

STAATSMINISTERIUM
FÜR SOZIALES UND
VERBRAUCHERSCHUTZ



Freistaat
SACHSEN

Amtliche Lebensmittel- und Futter- mittelüberwachung 2018



Vorwort

Sehr geehrte Damen und Herren,

ich bin stolz darauf, dass Bürgerinnen und Bürger in Sachsen sorglos Lebensmittel einkaufen und konsumieren können. Das ist vor allem der engagierten Kontrolltätigkeit der Lebensmittel- und Futtermittelüberwachungsbehörden im Freistaat zu verdanken. Die Mitarbeiter haben auch im Jahr 2018 wieder einen maßgeblichen Beitrag zum Verbraucherschutz geleistet.

Diese Broschüre berichtet über die Arbeit und Ergebnisse der sächsischen Lebensmittel- und Futtermittelüberwachungsbehörden. Traditionell dominieren hier die „Lebensmittelthemen“. Neben den amtlichen Betriebskontrollen und Probenuntersuchungen greift der Bericht auch besondere Auffälligkeiten aus dem vergangenen Jahr und Ernährungstrends auf, wie beispielsweise Hanfprodukte.

Insgesamt haben die zuständigen kommunalen Behörden mehr als 73.000 Inspektionsbesuche bei Lebensmittelunternehmen im Jahr 2018 durchgeführt. Lediglich in rund jedem zwanzigsten kontrollierten Betrieb wurden relevante Mängel, sogenannte „Verstöße“, festgestellt. Das zeigt, dass die sächsischen Lebensmittelunternehmen sich in ihrer großen Mehrheit rechtskonform verhalten und die berüchtigten schwarzen Schafe hier im Freistaat eine kleine Minderheit bilden. Die amtlichen Maßnahmen als Folge der Verstöße sind ebenfalls im Bericht festgehalten.

Erfreulich finde ich, dass Sachsen bei der Anzahl amtlich entnommener und untersuchter Proben die hohen Anforderungen des Lebensmittelrechts erfüllt. Dies zeugt von einer engen Zusammenarbeit zwischen den Behörden auf kommunaler Ebene als „Probennehmer“ und der Landesuntersuchungsanstalt als „Probenuntersucher“.

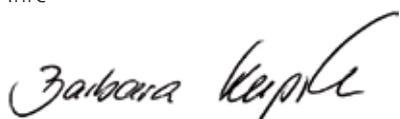
Hinweisen möchte ich zudem auf die Landesweiten Überwachungsprogrammen (LÜP), mit denen die sächsische Lebensmittelüberwachung spezifische verbraucherrelevante Bereiche berücksichtigt. Auf drei dieser Programme geht der Bericht näher ein.

Mein besonderer Dank gilt dem Kontroll- und Untersuchungspersonal, das mit Zuverlässigkeit und Schlagkraft den Verbraucherschutz als oberstes Ziel stets im Auge behält. Durch sie werden die im Bericht vorliegenden guten Ergebnisse erst ermöglicht.

Ebenfalls danke ich den Kommunen für die qualifizierte Arbeit vor Ort und der Landesdirektion Sachsen für die fachliche Anleitung der Behörden. Auch deren enge Zusammenarbeit mit Fachleuten aus meinem Haus, dem Sächsischen Staatsministerium für Soziales und Verbraucherschutz, trägt zum Erfolg der Lebensmittel- und Futtermittelüberwachung im Freistaat bei.

Ich freue mich, Ihnen die Ergebnisse der Arbeit unserer sächsischen Lebensmittel- und Futtermittelüberwachungsbehörden und der Landesuntersuchungsanstalt auf den folgenden Seiten näherbringen zu können.

Ihre



Barbara Klepsch





Foto: nensuria/iStock



Foto: beats3/iStock

INHALTSVERZEICHNIS

Vorwort

DIE AMTLICHE LEBENSMITTELÜBERWACHUNG4

Aufbau der amtlichen Lebensmittelüberwachung4

BETRIEBSKONTROLLEN UND VOLLZUG IN SACHSEN5

Die Lebensmittelwirtschaft in Sachsen5

Besonderheiten 20186

Betriebskontrollen9

Amtliche Maßnahmen10

Probenuntersuchung11

Gesundheitsschädliche Lebensmittel13

Fremdkörper/Gifte14

AUFFÄLLIGKEITEN IN VERSCHIEDENEN PRODUKTGRUPPEN16

Unerwünschte Pyrrolizidinalkaloide in Kräutern/Gewürzen16

Alkoholfreie Erfrischungsgetränke17

Damit der Weingenuss auch 2018 ungetrübt ist19

Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse21

Bedarfsgegenstände23

Kosmetische Mittel24

Nahrungsergänzungsmittel25

LANDESÜBERWACHUNGSPROGRAMM (LÜP) IM BEREICH LEBENSMITTELSICHERHEIT27

DIE AMTLICHE FUTTERMITTELKONTROLLE32

ABKÜRZUNGSVERZEICHNIS34

Die amtliche Lebensmittelüberwachung

Aufbau der amtlichen Lebensmittelüberwachung

Die amtliche Lebensmittelüberwachung hat zum Ziel, die sächsischen Verbraucherinnen und Verbraucher vor gesundheitlichen Gefahren durch den Verzehr nicht sicherer Lebensmittel sowie vor Täuschung im Lebensmittelverkehr zu schützen. Im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung wird gleichermaßen auch der Verkehr mit kosmetischen Mitteln,

Bedarfsgegenständen, Tabakerzeugnissen sowie Erzeugnissen des Weinrechts betrachtet.

Die amtliche Lebensmittelüberwachung ist gegliedert in eine oberste, eine obere und die unteren Lebensmittelüberwachungsbehörden. Die folgende Übersicht zeigt die 3 Ebenen mit Ihren jeweiligen Aufgaben.

