



Themen 2012

■ Lebensmittel-Bilanz 2012	1 - 4
■ Wachsende Gefahr durch ESBL-Keime	4 - 5
■ Gefährliche Schlankheitsmittel aus dem Internet	5 - 6
■ Kalorienbombe Bubble Tea	7
■ Tabellarischer Teil	ab Seite 8

LUA-BILANZ LEBENSMITTEL, ARZNEIMITTEL & BEDARFSGEGENSTÄNDE 2012

Lebensmittelüberwachung 2012: Bilanz fällt gemischt aus

Erfreuliche, aber auch unerfreuliche Neuigkeiten prägen die Jahresbilanz 2012 des Landesuntersuchungsamtes (LUA) zur Lebensmittelüberwachung. Neben der Routine im besonderen Fokus: die wachsende Gefahr durch „trickreiche“ Keime und „hinterhältige“ Schlankheitsmittel. Als ungesunde Koffein- und Kalorienbombe entpuppte sich das Modegetränk des Jahres, der Bubble Tea.

Das LUA hat die Untersuchung von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen, Arzneimitteln und Kosmetika mit einer Beanstandungsquote von 14 Prozent abgeschlossen. Insgesamt entsprachen knapp 3.000 der quer durch den Warenkorb entnommenen Proben nicht den gesetzlichen Vorgaben. Damit stieg der prozentuale Anteil beanstandeter Proben gegenüber dem Vorjahr um 1,6 Prozent.

Das Etikett „gesundheitsschädlich“ bekamen lediglich 26 der insgesamt 21.167 untersuchten Proben. Bei den Lebensmitteln (14 Proben) handelte es sich z.B. um Graubrot, in dem Metallfäden steckten, oder Wurst-, Fisch- bzw. Milchprodukte, die mikrobiologisch verunreinigt waren. Auch in mehreren exotischen Kräutern und Nahrungsergänzungsmitteln wurden gesundheitsschädliche Bakterien nachgewiesen.

Die ohnehin konstant hohe Beanstandungsquote bei den kosmetischen Mitteln war im Jahr 2012 mit 26,3 Prozent noch höher als sonst. Grund waren vor allem stark verkeimte Duschpeelings aus dem Sonderpostenhandel und Gels für die Modellage von Fingernägeln, deren Inhaltsstoffe die zulässigen gesetzlichen Höchstmengen überschritten.

Entwarnung für Rheinland-Pfalz gab es beim Skandal um giftige Spirituosen aus Tschechien. Im September 2012 war über das Schnellwarnsystem der EU gemeldet worden, dass hohe Methanolgehalte in hochprozentigen „gepanschten“ tschechischen Spirituosen bei Verbrauchern in Tschechien und Polen zu schweren Gesundheitsschäden bis hin zum Tod geführt hatten. Das LUA hat daraufhin umgehend Proben aus dem rheinland-pfälzischen Handel angefordert. Bei der Untersuchung von insgesamt 26 Spirituosen aus Polen, Russland, Tschechien und der Ukraine (vor allem Wodka und aromatisierter Wodka, aber auch „rumänliche“ tschechische Produkte) und 53 Proben anderer oder gar nicht angegebener Herkunft wurden keine auffälligen Methanolwerte festgestellt. Für die Verbraucherinnen und Verbraucher in Rheinland-Pfalz bestand keine Gefahr durch gepanschten Schnaps.

Pünktlich zum Osterfest wurde 2012 bekannt, dass mit Dioxinen und dioxinähnlichen PCB belastete Bio-Eier aus einem Betrieb in Nordrhein-



„Bio“ und doch ungesund: In Eiern aus Nordrhein-Westfalen wurden Dioxine und PCB nachgewiesen. © Fotolia

Westfalen auch nach Rheinland-Pfalz gelangt waren. Es folgten weitere Lieferungen belasteter Eier aus anderen Betrieben in Nordrhein-Westfalen und Niedersachsen. Die Eier wurden umgehend vom Markt genommen und die rheinland-pfälzischen Lebensmittelüberwachungsbehörden überwachten die Rückrufe. Anhand der vom LUA veröffentlichten Eiercodes konnten Verbraucherinnen und Verbraucher zudem erkennen, welche Eier konkret betroffen sind.

