



Rheinland-Pfalz

LANDESUNTERSUCHUNGSAMT

LUA-BILANZ LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Zahlen, Daten und Fakten für das Jahr 2024



Lebensmittelüberwachung ist aktiver staatlicher Verbraucherschutz

Qualitativ hochwertige Lebensmittel und das in ausreichender Menge zu einem angemessenen Preis, das ist der Wunsch eines jeden Menschen, um sich zu ernähren. Ernährung bedeutet heute aber nicht nur eine Versorgung mit ausreichend Kalorien oder Kilojoule, denn „satt werden“ allein reicht schon längst nicht mehr. Zusätzliche Eigenschaften werden zunehmend nachgefragt, seien es spezielle sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe, Vitamine, Spurenelemente oder einfach nur ein besonders hoher Proteingehalt. Deshalb betrifft die Sicherheit von Lebensmitteln unmittelbar jeden. Die amtliche Lebensmittelüberwachung trägt dazu bei, Verbraucherinnen und Verbraucher vor Gesundheitsgefahren und irreführenden Angaben zu schützen.

So wie Autohersteller und Autohändler selbst für die Sicherheit der verkauften Fahrzeuge verantwortlich sind, so sind die Hersteller von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen oder Kosmetika bzw. diejenigen, die solche Produkte in den Verkehr bringen, für die Sicherheit und Echtheit ihrer Produkte verantwortlich. In Rheinland-Pfalz gehen die Lebensmittelkontrolleurinnen und Lebensmittelkontrolleure der Kreise und Städte in die Herstellerbetriebe und in den Einzelhandel, um diese Pflicht zur Eigenkontrolle zu überwachen.

Im vergangenen Jahr haben sie 32.065 Kontrollbesuche in 17.707 Betrieben durchgeführt. Dabei entnehmen sie nach einem risikoorientierten Ansatz unterschiedlichste Produkte von A wie Apfel bis Z wie Zuckerwaren und senden sie an das Landesuntersuchungsamt (LUA) zur detaillierten Untersuchung und Beurteilung.

2024 hat das LUA 19.403 Proben aus verschiedenen Warengruppen untersucht. Im Jahr davor waren es 19.590. Die Beanstandungsquote war mit 10,2 Prozent unverändert



© Uday / Adobe Stock

auf dem Niveau der Vorjahre. Die überwiegende Mehrzahl der Beanstandungen betraf eine falsche oder irreführende Kennzeichnung.

Nur sehr wenige krankmachende Proben

Als gesundheitsschädlich waren nur wenige Einzelproben zu beurteilen. Das zeigt, dass die Qualitätssicherungsmaßnahmen der Hersteller und Händler grundsätzlich greifen. Das LUA identifiziert gesundheitsgefährdende Produkte, die trotz der Qualitätssicherung der Hersteller auf den Markt gelangt sind. Es trägt mit seinen Kontrollen dazu bei, den hohen Standard der Lebensmittelsicherheit weiter zu verbessern. 2024 konnten bei einzelnen Proben potentiell gefährliche Produkteigenschaften wie zum Beispiel Fremdkörper oder hygienische Mängel festgestellt werden - nach wie vor jedoch sehr selten. Im Jahr 2024 wurden 13 solcher gesundheitsschädlichen Proben identifiziert, im Vorjahr waren es 26. Im langjährigen Vergleich bleibt die Quote mit etwa 0,1 Prozent aller untersuchten Proben aber konstant niedrig. Die entsprechenden Artikel wurden aus dem Handel entfernt und die Verbraucherinnen und Verbraucher informiert, wenn es zu öffentlichen Rückrufen kam.

Die Sachverständigen des LUA wiesen in neun Proben bakterielle Verunreinigungen mit krankmachenden Bakterien nach. Sprossen, Tahin (Sesampaste) und eine Blattsalatmischung waren mit Salmonellen belastet. Drei Proben Thunfisch überschritten den Grenzwert von 200 Milligramm pro Kilogramm Histamin um das 16- bis 30-fache. Größere Mengen an Histamin können - insbesondere bei sensiblen Personen - zu Vergiftungssymptomen wie Atemnot, Blutdruckabfall, Erbrechen, Durchfall und Hautrötungen führen. Thunfisch aus der Dose wird in der Gastronomie als Zutat für Pizza und Salat verwendet. Während Thunfisch in der geschlossenen Konserve oft über viele Jahre bei Raumtemperatur haltbar ist, muss der Thunfisch aus der Konserve nach dem Öffnen kühl gelagert (max. 7 °C) und schnell verbraucht werden. Bei der Herstellung der Konserve werden Mikroorganismen durch den Sterilisierungsprozess abge-



Zum Schutz der Verbraucherinnen und Verbraucher vor Gesundheitsgefahren und Täuschung untersucht das LUA Lebensmittel im Labor. Rund 19.400 Proben waren es im vergangenen Jahr. © LUA

tötet, beim Öffnen der Konserve können aber von außen erneut Keime in den Thunfisch gelangen und ihn verunreinigen. Einige dieser Keime bauen dann den im Thunfisch reichlich vorhandenen Eiweißbaustein Histidin zu Histamin ab, ein erhöhter Histamingehalt ist also ein Verderbnismarker.