Aufbau der sächsischen Lebensmittelüberwachung



Betriebskontrollen und Vollzug in Sachsen

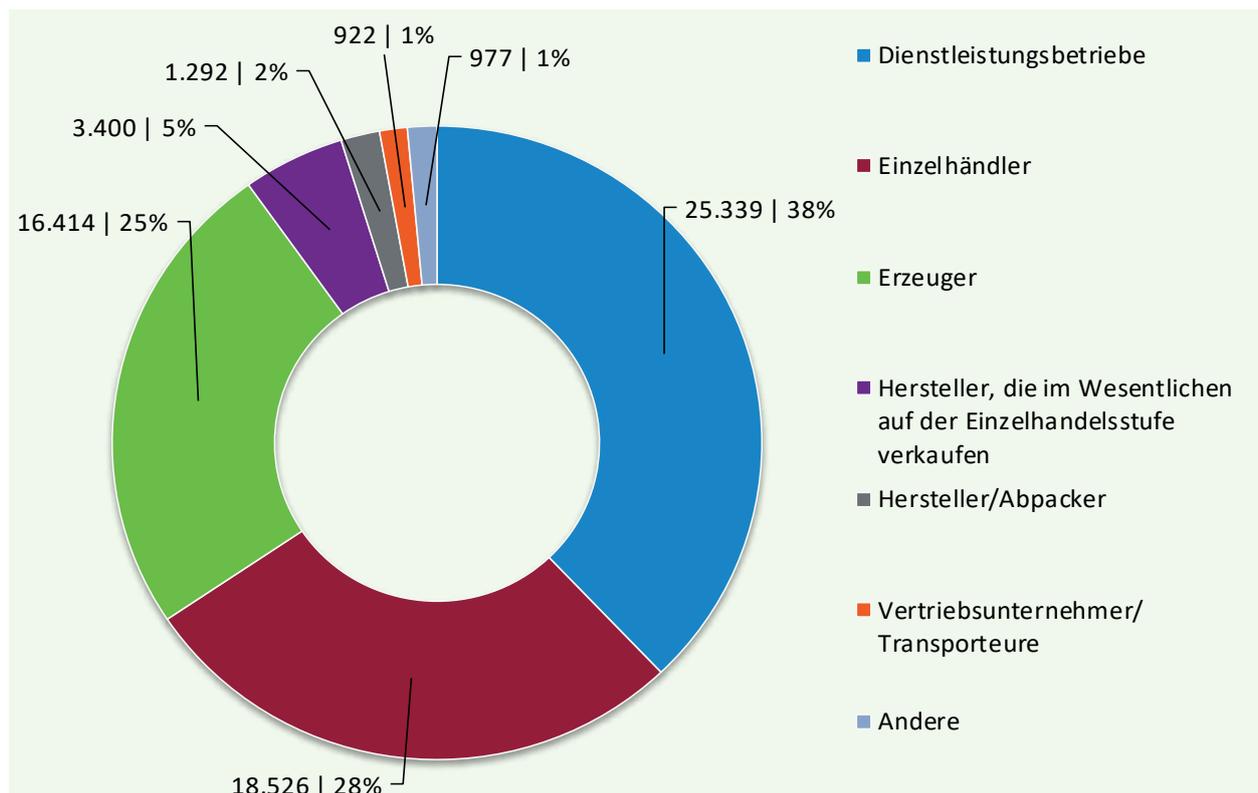
Die Lebensmittelwirtschaft in Sachsen

Der amtlichen Lebensmittelüberwachung unterliegen alle Betriebe, die nach den rechtlichen Vorgaben regelmäßig amtlich zu kontrollieren sind. Hierzu gehören alle Betriebe, die an der Erzeugung, Herstellung und Vermarktung von Lebensmitteln beteiligt sind. Hinzu kommen noch Betriebe, die Bedarfsgegenstände, kosmetische Mittel sowie Tabakerzeugnisse herstellen und vermarkten.

2018 waren in Sachsen insgesamt 66.870 Lebensmittelbetriebe registriert. Im Vergleich zum Vorjahr bedeutet dies erneut eine Steigerung und

zwar um 0,5 %. Insgesamt blieb die Struktur der sächsischen Lebensmittelwirtschaft in den letzten Jahren erhalten. Es dominieren Dienstleistungsbetriebe, wie Küchen und Kantinen sowie Gaststätten und Imbisseinrichtungen, nach wie vor mit 38 % aller erfassten Betriebe, gefolgt von den Einzelhändlern mit 28 %. Handwerklich strukturierte Betriebe, wie Bäckereien und Fleischereien, sowie Direktvermarkter von Lebensmitteln, werden in der Statistik als Hersteller, die im Wesentlichen auf der Einzelhandelsstufe verkaufen, erfasst. Ihr Anteil beträgt derzeit 5 %.

Anteil der Betriebe einer Betriebsgattung an allen Lebensmittelbetrieben 2018



Besonderheiten 2018

Lebensmittelbetrug: Schwerpunktaktion zu Thunfisch



Foto: aleksander kamasi/iStock

Jährlich werden durch Europol und Interpol koordinierte Operationen zur Bekämpfung von Lebensmittelbetrug durchgeführt. Im Jahr 2017/2018 erfolgte eine Schwerpunktaktion zu Thunfisch (OPSON VII), da Lebensmittelbetrug bei dieser Fischart nicht zuletzt durch anonyme Hinweisgeber ein altbekanntes Problem ist.

Durch Zugabe verbotener Zusatzstoffe beziehungsweise Anwendung unzulässiger Behandlungsmethoden wird der Frischezustand von Thunfisch verfälscht – um nicht zu sagen aus alt mach neu – und der Verbraucher natürlicherweise in seiner Erwartungshaltung erheblich getäuscht. Neben der Verbrauchertäuschung sind derartig behandelte Thunfische nicht selten die Ursache von Lebensmittelvergiftungen aufgrund hoher Histamingehalte, die sich im Fisch/Fischfilet bilden. Allergische Reaktionen sind hier die Folge.

An der Operation OPSON VII haben sich insgesamt 11 europäische Staaten, darunter auch Deutschland, mit sechs Bundesländern, aktiv beteiligt.

Die Lebensmittelüberwachung in Sachsen hat aktiv zum Gelingen der Operation OPSON VII

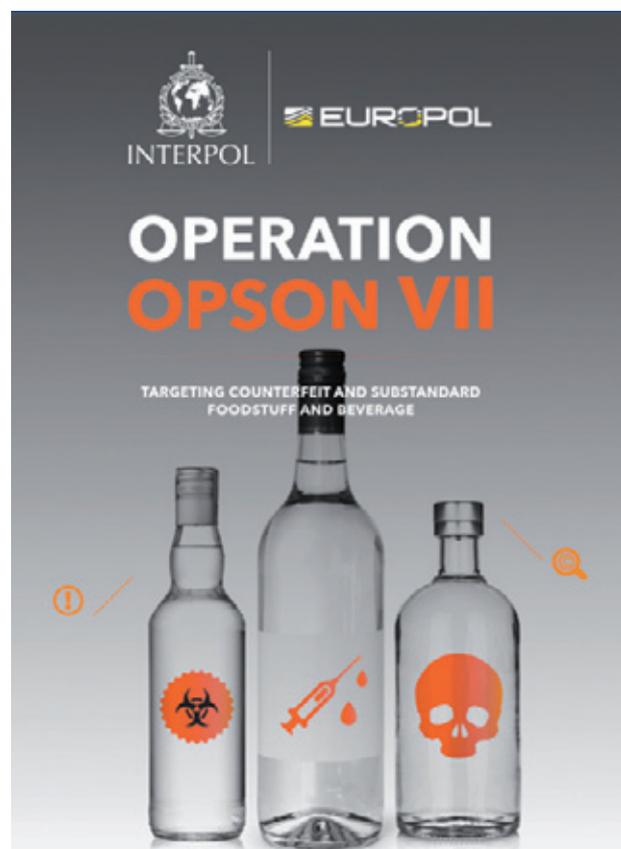


Foto: Europol /Interpol

beitragen. Hierzu wurden in einer Kernphase im Januar/Februar 2018 insgesamt 20 Betriebskontrollen einschließlich Probenahme durchgeführt. Kontrollierte Betriebe beinhalteten sowohl Einzel- und Großhandelsunternehmen als auch Restaurants beziehungsweise fischverarbeitende Firmen. Im Ergebnis bestand bei zwei Proben der Verdacht auf Anwendung irreführender Praktiken. Im Nachgang war noch durch Lebensmittelüberwachungsbehörden anderer Bundesländer/Länder zu klären, auf welcher Stufe der Lebensmittelkette die Thunfischproben verfälscht wurden. Eine Verfälschung in Sachsen konnte jedoch ausgeschlossen werden.

Alle Ergebnisse und Hintergrundinformationen zu dieser Schwerpunktaktion zu illegalen Praktiken zur Rotfärbung von Thunfisch sind im letzten Jahr auch durch das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz (BVL) als koordinierende Stelle in Deutschland sowie Europol veröffentlicht worden.



Foto: AGL_Photography/iStock

Hanf und daraus gewonnene Stoffe – können das Lebensmittel sein?



Hanf (*Cannabis sativa* L.) gehört zu den ältesten Nutz- und Zierpflanzen der Erde mit vielfältigen Verwendungszwecken. Seit geraumer Zeit ist ein verstärktes Angebot an Lebensmitteln mit Hanf, Hanfteilen oder Extrakten daraus beziehungsweise mit einzelnen hanftypischen Inhaltsstoffen zu beobachten. Das Interesse an diesen Produkten ist groß, problematisch dagegen die lebensmittelrechtliche Beurteilung.

Warum ist das so?

Grundsätzlich unterliegt Cannabis dem Betäubungsmittelgesetz (BtMG), wobei zwischen der Verwendung zu medizinischen (Anlage III) und nicht medizinischen Zwecken (Anlage I) unterschieden wird. Anlage I stuft Cannabis (Marihuana, Pflanzen und Pflanzenteile der zur Gattung Cannabis gehörende Pflanzen) und Cannabisharz (Haschisch) als nicht verkehrsfähige Betäubungsmittel ein. Es gibt aber auch bestimmte Ausnah-

merregelungen, die einen Einsatz im Lebensmittelbereich ermöglichen.