Unerwünscht waren auch die Tierarzneimittelrückstände in Rindfleischprodukten aus Südamerika. Die Ware war bei Importkontrollen mehrfach mit nennenswerten Konzentrationen an Ivermectin aufgefallen, einem in der Tiermedizin gegen Milben und Fadenwürmer eingesetzten Arzneimittelwirkstoff. Das LUA hatte deshalb 42 Proben Corned Beef, Deutsches Corned Beef und Rindfleisch in Aspick aus der EU sowie aus Drittstaaten auf Rückstände dieser antiparasitären Tierarzneimittel untersucht. Nachweisbar war Ivermectin in sechs Fällen. Die Proben stammten ausnahmslos aus Argentinien (2) und Brasilien (4). Der europäische Grenzwert für Ivermectin von 30 Mikrogramm pro Kilogramm wurde allerdings in keinem Fall überschritten.

Erfreulich ist der anhaltende positive Trend bei den Warengruppen, die früher zu den problematischeren zählten. Bei Obst und Gemüse überschritt die Belastung mit Pflanzenschutzmittelrückständen erneut äußerst selten die gesetzlich zulässigen Höchstmengen. Auch die sonst immer wieder auffälligen Fischproben schnitten mit einer Beanstandungsquote von 11 Prozent 2012 deutlich besser ab. Im Vorjahr waren es noch 18,9 Prozent. Ein Grund dafür sind die rückläufigen Beanstandungen wegen Lagerungsschäden (Ranzigkeit).

Doch es gibt auch weniger erfreuliche „Sorgenkinder“, die keinen Trend zur Verbesserung erkennen lassen. Ein Beispiel für anhaltend hohe Beanstandungsquoten sind Nahrungsergänzungsmittel. Die angeblichen Wundermittel versprechen oft viel und halten wenig. Etwa jede fünfte Probe wurde von den Sachverständigen des LUA beanstandet.

Untersuchte und beanstandete Lebensmittelproben 2012

Warengruppe	Proben	beanstandet	Beanstandungen in Prozent
Eier und Eiprodukte	434	14	3,2 %
Obst und Gemüse	1.703	70	4,1 %
Kräuter und Gewürze	354	22	6,2 %
Nüsse, Nusserzeugnisse, Knabberwaren	254	16	6,5 %
Schokolade, Kakao u. Erzeugnisse, Kaffee, Tee	518	35	6,8 %
Eis und Desserts	949	97	10,2 %
Aroma- und Zusatzstoffe	165	17	10,3 %
Getreide, Backwaren und Teigwaren	1.748	183	10,5 %
Alkoholische Getränke außer Wein	616	65	10,6 %
Fische, Krusten-, Schalen-, Weichtiere & Erzeugnisse	697	77	11,0 %
Bedarfsgegenstände & Materialien mit Lebensmittelkontakt	692	80	11,6 %
Milch und Milchprodukte	1.052	124	11,8 %
Fleisch, Geflügel, Wild u. Erzeugnisse	2.812	362	12,9 %
Fette und Öle	318	41	12,9 %
Brühen, Suppen, Soßen	419	57	13,6 %
Bedarfsgegenstände ohne Lebensmittelkontakt*	921	136	14,8 %
Lebensmittel für besondere Ernährungsformen	686	113	16,5 %
Alkoholfreie Getränke	1.172	197	16,8 %
Wein	4.346	911	21 %
Zuckerwaren	497	126	25,4 %
Fertiggerichte	500	128	25,6 %
Kosmetika	656	85	26,3 %
Proben insgesamt	21.167	2.956	14 %

* Bekleidung, Wäsche, Kurzwaren, Accessoires, Hygieneartikel, Spielwaren und Scherzartikel, Reinigungsmittel;

(Die Gesamtproben- und Beanstandungszahlen der EU-Berichtstabelle und der nationalen Berichtstabelle unterscheiden sich grundsätzlich, da den Zahlen abweichende Zählalgorithmen zu Grunde liegen)

Dazu kommen neue Probleme, die bisher gar nicht zu Tage getreten waren. Laut EU-Verordnung müssen Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, so hergestellt sein, dass sie deren Geruch oder Geschmack nicht beeinträchtigen. Da es viele Stoffe gibt, die sensorische Veränderungen hervorrufen, auch wenn analytisch noch gar nichts nachweisbar ist, werden im Labor seit einiger Zeit sogenannte Prüflebensmittel, die zum Beispiel in Kunststoffbehältern aufbewahrt werden, nicht nur chemisch analysiert, sondern auch einer Geruchs- und Geschmacksprobe unterzogen. Durch diese zusätzliche Prüfung stieg die Beanstandungsquote bei den sogenannten Bedarfsgegenständen und Materialien mit Lebensmittelkontakt um fast sechs Prozent.

