandeln, süß, gehackt	3	2 (67 %)	1 (33 %) <sup>2</sup>
Mandeln, süß, gemahlen	4	3 (75 %)	0
Mandeln, süß, ganz	4	0	0
Mandeln, gebrannt	9	1 (11 %)	1 (11 %) <sup>2</sup>
Haselnusskerne, gehackt	1	1 (100 %)	0
Haselnusskerne, ganz	11	0	0
Haselnusskerne, ganz, geröstet	7	0	0
Haselnusskerne, gemahlen	19	12 (63 %)	1 (5 %) <sup>3</sup>
Haselnussmasse	2	0	0
Erdnüsse im Teigmantel	6	0	0
Erdnüsse in der Schale, geröstet	8	1 (13 %)	0
Erdnüsse, geröstet (un)gesalzen	12	0	1 (8 %) <sup>4</sup>
Erdnusssoße	1	0	0
Erdnüsse, gebrannt	3	1 (33 %)	0
Walnusskerne	2	0	0
Maronen, geschält und geröstet	1	0	0
Melonenkerne, getrocknet	2	2 (100 %)	0
afrikanische Bohnen	9	0	1 (11 %) <sup>5</sup>
graues Pulver aus Afrika, vermutlich Erdnuss	1	0	1 (100 %) <sup>4,5</sup>
Kürbiskerne	1	0	0
Nussmischungen	12	2 (17 %)	0
Marzipanrohmasse	12	4 (33 %)	0
Nuss-Nougat zum Backen	1	1 (100 %)	0
Halva mit Pistazien	13	3 (23 %)	2 (15 %) <sup>2</sup>
Erdnusscreme, Erdnussmus	12	9 (75 %)	0
Honig mit Walnüssen	4	0	0
Nuss-Nougat -Creme	3	2 (67 %)	0
Halberzeugnis für Speiseeis - Nusspaste	13	4 (29 %)	0
Halberzeugnis für Speiseeis - Pistazienpaste	14	9 (64 %)	0
getrocknete Feigen	37	3 (8 %)	2 (5 %) <sup>4</sup>
getrocknete Datteln	11	0	0
Sultaninen	8	0	0
Basmati-Reis	15	6 (40 %)	2 (13 %) <sup>4</sup>
Reiswaffeln	6	0	0
Puffreis	1	1 (100 %)	0
Getreidemehle aus Afrika	4	0	4 (100 %) <sup>5</sup>
Pfeffer, schwarz, gemahlen	3	0	0
Pfeffer, weiß, gemahlen	1	0	0
Paprikapulver	9	7 (78 %)	0
Chili, gemahlen	2	2 (100 %)	0
Ingwer, gemahlen	2	1 (50 %)	0
Muskatnuss, gemahlen	7	5 (71 %)	1 (14 %) <sup>3</sup>
Vanilleschoten	1	0	0
Curcuma, gemahlen	5	3 (60 %)	1 (20 %) <sup>3</sup>

## II.4 Spezielle stoffspezifische Untersuchung und Beurteilung von Lebensmitteln

### II.4.6 Mykotoxine

	Zahl der untersuchten Proben	Proben positiv <sup>1</sup> AFB <sub>1</sub> bzw. Gesamtaflatoxin, jedoch <Höchstmenge	Proben über der Höchstmenge
Currypulver	7	5 (71 %)	1 (14 %) <sup>3</sup>
<b>Summe</b>	<b>343</b>	<b>95 (28 %)</b>	<b>22 (6%)</b>
<sup>1</sup> Nachweisgrenze 0,1 µg/kg Aflatoxin B <sub>1</sub> bzw. 0,4 µg/kg Gesamtaflatoxine			
<sup>2</sup> Höchstmengen nach VO (EG) Nr. 1881/2006: 8 µg/kg Aflatoxin B <sub>1</sub> und 10 µg/kg für Gesamtaflatoxine			
<sup>3</sup> Höchstmengen nach VO (EG) Nr. 1881/2006: 5 µg/kg Aflatoxin B <sub>1</sub> und 10 µg/kg für Gesamtaflatoxine			
<sup>4</sup> Höchstmengen nach VO (EG) Nr. 1881/2006: 2 µg/kg Aflatoxin B <sub>1</sub> und 4 µg/kg für Gesamtaflatoxine			
<sup>5</sup> Höchstmengen nach Kontaminanten-Verordnung: 2 µg/kg Aflatoxin B <sub>1</sub> und 4 µg/kg für Gesamtaflatoxine			

Tabelle II.4.6.2: Aflatoxine in verschiedenen pflanzlichen Lebensmitteln - 2010

## II.4 Spezielle stoffspezifische Untersuchung und Beurteilung von Lebensmitteln

### II.4.6 Mykotoxine

Probenart	Herkunft	Proben-zahl	positiv*	Bereich der positiven Werte (ng/kg)
Sammelmilch, unbehandelt	Deutschland	33	0	
Kaffeesahne/Kondensmilch		10	0	
Naturjoghurt		18	0	
Rohmilchkäse	Deutschland	5	0	
	Frankreich	1	0	
	Italien	1	0	
	Schweiz	3	0	
	Österreich	3	0	
<b>Summe</b>		<b>74</b>	<b>0</b>	
* Nachweisgrenze 5 ng/kg				

Tab. II.4.6.3: Aflatoxin  $M_1$  in Milch und Milchprodukten - 2010

## II.4 Spezielle stoffspezifische Untersuchung und Beurteilung von Lebensmitteln

### II.4.6 Mykotoxine

Probenart	Probenzahl	n.n.	0,001–0,010 Gew%	0,011–0,049 Gew%	>0,05 Gew%
Weizenkörner	6	5	1 (17 %)	0	0
Dinkelkörner	3	3	0	0	0
Roggenkörner	23	12	9 (39 %)	2 (9 %)	0
<b>Summe</b>	<b>32</b>	<b>20</b>	<b>10 (31 %)</b>	<b>2 (6 %)</b>	<b>0</b>

