



Rheinland-Pfalz

LANDESUNTERSUCHUNGSAMT

# LUA-BILANZ LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Zahlen, Daten und Fakten für das Jahr 2014



Untersuchte und beanstandete Lebensmittelproben 2014			
Warengruppe	Proben	beanstandet	Beanstandungen in Prozent
Zusatzstoffe	136	4	2,9 %
Schokolade, Kakao u. Erzeugnisse, Kaffee, Tee	351	11	3,1 %
Obst und Gemüse	1.923	62	3,2 %
Kräuter und Gewürze	291	10	3,4 %
Nüsse, Nusserzeugnisse, Knabberwaren	266	14	5,3 %
Eier und Eiprodukte	290	17	5,9 %
Fette und Öle	268	25	9,3 %
Getreide, Backwaren und Teigwaren	1.603	153	9,5 %
Milch und Milchprodukte	1.066	112	10,5 %
Brühen, Suppen, Soßen	444	51	11,5 %
Eis und Desserts	938	114	12,2 %
Wein	4.041	525	13,0 %
Fische, Krusten-, Schalen-, Weichtiere & Erzeugnisse	574	77	13,4 %
Alkoholische Getränke (außer Wein)	591	80	13,5 %
Bedarfsgegenstände mit Körperkontakt & zur Körperpflege*	1.087	156	14,4 %
Lebensmittel für besondere Ernährungsformen	649	100	15,4 %
Fleisch, Geflügel, Wild u. Erzeugnisse	3.225	497	15,4 %
Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt	638	99	15,5 %
Alkoholfreie Getränke	997	185	18,6 %
Kosmetika	360	70	19,4 %
Fertiggerichte	587	150	25,6 %
Zuckerwaren	511	133	26,0 %
<b>Proben insgesamt</b>	<b>20.836</b>	<b>2.645</b>	<b>12,7 %</b>

\* 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)

## Lebensmittelüberwachung 2014: Gefahren und Täuschung im Visier

2014 war für die Verbraucherinnen und Verbraucher in Rheinland-Pfalz insgesamt ein erfreulich ruhiges Jahr. Spektakuläre Ereignisse bleiben aus, auch wenn sich im dichten Netz der Lebensmittelüberwachung immer wieder einzelne Produkte verfangen, die den hohen Sicherheitsanforderungen nicht genügten. Dass solche Gefahrenquellen schnell entdeckt, öffentlich gemacht und beseitigt werden, ist den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern der Lebensmittelüberwachungsbehörden zu verdanken, die auch 2014 ein wachsames Auge auf die Lebensmittel hatten, die auf den Tellern der Rheinland-Pfälzer landen.

Das Landesuntersuchungsamt (LUA) hat seine Untersuchungen von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und Kosmetika im Jahr 2014 mit einer Beanstandungsquote von 12,7 Prozent abgeschlossen. Insgesamt entsprachen 2645 der quer durch den Warenkorb entnommenen 20.836 Proben, nicht den gesetzlichen Vorgaben. Damit blieb der Anteil beanstandeter Proben gegenüber dem Vorjahr ungefähr gleich.

Entnommen werden die Proben in der Regel von den rund 120 Lebensmittelkontrolleurinnen und -kontrolleuren der Kommunen, die 2014 außerdem bei insgesamt rund 37.400 Besuchen landesweit knapp 22.500 Betriebe überprüft haben, die Lebensmittel herstellen, sie verpacken oder damit handeln. Die 26 Weinkontrolleurinnen und -kontrolleure des LUA haben darüber hinaus bei rund 5.800 Besuchen etwa 3.200 Winzer- und Kellereibetriebe kontrolliert.

Das Prädikat „gesundheitsschädlich“ bekamen erfreulicherweise nur 20 der im LUA untersuchten 21.161 Proben. Vier als Nahrungsergänzungen verkaufte illegale Arzneimittel (drei Schlankmacher und ein Schlankmacher-Potenzmittel-Mix) wurden aufgrund verbotener Stoffe als so gefährlich eingestuft, dass das LUA öffentlich vor ihnen warnte. Bei den Lebensmitteln ging die Gefahr von Glassplittern oder andere Fremdkörpern

aus, die in einer Bonbontüte, in zwei Fertiggerichten, in einer Blutwurst, in einem Hefezopf und in einem Brötchen steckten. Krankmachende Keime wie Salmonellen oder Listerien fanden die Sachverständigen in einigen tierischen Lebensmitteln wie Schlagsahne und Wurstwaren, aber auch in pflanzlichen Lebensmitteln wie Pilzerzeugnissen, Sprossen oder Kräutern.