Sogenannte Shigatoxin-bildende E.coli Bakterien (STEC) wurden in zwei Wurstproben zum Rohverzehr gefunden. Eine Suppenprobe war mit *Bacillus cereus* kontaminiert. Diesen Keimen ist gemeinsam, dass sie selbst oder die von ihnen gebildeten Toxine Erbrechen und/oder schwere Durchfallerkrankungen auslösen können. Für Menschen mit geschwächtem oder unvollständigem Immunsystem wie Kleinkinder, alte oder kranke Menschen besteht dadurch eine besondere Gefahr.

Neben einer Gefährdung durch Inhaltsstoffe können auch durch zum Beispiel Fehlfunktionen während der Lebensmittelproduktion oder andere unvorhersehbare Ereignisse Fremdkörper in Lebensmittel gelangen, die gesundheitsschädlich sind. Das LUA musste 2024 vier derartige Beurteilungen aussprechen. So wurden in geriebe-

nem Käse mehrere dünne Metalldrähte, in einem Cheeseburger zahlreiche harte und spitze Fremdkörper und in einem Erdbeerfruchtaufstrich und einem Elisenlebkuchen jeweils ein scharfkantiger Fremdkörper gefunden. Fremdkörper sind physikalische Festkörper, die nicht Bestandteil der Rezeptur sind und sensorisch erkannt werden können. Besonderes Augenmerk ist auf scharfe Kanten oder Spitzen zu richten, da dies für die Beurteilung eines potentiellen Verletzungsrisikos wichtig ist. Die hier genannten vier Fremdkörper waren geeignet, eine Verletzung des Mund-Rachenbereiches wie aber auch des nachfolgenden Verdauungstraktes auszulösen und wurden als gesundheitsschädlich beurteilt.

Internetportal für öffentliche Rückrufe

Es kommt vor, dass Produkte, die nicht sicher sind, bereits überregional verkauft werden. Im Überwachungsportal www.lebensmittelwarung.de veröffentlichen die Überwachungsbehörden der 16 Bundesländer entsprechende Warnungen. In Rheinland-Pfalz macht dies das LUA. 2024 hat sich das LUA 200 solcher Lebensmittelwarnun-

gen angeschlossen, denn der Handel in Rheinland-Pfalz war ebenfalls betroffen. Die meisten Lebensmittelwarnungen betrafen Rückrufe wegen gesundheitsschädlicher Keime wie Salmonellen, verschluckbarer Fremdkörper sowie wegen Allergenen, die nicht ausreichend auf der Verpackung gekennzeichnet und damit potentiell schädlich für Allergiker waren. Von den 200 Warnungen, denen sich das LUA 2024 angeschlossen hat, betrafen 24 Bedarfsgegenstände und Kosmetika. Diese Produkte enthielten zum Beispiel giftige Schwermetalle oder gesundheitsschädliche Weichmacher.

„Ewigkeitschemikalien“ PFAS: Lebensmittel nicht beanstandet

Stabil, haltbar – und ein Problem für die Lebensmittelsicherheit: Die Abkürzung PFAS steht für per- und polyfluorierte Alkylverbindungen, und dahinter verbergen sich seit Mitte des 20. Jahrhunderts künstlich hergestellte Industriechemikalien. Sie bauen sich kaum ab, deshalb werden sie auch „Ewigkeitschemikalien“ genannt.

PFAS finden aufgrund ihrer besonderen chemischen Eigenschaften häufig Einsatz in Alltagsprodukten wie Anoraks, Pfannen oder Kosmetik und in vielen industriellen Prozessen. Die Kehrseite ihrer Langlebigkeit: Sie sind inzwischen auch in Böden, Trinkwasser, Futtermitteln und Lebensmitteln nachweisbar.