Tab. II.4.6.4: Mutterkornanteil von Brotgetreide - 2010



## II.4 Spezielle stoffspezifische Untersuchung und Beurteilung von Lebensmitteln

### II.4.6 Mykotoxine

Probenart	Probenzahl	Proben positiv <sup>1</sup> jedoch <Höchstmenge	Proben über Höchstmenge <sup>2</sup>	Bereich der positiven Werte (µg/kg bzw. µg/l)
Apfelsaft	10	2 (20 %)	0	13 - 26
Apfelsaft für Säuglinge und Kleinkinder	5	0	0	0
Apfelmus/-kompott	10	0	0	0
<b>Summe</b>	<b>25</b>	<b>2 (8 %)</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

<sup>1</sup> Nachweisgrenze 3 µg/l

<sup>2</sup> Höchstgehalt Apfelsaft: 50 µg/kg, Apfelsaft für Kleinkinder: 10 µg/kg; Apfelmus/-kompott: 25 µg/kg

Tab. II.4.6.5: Patulin in verschiedenen pflanzlichen Lebensmitteln - 2010

## II.4 Spezielle stoffspezifische Untersuchung und Beurteilung von Lebensmitteln

### II.4.6 Mykotoxine

Probenart	Probenzahl	Proben positiv OTA jedoch <Höchstmenge	Proben über Höchstmenge	Bereich der positiven Werte (µg/kg bzw. µg/l)
Wein, weiß	4	0	0	0
Wein, rot	39	30 (77 %) <sup>1</sup>	0	0,02 - 0,63
Feigen, getrocknet	37	6 (16 %) <sup>2</sup>	1 (3 %) <sup>3</sup>	0,2 - 15,2
Datteln, getrocknet <sup>4</sup>	12	0	0	0
Cranberries, getrocknet <sup>4</sup>	2	0	0	0
Sultaninen	9	3 (33 %) <sup>4</sup>	1 (11 %)	0,1 - 19,8
Aprikosen, getrocknet <sup>4</sup>	2	0	0	0
Pflaumen, getrocknet <sup>4</sup>	3	0	0	0
Mischobst, getrocknet <sup>4</sup>	1	0	0	0
Traubensaft	7	6 (86 %) <sup>5</sup>	0	0,01 - 0,54
Kakaopulver	10	10 (100%) <sup>4</sup>	0	0,1 - 1,28
Kakaohaltige Getränkepulver	7	4 (57 %) <sup>4</sup>	0	0,1 - 0,18
Schokolade mit hohem Kakaoanteil	11	9 (82 %) <sup>4</sup>	0	0,18 - 0,57
Lakritz	11	10 (91 %) <sup>4</sup>	0	0,1 - 2,3
Instantkaffee	16	11 (69 %) <sup>6</sup>	0	0,4 - 1,24
gerösteter Kaffee	8	1 (13 %) <sup>6</sup>	0	0,88
Rohkaffee <sup>6</sup>	1	0	0	0
Roggenkörner <sup>4</sup>	23	0	0	0
Roggenmehl	4	1 (25 %) <sup>4</sup>	0	1,8
Currypulver	5	5 (100 %) <sup>6</sup>	0	0,55 - 1,4
Pfeffer, schwarz, gemahlen	3	2 (67 %) <sup>6</sup>	0	0,44 - 1,24
Pfeffer, weiß, gemahlen	1	0	0	0
Paprikapulver	9	7 (78 %) <sup>6</sup>	0	0,4 - 27,7
Chili, gemahlen	1	1 (100 %) <sup>6</sup>	0	0,6
Ingwer, gemahlen	2	1 (50 %) <sup>6</sup>	0	2,7
Muskatnuss, gemahlen	7	5 (71 %) <sup>6</sup>	0	0,49 - 1,33
Kurkuma, gemahlen	3	2 (67 %) <sup>6</sup>	0	0,45 - 0,68
<b>Summe</b>	<b>238</b>	<b>114 (48 %)</b>	<b>2 (1 %)</b>	

<sup>1</sup>Nachweisgrenze 0,02 µg/kg  
<sup>2</sup> Nachweisgrenze 0,2 µg/kg  
<sup>3</sup> Höchstgehalt Ochratoxin A in Feigen: 8,0 µg/kg  
<sup>4</sup> Nachweisgrenze 0,1 µg/kg  
<sup>5</sup> Nachweisgrenze 0,01 µg/kg  
<sup>6</sup> Nachweisgrenze 0,4 µg/kg

Tab. II.4.6.6: Ochratoxin-A-Gehalte in verschiedenen pflanzlichen Lebensmitteln - 2010

## II.4 Spezielle stoffspezifische Untersuchung und Beurteilung von Lebensmitteln

### II.4.6 Mykotoxine

Probenart	Probenzahl	positiv*	Bereich der positiven Werte für die Summe der Fumonisine B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> und B <sub>3</sub> (µg/kg)
Maismehl, Maisgrieß	20	11 (55 %)	7,5 - 792
Reiswaffeln	6	2 (33 %)	18 - 67
Cornflakes	10	8 (80 %)	13,5 - 65
Knabbergebäck auf Maisbasis	18	10 (56 %)	6,5 - 586
<b>Summe</b>	<b>54</b>	<b>31 (57 %)</b>	
Nachweisgrenze für Fumonisin B <sub>1</sub> : 5 µg/kg			
Nachweisgrenze für Fumonisin B <sub>2</sub> : 15 µg/kg			
Nachweisgrenze für Fumonisin B <sub>3</sub> : 30 µg/kg			

Tab. II.4.6.7: Fumonisingehalte in pflanzlichen Lebensmitteln - 2010

## II.4 Spezielle stoffspezifische Untersuchung und Beurteilung von Lebensmitteln

### II.4.6 Mykotoxine

Probenart	Probenzahl	positiv*	Bereich der positiven Werte (µg/kg)
Roggenkörner	23	0	
Weizenkörner	6	0	
Dinkelkörner	3	0	
Weizenflakes	1	0	
Weizengrieß	1	1 (100 %)	165
Weizenmehl, Vollkorn	1	1 (100 %)	40
Weizenmehl	1	1 (100 %)	252
Dinkelgrieß	1	0	
Dinkelmehl	2	2 (100 %)	99 - 147
Brotbackmischungen	26	25 (96 %)	40 - 385
Kuchenbackmischungen	4	4 (100 %)	40 - 48
Weizenkleingebäck	19	8 (42 %)	40 - 144
Kräcker	1	0	
Toastwaffel	1	0	
Hartweizennudeln	1	0	
<b>Summe</b>	<b>91</b>	<b>42 (46 %)</b>	