Gerade bei pflanzlichen Lebensmitteln denken Verbraucher eher an Pflanzenschutzmittelrückstände als an Bakterien. Doch sind Höchstmengenüberschreitungen an Pestiziden in Obst und Gemüse mittlerweile sehr selten geworden. Vor allem seit der EHEC-Krise richtet sich das Augenmerk bei Salat & Co. immer mehr auf bakterielle Krankheitserreger. Das Problem: Keime wie Salmonellen lassen sich durch Erhitzen zwar sicher abtöten, können aber an Salaten oder frischen Kräutern haften bleiben, die vor dem Verzehr nicht gründlich gewaschen werden. Bei getrockneten Pilzen ist ein Hinweis auf dem Etikett Pflicht, dass die Pilze vollständig durchgegart werden müssen.

Fleisch, Wild, Geflügel und Erzeugnisse daraus sind neben dem Wein die am intensivsten beachtete Gruppe von Lebensmitteln. Von fast 3225 untersuchten Proben wurden 497 beanstandet. Prozentual gesehen ist die Beanstandungsquote wegen mikrobiologischer Mängel zwar größer geworden, doch wirklich krank machende Keime wie Salmonellen wurden seltener nachgewiesen. Auch dass die Beanstandungszahlen wegen nicht zutreffender Haltbarkeitsangabe immer geringer werden, spricht dafür, dass die Hygienekonzepte der Betriebe immer besser werden.

Auch bei Fisch und Fischerzeugnissen war der Trend 2014 erfreulich. Die Quote mikrobiologischer Beanstandungen ist prozentual rückläufig und die Listerienbelastung etwa von Räucherfisch hält sich in Grenzen. Insgesamt lag die Beanstandungsquote in der Warengruppe bei 13,4 Prozent.

Spitzenreiter in der Beanstandungsquote sind mit 26 Prozent nach wie vor die Zuckerwaren. Zu die-

ser Warengruppe gehören nicht nur die klassischen Süßigkeiten, sondern auch Sirup und Honig. Bei den Beanstandungen ging es beispielsweise um nicht zulässige Werbeaussagen auf Agavensirup oder Palmzucker, die beide gern von Veganern genutzt werden. Produkte aus Drittländern wie beispielsweise Halva fallen immer wieder durch gefährliche Schimmelpilzgifte oder durch die Verwendung von nicht deklariertem Seifenkraut auf.

In Hofläden oder auf Märkten werden nach wie vor Konfitüren oder Marmeladen verkauft, die falsch gekennzeichnet sind. Bei den Honigen wurden auch 2014 in mehreren Fällen die Verbraucher mit der Angabe „Herkunft: Deutschland“ bzw. „Deutscher Honig“ getäuscht, da in den Gläsern kein deutscher, sondern osteuropäischer oder mediterraner Honig abgefüllt war.

An zweiter Stelle der Beanstandungsskala rangieren die Fertiggerichte mit 25,6 Prozent, im Vorjahr lag die Quote bei 30 Prozent. Diese Warengruppe wird zu Recht intensiv beprobt, denn der Absatz von Fastfood steigt rasant. Die Palette der untersuchten Proben reicht von Pizza, Döner und Currywurst über belegte Brötchen und Kantinensessen bis hin zum Lieferservice. Ergebnis: Es werden immer wieder sogenannte Indikatorkeime nachgewiesen, die auf Mängel in der Betriebshygiene hin-



Im Jahr 2014 Spitzenreiter bei der Beanstandungsquote: Zuckerwaren (Foto: LUA)

deuten. Vor allem bei der Lagertemperatur und bei der Lagerdauer werden Fehler gemacht. Probleme bereitet auch die Warmhaltung von vorgekochten Nudeln in Chinarestaurants oder Imbissbuden. Bei Fertiggerichten, die aus asiatischen Betrieben stammen, ist häufig die Verwendung von Glutaminsäure als Geschmacksverstärker nicht korrekt kenntlich gemacht.

Die Kosmetika bewegen sich mit einer Beanstandungsquote von 19,4 Prozent ungefähr auf dem gleichem Niveau wie im Vorjahr. Die gute Nachricht: Bei keinem Produkt wurde eine Belastung durch gesundheitsschädliche Keime festgestellt. Der überwiegende Teil der Beanstandungen bezog sich auf irreführende Kennzeichnung beispielsweise durch verbotene gesundheitsbezogene Aussagen. Bei Glitter-Kosmetik für Haut und Haar und Pflanzenhaarfarben enthielten die beanstandeten Proben nicht zugelassene Farbstoffe. Eine Probe so genannter dekorativer Kosmetik enthielt technisch vermeidbare Gehalte an Blei.

Mit 3,1 Prozent erfreulich gering ist die Beanstandungsquote bei Schokolade, Kakao, Kaffee und Tee, und dass obwohl die Palette der im Handel angebotenen Produkte zugenommen hat. Zum klassischen Filterkaffee gesellen sich heute Pads, Tabs oder ganze Bohnen für Vollautomaten. Beim Tee kommen immer neue Kräuterteemischungen dazu, sei es zur Entspannung, als Muntermacher oder zu Weihnachten. Die gute Nachricht: Bei keiner untersuchten Tee-Probe kam es zu einer Beanstandung. Beim Kaffee waren es nur wenige Beanstandungen, die sich auf Abweichungen im Koffeingehalt oder die Sortenreinheit beziehen.