Ohne Zweifel ein Ärgernis, aber zum Glück ebenfalls gesundheitlich unbedenklich ist die Irreführung der Verbraucher. Dieser „Tatbestand“ macht einen nicht unerheblichen Anteil der Beanstandungen des LUA aus. Dabei haben die Sachverständigen 2012 erfreuliche Rückendeckung der Justiz bekommen. Das LUA hatte Nussecken beanstandet, die in einer Bäckereifiliale unter der Bezeichnung „Nussecken mit Kuvertüre und kakaohaltiger Fettglasur“ angeboten worden waren. Grund der Beanstandung: Die Mischung aus Schokoladenkuvertüre und kakaohaltiger Fettglasur entsprach nicht den gesetzlichen Anforderungen.

Was zunächst bürokratisch klingt, dient dazu, die berechtigten Interessen der Verbraucher zu schützen. Durch ein Strecken der hochwertigen Kuvertüre mit vergleichsweise minderwertiger kakaohaltiger Fettglasur wird, so die Argumentation des LUA, der hohe Qualitätsanspruch von „Kuvertüre“ verwässert. Der Rechtsstreit durch die Instanzen landete schließlich beim Bundesverwaltungsgericht, das die Beanstandung wegen Irreführung höchstrichterlich bestätigte.

Wachsende Gefahr: ESBL-Keime in Lebensmitteln

Sie sind eine der großen Herausforderungen der Zukunft: Sogenannte ESBL-Keime auf Lebensmitteln, die gegen eine Vielzahl von Antibiotika resistent sind. Zwar ist der Anteil an belasteten Proben derzeit noch gering, eine Strategie zur Eindämmung der Keime ist aber trotzdem wichtig. Denn ESBL-Keime haben die unangenehme Eigenschaft, ihre Antibiotikaresistenz leicht an andere Bakterienarten weitergeben zu können.

Dass Bakterien gegen bestimmte Antibiotika unempfindlich sein können, ist seit Längerem bekannt. Der Grund für die Antibiotikaresistenz bei den ESBL-Keimen sind von den Bakterien gebildete Enzyme, die als „extended-spectrum beta-lactamases“ (ESBL) bezeichnet werden. Sie sind in der Lage, die Wirkung des Antibiotikums aufzuheben. Eine solche Resistenz besteht gegen eine wichtige Gruppe von Antibiotika, sogenannte β -Laktam-Antibiotika (wie zum Beispiel Aminopenicilline und Cephalosporine).

Die Keime, die über diese Eigenschaft verfügen, kommen normalerweise im Darm von Tieren und Menschen vor und werden Enterobakterien genannt. Zu der Gruppe gehören unter anderem Salmonellen, Klebsiellen und Escherichia coli. Gelangen die Bakterien durch Übertragung von Mensch zu Mensch oder Tier zu Mensch an andere Orte des Körpers z.B. in Wunden, in die Atemwege oder ins Blut, können sie bei immungeschwächten Personen zu Infektionen der Atemwege und des Harntraktes führen, aber auch zu postoperativen Wundinfektionen und Blutvergiftungen. Spätestens dann müssen Antibiotika zum Einsatz kommen. Sind die auslösenden Bakterien gegen die Mittel aber resistent, kann das für die betroffenen Patienten sehr gefährlich werden.

Bakterien brauchen ein bestimmtes „Resistenz-Gen“, um diese Enzyme produzieren zu können. Dieses Gen liegt bei ESBL-bildenden Keimen meist auf den sogenannten Plasmiden. Diese Plasmide können (da sie übertragbare Genab-



Kleine Keime, großes Problem: ESBL-Keime sind resistent gegen eine ganze Reihe von Antibiotika. © dapf

schnitte sind) durch Kontakt zwischen verschiedenen Bakterien derselben Art oder auch unterschiedlicher Arten ausgetauscht werden. Die genetische Resistenz-Eigenschaft kann von einer Bakteriengeneration zu nächsten, aber beispielsweise auch von einer Salmonelle auf einen E.coli weitergegeben werden.

Im LUA wurden während der EHEC-Krise tierische und pflanzliche Lebensmittel auf ESBL-tragende Keime getestet. Insgesamt wurden 65 Salate, 8 Sprossen und 168 Lebensmittel tierischer Herkunft untersucht. Zwar wurden auf allen Salaten Keime nachgewiesen, allerdings handelte es sich meist um nicht krankmachende Keime. Lediglich bei einer Sprossenprobe wurden ESBL-bildende E.coli gefunden. Werden solche Rohkost-Lebensmittel bei der Zubereitung nicht genügend gewaschen, besteht die Gefahr, dass diese Keime den Darm besiedeln.