So sind Hanfsamen, die in der Regel keine Cannabinoide enthalten, von den betäubungsmittelrechtlichen Vorschriften ausgenommen, wenn sie nicht zum unerlaubten Anbau bestimmt sind. Die Verwendung von Hanfsamen, -öl, -mehl und fettfreiem Hanfsamenprotein als Lebensmittel ist schon lange bekannt. Auch daraus hergestellte Produkte wie etwa Hanfsamen-Salatöl, Hanfsamen-Bier oder Hanfsamen-Schokolade können rechtmäßig als Lebensmittel in Verkehr gebracht werden. Voraussetzung dafür ist jedoch, dass bei der Herstellung eine Kontamination mit Cannabinoidhaltigen Pflanzenteilen soweit wie möglich vermieden wird, um gesundheitliche Auswirkungen infolge einer Überschreitung der akuten Referenzdosis (ARfD) (1 µg Δ9-THC pro Kilogramm Körpergewicht) auszuschließen. Darüber hinaus liegen für den Gesamt-Δ9-THC-Gehalt in verschiedenen Lebensmitteln Richtwerte vom ehemaligen Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin (BgVV) vor, die ebenfalls für die Beurteilung heranzuziehen sind.

Aus dem BtMG sind Hanfpflanzen und Pflanzenteile auch dann ausgenommen, wenn sie aus dem Anbau in EU-Ländern mit zertifiziertem Saatgut stammen oder ihr Gehalt an Δ9-THC 0,2 % nicht übersteigt. Der Verkehr mit ihnen (ausgenommen

der Anbau) muss ausschließlich gewerblichen oder wissenschaftlichen Zwecken dienen, die einen Missbrauch zu Rauschzwecken ausschließen. Produkte wie Hanftee aus lediglich getrockneten und zerkleinerten Nutzhanfpflanzen dürfen laut Bundesinstitut für Arzneimittel und Medizinprodukte (BfArM) aus betäubungsmittelrechtlicher Sicht somit nicht an den Endverbraucher abgegeben oder durch Privatpersonen eingeführt werden, da hier ein solcher Missbrauch nicht ausgeschlossen werden kann. Die Einstufung von Hanfbieren, denen zum Beispiel zur Aromatisierung Hanfblüten zugegeben wurden, wird derzeit geprüft. Ausschlaggebend ist auch hier der Cannabinoidgehalt.

Extrakte aus *Cannabis sativa* L. und daraus gewonnenen Produkten, die Cannabinoide enthalten, sind als neuartige Lebensmittel (Novel Food) anzusehen. Hierfür konnte kein nennenswerter Verzehr vor 1997 nachgewiesen werden. Dies gilt auch für alle Produkte, denen sie als Zutat zugesetzt sind. In der jüngsten Vergangenheit drängten insbesondere mit Cannabidiol (CBD) angereicherte Erzeugnisse auf den Markt – wie zum Beispiel Hanfsamenöl mit CBD, Mundpflege-Kaugummi mit CBD, Nahrungsergänzungsmittel mit CBD. All diese Produkte dürfen erst nach einem erfolgreich durchlaufenen Zulassungsverfahren als Lebensmittel in Verkehr gebracht werden.

Von der Landesuntersuchungsanstalt wurden im Berichtsjahr zwei Nahrungsergänzungsmittel-Proben „CBD-Kapseln“ als nicht zugelassene neuartige Lebensmittel und somit als nicht verkehrsfähig beurteilt. Weitere Informationen zu Hanf, THC, CBD & Co finden sich auf der Homepage des BVL.



Hanfblätter

– *Cannabis folium* –

Ergeben einen ausgewogen milden Aufguss, der besonders gerne am Abend getrunken wird.

Foto: LUA/Sachsen

Betriebskontrollen

Ein wesentlicher Bestandteil der amtlichen Überwachungstätigkeit ist die Kontrolle der Einhaltung lebensmittelrechtlicher Vorschriften durch Inspektion der Betriebe vor Ort. Von den insgesamt 66.870 erfassten Betrieben wurden im Jahr 2018 35.816 Betriebe (53,6 %) kontrolliert und dabei wurden 73.415 Inspektionsbesuche durchgeführt.

Bei 1.961 Kontrollen wurden erhebliche Mängel festgestellt, so dass Maßnahmen mit besonderer Durchsetzungswirkung folgen mussten (sogenannte formelle Maßnahmen). Bei erheblichen Mängeln mit daraus resultierenden formellen Maßnahmen

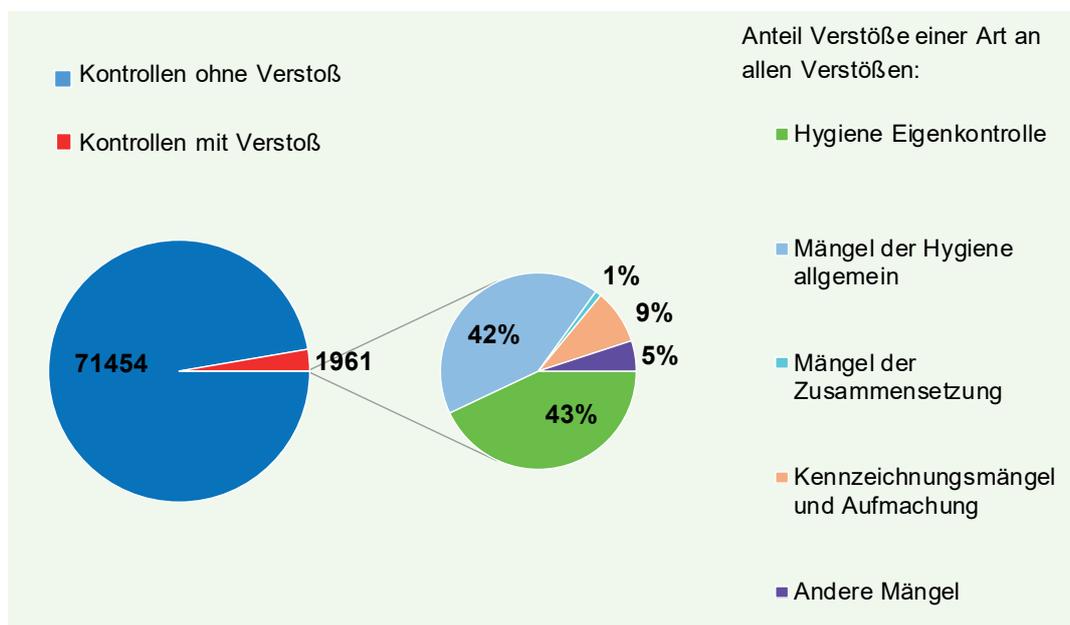
spricht man auch von Verstößen. Es ist durchaus möglich, dass in einem Betrieb auch Verstöße verschiedener Art (Mehrfachnennung) festgestellt werden. Insgesamt wurden 2018 in 4,5 % der kontrollierten Betriebe Verstöße registriert.

Zudem wurden bei 18.866 Kontrollen geringfügige Abweichungen festgestellt. Die Verstöße werden für die statistische Auswertung in fünf Arten untergliedert. Eine Übersicht zu Verstößarten und den jeweils zugrundeliegenden Mängeln enthält die nachfolgende Tabelle.

Welche Verstöße gibt es

Art des Verstoßes	Berücksichtigte Mängel bei der:
Hygiene	betrieblichen Eigenkontrolle, HACCP und/oder Schulung der Mitarbeiter
Hygiene allgemein	baulichen und/oder technischen Ausstattung der Räume und Geräte, Hygiene des Personals
Zusammensetzung	Qualität der Rohstoffe oder hergestellten Lebensmittel, Rückstände
Kennzeichnung/ Aufmachung	Kennzeichnung von Lebensmitteln beziehungsweise Warenpräsentation
Andere Mängel	Einhaltung weiterer lebensmittelrechtlicher Vorschriften (zum Beispiel Rückverfolgbarkeit)

Kontrollen mit Verstoß sowie Art und Anteil der Verstöße



Amtliche Maßnahmen

Stellen die Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärämter (LÜVÄ) Verstöße fest, werden amtliche Maßnahmen veranlasst, die im sächsischen Daten-

verarbeitungssystem LEVES-SN unter folgenden Punkten erfasst werden:

- Bescheid zur Mängelbeseitigung
- Betriebsbeschränkung
- Betriebsschließung
- Sicherstellung, Inverwahrnahme, Beschlagnahme
- Verbot des Inverkehrbringens/Verkaufsbeschränkung
- Verwarnung ohne Verwarnungsgeld
- Verwarnung mit Verwarnungsgeld
- Einleitung eines Bußgeldverfahrens
- Einleitung eines Strafverfahrens
- öffentliche Warnung
- Öffentlichkeitsinformation nach § 40 LFGB
- nicht näher spezifizierte Ordnungsverfügungen
- Entzug und Aussetzung der Zulassung
- unschädliche Beseitigung/ Vernichtung
- Ordnungsverfügung Rücknahme/ Rückruf

Die nachfolgende Tabelle gibt einen Überblick über die Häufigkeit der Maßnahmen mit besonde-

rer Durchsetzungswirkung in 2018 und den vorangegangenen zwei Jahren.