Bei der Schokolade haben sich die Kontrollen in handwerklichen Betrieben für Schokoladenprodukte im Vorjahr jetzt bezahlt gemacht. Bei der Überprüfung der Kennzeichnung vorverpackter Ware gab es 2014 kaum noch Beanstandungen.

Weiterhin hoch liegt mit 15,4 Prozent die Beanstandungsquote bei den Lebensmitteln für besondere Ernährungsformen. Dies ist vor allem auf die Verwendung unzulässiger gesundheitsbezo-

gener Angaben bei den Nahrungsergänzungsmitteln (NEM) zurückzuführen. Sie machen mehr als die Hälfte der Beanstandungen aus. Ein Präparat wurde beispielsweise beworben mit dem Wortlaut „enthält die Vitalstoffe Kupfer, Selen, Zink, Vitamin C und E speziell zur Versorgung beanspruchter Gelenke und den Erhalt einer gesunden Gelenkfunktion“. Eine Wirkung auf die Gelenke ist jedoch in der Healthclaims-Verordnung der EU für keines der genannten Vitamine oder Mineralstoffe als zulässige Angabe gelistet.

Schlechter abgeschnitten als im Vorjahr haben 2014 mit einer Beanstandungsquote von 15,5 Prozent die Gegenstände und Materialien mit Lebensmittelkontakt. Grund sind neu eingeführte Regelungen für die Metallabgabe (Metalllässigkeit). Gestiegen ist die Beanstandungsquote auch, weil die Zahl der sensorischen Untersuchungen von Bedarfsgegenständen mit Lebensmittelkontakt auf 638 erhöht wurde und die Sachverständigen dabei mehrfach Geschmacksveränderungen im Lebensmittel feststellen mussten.

Zu beachten sein wird in Zukunft die Entwicklung bei Bedarfsgegenständen mit Körperkontakt. Die Beanstandungsquote (14,4 Prozent) hat sich im Wesentlichen durch die Zahl der Kennzeichnungsmängel gegenüber dem Vorjahr erhöht. Oft fehlt eine Kontaktanschrift für den Verbraucher, beispielsweise bei Handy-Hüllen oder Erotik-Artikel. Auch bei Schmuck- und Piercings sind solche Pflichtangaben noch keine Selbstverständlichkeit.

Ein besonderes Augenmerk gilt bei den Bedarfsgegenständen mit Körperkontakt immer den Spielwaren für Kinder unter 36 Monaten, um dieser besonders schützenswerten Verbrauchergruppe gerecht zu werden. Schwerpunkte waren die Untersuchungen von Malspielzeug auf Elementabgabe, Weichmacher in Wasserspielzeug und Puppen, Formaldehyd aus Holzspielwaren, krebserzeugende Azofarbstoffe in Plüschtieren und leichtflüchtige Substanzen (Lösemittelreste) im Spielzeug aus Kunststoff. Da im letzten Jahr „Loom Bänder“ im Trend waren, wurden zudem 22 dieser Bänder und Zubehör unter anderem auf krebserzeugen-

de Amine und Weichmacher untersucht, elf davon beanstandet. Es wurden zwar keine krebserzeugenden Amine in relevanten Mengen, bei zwei Proben jedoch verbotene Weichmacher nachgewiesen. Die restlichen Beanstandungen betrafen Kennzeichnungsmängel.

### Bakterien und Balsamico: Speiseeis im Fokus der Überwachung

Keime, Reinigungsmittel-Reste und exotische Sorten: Speiseeis landet aus den verschiedensten Gründen auf den Labortischen der Lebensmittelüberwachung. Die Fachleute des LUA haben 2014 insgesamt 874 Eis-Proben zum Schutz der Verbraucher vor Gesundheitsgefahren und Täuschung untersucht. 110 Proben wurden wegen Hygienemängeln, wegen falscher Zusammensetzung oder mangelhafter Kennzeichnung beanstandet.

#### Keine Krankheitserreger, aber Hygienemängel

Die größte Beeinträchtigung droht Verbrauchern von Bakterien im Eis. 717 Proben hat das LUA 2014 daher mikrobiologisch untersucht. Es handelte sich dabei sowohl um Speiseeis aus der eigenen Herstellung von Eisdielen, Cafés oder Konditoreien als auch um zugekaufte Fertigerzeugnisse. Beanstandet wurden 53 Proben (7,4 Prozent). Erfreulich: In keiner Probe wurden Krankheitserreger wie Salmonellen oder Listerien nachgewiesen.