\* Nachweisgrenze mittels HPLC-DAD 40 µg/kg

Tab. II.4.6.8: Deoxynivalenolgehalte in Getreideerzeugnissen - 2010

## II.4 Spezielle stoffspezifische Untersuchung und Beurteilung von Lebensmitteln

### II.4.6 Mykotoxine

Probenart	Probenzahl	Positiv*	Bereich der positiven Werte (µg/kg)
Maiskeimöl	12	10 (83 %)	23 - 84
Roggenkörner	23	0	
<b>Summe</b>	<b>35</b>	<b>10 (29 %)</b>	
*Nachweisgrenze mittels HPLC-FLD: 20 µg/kg (Öl) bzw. 4 µg/kg (Getreide)			

Tab. II.4.6.9: Zearalenongehalte in pflanzlichen Lebensmitteln- 2010

## II.4 Spezielle stoffspezifische Untersuchung und Beurteilung von Lebensmitteln

### II.4.6 Mykotoxine

Probenart	Probenzahl	positiv*	Bereich der positiven Werte für die Summe der Mutterkornalkaloide Ergometrin, Ergosin, Ergotamin, Ergocornin, Ergokryptin, Ergocristin ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )
Roggenmehl Type 997	9	8 (89 %)	15 - 170
Roggenmehl Type 1150	21	21 (100 %)	8 - 594
Roggenvollkornmehl	12	11 (92 %)	8 - 190
<b>Summe</b>	<b>42</b>	<b>40 (95 %)</b>	

\* Nachweisgrenze mittels HPLC/FLD je nach Mutterkornalkaloid zwischen 4 und 7  $\mu\text{g}/\text{kg}$

Tab. II.4.6.10: Mutterkornalkaloide in Getreideerzeugnissen - 2010

## II.4 Spezielle stoffspezifische Untersuchung und Beurteilung von Lebensmitteln

### II.4.6 Mykotoxine

Probenart	Probenzahl	T2-Toxin positiv (> 2 µg/kg)	HT2-Toxin positiv (> 3 µg/kg)
Roggenkörner	23	0	0
<b>Summe</b>	<b>23</b>		

Tab. II.4.6.11: T2 und HT2-Toxin in Getreideerzeugnissen - 2010

## II.4 Spezielle stoffspezifische Untersuchung und Beurteilung von Lebensmitteln

## II.4.1 Novel food /gentechnisch veränderte Lebensmittel(-Zutaten)

Waren-code	Produktgruppe	Zahl der unter-suchten Proben	Zahl der negativen Proben	Zahl der positiven Proben	Proben positiv und bis 0,1 %	Proben 0,2 % bis 0,9%	Proben größer 0,9 %	nicht quanti-fizierbar	Bemerkungen
	<b>Auf gv-Soja untersuchte Erzeugnisse</b>	<b>67</b>	<b>48</b>	<b>19</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	
15	Popcornmais	1	1						
16	Maismehl, Maisgrieß	2	2						
17	Brot	2	2						
22	Reisnudeln	2	2						
23	Soja: Mehl, Schrot, Flocken, Granulat, Fleischersatz	10	4	6	6				
	Soja-Dessert	1	1						
	Sojabohnen	3	1	2	1	0	1		Probe mit Gehalt > 0,9 % war als gentechnisch verändert gekennzeichnet
	Tofu, Tofu-Erzeugnisse	19	19						
	Sojagetränke	10	10						
	Sojatruntpulver	1	0	1	0	1			
26	Sojakeimling-Konserve	1	1						
48	Säuglings- und Kleinkindernahrung	5	1	4	1	3			Die 4 positiven Proben enthielten Sojaproteinisolat
49	Backwaren, glutenfrei	1	1						
	Sportlernahrung, Aufbaunahrung, kalorienarme Ernährung	9	3	6	2	4			
	<b>Auf gv-Mais untersuchte Erzeugnisse</b>	<b>74</b>	<b>69</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	
15	Maiskörner zur Herstellung von Popcorn	6	5	1	1				
	Maiskörner als botanische Verunreinigung in Sojabohnen zur Herstellung von Soja-Speiseöl	1	0	1			1		Sojabohnen als gentechnisch verändert gekennzeichnet
16	Maismehl	13	11	2	2				
	Maisgrieß	5	5						
	Cornflakes	2	2						
	Popcorn	3	3						
17	Brot	1	1						
18	Maisgebäck	13	12	1	1				
25	Zuckermais	19	19						
26	Gemüsekonserve mit Mais	1	1						
48	Säuglings- und Kleinkindernahrung	6	6						
49	Backwaren, glutenfrei	1	1						
50	Taco Shells	3	3						
	<b>Auf gv-Leinsamen untersuchte Erzeugnisse</b>	<b>21</b>	<b>21</b>	<b>0</b>					
23	Leinsamen	21	21	0					
	<b>Auf gv-Reis untersuchte Erzeugnisse</b>	<b>40</b>	<b>35</b>	<b>5</b>	<b>5</b>				
15	Reiskörner	15	15						
16	Reisflocken	1	1						
21	Milchreis gekocht	1	1						
22	Reisnudeln aus China	15	10	5	5				5 positive Proben enthielten nicht zugelassenen Bt-Reis, meist KeFeng6
48	Säuglings- und Kleinkindernahrung	7	7						
49	Backwaren, glutenfrei	1	1						



Waren-code	Produktgruppe	Zahl der unter-suchten Proben	Zahl der negativen Proben	Zahl der positiven Proben	Proben positiv und bis 0,1 %	Proben 0,2 % bis 0,9%	Proben größer 0,9 %	nicht quanti-fizierbar	Bemerkungen
	<b>Auf gv-Kartoffeln untersuchte Erzeugnisse</b>	<b>23</b>	<b>23</b>						
22	Glasnudeln	1	1						
24	Kartoffelbreipulver	15	15						
	Kartoffelkloßpulver	7	7						
	<b>Auf gv-Raps untersuchte Erzeugnisse</b>	<b>5</b>	<b>5</b>						
23	Rapskörner	5	5						
	<b>Auf gv-Erdnuss untersuchte Erzeugnisse</b>	<b>7</b>	<b>7</b>						
18	Erdnuss-Flips	3	3						
40	Erdnussbutter	4	4						
25	Zucchini-Früchte	6	6						
29	Papayafrüchte	8	8						
	<b>Sonstige (allgemeines Screening)</b>	<b>5</b>	<b>5</b>						