Anzahl Kontrollen, aus denen sich alleine oder gemeinsam mit anderen Kontrollen/Proben eine der dargestellten Maßnahmen ergeben haben

Art der Maßnahme	2016	2017	2018
Bescheid zur Mängelbeseitigung	533	379	469
Betriebsbeschränkung	35	18	36
Sicherstellung, Inverwahrnahme, Beschlagnahme	22	14	17
nicht näher spezifizierte Ordnungsverfügungen	93	149	279
Verwarnung ohne Verwarnungsgeld	676	555	674
Verwarnung mit Verwarnungsgeld	543	494	572
Betriebsschließung	21	17	21
Entzug und Aussetzung der Zulassung	0	3	1
unschädliche Beseitigung/Vernichtung	-	12	24
Verbot des Inverkehrbringens/Verkaufsbeschränkung	27	29	27
Ordnungsverfügung - Rücknahme/Rückruf ¹	-	1	3
Einleitung eines Bußgeldverfahrens	151	178	157
Einleitung eines Strafverfahrens	16	14	18
Öffentliche Warnung	1	6	0
Öffentlichkeitsinformation nach § 40 LFGB	-	0	1

¹2017 erstmals statistisch ausgewertet

In Fällen, in denen bei den Kontrollen geringfügige Abweichungen festgestellt werden, werden andere Maßnahmen, wie zum Beispiel Belehrungen/

Beratungen oder Mängelberichte mit Anordnungen zur Abstellung der Abweichungen, ergriffen.

Probenuntersuchung

Neben der Inspektion der Betriebe vor Ort ist die Untersuchung von Lebensmitteln, Wein, Tabakerzeugnissen, kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen ein wesentlicher Bestandteil der amtlichen Lebensmittelüberwachung.

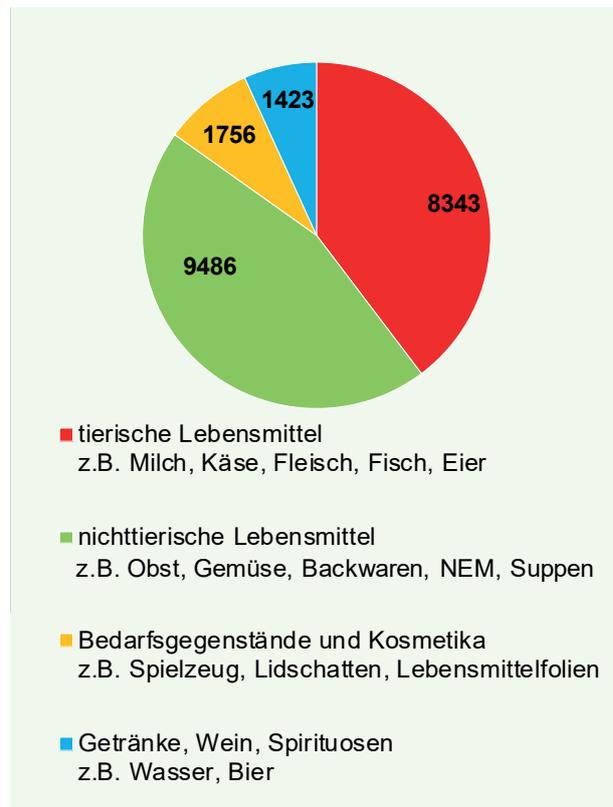
Die LÜVÄ nehmen beim Lebensmittelunternehmen amtliche Proben. Diese werden dann an die LUA Sachsen gegeben, wo die amtlichen Proben untersucht werden. Die Probenuntersuchung umfasst zunächst eine Prüfung, ob das Lebensmittel korrekt gekennzeichnet ist, ob also alle gesetzlich vorgeschriebenen Angaben auf der Verpackung stehen. Natürlich folgt dem eine mikrobiologische, chemische und physikalische Laboranalyse der Lebensmittel. In dieser wird geprüft, dass das Lebensmittel nicht gesundheitlich bedenklich ist und auch sonst alle rechtlichen Anforderungen erfüllt. Es wird auch geprüft, ob die Angaben, die ein Hersteller zu seinem Produkt macht, stimmen, ob also zum Beispiel - die Kennzeichnung auch die Zusammensetzung des Produkts widerspiegelt.

Amtliche Proben werden planmäßig oder außerplanmäßig als Verdachts-, Verfolgs- oder Beschwerdeprobe genommen. Der Anteil der Planproben liegt in allen Berichtsjahren deutlich über 90 %.

Die planmäßige Entnahme von Proben erfolgt risikoorientiert. Risikoorientierte Probenahme bedeutet, dass anhand von Faktoren, wie zum Beispiel der Häufigkeit, mit der ein Lebensmittel auf den Tisch kommt, oder der Anfälligkeit für Verderb eines Lebensmittels, eine Risikoabschätzung für eine Warengruppe erfolgt. Zudem ist die Probenanzahl von der Einwohnerzahl in Sachsen abhängig.

Auf Grundlage der beiden Faktoren Proben je Einwohner und Risiko einer Lebensmittelwarengruppe wird ein Plan erstellt, in dem die Anzahl und die Verteilung der Proben auf die einzelnen Lebensmittelwarengruppen festgelegt ist.

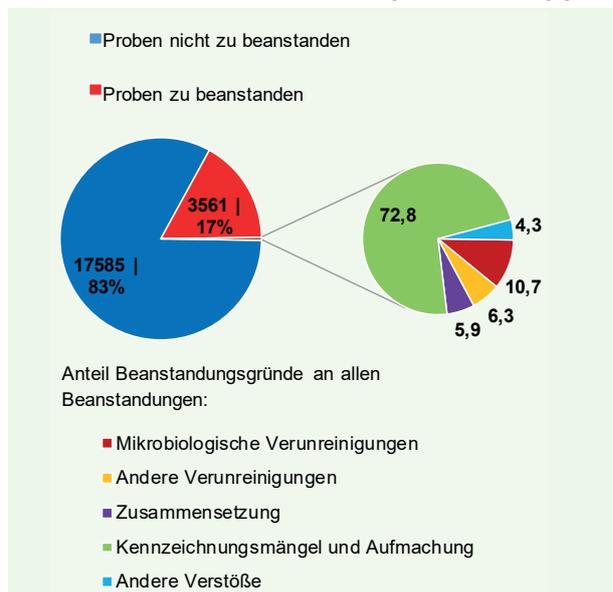
2018 wurden insgesamt 21.146 Proben entnommen und zur Untersuchung eingesendet. Die Verteilung der Proben auf vier Lebensmittelobergruppen ist aus der nächsten Grafik ersichtlich.



Zusätzlich zu den in der Grafik aufgeführten Proben wurden noch 46 Proben Tabak und 92 Proben untersucht, die nicht in die Lebensmittelobergruppen eingruppiert werden können.

Insgesamt wurden 3.561 Proben beanstandet (16,8 %; Vorjahr 15,3 %). Die Art der Beanstandungsgründe sind in der nachfolgenden Grafik dargestellt.