Der häufigste Beanstandungsgrund waren mikrobiologische Hinweise auf Hygienemängel. Eine Speiseeisprobe war mit Koagulase positiven Staphylokokken, zwei Proben mit E. coli, 13 Proben mit Bacillus cereus und 37 mit Enterobakterien belastet. Während eine erhöhte Keimzahl an Koagulase positiven Staphylokokken und E. coli auf einen Mangel der persönlichen Hygiene von Mitarbeitern hinweist, deuten erhöhte Keimzahlen für Bacillus cereus und Enterobakterien auf allgemeine Hygienemängel hin, die der Betrieb beheben muss. Die Ursachen können falsche Lagerung von Vorprodukten, mangelhafte Reinigung von Gerätschaften oder falsche Verarbeitung von Obst



Im Blick der Lebensmittelüberwachung: Speiseeis (Foto: © Gordon Bussiek - Fotolia.com)

sein, das zur Eisherstellung genutzt wird. Bei Mängeln in der Personalhygiene müssen die Mitarbeiter intensiv geschult und zur Einhaltung der Hygieneregeln angehalten werden.

#### Reinigungsmittel-Reste in Speiseeis

Rechtssicherheit gibt es seit Ende 2014 für Reinigungsmittel-Reste im Eis. Dabei geht es um quartäre Ammoniumverbindungen (QAV). Sie sind häufig in Mitteln enthalten, die zum Reinigen von Geräten in der handwerklichen Speiseeisherstellung verwendet werden. Rückstände der Verbindungen können ins Lebensmittel gelangen – vor allem dann, wenn die Mittel überdosiert werden.

Zu der Gruppe der QAV gehören Didecyldimethylammoniumchlorid (DDAC) und Benzalkoniumchlorid (BAC). BAC zum Beispiel wirkt gegen Bakterien, Pilze, Hefen, Algen und in geringem Maße auch antiviral. Daher wird es in vielen Reinigungsmitteln zur Flächendesinfektion eingesetzt. QAV sind oberflächenaktiv und haften auf Kunststoffen und Edelstahl. Der Tensid-Film, den sie auf Gerätschaften bilden lässt sich durch Nachspülen mit kaltem Trinkwasser nicht vollständig entfernen. Heißes Trinkwasser minimiert die Rückstände.

Bis Ende 2014 waren keine spezifischen Rückstandshöchstgehalte für QAV festgesetzt, daher galt der allgemeine Rückstandshöchstgehalt von 0,01 Milligramm pro Kilogramm (mg/kg). In der Praxis erwies sich der Wert jedoch als zu niedrig. Die auch vom LUA geteilte Risikoabschätzung eines EU-Expertengremiums führte schließlich zu einem vorläufigen Toleranzwert von 0,5 mg/kg für Rückstände von DDAC und BAC. Dieser Wert gilt seit dem 12.11.2014 nun für alle pflanzlichen und tierischen Erzeugnisse.

Im LUA wurden im vergangenen Jahr insgesamt 21 Proben Speiseeis auf Rückstände an QAV untersucht. In fünf der 21 Proben konnten zwar Rückstände an QAV nachgewiesen werden, die Gehalte an DDAC und BAC lagen aber unterhalb des Eingriffswerts von 0,5 mg/kg.

#### Wenn Vanille aus ist: Exotische Eissorten

Exotische Geschmacksrichtungen sind gefragter denn je. Das Spektrum umfasst Geschmacksrichtungen wie Snickers, Espresso, Cookies (mit feinem Keks) und Wiener Mandeln. Aber auch gewagtere Kreationen wie Limette-Basilicum, Balsamico, Spargel oder Avocado liegen inzwischen mancherorts in der Auslage.

Im LUA kamen 2014 diverse exotische Eissorten zur Untersuchung. Lediglich ein „Roseneis“ wurde beanstandet, weil ein Farbstoff nicht kenntlich gemacht worden war. Lebensmittelrechtlich spricht grundsätzlich nichts gegen exotischen Eissorten, so lange sie die Anforderungen der Leitsätze für Speiseeis erfüllen. So müssen beispielsweise bei Angabe der exotischen Geschmacksrichtungen die sensorischen Eigenschaften auch deutlich wahrnehmbar sein.

Das war bei einem Milcheis „Balsamico“ auch der Fall - es schmeckte deutlich nach Essig. Die Sachverständigen, die das Eis verkosteten, kamen allerdings nicht sofort auf den Geschmack, den man eher in einem Salat vermuten würde. Ob das Balsamico-Eis die Herzen der Eisliebhaber erobern konnte, ist dem LUA nicht bekannt.

#### Tierarten-Nachweis in Lebensmitteln: Hund, Katze, Maus?

Pferd in Rindfleischprodukten: Die Nachweismethode, mit der 2013 der Pferdefleischskandal aufgedeckt wurde, gehört zur Routinediagnostik der Lebensmittelüberwachung, auch im LUA. Ist das Feta im Salat oder doch nur Weißkäse von der Kuh? Womöglich ein Imitat? Und was für Fleisch ist eigentlich im Döner? Fragen, die zum Schutz der Verbraucher vor Irreführung und Täuschung auf einen Blick beantwortet werden können.