Tab. II.4.1.1: Gentechnisch veränderte Bestandteile in Lebensmitteln - 2010

## Tabelle

### Weinähnliche Getränke sowie deren Weiterverarbeitungserzeugnisse, auch alkoholreduziert oder alkoholfrei

Warenbezeichnung	untersuchte Proben	beanstandet	Beanstandungsgründe
Apfelwein	22	10	Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften,
Brombeerwein	5	2	Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften
Erdbeerwein	7	4	Grenzwertüberschreitung bei schwefliger Säure, erhöhter Sorbitgehalt, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften
Heidelbeerwein	5	1	Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften
Honigwein	17	1	Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften
Kirschwein	9	2	Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften
Sonstige Fruchtweine	6	3	Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften
Fruchtperwein	27	2	Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften
Fruchtweinctail	25	3	Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften
Maibowle	10	0	-
Glühweinähnliche Getränke	6	2	Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften

\* Bei einzelnen Proben sind Mehrfachnennungen möglich

**Tabelle**  
**Spirituosen, spirituosenhaltige Getränke**

Warenbezeichnung	untersuchte Proben	beanstandet	Beanstandungsgründe
Getreidespirituosen	11	1	Verstoß gegen Kennzeichnungsvorschriften
Liköre	36	9	Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften
Kernobstbrände	32	3	Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften
Steinobstbrände	70	10	erhöhter Gehalt an Ethylcarbammat, erhöhter Gehalt an Methanol, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften
Whisky	9	0	
Wodka	13	1	Verstoß gegen Kennzeichnungsvorschriften

\* Bei einzelnen Proben sind Mehrfachnennungen möglich

## II.4 Spezielle stoffspezifische Untersuchung und Beurteilung von Lebensmitteln

### II.4.12 Sonstige spezielle Untersuchungen (Acrylamid)

WC	Warenbezeichnung	Probenzahl	positiv*	Bereich der positiven Werte [µg/kg]	Anzahl der Proben über dem Signalwert	Signalwert [µg/kg]	
						7. Berechnung ab 23.01.2008	8. Berechnung ab 18.11.2010
<b>17</b>	<b>Knäckebrot</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>104 - 421</b>	<b>0</b>	<b>496</b>	<b>480</b>
<b>18</b>	<b>Feine Backwaren</b>	<b>32</b>	<b>30</b>	<b>23 - 1741</b>	<b>4</b>		
	- <i>Spekulatius</i>	10	8	23 - 356	1	416	300
	- <i>Lebkuchen</i>	5	5	56 - 1741	3	1000	1000
	- <i>Knabbererzeugnisse</i>	17	17	35 - 310	0	1000**	1000**
<b>24</b>	<b>Kartoffeln</b>	<b>64</b>	<b>63</b>	<b>23 - 2526</b>	<b>2</b>		
	- <i>Bratkartoffeln</i>	10	10	58 - 707	0	1000**	1000**
	- <i>Kartoffelchips</i>	28	28	123 - 770	0	1000	790
	- <i>Pommes frites</i>	18	17	23 - 408	0	530	530
	- <i>Kartoffelpuffer</i>	8	8	253 - 2526	2	872	870
<b>46</b>	<b>Kaffee, geröstet</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>117 - 256</b>	<b>0</b>	<b>277</b>	<b>280</b>

\* über der Bestimmungsgrenze von 23 µg/kg  
 \*\* Maximaler Signalwert, wenn keine Angabe für die Warengruppe erfolgt

Tabelle II.4.12.1: Untersuchung von Lebensmitteln auf Acrylamid - 2010

## II.4 Spezielle stoffspezifische Untersuchung und Beurteilung von Lebensmitteln

### II.4.12 Sonstige spezielle Untersuchungen (Sudanfarbstoffe)

WC	Warenbezeichnung	Probenzahl	Anzahl der Proben, in denen Sudanfarbstoffe nachgewiesen wurden*
13	Fette, Öle	9	0
52	Würzmittel	27	0
53	Gewürze	41	0
57	Rote Lebensmittelfarbe	1	0

\* Sudanfarbstoffe sind nicht als Lebensmittelzusatzstoffe zugelassen.

Tabelle II.4.12.2: Untersuchung von Lebensmitteln auf Sudanfarbstoffe - 2010

## II.4 Spezielle stoffspezifische Untersuchung und Beurteilung von Lebensmitteln

### II.4.12 Sonstige spezielle Untersuchungen (3-MCPD)

WC	Warenbezeichnung	Probenzahl	positiv*	Bereich der positiven Werte [µg/kg]	Anzahl der Proben über der Höchstgehalt**
14	Trockensuppen mit Sojasauce, Untersuchung der sojasaucehaltigen Zutat	10	8	7 - 35	0
18	Feine Backwaren	5	2	6 - 19	0
52	Würzmittel	22	13	4 - 16	0
* über der Bestimmungsgrenze von 4 µg/kg für Würzmittel und feine Backwaren und 8 µg/kg für Trockensuppenzutat					
** Höchstgehalte von 20 µg/kg für Sojasoße und hydrolysiertes Pflanzenprotein. Der Höchstgehalt bezieht sich auf das flüssige Erzeugnis mit 40 % Trockenmasse; dies entspricht einem Höchstgehalt von 50 µg/kg Trockenmasse. Der Wert muss proportional dem Trockenmassengehalt des Erzeugnisses angepasst werden.					