Laut Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) ist bisher zwar nicht bekannt, wie oft der Kontakt oder die Besiedlung mit ESBL-tragenden Bakterien beim Menschen zu einer Erkrankung führt. Es ist

auch nicht bekannt, in welchem Umfang die Resistenz an sich den Krankheitsverlauf beeinflusst. Es ist aber klar, dass eine Erkrankung schlechter zu behandeln wäre, weil die wichtigsten Wirkstoffe zur Behandlung solcher Infektionen bei ESBL-tragenden Bakterien wirkungslos sind.

Umso wichtiger ist die richtige Hygiene im Umgang mit den Lebensmitteln. Durch sorgfältige Küchenhygiene können Verbraucherinnen und Verbraucher das Risiko einer Infektion mit den auf Lebensmitteln vorhandenen ESBL-bildenden Keimen weitgehend reduzieren. Bei Lebensmitteln tierischer Herkunft heißt das konkret: Fleisch gut durchgaren und bei der Zubereitung den Kontakt mit rohen Lebensmitteln wie Salat vermeiden. Rohe Lebensmittel sollten nicht mit denselben Messern oder Brettchen zubereitet werden wie rohes Fleisch. Rohe Lebensmittel wie Salate und Sprossen, aber auch Obst und Gemüse müssen vor dem Verzehr gründlich mit Trinkwasser abgewaschen oder Obst und Gemüse geschält werden. Beim Transport, der Lagerung und Zubereitung von Lebensmitteln sollte auf eine durchgehende Kühltette geachtet werden, um die Keimbelastung so gering wie möglich zu halten.

ESBL-bildende Bakterien können aber nicht nur über Lebensmittel übertragen werden, sondern auch über den Kontakt mit infizierten Menschen, Tieren oder Gegenständen (Schmierinfektion). In Studien konnte bereits nachgewiesen werden, dass sich gleichen Typen von ESBL-Keimen bei Haustieren und Menschen finden. Auch hier ist auf die Hygiene zu achten: Nach dem Kontakt mit Tieren auf jeden Fall die Hände mit Seife waschen.

Gefährliche Schlankmacher aus dem Internet: Nachweise reißen nicht ab

Nicht auszurotten: Gleich drei illegale Schlankheitsmittel aus Asien landeten im Laufe des Jahres 2012 auf den Untersuchungstischen des LUA. Sie waren zwar aufgemacht wie gewöhnliche Nahrungsergänzungsmittel, die rezeptfrei in der Drogerie zu kaufen sind, enthielten aber hoch wirksame Arzneiwirkstoffe.

Immerhin konnte das LUA im Kampf gegen die Verbreitung solcher dubiosen und gefährlichen Mittel einen einflussreichen Verbündeten gewinnen. Nachdem das LUA öffentlich vor den Kapseln „Super Slim“, „Fat Napalm Bomb“ und „Japan Hokkaido - Pill for weight reduction“ gewarnt hatte, nahm der Online-Marktplatz „ebay“ sämtliche Angebote der beanstandeten Mittel von seiner deutschen Seite.



Gefährliche Versuchung: Schlankheitsmittel locken mit Gewichtsverlust - auf Kosten der Gesundheit. © LUA

Allen drei Produkten war gemeinsam: Sie stammten aus Asien und waren offensichtlich über das Internet bestellt worden. Alle drei enthielten den inzwischen verbotenen Arzneiwirkstoff Sibutramin. In zwei von drei Kapseln wiesen Fachleute des LUA zudem das Abführmittel Phenolphthalein nach. Es steht im Verdacht, Krebs zu erzeugen, und ist verboten. Sibutramin kann den Blutdruck stark erhöhen und akute Herzerkrankungen



Alles klar? Auf schädlichen Schlankmachern prangen oft asiatische oder kyrillische Schriftzeichen. © LUA

hervorrufen. Bei gleichzeitiger Einnahme von Psychopharmaka drohen gefährliche Wechselwirkungen. Auch Todesfälle sind bekannt. Phenolphthalein wirkt abführend und soll dadurch einen noch schnelleren Gewichtsverlust vorgaukeln.

Trotz dieser schwerwiegenden Nebenwirkungen waren die beiden Inhaltsstoffe auf der von den Zollbehörden sichergestellten Packung nicht deklariert. Die Käufer wussten also nicht, welcher Gefahr sie sich aussetzen. Im Gegenteil: Solche und ähnliche Mittel werden meist damit beworben, rein pflanzlich und unbedenklich zu sein. „Japan Hokkaido“ etwa verspricht auf der Verpackung eine sorgenfreie Gewichtsabnahme („weight reduction without worry“).