Allerdings blickt man dabei nicht nur auf das Lebensmittel selbst, sondern vor allem auf eine Reihe winziger blauer Punkte in einem Plastikfeld – einem sogenannten Biochip. Wie bei einem Computer-Chip können darauf viele Informationen auf kleinstem Raum dargestellt werden. Auf dem Chip befinden sich acht Felder. Pro Feld sind für das Auge unsichtbare Fängersonden für 24 verschiedene Tierarten implementiert. Mit Hilfe dieser Technik kann eine Fleisch- oder Käseprobe auf 24 Tierarten gleichzeitig untersucht werden. Mit dabei sind gängige Spezies wie Rind, Schwein, Huhn und Pferd. Aber auch exotischere

Tiere wie Pfau, Rentier und Kamel sind vertreten. Wenn die DNA eines oder auch mehrerer Tiere gefunden wird, leuchten in den Feldern blaue Punkte auf. Beim Pferdefleischskandal im Jahr 2013 konnten dank des Tierarten-Chip viele zusätzliche Lebensmittelproben auf eine Beimengung von nicht deklariertem Pferdefleisch untersucht werden. In Rheinland-Pfalz waren alle untersuchten Proben diesbezüglich in Ordnung.

Auch 2014 leistete der Chip gute Dienste. Von den insgesamt 412 untersuchten Lebensmitteln wurden 70 aufgrund fehlender oder falscher Tierarten-Deklaration beanstandet. Dabei handelte es sich z. B. um Schaf- oder Ziegenkäse, die letztendlich doch aus Kuhmilch bestanden, Rindwürste, denen Schweinefleisch beigemischt war und Döner, die nicht nur aus Kalbfleisch bestanden.

Nicht immer ist Vorsatz im Spiel. Der Tierarten-Chip basiert auf dem Nachweis von DNA, also Erbmaterial, und reagiert sehr sensibel auf kleinste Verunreinigungen. Der Nachweis wird deshalb durch eine weitere Technik ergänzt. Um nicht schon feinste Spuren im Lebensmittel zu beanstanden, wird serologisch überprüft, ob die Pro-



Panschern auf der Spur: Mit einer modernen Methode können Fleischgerichte auf einen Schlag auf 24 verschiedene Tierarten untersucht werden. Selbst exotische Sorten wie Pfau oder Kamel erkennt der Chip. (Foto: LUA)

be auch Proteine - also Eiweiß - der Tierarten enthält. Ist dies der Fall, handelt es sich um einen tatsächlichen Zusatz. Für die Zukunft ist im LUA auch die Einführung einer sogenannten Real Time PCR zur quantitativen Bestimmung von Tierarten geplant, um ungefähr die Menge der zugesetzten Tierart bestimmen zu können.

Für das Jahr 2015 hat der Hersteller den Tierarten-Chip um Hund und Katze erweitert. Lediglich die Diagnose „Maus“ ist bei der Tierartenbestimmung im Labor bislang noch nicht möglich.

### **Auch das Drumherum zählt: Sensorik von Lebensmittel-Kontakmaterialien**

Die edelsten Zutaten nützen nichts, wenn das Drumherum nicht stimmt: Steckt eine Pizza im falschen Karton, schmeckt alles nach Pappe. Kontaktmaterialien können Stoffe an das Lebensmittel abgeben und es in seinem Aussehen, Geruch und Geschmack verändern. Das LUA nimmt diese Materialien deshalb regelmäßig ins Visier.

Insbesondere bei Lebensmittel-Kontakmaterialien aus Kunststoffen, Gummi, Papier und Pappe können fehlerhafte Aromen vorkommen. Und zwar in so deutlicher Ausprägung, dass Verbraucher diese Abweichungen selbst wahrnehmen können. Die Entstehung von Fehl-Aromen hat viele Ursachen:

- Stoffe, die zur Herstellung notwendig sind, aber nicht vollständig umgesetzt oder entfernt werden, z.B. Styrol in Joghurtbechern aus Plastik
- Abbauprodukte, die bei Lagerung und Erhitzung entstehen, z.B. Marzipanaroma bei Frischhaltedosen aus Polypropylen
- Rückstände von Recycling-Prozessen, z.B. Mineralöle in recyceltem Papier oder Pappe
- Nicht absichtlich zugesetzte Stoffe, die bei der Lagerung entstehen, z.B. Weine, die nach Kork schmecken
- Fehlerhafte Lagerung, z.B. „Raucharoma“ durch die Lagerung in Raucherräumen

Der Mensch besitzt für einige Stoffe empfindlichere Sinne als jedes Analysengerät. Der Grund: Einige Stoffe rufen bereits Geruchs- oder Geschmacksveränderungen hervor, wenn sie analytisch noch gar nicht nachweisbar sind.

Deshalb werden Proben von Kontaktmaterialien von mehreren geschulten Sachverständigen verkostet und bewertet. Für die sensorische Untersuchung wird entweder ein Lebensmittel verwendet, für das der Gegenstand üblicherweise gedacht ist, oder ein Prüflebensmittel wie z.B. reines Wasser. Das Lebensmittel bzw. Prüflebensmittel wird mit dem Gegenstand in Kontakt gebracht. Hierfür werden für die Kontaktdauer und Kontakttemperatur Bedingungen gewählt, die den Gebrauchsbedingungen im Alltag entsprechen.