Tabelle II.4.12.3: Untersuchung von Lebensmitteln auf 3-MCPD - 2010

**Tabelle**  
**Lebensmittelbedarfsgegenstände**  
**Untersuchung auf primäre aromatische Amine**

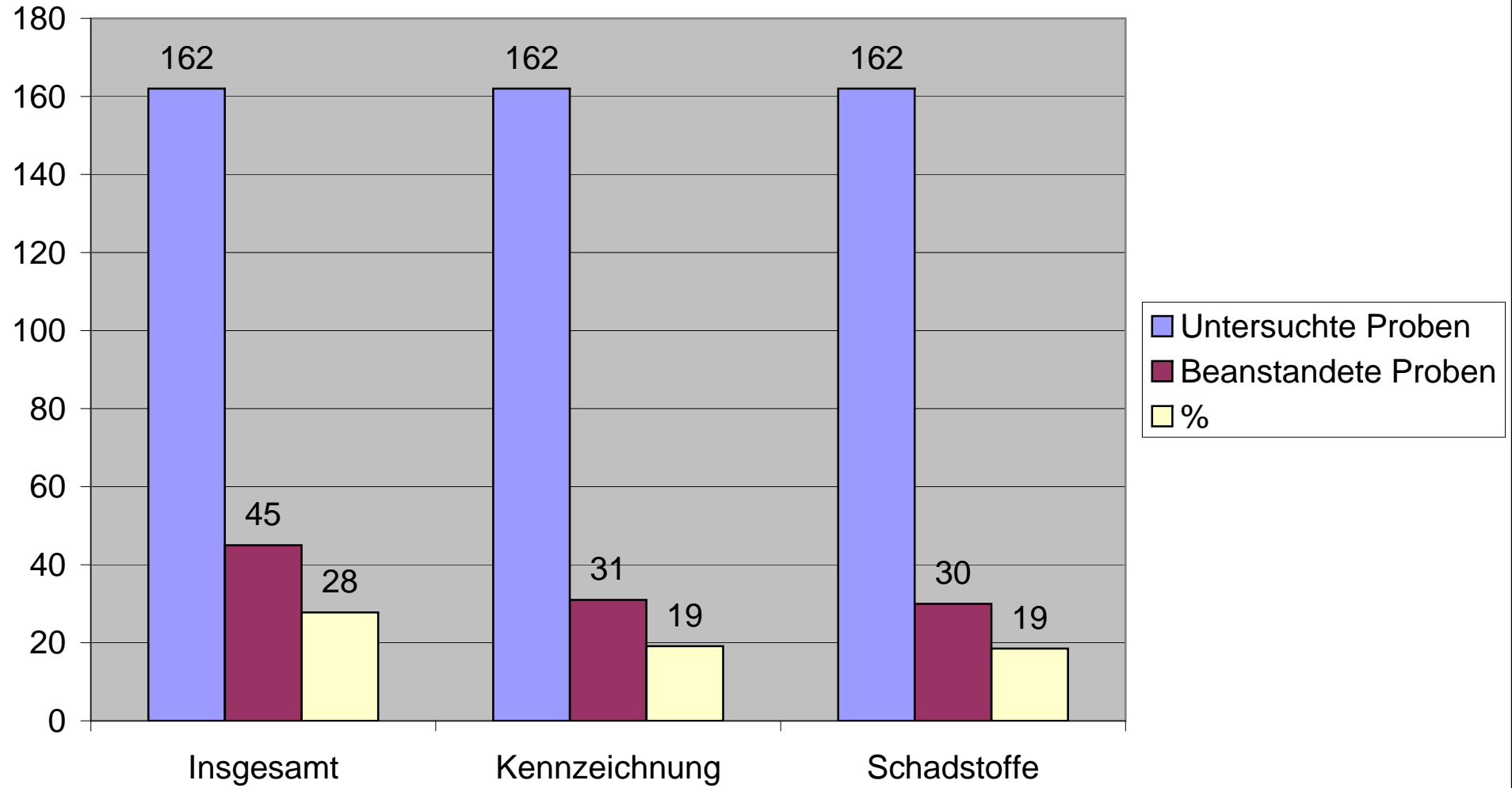
Warenbezeichnung	untersuchte Proben	beanstandet	Beanstandungsgründe
Pfannenwender / Fischheber aus Polyamid	20	2	stark erhöhter Gehalt an primären aromatischen Aminen (Anilin; 4,4 MDA)
Suppenkelle/ Schöpflöffel Kochlöffel aus Poyamid	15	1	fehlende Herstellerangabe
sonstige Küchenhelfer aus Polyamid	4		
Dichtungsringe	6		
Einkochringe	2		
<b>Summe</b>	<b>47</b>	<b>3</b>	

**Tabelle**  
**Lebensmittelbedarfsgegenstände aus Melaminharz**  
**Untersuchung auf Formaldehyd**

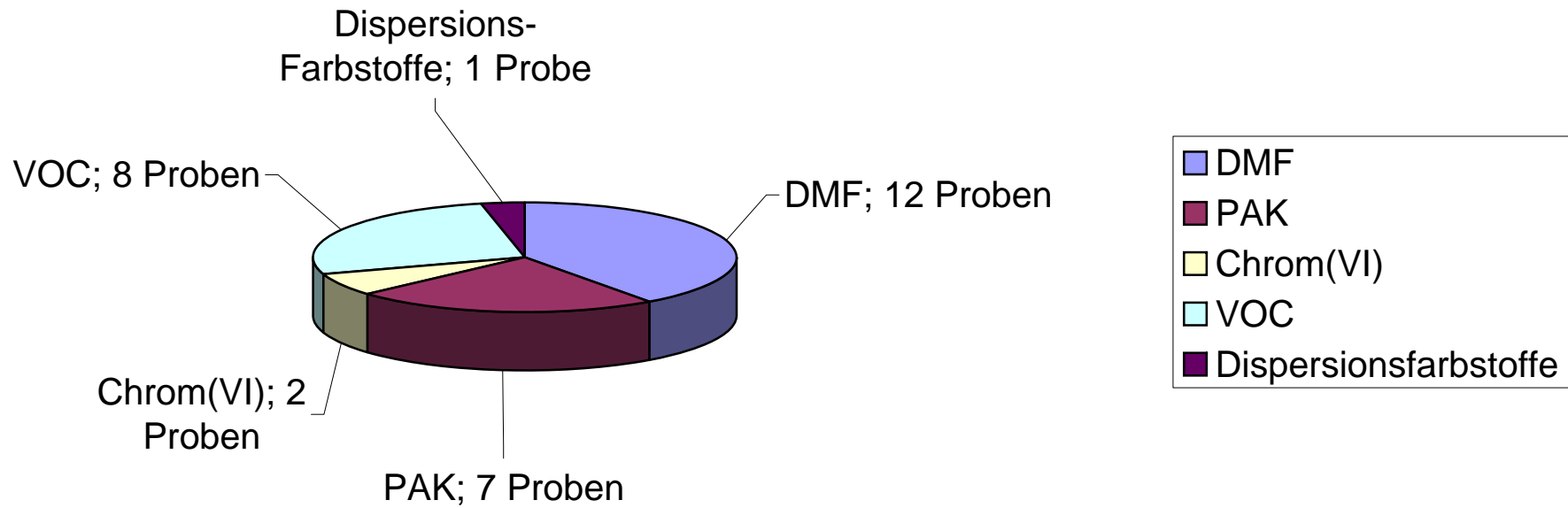
Warenbezeichnung	untersuchte Proben	beanstandet	Beanstandungsgründe
Kochlöffel	10	7	3 x erhöhter Gehalt an Formaldehyd 4 x fehlende/unvollständige Herstellerangabe
sonstige Küchenhelfer	3		
Teller	4	1	fehlende Herstellerangabe
Tasse	4	1	erhöhter Gehalt an Formaldehyd
<b>Summe</b>	<b>21</b>	<b>9</b>	