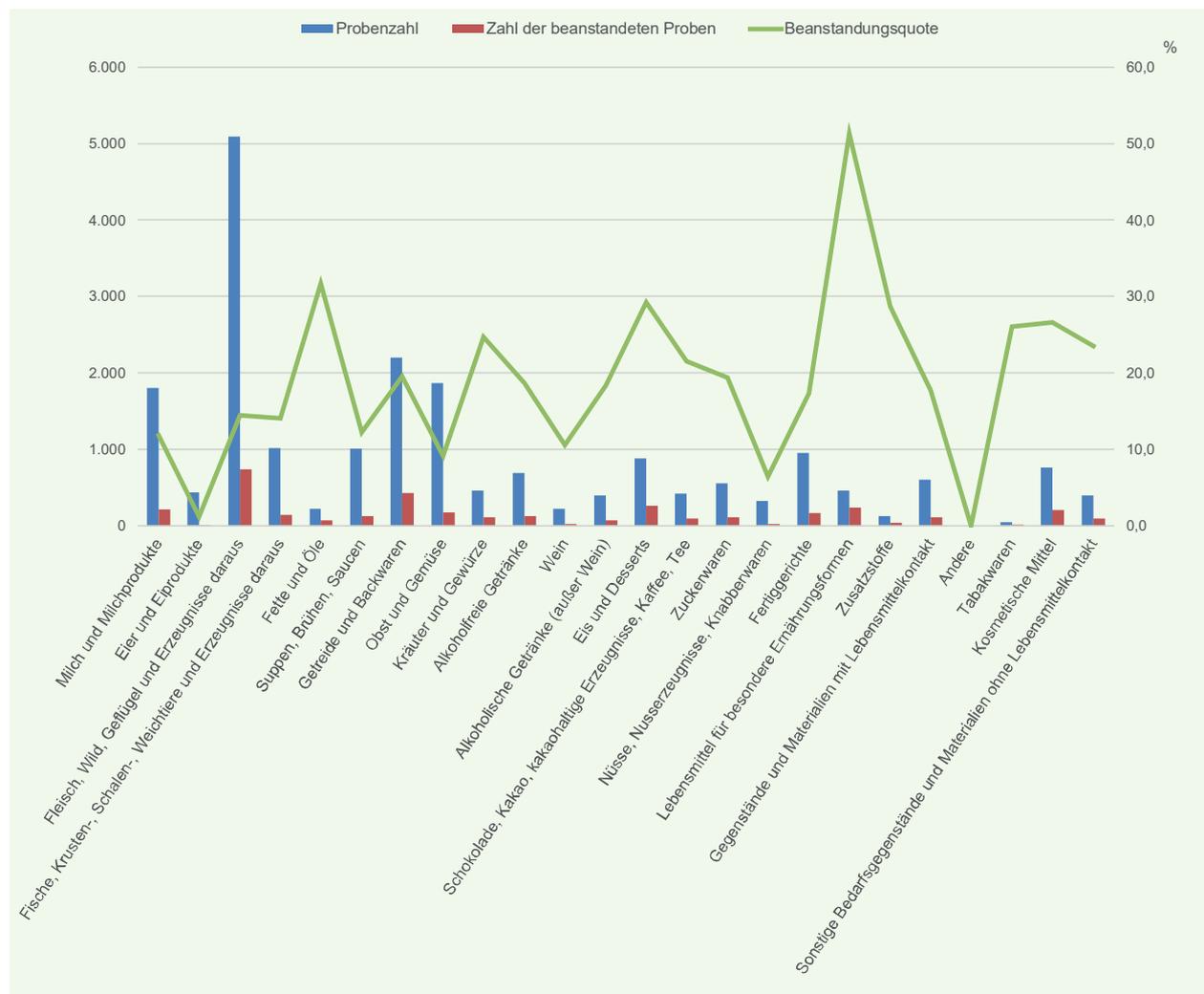
Anteil der beanstandeten Proben und Verteilung der Beanstandungsgründe

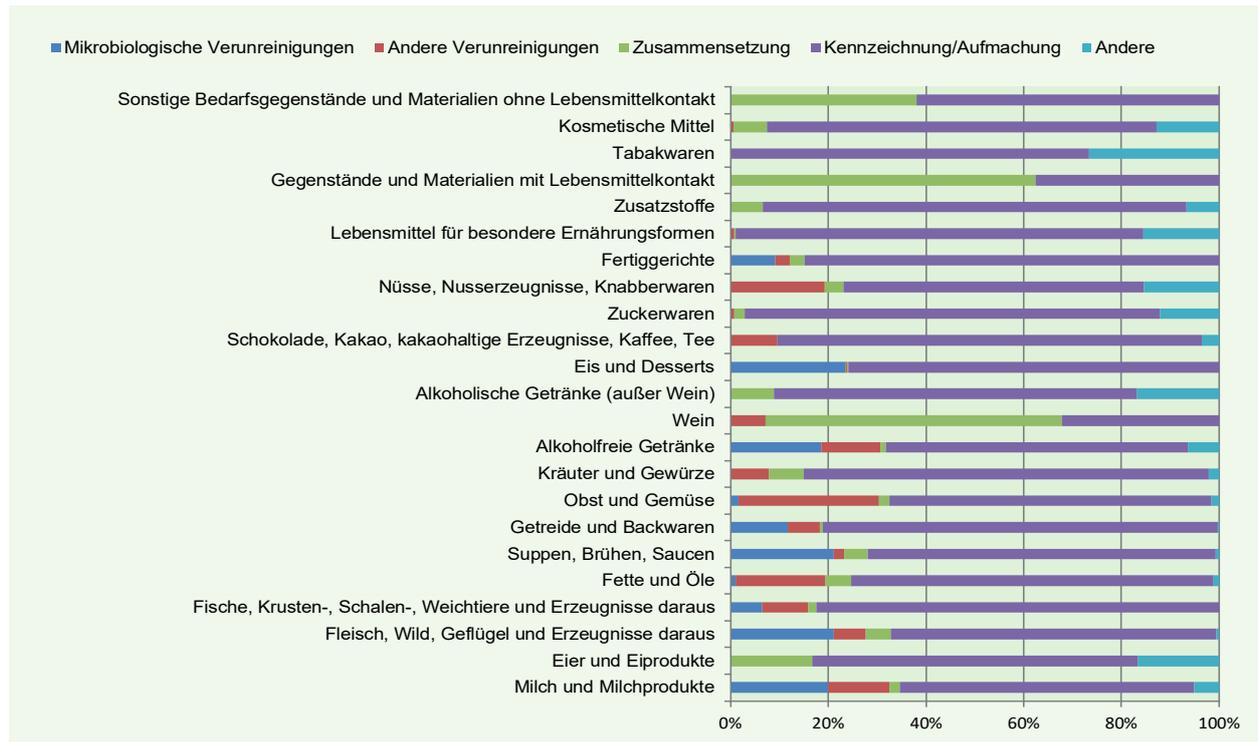


Die Beanstandungsquote variiert sehr stark zwischen den einzelnen Lebensmittelwarengruppen. Sie bewegt sich zwischen 73,7 % für Diätetische Lebensmittel (gehören zu den Lebensmitteln für besondere Ernährungszwecke) aufgrund unzulässiger gesundheitsbezogener Angaben und Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften über 31,9 %

bei Speiseeis, überwiegend Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften, bis hin zu den tierischen Lebensmitteln wie Käse und Fleischerzeugnisse. Bei diesen Lebensmittelwarengruppen werden neben Verstößen gegen Kennzeichnungsvorschriften häufig auch die mikrobiologische Beschaffenheit der Produkte beanstandet.

Anzahl der entnommenen Proben je Lebensmittelwarengruppe sowie deren Beanstandungsquote





Wie sich aus der vorangegangenen Grafik erkennen lässt, gibt es Warengruppen, bei denen jedes Jahr ein hoher Anteil der untersuchten Produkte beanstandet wird. Die Ergebnisse zu einigen Wa-

rengruppen mit besonders hoher Beanstandungsquote werden im Abschnitt "Auffälligkeiten in verschiedenen Produktgruppen" näher vorgestellt.

Gesundheitsschädliche Lebensmittel

Die LUA hat 2018 insgesamt 38 Proben aufgrund des Nachweises pathogener Mikroorganismen als gesundheitsschädlich beurteilt. Bei diesen Proben handelte es sich um verzehrfertige Lebensmittel.

Folgende Lebensmittelinfektionserreger

- *Campylobacter* spp.
- *Salmonella* spp.
- *Listeria monocytogenes* oder
- Verotoxinbildende *Escherichia coli*

wurden in den Proben in gesundheitsschädiger Menge beziehungsweise Konzentration nachgewiesen.