Im Jahr 2014 wurden auf diese Weise 75 Proben unterschiedlicher Materialien auf eine sensorische Beeinträchtigung von Lebensmitteln untersucht. Ergebnis: 13 Proben wurden beanstandet, darunter ein Coffee to go-Becher aus Pappe, der stark nach Zigarettenrauch roch. Dieser Eindruck hat sich bei der Untersuchung bestätigt, die Sensoriker beschrieben das Migrat als „nach Zigarettenrauch“, „muffig“ und „pappig“. Ursache war sehr wahrscheinlich die Lagerung der Becher in einem Raucherraum. Bei einer Kunststoff-Trinkflasche für Kinder wurde der Geschmack des Migrats von den Prüfern als „kunststoffartig“, „süßlich“, „fruchtig“ und „nach Lösemittel“ beschrieben. Ursache waren Abbauprodukte des Kunststoffs bzw. von Hilfsstoffen.

## Lebensmittelüberwachung in Zahlen

Warengruppe	Probenanzahl			Beanstandungsgründe																							
	Gesamt	Beanstandet	Beanstandet (in %)	1	2	5	6	7	8	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	28	
Milch	258	6	2,33	0	0	1	0	1	1	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	
Milchprodukte ausgenommen	362	52	14,36	1	0	4	0	2	3	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	18	41	0	28	
Käse	429	53	12,35	0	0	2	0	2	22	0	29	1	0	0	0	0	0	0	0	8	0	0	0	0	0	0	
Butter	17	1	5,88	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Eier und Eiprodukte	290	17	5,86	0	0	1	1	2	1	0	6	0	0	0	0	0	1	1	0	6	0	0	0	0	0	0	
Fleisch warmblütiger Tiere auch tiefgefroren	1098	117	10,66	0	0	26	1	14	11	0	17	1	3	8	0	0	1	1	0	7	0	0	0	2	0	30	
Fleischerzeugnisse warmblütiger Tiere	1034	190	18,38	0	0	20	2	41	60	0	36	18	9	0	0	1	0	5	1	10	0	0	0	0	0	8	
Wurstwaren	1096	190	17,34	2	1	5	3	34	43	0	68	34	2	0	0	0	0	1	0	16	0	0	0	0	0	7	
Fische und Fischzuschnitte	188	31	16,49	0	0	4	9	3	10	0	6	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	0		
Fischerzeugnisse	255	27	10,59	0	0	3	0	5	6	0	3	1	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	8	
Krusten- Schalen- Weichtiere sonstige Tiere u. Erzeugnisse daraus	132	20	15,15	0	0	2	1	3	1	0	9	3	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	2	0	
Fette und Öle	268	25	9,33	0	0	1	6	4	3	0	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Suppen und Soßen	98	11	11,22	0	0	0	0	0	0	0	5	5	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	
Getreide	141	5	3,55	0	0	0	1	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Getreideprodukte Backvormischungen Brotteige Massen und Teige für Backwaren	263	23	8,75	0	0	0	6	0	7	2	10	0	0	0	0	0	1	0	0	4	0	0	0	0	0	0	
Brote und Kleingebäcke	294	37	12,59	0	1	0	7	1	5	0	24	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Feine Backwaren	738	77	10,43	0	1	4	2	6	10	0	37	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	10	20	0	11		
Mayonnaisen emulgierte Soßen kalte Fertigsoßen Feinkostsalate	346	40	11,56	0	1	1	2	2	3	0	8	4	0	0	0	0	0	0	5	0	0	3	11	0	15		
Puddinge Kremspeisen Desserts süße Soßen	64	4	6,25	0	0	1	0	0	2	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Teigwaren	167	11	6,59	0	0	0	0	0	5	0	5	0	1	0	0	0	0	0	2	0	0	1	1	0	0		
Hülsenfrüchte Ölsamen Schalenobst	266	14	5,26	0	0	0	3	0	1	0	5	0	0	0	0	0	4	0	0	1	0	0	0	0	0	0	
Kartoffeln und stärkereiche Pflanzenteile	128	6	4,69	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	
Frischgemüse ausgenommen Rhabarber	701	8	1,14	2	0	0	1	0	1	0	1	0	0	1	2	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	1	
Gemüseerzeugn. und Gemüsezub. ausgen. Rhabarber	193	6	3,11	0	0	1	2	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	
Pilze	52	2	3,85	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Pilzerzeugnisse	104	3	2,88	2	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Frischobst einschließlich Rhabarber	403	13	3,23	0	1	0	5	0	0	0	5	0	0	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Obstprodukte einschl. Rhabarber	341	24	7,04	0	0	0	2	5	2	0	4	1	0	6	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Fruchtsäfte Fruchtnektare Fruchtsirupe Fruchtsäfte getrocknet	295	82	27,80	0	0	1	4	10	21	3	42	1	1	0	0	0	1	9	5	5	0	0	0	0	0	0	
Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert	300	65	21,67	0	0	2	1	6	16	8	28	8	2	0	0	0	0	2	0	7	0	0	0	0	0	0	
Zucker	47	10	21,28	0	0	0	0	0	4	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	