Auch Menschen können PFAS aufnehmen - vor allem über Lebensmittel (inklusive Trinkwasser). Nach Angaben der europäischen Lebensmittelsicherheitsbehörde EFSA sind vor allem Lebensmittel tierischer Herkunft mit PFAS belastet. Das Problem: Mit der Nahrung zugeführte PFAS werden vom Menschen rasch und fast vollständig aufgenommen und verbleiben (je nach Einzelsubstanz) über Monate bis Jahre im Körper. Seit dem 1. Januar 2023 gelten deshalb EU-weit in der Verordnung (EU) 2023/915 neue Höchstgehalte für Perfluoralkylsubstanzen in bestimmten Lebensmitteln. Nach geltendem EU-Recht sind die Lebensmittelunternehmer dafür verantwortlich, dass die von ihnen in den Verkehr gebrachten Lebensmittel diese neuen Höchstgehalte einhalten.

Im Jahr 2024 wurden im LUA 72 Lebensmittelproben aus dem rheinland-pfälzischen Handel auf PFAS untersucht. Es handelte sich dabei um Hühnereier (30 Proben), Pute (11 Proben), Rindfleisch (14 Proben), Schweinefleisch (8 Proben) und Forellen (9 Proben). Ergebnis: Die Gehalte für Perfluorooctansäure (PFOA), Perfluorhexansulfonsäure (PFHxS) und Perfluorononansäure (PFNA) lagen in allen Proben unter der jeweiligen Bestimmungsgrenze, in 14 Proben wurden Gehalte für Perfluorooctansulfonsäure (PFOS) über der Bestimmungsgrenze ermittelt. Alle Gehalte lagen unter dem jeweiligen Höchstgehalt.

Die Lebern von Wildschweinen hingegen sind hoch mit den perfluorierten und polyfluorierten Alkylsubstanzen (PFAS) belastet – auch in Rheinland-Pfalz. Das zeigten im vergangenen Jahr die Untersuchungen eines externen Labors im Auftrag des Ministeriums für Klimaschutz, Umwelt, Energie und Mobilität (MKUEM). Insgesamt wurden dort 60 Proben von in Rheinland-Pfalz erlegten Wildschweinen (30 Proben von Fleisch und 30 Proben der zugehörigen Leber) auf PFAS untersucht. Die Ergebnisse zeigten, dass alle Wildschweinlebern den seit dem 1. Januar 2023 EU-

weit gültigen Höchstgehalt an PFAS deutlich überschritten haben. Die PFAS-Summengehalte für die Verbindungen PFOA, PFOS, PFNA und PFHxS lagen bei den 30 Wildschweinleber-Proben zwischen 98 Mikrogramm pro Kilogramm ($\mu\text{g}/\text{kg}$) und 738 $\mu\text{g}/\text{kg}$; der Mittelwert lag bei 310 $\mu\text{g}/\text{kg}$. Der lebensmittelrechtliche Höchstgehalt, der nicht überschritten werden darf, liegt für Wildschweinleber bei 50 $\mu\text{g}/\text{kg}$. Wegen der gesundheitlichen Risiken rät das LUA vom Verzehr der Leber von Wildschweinen dringend ab; das Vermarkten und die Weiterverarbeitung in anderen Produkten sind in Rheinland-Pfalz untersagt.

Wichtig: Beim Verzehr von Wildschwein muss zwischen Wildschweinfleisch und Wildschweinleber unterschieden werden. Denn die vom externen Labor ermittelten PFAS-Gehalte der Wildschweinfleisch-Proben lagen erfreulicherweise in der Regel deutlich unterhalb der zulässigen Höchstgehalte. Der für Wildschweinfleisch geltende Höchstgehalt für die Summe aus PFOS, PFOA, PFNA und PFHxS in Höhe von 9,0 $\mu\text{g}/\text{kg}$ wurde von keiner Probe überschritten, sodass Wildschweinfleisch hinsichtlich PFAS weiterhin gesundheitlich unbedenklich ist.



Nicht zu beanstanden: Insgesamt 72 Lebensmittelproben hat das LUA im vergangenen Jahr gezielt auf Rückstände von PFAS-Chemikalien untersucht, darunter auch Hühnereier. © LUA



RheinlandPfalz

LANDESUNTERSUCHUNGSAMT

Herausgeber:
Landesuntersuchungsamt
Mainzer Straße 112
56068 Koblenz

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

Diese Druckschrift wird im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit der Landesregierung Rheinland-Pfalz herausgegeben. Sie darf weder von Parteien noch von Wahlwerberinnen/Wahlwerbern oder Wahlhelferinnen/Wahlhelfern zum Zwecke der Wahlwerbung verwendet werden. Auch ohne zeitlichen Bezug zu einer bevorstehenden Wahl darf die Druckschrift nicht in einer Weise verwendet werden, die als Parteinahme der Landesregierung zu Gunsten einer politischen Gruppe verstanden werden könnte.