## Schadstoffe in Schuhen (Gesamtzahlen 2010)



## Schadstoffe in Schuhen (Beanstandungen 2010 nach Parameter)



**Tabelle  
Schmuck/Accessoires**

Warenbezeichnung	untersuchte Proben	beanstandet/be mängelt	Beanstandungsgründe* Bemängelungsgründe*
Piercing-Schmuck	16	2	Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften
Knöpfe/Nieten aus Metall	19	1	erhöhte Nickelassigkeit (Grenzwertüberschreitung)
Haarspangen/Haarschmuck	19	1	erhöhte Nickelassigkeit (Grenzwertüberschreitung)
Ringe	22	0	
Ketten	25	1	Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften
Armbänder/Uhrenarmbänder	31	9	5 x erhöhte Nickelassigkeit (Grenzwertüberschreitung)      9 x Weichmacher (Phthalatgruppe)
Sonstige Schmuckgegenstände	10	1	Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften

\* Bei einzelnen Proben sind Mehrfachnennungen möglich

### III. Weinüberwachung

#### III.1. Weinuntersuchung

##### III.1.5. Verstöße gegen Bezeichnungsvorschriften

	<b>Inland</b>	<b>Ausland</b>	<b>Gesamt</b>
<b>untersuchte Proben</b>	<b>3.356</b>	<b>1.102</b>	<b>4.458</b>
Rebsortenangaben unzutreffend	27	6	33
Fehlende Identität, ohne A.P.-Nr. in Verkehr gebracht oder fingiert	89	0	89
Alkoholgehaltsangabe	96	6	102
Geografische Angaben	11	3	14
Geschmacksangabe	19	1	20
Unzulässige Qualitätsangaben	10	4	14
Sonstige	94	90	184
<b>beanstandet (Fallzahlen)</b>	<b>346</b>	<b>110</b>	<b>456</b>

Wein, Verstöße gegen Bezeichnungsvorschriften - 2010

\* Bei einzelnen Proben sind Mehrfachnennungen möglich

**Tabelle III.1.7.**  
**Erzeugnisse aus Wein**

	untersuchte Proben	beanstandet	Beanstandungsgründe
Glühwein	56	8	Grenzwertüberschreitung bei schwefliger Säure, Grenzwertunterschreitung beim vorhandenen Alkoholgehalt, Kennzeichnungsmängel
Sangria	12	2	Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften
Sonstige aromatisierte weinhaltige Getränke	20	3	Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften
Aromatisierte weinhaltige Cocktails	21	1	Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften
Alkoholfreier Wein	22	14	Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften

\* Bei einzelnen Proben sind Mehrfachnennungen möglich

*Erzeugnisse aus Wein - 2010*

### III. Weinüberwachung

#### III. 1 Weinuntersuchung

##### III.1.1. Gesamtübersicht Probenaufkommen

	Probenzahl	überprüfte Menge [hl]	Zahl der insgesamt beanstandeten Proben		Zahl der wegen Grenzwertverstößen und unzulässiger Behandlung beanstandeten Proben		insgesamt beanstandete Menge [hl]	
<b>Gesamt</b>	<b>4.465</b>	<b>345.744</b>	<b>629</b>	<b>14,1</b>	<b>151</b>	<b>3,4</b>	<b>15.410</b>	<b>4,5</b>
Deutschland	3.363	115.960	481	14,3	114	3,4	7.218	6,2
EU, ohne Inland	559	121.963	54	9,7	37	3,4	1.059	0,9
Drittland	543	107.821	94	17,3			7.133	6,6
davon Zollwein*)	207	90.659	32	15,5			2.557	2,8

Wein, Gesamtübersicht der untersuchten Proben, Beanstandungen nach Herkunft und Weinmenge - 2010

\*) Drittlandswein, der bei der Einfuhr ins Inland von den Zollbehörden für eine stichprobenartige

### III. Weinüberwachung

#### III. 1 Weinuntersuchung

##### III.1.2. Über- und Unterschreitung von Grenzwerten

	<b>Inland</b>	<b>Ausland</b>	<b>Gesamt</b>
<b>untersuchte Proben</b>	<b>3.356</b>	<b>1.102</b>	<b>4.458</b>
Schwefeldioxid	10	0	10
Alkoholgehalt	32	3	35
Restzuckergehalt	1	0	1
Flüchtige Säure	9	1	10
Sorbinsäure	2	0	2
Kohlensäureüberdruck	4	1	5
Kohlendioxidzusatz	5	0	5
Diethylenglykol	1	0	1
Kaliumsulfat	0	1	1
Zitronensäure	0	2	2
Sonstiges	1	0	1
<b>beanstandet (Fallzahlen)</b>	<b>65</b>	<b>8</b>	<b>73</b>