Warengruppe	Probenanzahl			Beanstandungsgründe																							
	Gesamt	Beanstandet	Beanstandet (in %)	1	2	5	6	7	8	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	28	
Honige Imkereierzeugnisse und Brotaufstriche auch brennwertvermindert	194	49	25,26	0	0	0	0	0	12	1	24	0	0	0	0	0	0	30	0	0	3	0	0	0	0	0	
Konfitüren Gelees Marmeladen Fruchtzubereitungen auch brennwertreduziert	172	51	29,65	0	0	3	1	1	6	0	46	0	6	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0	0	
Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse	874	110	12,59	0	0	0	0	3	42	0	8	6	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	18	43	0	43	
Süßwaren	98	23	23,47	0	1	0	4	1	0	2	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Schokoladen und Schokoladenwaren	59	4	6,78	0	0	0	1	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Kakao	9	1	11,11	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Kaffee Kaffeeersatzstoffe Kaffeezusätze	102	1	0,98	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Tees und teeähnliche Erzeugnisse	181	5	2,76	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	
Säuglings- und Kleinkindernahrungen	267	8	3,00	0	0	0	0	0	4	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Diätetische Lebensmittel	115	24	20,87	0	0	0	1	0	7	5	17	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	
Fertiggerichte und zubereitete Speisen	587	150	25,55	2	1	4	3	4	4	0	5	15	1	0	0	0	0	0	0	1	105	0	8	3	0	1	
Nahrungsergänzungsmittel Nährstoffkonzentrate und Ergänzungsnahrung	279	80	28,67	0	0	0	0	0	23	51	25	1	0	0	0	3	0	0	0	13	0	1	0	0	0	0	
Würzmittel	120	7	5,83	0	0	0	1	0	1	0	5	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Gewürze	171	3	1,75	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Aromastoffe	30	2	6,67	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	
Hilfsmittel aus Zusatzstoffen u./o. LM und Convenience-Produkte	88	1	1,14	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Zusatzstoffe und wie Zusatzstoffe verwendete Lebensmittel und Vitamine	17	1	5,88	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Trinkwasser Mineralwasser Tafelwasser Quellwasser Brauchwasser	402	38	9,45	0	0	0	8	4	13	0	12	0	0	0	0	0	0	10	0	2	0	0	1	1	0	1	
<b>GESAMT</b>	<b>14133</b>	<b>1728</b>	<b>12,23</b>	<b>9</b>	<b>7</b>	<b>88</b>	<b>82</b>	<b>158</b>	<b>352</b>	<b>72</b>	<b>553</b>	<b>101</b>	<b>26</b>	<b>19</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>15</b>	<b>62</b>	<b>12</b>	<b>96</b>	<b>114</b>	<b>1</b>	<b>60</b>	<b>124</b>	<b>3</b>	<b>154</b>	

Warengruppe	Probenanzahl			Beanstandungsgründe														
	Gesamt	Beanstandet	Beanst. (in %)	33	35	36	37	38	39	40	50	51	52	53	54	56	57	62
Rohtabake Tabakerzeugnisse Tabakersatz sowie Stoffe und Gegenstände für die Herstellung von Tabakerzeugnissen	30	5	16,67	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5
Bedarfsgegenstände mit Körperkontakt und zur Körperpflege	702	121	17,24	0	0	17	2	9	73	30	0	0	0	0	0	0	0	0
Bedarfsgegenstände zur Reinigung und Pflege sowie sonst. Haushaltschemikalien	16	4	25,00	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Kosmetische Mittel und Stoffe zu deren Herstellung	360	70	19,44	0	0	0	0	0	0	0	0	12	43	11	8	9	1	0
Spielwaren und Scherzartikel	369	31	8,40	1	0	4	1	2	19	5	0	0	0	0	0	0	0	0
Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt	639	99	15,49	30	1	6	52	0	2	9	10	0	0	0	0	0	0	0
<b>GESAMT</b>	<b>2116</b>	<b>330</b>	<b>15,60</b>	<b>31</b>	<b>1</b>	<b>27</b>	<b>55</b>	<b>11</b>	<b>98</b>	<b>44</b>	<b>10</b>	<b>12</b>	<b>43</b>	<b>11</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>1</b>	<b>5</b>