Bei den beanstandeten Proben handelte es sich um Rohmilch (1, ohne Erhitzungsnachweis), Käse (2) beziehungsweise Rohmilchkäse (2), Hackepeter/Hackfleisch (22) und Rohwurst (5), Wildknacker (2), Rindsmettwurst (1) und Wiegebraten (1) und gebratenes Entenfleisch (2). Neben den oben genannten Lebensmitteln wurden pathogene Mikroorganismen auch in Lebensmitteln nachgewiesen, die mit einem Erhitzungshinweis gekennzeichnet sind (zum Beispiel „Rohmilch vor Verzehr abkochen“ oder „Hackfleisch zum Braten“). Aufgrund dessen sind diese Proben nicht als gesundheitsschädlich zu werten, da im Erhitzungsprozess die Mikroorganismen abtötet werden.

Für den Fall, dass *Yersinia enterocolitica* in rohen, verzehrfertigen Lebensmitteln wie Hackepeter nachgewiesen wurde, sind die Proben, da die Infektionsdosis bislang nicht bekannt ist, als nicht zum Verzehr geeignet beurteilt worden.

Verteilung der vier wichtigsten gesundheitsschädlichen Erreger in verzehrfertigen Lebensmitteln im Jahr 2018

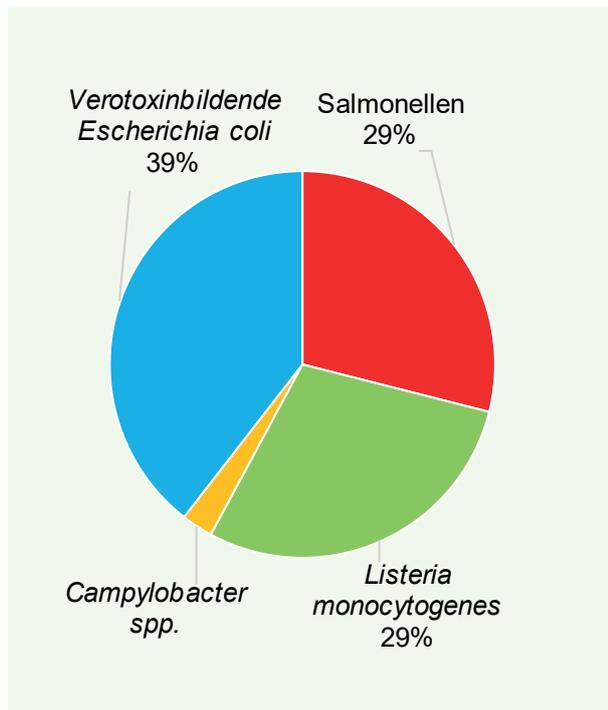


Foto: LUA/Sachsen

Fremdkörper/ Gifte

Neben pathogenen Keimen werden auch öfter scharfkantige Fremdkörper oder Gifte beziehungsweise erhöhte Konzentrationen gesundheitsschädlicher Inhaltsstoffe in Lebensmitteln nachgewiesen.

Die entsprechenden Lebensmittel werden ebenfalls als gesundheitsschädlich eingestuft. 2018 wurden in diesem Zusammenhang insgesamt 10 Proben beanstandet.

Produkt	Beanstandungsgrund
Bratnudeln mit Hühnerfleisch	4 Glassplitter
Kräuter Schmelzkäsezubereitung	2 Metallklammern
5 x Apfelsaft	Patulin (637 µg/kg, 1 425 µg/kg, 1 393 µg/kg, 512 µg/kg, 861 µg/kg)
Nudeln mit Gulasch „glutenfrei“	Gluten: 3 456 mg/kg
Kopfsalat	Dithiocarbamat: 27,7 mg/kg
Matcha Tea, Grüner Tee	Aluminium-Gehalt: 2 350 mg/kg

Bratnudeln mit Hühnerfleisch inklusive Glassplitter

Bei einer Probe „Bratnudeln mit Hühnerfleisch“, die als Verbraucherbeschwerde eingereicht wurde, sind mehrere kleine Glassplitter detektiert worden. Mögliche Ursachen für die Fremdkörper im Fertigericht wurden durch das zuständige LÜVÄ ermittelt.



Foto: LUA/Sachsen

Kräuter Schmelzkäsezubereitung mit Metalldeko

In einer weiteren vorgelegten Beschwerdeprobe „Kräuter Schmelzkäsezubereitung“ eines Verbrauchers wurden zwei kleine Metallklammern gefunden. Die Probe wurde daraufhin als gesundheitsschädlich beurteilt.



Foto: LUA/Sachsen

Auffälligkeiten in verschiedenen Produktgruppen

Unerwünschte Pyrrolizidinalkaloide in Kräutern/Gewürzen



Foto: AlexRaths/iStock

An Kräutern und Gewürzen wurden 2018 in der LUA insgesamt 171 Proben untersucht und davon 35 Proben (20,5 %) beanstandet.

Neben anderen Parametern wie Bestrahlung, Pflanzenschutzmittel und Polyzyklischen Aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) wurden Kräuter auch auf Pyrrolizidinalkaloide (PA) untersucht.

PA sind sekundäre Inhaltsstoffe, die von Pflanzen gebildet werden, um Fraßfeinde abzuwehren. In Lebensmitteln sind PA nicht erwünscht, da diese die Leber schädigen können und im Tierversuch erbgutverändernde (genotoxische) und krebserregende (kanzerogene) Wirkungen zeigen. In der Natur bilden Pflanzen mehrere Hundert verschiedene PA, möglicherweise haben einige davon ein hohes gesundheitsschädigendes Potenzial, während andere schwächer wirken.

Bisher sind mehr als 660 verschiedene Verbindungen bekannt, die in mehr als 350 Pflanzenarten nachgewiesen wurden. Für die Risikobewertung ist die Kenntnis des toxischen Potenzials der einzelnen PA von Bedeutung.

2018 wurden in der LUA 12 Proben, überwiegend Petersilie und Rosmarin, auf PA untersucht. Zur Erfassung der PA-Belastung einer Probe wurden 28 Einzelverbindungen bestimmt. Von den untersuchten 12 Proben waren in 7 Proben (58 %) PA nachweisbar. Dabei wurden in 6 Proben geringe Gehalte von drei bis vier verschiedenen PA analysiert. Auffallend war jedoch eine Probe getrockneter Liebstöckel. In dieser Probe wurde ein Gehalt an PA von 9.610 µg/kg (Summengehalt) bestimmt. Zurückgerechnet auf den frischen Liebstöckel ergibt sich ein PA-Gehalt von 961 µg/kg.

Für PA gibt es derzeit weder national noch europaweit eine rechtlich festgesetzte Höchstmenge. In der Europäischen Union (EU) gilt jedoch generell die Empfehlung, die Exposition gegenüber genotoxisch und kanzerogen wirkenden Stoffen so weit zu minimieren, wie dies vernünftig erreichbar ist, da selbst geringe Aufnahmemengen, insbesondere bei regelmäßigem Verzehr, mit einer Erhöhung gesundheitlicher Risiken verbunden sein könnten.

Höchstmengen für die Summe von 21 PA werden derzeit von der EU-Kommission diskutiert.

Alkoholfreie Erfrischungsgetränke



Foto: celsopupo/iStock

2018 wurden 227 Getränkeproben im Bereich der alkoholfreien Erfrischungsgetränke zur Untersuchung vorgestellt. Das Produktspektrum ist sehr weit gefächert von Fruchtsaftgetränken, über Limonaden, Teegetränke oder Getränkepulver, bis hin zu Sportler- und Wellnessgetränken. Von den eingereichten Proben wurden 59 beanstandet. Dies entspricht einer Beanstandungsquote von 26,0 %. Hauptsächlich führten wie in den letzten Jahren Kennzeichnungsmängel zu Beanstandungen. Neben den Etiketten wurde auch der Internetauftritt zu den Produkten abgeprüft.

Schwerpunkte bildeten Mängel bei den Pflichtkennzeichnungselementen (Beanstandung bei 34 Proben), irreführende Angaben (Beanstandung bei 28 Proben) und unzulässige nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben (Beanstandung bei 21 Proben). Mehrfachbeanstandungen einer Probe sind möglich.