Tatsache ist: Pillen wie diese sind keine harmlosen Naturprodukte, sondern rechtlich gesehen nicht zugelassene Medikamente, die in Deutschland nicht verkauft werden dürfen. Der Handel mit solchen Schlankheitskapseln ist nach dem Arzneimittelgesetz eine Straftat, die mit einer Freiheits- oder mit einer Geldstrafe geahndet werden kann. Verbraucherinnen und Verbraucher sind dringend davor gewarnt, den Verlockungen von Schlankheitspillen aus dem Internet zu erliegen. Sie sollten immer dann misstrauisch werden, wenn Produkte mit schnellen und unrealistischen Erfolgsversprechen beworben und dazu noch „exklusiv“ im Internet vertrieben werden.

Trendgetränk Bubble Tea: Bedenkliche Kalorienbomben

Es war das Trendgetränk des Sommers: „Bubble Tea“ ging 2012 weg wie warme Semmeln. Vor allem Kinder und Jugendliche strömten in die Läden, die auch in Rheinland-Pfalz überall wie Pilze aus dem Boden schossen. Im Labor des LUA machten die kunterbunten Mixgetränke allerdings eine bemerkenswert schlechte Figur. Fazit der Untersuchungsergebnisse nach einem Sonderprobenabruf in mehreren rheinland-pfälzischen Shops: Fast alle entnommenen Proben von Bubble Teas waren gefärbt, aromatisiert, konserviert, enthielten viel Koffein und sehr viel Zucker.

Noch bedenklicher waren die Kügelchen, die mit dem Getränk durch einen dicken Trinkhalm gesaugt werden. Sind ein echtes Gesundheitsrisiko: bei Kleinkindern besteht Erstickenungsgefahr.

Grundlage der meisten Bubble Teas sollen Grüner Tee oder Schwarzer Tee, aber auch Milch oder Joghurt sein, gemischt mit verschiedenen Sirupen. Dazu können verschiedene „Toppings“ gewählt werden. Das können entweder aus Stärkemehl oder nach dem Prinzip der molekularen Küche hergestellte bunte Kügelchen sein, die mit Fruchtsirup, Aroma und Zucker gefüllt sind. Nach dem Zerbeißen im Mund vermischt sich der Geschmack der Kügelchen mit dem des Getränks. Auch sogenannte Jellys (bissfeste, geleeartige dünne Streifen) werden zugesetzt.

Bei den Untersuchungen des LUA stellte sich allerdings heraus, dass die angebotenen Milchgetränke gar nicht aus Milch, sondern aus Kaffeeweiß zubereitet wurden. Auch sorgen bei „Joghurt-Bobas“, „Frucht-Bobas“, „Kaffee-Jellys“ oder „Grüner Tee Jelly“ nicht die namensgebenden Lebensmittel, sondern lediglich Aromen für den Geschmack. Fast alle Bubble Teas waren zudem mit Azofarbstoffen gefärbt. Diese stehen unter dem Verdacht, Aufmerksamkeitsstörungen bei Kindern zu verursachen. Der rechtlich geforderte Warnhinweis fehlte bei allen Proben, in denen die Azofarbstoffe nachgewiesen werden konnten.



Umstrittenes Mode-Getränk: Bubble Tea enthält Zucker, Koffein und verschluckbare Kügelchen. © LUA

Dass Bubble Teas auch Konservierungsstoffe enthalten, konnten die meisten Verbraucher ebenfalls nicht wissen, da die rechtlich geforderte Kennzeichnung in den Shops nur in Ausnahmefällen ausgehängt wurde.

Auch wenn die Bubble Teas teilweise als gesundes, kalorienarmes Erfrischungsgetränk beworben werden, handelt es sich je nach Zusammenstellung um echte Kalorienbomben. Eine Portion aromatisierter gefärbter Schwarzer Tee mit Jellys bringt schon 96 Gramm Zucker auf die Waage - das entspricht etwa 32 Stück Würfelzucker.

Das Trendgetränk kann auch erhebliche Gehalte an Koffein enthalten. In einem Bubble Tea kann der Koffeingehalt von drei Tassen Kaffee zusammenkommen. Daher sollten Kinder, Schwangere, Stillende und koffeinempfindliche Erwachsene Bubble Tea nur in begrenzten Umfang verzehren.