Warengruppe	Probenanzahl			Beanstandungsgründe																				
	Gesamt	Beanstandet	Beanstand. (in %)	6	7	8	10	11	13	18	19	20	21	24	28	71	72	73	74	75	76	77	78	79
Weine und Traubenmoste	3872	502	12,96	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	61	125	29	15	1	134	180	1	69
Erzeugnisse aus Wein auch Vor- und Nebenprodukte der Weinbereitung	169	23	13,61	0	0	0	0	2	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	7	0	8	12	0	0
Weinähnliche Getränke sowie deren Weiterverarbeitungserzeugnisse auch alkoholreduziert oder alkoholfrei	153	16	10,46	0	0	3	1	13	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Biere beerähnliche Getränke und Rohstoffe für die Bierherstellung	225	23	10,22	0	1	3	0	17	0	0	0	0	0	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Spirituosen und spirituosenhaltige Getränke	213	41	19,25	3	2	5	0	33	0	1	0	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>GESAMT</b>	<b>4632</b>	<b>605</b>	<b>13,06</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>11</b>	<b>1</b>	<b>66</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>61</b>	<b>125</b>	<b>29</b>	<b>22</b>	<b>1</b>	<b>142</b>	<b>192</b>	<b>1</b>	<b>69</b>

Kodierung	Bezeichnung des Beanstandungsgrundes
	<b>Lebensmittel</b>
1	Gesundheitsschädlich (mikrobiologische Verunreinigung)
2	Gesundheitsschädlich (andere Ursachen)
4	Gesundheitsgefährdend (andere Ursachen)
5	Nicht zum Verzehr geeignet (mikrobiologische Verunreinigung)
6	Nicht zum Verzehr geeignet (andere Ursachen)
7	Nachgemacht/ wertgemindert/ geschönt
8	Irreführend
10	Unzulässige gesundheitsbezogene Angaben
11	Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften
12	Zusatzstoffe, fehlende Kenntlichmachung
13	Zusatzstoffe, unzulässige Verwendung
14	Pflanzenschutzmittel, Überschreitungen von Höchstgehalten
15	Pflanzenschutzmittel, unzulässige Anwendung
16	Pharmakologisch wirksame Stoffe, Überschreitungen von Höchstgehalten oder Beurteilungswerten
17	Schadstoffe, Überschreitungen von Höchstgehalten
18	Verstöße gegen sonstige Vorschriften des LFGB oder darauf gestützte VO (andere Ursachen)
19	Verstöße gegen sonstige, Lebensmittel betreffende nationale Rechtsvorschriften
20	Verstöße gegen sonstiges unmittelbar geltendes EG-Recht
21	Keine Übereinstimmung mit Hilfsnormen, stoffliche Beschaffenheit <b>Bedarfsgegenstände</b>
22	Verstoß gegen Bestrahlungsverbot
23	Verstöße gegen sonstige Vorschriften des LFGB oder darauf gestützte VO (mikrobiologische Verunreinigungen)
24	Keine Übereinstimmung mit Hilfsnormen, mikrobiologische Verunreinigung
28	Nichtübereinstimmung mit Gemeinschaftsrecht bezüglich mikrobiologischer Beschaffenheit

	<b>Bedarfsgegenstände</b>
33	Übergang von Stoffen auf Lebensmittel
35	Verstöße gegen sonstige Rechtsvorschriften, stoffliche Beschaffenheit
36	Verstöße gegen sonstige Rechtsvorschriften, Kennzeichnung, Aufmachung
37	Verstöße gegen sonstige Rechtsvorschriften, stoffliche Beschaffenheit
38	Verstöße gegen sonstige Rechtsvorschriften, Kennzeichnung, Aufmachung
39	Keine Übereinstimmung mit Hilfsnormen, stoffliche Beschaffenheit
40	Keine Übereinstimmung mit Hilfsnormen, Kennzeichnung, Aufmachung
	<b>Kosmetische Mittel</b>
50	Gesundheitsschädlich
51	Irreführend
52	Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (Chargen-Nr., Hersteller, MHD, Verwendungszweck, Liste der Bestandteile)
53	Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (Warnhinweise, Anwendungsbedingungen, Deklaration von Stoffen)
54	Verwendung verbotener Stoffe
56	Verstöße gegen sonstige Rechtsvorschriften oder Hilfsnormen, stoffliche Beschaffenheit
57	Verstöße gegen Vorschriften zur Bereithaltung von Unterlagen (Zusammensetzung, physikalisch chemische und mikrobiologische Spezifikation)
	<b>Tabakerzeugnisse</b>
62	Stoffliche Zusammensetzung
	<b>Erzeugnisse des Weinrechts</b>
71	Nicht handelsübliche Beschaffenheit, sensorische Mängel
72	Unzulässige Behandlungsmittel oder Verfahren
73	Über- bzw. Unterschreitung von Grenz- oder Richtwerten für Bestandteile, Zutaten
74	Über- bzw. Unterschreitung von Grenz- oder Richtwerten für "Zusatzstoffe"
76	Irreführende Bezeichnung, Aufmachung
77	Nicht vorschriftsgemäße Bezeichnung und Aufmachung
79	Verstöße gegen sonstige Rechtsvorschriften





Rheinland-Pfalz  
LANDESUNTERSUCHUNGSAMT

Herausgeber:  
Landesuntersuchungsamt  
Mainzer Straße 112  
56068 Koblenz

[poststelle@lua.rlp.de](mailto:poststelle@lua.rlp.de)  
[www.lua.rlp.de](http://www.lua.rlp.de)