Der Trend, dass Lebensmittel mit zusätzlichen positiven Wirkungen für die Gesundheit und das Wohlbefinden beworben werden, setzt sich auch in diesem Jahr fort. Diese „Health Claims“ müssen den rechtlichen Vorgaben entsprechen. Zu beanstanden war häufig die Auslobung von

Nährstoffen (Vitamine, Mineralstoffe, sek. Pflanzenstoffe, ...), obwohl diese nur in geringen Mengen enthalten waren. Werden Nährstoffe ausgelobt, so müssen diese auch in signifikanter Menge im Produkt beziehungsweise in einer Portion enthalten sein. Zudem wurden zahlreiche Beanstandungen bezüglich der fehlenden wissenschaftlichen Datenlage zu den gemachten Auslobungen ausgesprochen.

Als irreführend wurden mehrere Proben beurteilt, wenn Hersteller mit Zutaten werben, obwohl diese nur in geringen Mengen enthalten sind. Bei sechs Proben enthielt die Aufmachung prominente Fruchtabbildungen, obwohl der jeweilige Fruchtsaft zu weniger als 3,0 % enthalten war und die Geschmacksgebung lediglich durch Aromen erzeugt wurde. Laut den Leitsätzen für Erfrischungsgetränke des Deutschen Lebensmittelbuches ist bei Getränken mit weniger als 3,0 % Saftanteil in solchen Fällen die Angabe „-Geschmack“ oder „-Aroma“ verpflichtend. Bei weiteren vier Proben wurde der Fruchtsaftanteil von hochwertigen Früchten in der Beschreibung des Getränks hervorgehoben (zum Beispiel „verfeinert mit ...Saft“), obwohl der ausgelobte Fruchtanteil unter 0,5 % lag. Der tatsächliche niedrige Saftanteil ergab sich erst nach näherer Betrachtung aus dem Zutatenverzeichnis für den Verbraucher. Zudem stellten sich bei sechs Proben Abweichungen zwischen der Nährwertkennzeichnung und dem analysierten Gehalt



Foto: Group4 Studio/iStock

heraus. Die Abweichungen lagen bei den Vitamin- und Mineralstoffgehalten und dem angegebenen Zuckergehalt.

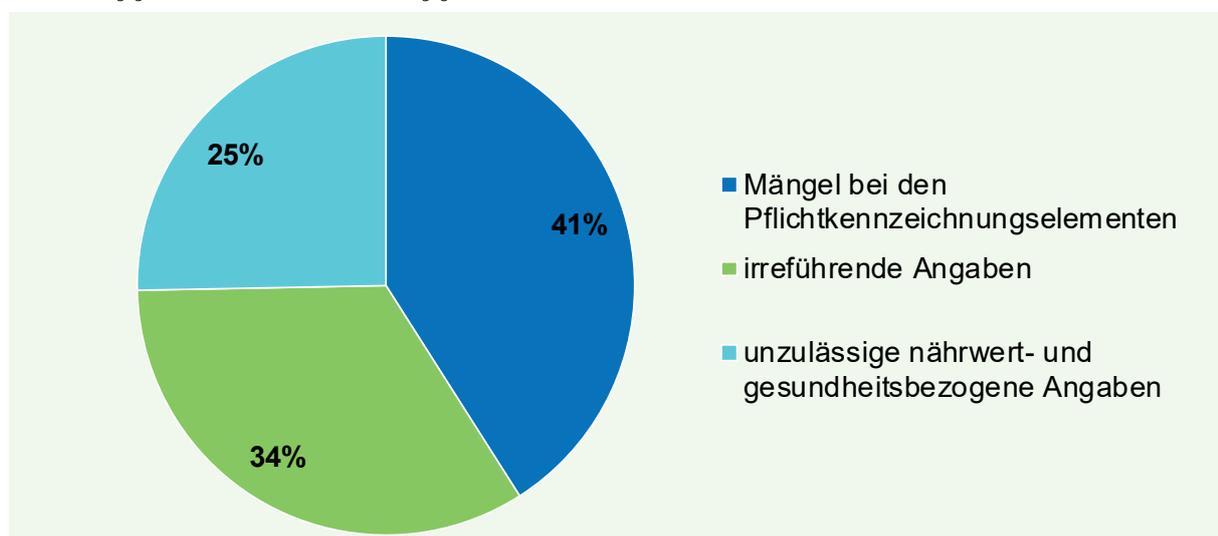
Bezüglich der Gehalte an Zusatzstoffen gab es erfreulicher Weise in diesem Jahr keine Beanstandungen. Zudem ist auch zunehmend der Trend zu beobachten, dass Farbstoffe durch färbende Lebensmittel ersetzt werden.

Mikrobiologisch sind Erfrischungsgetränken in Fertigpackungen ebenfalls unauffällig. Lediglich in

einem Produkt wurden Schimmelpilze festgestellt, wobei das Getränk bereits optisch durch große braune Flocken auffiel.

Alkoholfreie Erfrischungsgetränke sind aus chemischer und mikrobiologischer Sicht als sichere Produktgruppe einzuschätzen. Bei übertriebener Produktaufmachung und Bewerbung lohnt sich für den Verbraucher ein Blick in das Kleingedruckte. Vollmundige Auslobungen werden oft durch das Zutatenverzeichnis relativiert.

Beanstandungsgründe bei alkoholfreien Erfrischungsgetränken in Prozent



Damit der Weingenuss auch 2018 ungetrübt ist



Foto: celsopupo/iStock

Auch im Jahr 2018 war die Arbeit der amtlichen Weinüberwachung durch die Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärämter (LÜVA) der Landkreise und Kreisfreien Städte Sachsens und den sächsischen Weinkontrolleur geprägt durch Kontrollen bei den hiesigen Trauben-, Wein- und Sekterzeugern, aber auch bei den Abfüllern und Handelseinrichtungen. Dabei wurden zahlreiche Proben sächsischer, deutscher und auch ausländischer Weinerzeugnisse entnommen und an der LUA untersucht. Insgesamt waren dies über das Jahr verteilt 338 amtliche Proben an Wein, Traubenmosten, Erzeugnissen aus Wein, auch Vor- und Nebenprodukte der Weinbereitung. Sie wurden chemisch-analytisch auf ihre Beschaffenheit und sensorisch auf ihren Geschmack untersucht sowie ihre Kennzeichnung bewertet. 24 dieser Proben waren zu beanstanden, wobei es sich überwiegend um sensorische und Kennzeichnungsmängel handelte.

Ein Schwerpunkt im Jahr 2018 stellte wiederum die Untersuchung sächsischer Weinerzeugnisse auf Rückstände von Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmitteln, sogenannte Pestizide dar. Ein Weinwirtschaftsjahr startet mit den Trauben, so dass bei deren Untersuchung auch

unser Augenmerk beginnt. So wurden 25 Proben Keltertrauben im Berichtsjahr an der LUA auf Pestizidrückstände untersucht. Keine dieser Proben war zu beanstanden. Dann schließt sich der teilweise vergorene Traubenmost, der Federweißer an. Erstmals wurden im Berichtsjahr im Rahmen eines Bundesweiten Monitoring-Projektes 23 Proben Federweißer auf Pestizidrückstände an der LUA untersucht. Zwei der Proben waren mit Spuren von Rückständen je eines unzulässigen Pflanzenschutzmittelwirkstoffes auffällig.

Die sächsischen Landweine, das waren im Berichtsjahr 59, wurden im Rahmen eines Landesüberwachungsprogramms auf Pestizide untersucht, wobei einer diesbezüglich auf Grund des Nachweises eines unzulässigen Pflanzenschutzmittelwirkstoffes auffällig war.

Auch wurden 11 Stichproben Qualitätsschaumweine beziehungsweise Sekte, davon 10 mit Herkunft aus Sachsen amtlich entnommen und auf Pestizide untersucht; es wurden keine unzulässigen Pestizidrückstände bestimmt.