Wein, Über- und Unterschreitung von Grenzwerten - 2010

\* Bei einzelnen Proben sind Mehrfachnennungen möglich

## III.2 Weinüberwachung

### III.2 Weinkontrolle

#### III.2.1 Übersicht Weinkontrolle

1.	Gesamtzahl der Kontrollen	5.565
1.1	Weinbaubetriebe, Genossenschaften	4.467
1.2	Weinhandlungen, Weinkellereien, Großbetriebe	624
1.3	Gastronomie	7
1.4	Schaumweinbetriebe	116
1.5	Weinkommission (Vermittler)	48
1.6	Sonstige	276
2.	Tätigkeiten auf Ersuchen der Staatsanwaltschaft	57
3.	Ergebnisse der Kontrollen	
3.1	Prüfberichte	532
3.2	Bemängelungen, Abmahnungen, Auflagen erteilt	353
4.	Menge vorläufig sichergestellter Weine (Verkaufsverbot, Verarbeitungsverbot) (hl)	1.198,50
4.1	Inland (hl)	21,37
4.2	Ausland (hl)	1.177,13
5.	Zahl der entnommenen Proben (WC 33)	3.176
5.1	Inland	2.865
5.2	Europäische Union	265
5.3	Drittländer	46
6.	Sensorische Gutachten	1.899
7.	Anzahl bearbeiteter zugelassener Geschäftspapiere	84.251
7.1	Inland	69.088
7.2	Ausland	15.163

*Übersicht der Weinkontrollen im Jahr 2010*



### III. Weinüberwachung

#### III.1. Weinuntersuchung

##### III.1.6. Untersuchungsschwerpunkte

#### Stabilisotopenanalytisch gemessene Proben 2010

Übersicht nach Probengruppen	Anzahl	davon beanstandet
EG-Datenbankweine (EGDB)	179	0
Landes-Datenbankweine (LDB)	35	0
Überwachungsproben	303	18
Ringversuchsproben	3	0
<b>Summe</b>	<b>520</b>	<b>18</b>

Übersicht "Überwachungsproben"	Anzahl	davon beanstandet
Wein Drittland	69	5
Wein EU (ohne D)	47	5
Wein Deutschland	187	8
<b>Summe</b>	<b>303</b>	<b>18</b>

### III. Weinüberwachung

#### III. 1 Weinuntersuchung

##### III.1.3. Unzulässige Behandlungsstoffe und -verfahren

	<b>Inland</b>	<b>Ausland</b>	<b>Gesamt</b>
<b>untersuchte Proben</b>	<b>3.356</b>	<b>1.102</b>	<b>4.458</b>
Zusatz von Zucker zwecks Süßung bzw. Anreicherung von Prädikatsmosten und -	10	7	17
Verschnitt von Rot- und Weißwein	8	0	8
Aromazusatz	22	1	23
Glycerinzusatz	0	14	14
Wasserezusatz	0	4	4
Natamycin	0	3	3
Styrol	2	0	2
Überschönung	7	0	7
<b>beanstandet</b>	<b>49</b>	<b>29</b>	<b>78</b>

Wein, unzulässige Behandlungsstoffe und -verfahren - 2010

\* Bei einzelnen Proben sind Mehrfachnennungen möglich

### **III. Weinüberwachung**

#### **III. 1 Weinuntersuchung**

##### **III.1.4. Weine von nicht handelsüblicher Beschaffenheit**

	<b>Inland</b>	<b>Ausland</b>	<b>Gesamt</b>
<b>untersuchte Proben</b>	<b>3.356</b>	<b>1.102</b>	<b>4.458</b>
<b>beanstandet (Fallzahlen)</b>	<b>89</b>	<b>17</b>	<b>106</b>

Weine von nicht handelsüblicher Beschaffenheit - 2010

\* Bei einzelnen Proben sind Mehrfachnennungen möglich

## Im LUA diagnostizierte anzeigepflichtige Tierseuchen in Rheinland-Pfalz 2010

anzeigepflichtige Tierseuche	Tierart	Matrix	Untersuchungen		Nachweise		Nachweis von	Methode
			Tiere	Bestände	Tiere	Bestände		
Ansteckende Blutarmut	Einhufer	Blut	132	44	1	1	AB-Virus-Antikörper	Coggins-Test
			101	34	1	1		ELISA
Bovines Herpesvirus Typ 1-Infektion	Rind	Blut	129.698	4.079	3.084	223	BHV-1-gE Antikörper	ELISA
Bovine Virus Diarrhoe	Rind	Tierkörper	26	24	1	1	BVD-Virus	Zellkultur
		Ohrstanze	56.741	2.296	312	97	BVD-Virus-Antigen	ELISA
		Blut	56.193	1.599	319	105		
Koiherpesvirus-Infektion	karpfenartige Fische	Tierkörper	32	14	10	4	KHV-Genom	PCR
Psittakose*	papageienartige Vögel	Tierkörper	22	6	1	1	Chlamydo-phila psittaci-Genom	PCR
		Kot	151	15	6	2		
Salmonellose*	Rind	Tierkörper	153	116	1	1	Salmonella species	Bakterienkultur
		Kot	1.533	193	21	2		
Tollwut*	Fledermaus	Tierkörper	48	nn	1	nn	Fledermaus-Tollwutvirus	Zellkultur
Virale Hämorrhagische Septikämie	forellenartige Fische	Tierkörper	274	13	10	2	VHS-Virus	Zellkultur

\* hat als Zoonose Bedeutung für den Menschen

Hinweis: Auf Grund der Untersuchung verschiedener Matrices und der Anwendung verschiedener Untersuchungsmethoden sowie gegebenenfalls erfolgter Mehrfachuntersuchungen sind Doppelnennungen von Tieren und Beständen möglich.

**Im LUA diagnostizierte meldepflichtige Tierkrankheiten in Rheinland-Pfalz 2010**

meldepflichtige Tierkrankheit	Tierart	Matrix	Untersuchungen		Nachweise		Nachweis von	Methode
			Proben	Bestände	Proben	Bestände		
Echinokokkose*	Fuchs	Darm	6	nn	1	nn	Echinococcus multilocularis	Darmabstrich
Ecthyma contagiosum*	Schaf	Tierkörper	19	8	10	4	Parapoxvirus ovis	Pathologie & Elektronenmikroskopie
Bösartiges Katarrhalfieber	Rind	Tierkörper	23	21	1	1	Bovines Herpesvirus 2	Pathologie
Infektiöse Pankreasnekrose	Forelle	Tierkörper	275	24	3	3	IPN-Virus	Zellkultur
Leptospirose	Hund	Tierkörper	15	14	1	1	Leptospira spezie	Histologie und PCR
Listeriose*	Rind	Tierkörper	73	58	2	2	Listeria monocytogenes	Bakterienkultur
	Schaf	Tierkörper	14	11	1	1		
	Ziege	Tierkörper	10	9	1	1		
	Gatterwild	Tierkörper	4	2	1	1		
Paratuberkulose**	Rind	Tierkörper	48	45	41	39	Mycobacterium avium subspezies paratuberculosis	Bakterienkultur
		Kot	508	80	46	30	Mycobacterium avium subspezies paratuberculosis-Genom	PCR
		Kot	127	84	21	17		
		Tierkörper	28	23	7	6	säurefeste Stäbchen in Nestern	Ziehl-Neelsen-Färbung
		Kot	166	100	27	23		
Q-Fieber*	Rind	Tierkörper	56	47	4	3	Coxiella burnetii-Genom	PCR
		Tupfer/Exkrete	3	1	1	1		
	Schaf	Tierkörper	12	6	1	1		
		Tupfer/Exkrete	181	5	23	1		
Salmonellose*	Schwein	Tierkörper	81	44	2	2	Salmonella species	Bakterienkultur
		Kot	64	21	1	1		
	Nutzgeflügel	Staubprobe	390	80	15	7		
	Kaninchen	Tierkörper	27	22	1	1		
	Igel	Kot	4	2	1	1		
	Känguru	Kot	8	1	1	1		
		Tierkörper	6	4	2	2		
Reptilien	Kot	18	7	3	3			
	Tierkörper	6	4	2	2			
Tuberkulose	Geflügel	Tierkörper	70	36	2	1	Mycobacterium avium subspezies avium	Ziehl-Neelsen-Färbung

\* hat als Zoonose Bedeutung für den Menschen

\*\* hat als Zoonose potenziell Bedeutung für den Menschen

Hinweis: Auf Grund der Untersuchung verschiedener Matrices und der Anwendung verschiedener Untersuchungsmethoden sowie gegebenenfalls erfolgter Mehrfachuntersuchungen sind Doppelnennungen von Tieren und Beständen möglich.

## V Hygiene, Infektionsschutz

### V.5 Infektionsepidemiologie

#### V.5.1 Untersuchung auf multiresistente Bakterien (MRE)

Material auf	Anzahl der Untersuchungen		gesamt
	Trier	Koblenz	
MRSA	897	2728	3625
ESBL-Bildner	48	1	49
VRE	11	7	18

## V Hygiene, Infektionsschutz

### V.5 Bakteriologische Untersuchungen

#### V.5.1 Enteritiserreger

Landau

Material auf	Anzahl der Stuhl-Untersuchungen
Enteritiserreger	5249
Parasiten	1943

## V Hygiene, Infektionsschutz

### V.5 Bakteriologische Untersuchungen

#### V.5 X Krankenhaus- und Praxishygiene

	Landau	Trier	Koblenz	gesamt
Untersuchungsgrund bzw. -anlass	Anzahl der Untersuchungen			
Wirksamkeitskontrolle hygienetechnischer Geräte und Anlagen mittels Bioindikatoren	12771	16782	27040	<b>56593</b>
Mikrobiologische Untersuchung im Rahmen der Hygieneüberwachung	2550	2442	9029	<b>14021</b>



Kategorie	Diagnose/ Erreger	2010	2009
<b>Gastroenteritische Infektionen</b> (Durchfallerkrankungen)	Campylobakter Enteritis	3574	3240
	E. coli-Enteritis (sonstige)	218	260
	EHEC-Erkrankung (außer HUS)	85	81
	Giardiasis	203	190
	HUS	2	2
	Kryptosporidiose	39	53
	Norovirus-Erkrankung	8864	8099
	Rotavirus-Erkrankung	2746	2712
	Salmonellose	1464	1698
	Shigellose	49	40
	Yersiniose	210	191
<b>Hepatitis</b> (Leberentzündungen)	Hepatitis A	39	66
	Hepatitis B	75	79
	Hepatitis C	266	279
	Hepatitis D	0	0
	Hepatitis E	8	8
<b>Weitere Infektionen</b>	Adenovirus (Konjunktivalabstrich)	19	6
	Brucellose	1	0
	Cholera	0	0
	CJK	9	5
	Dengue-Fieber	14	12
	Diphtherie	0	0
	FSME	4	3
	Gelbfieber	0	0
	Haemophilus influenzae	16	14
	Hantavirus-Erkrankung	28	1
	Influenza	153	15308
	Invasive Meningokokkenerkrankung	17	26
	Legionellose	28	24
	Leptospirose	5	4
	Listeriose	15	16
	Masern	26	15
	MRSA (aus Blut)	126	n.a.
	Ornithose	0	1
	Paratyphus	7	7
	Q-Fieber	22	6
	Tollwut	0	0
	Tuberkulose	177	169
	Tularämie	3	1
Typhus abdominalis	0	5	
Virales hämorrhagisches Fieber	0	8	

Tabelle: Übersicht über die Meldezahlen der häufigsten meldepflichtigen Infektionskrankheiten nach RKI-Referenzdefinition im Jahr 2010 verglichen mit 2009.

Monat	Erreger / Erkrankung	Kreis	Anzahl Betroffene
Januar	Gastroenteritis, evtl. Noroviren	Kaiserslautern	25
April	Masern	Südliche Weinstraße	17
Mai	Salmonellen	Pirmasens	12
Mai	Q-Fieber	Donnersbergkreis	16
August	Staphylococcus aureus Toxin	Pirmasens	24
September	Noroviren	Pirmasens	17
Oktober	Shigellen	Landau	13
Oktober	Masern	Landau	3
November	Noroviren	Frankenthal	40

Tabelle #: Übersicht über wichtige Ausbruchsuntersuchungen unter Beteiligung des LUA im Jahr 2010

## V Hygiene, Infektionsschutz

### V.3 Tuberkuloselabor

#### V.3.x Untersuchungen des Tuberkuloselabors

Trier

Material auf	Anzahl der Untersuchungen
Untersuchungen auf Tuberkulose und andere Mykobakterien	687

## V Hygiene, Infektionsschutz

### V.5 Bakteriologische Untersuchungen

#### V.5.1 Bakteriologische Untersuchung von Wasser

	Landau	Trier	Koblenz	gesamt
Material auf	Anzahl der Untersuchungen			
Trink- und Badewasser	4694	4438	7288	16420
Oberflächenwasser	878	197	390	1465