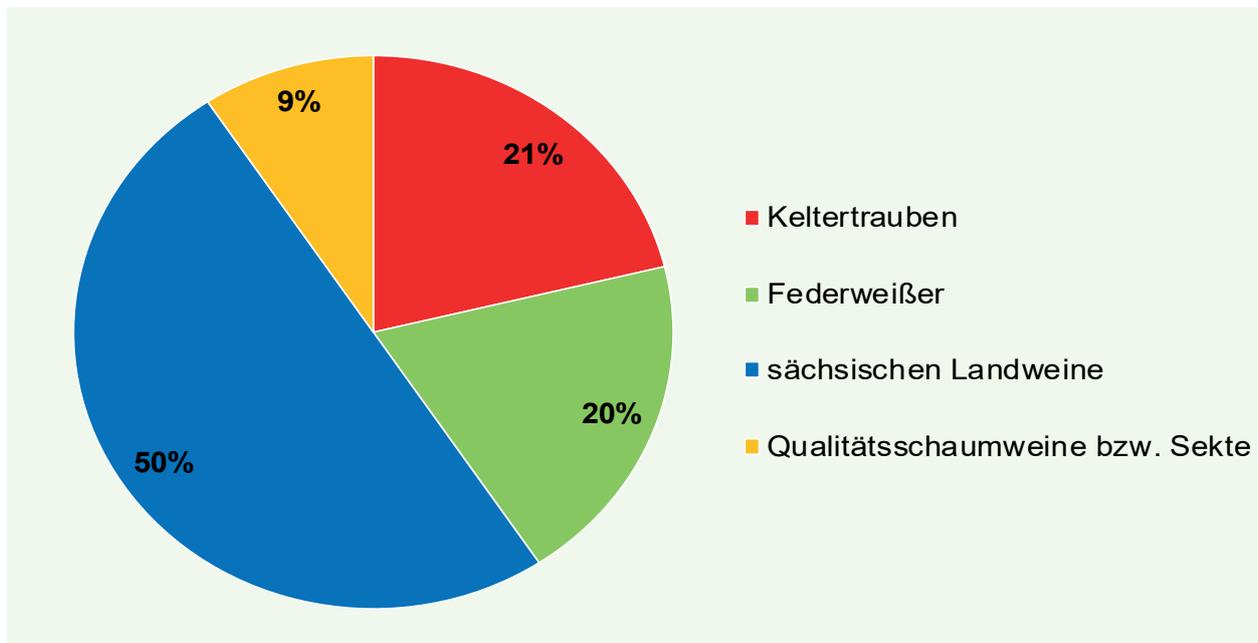
Foto: cyano66/iStock

Neben diesen amtlichen Proben wurden an der LUA im Jahr 2018 insgesamt 562 nicht amtliche Proben von Weinen, die der LUA im Rahmen der Antragstellung für die amtliche Qualitätsprüfung in Sachsen (Anerkennung der Qualitäts- und Prädikatsweine Sachsens / Vergabe der AP-Nummern) vorgelegt wurden, zusätzlich auf Pestizide untersucht. Lediglich bei zwei dieser Proben wurden in geringen Konzentrationen für den Weinbau in Deutschland

nicht zugelassene Pflanzenschutzmittelwirkstoffe festgestellt.

Insgesamt kann gesagt werden, dass die Kontrollen und die Ergebnisse der umfangreichen Untersuchungen belegen, dass die weitüberwiegende Mehrheit der untersuchten Weine, insbesondere auch die sächsischen Erzeugnisse rechtskonform waren und die an sie gestellten Erwartungen in hohem Maße erfüllten.

Probenverteilung auf verschiedene Produktgruppen



Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse

Eis wird gerade in den heißen Sommermonaten gern vom sächsischen Verbraucher verzehrt. Sind denn unsere Proben auch gesundheitlich unbedenklich? Um das herauszufinden, wurden 2018 767 Proben Eis/Eispasten/Eispulver untersucht. Von der Gesamtprobenzahl wurden 289 Proben als „lose“ (nicht vorverpackte) Ware und 478 Proben als Fertigpackung eingereicht.

Die Beanstandungsrate der Gesamtprobenmenge lag mit 245 Proben bei 31,9 %, wobei davon 151 lose Proben und 94 Fertigpackungen zu verzeichnen waren. Beanstandungen wurden vorwiegend aufgrund der mikrobiologischen Beschaffenheit und wegen Kennzeichnungsmängeln ausgesprochen.

Im Berichtszeitraum wurden 659 Eisproben mikrobiologisch untersucht. Pathogene Keime wurden nicht nachgewiesen. Bei 79 Proben wurde eine Befundmitteilung zu Richtwertüberschreitungen, die lediglich eine Belehrung/Ermahnung des Unternehmers zur Folge haben, verfasst. Die Überschreitungen der mikrobiologischen Warnwerte weisen hingegen auf eine nachteilige Beeinflussung des Speiseeises hin und wurden beanstandet. Dies betraf 74 Proben. Bei 100 Proben (13,0 %) wurden Kennzeichnungsmängel unterschiedlicher Art festgestellt. Ein leichter Rückgang bezüglich des Vorjahres ist zu vermerken.

Als irreführend wurden 57 Eisproben in Verbindung mit den Leitsätzen für Speiseeis bewertet. Hauptbeanstandungsgründe waren dabei nicht eingehaltene Mindest-Milchfettgehalte beziehungsweise unzulässige Anteile an pflanzlichen Fetten in Zusammenhang mit der Bezeichnung des Speiseeises und die Auslobung von „Natürlichkeit“ von Früchten bei dem Einsatz von Aromen, auch Vanillearomen. 84,0 % der als irreführend beanstandeten Proben stammen von regionalen Herstellern.

Die fehlende Kenntlichmachung der Verwendung eines Farbstoffes sowie bei Einsatz von Azofarbstoffen der fehlende Warnhinweis für Kinder



Foto: krblokhin/iStock

wurden bei 10 Eisproben, die als lose Ware eingereicht wurden, beanstandet (3,5 %). Hinsichtlich der fehlenden Kenntlichmachung von Allergenen wurden 22 Proben beanstandet.

Eine Speiseeisprobe war hinsichtlich der Verwendung eines nicht zugelassenen Farbstoffes auffällig. Im Rahmen der lebensmittelchemischen Untersuchung wurden die Farbstoffe E 122 (Azorubin) und E 124 (Cochenillerot A/Ponceau 4R) mittels DC und mittels HPLC nachgewiesen. Die Verwendung des Farbstoffes E 124 (Cochenillerot A/Ponceau 4R) ist für Speiseeis nicht zugelassen.

6 Proben wurden hinsichtlich der Abweichung des ermittelten Nährwertes vom deklarierten Nährwert in der Nährwert-Deklaration beanstandet.

Die Angabe der Menge einer bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendeten Zutat oder Zutatengruppe (QUID) ist in bestimmten Fällen erforderlich. Diese Angabe muss sich jeweils auf das Enderzeugnis beziehen. In 6 Fällen war dies nicht der Fall und wurde beanstandet.

Die Angabe der Menge einer bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendeten Zutat oder Zutatengruppe (QUID) ist in bestimmten Fällen erforderlich. Diese Angabe muss sich jeweils auf das Enderzeugnis beziehen. In 6 Fällen war dies nicht der Fall und wurde beanstandet.

23 tiefgekühlte Speiseeise wurden als Fertigpackung mit der Bezeichnung „Softeis“ entnommen und geprüft.

Laut den Leitsätzen für Speiseeis ist Softeis ein Speiseeis, bei dem der Eismix in der Softeismaschine mit Luft aufgeschlagen und bis zum Erreichen eines pastenförmigen Zustandes gekühlt wird. Die Abgabe an den Endverbraucher erfolgt direkt aus der Softeismaschine.

Diese Beschreibung macht die besondere Herstellungsweise deutlich und garantiert auch die besondere – pastenförmige – Konsistenz eines klassischen Softeises. Auch die Präsentation direkt aus der Softeismaschine ist üblich und charakteristisch.

Abgefülltes Softeis, welches anschließend tiefgefroren wird, hat nicht die typische Konsistenz und das charakteristische Mundgefühl eines „klassischen“ Softeises. Auch wenn das Produkt angetaut wird, ist die originäre pastenförmige



Foto: celsopupo/iStock

Konsistenz nicht mehr gegeben. Es handelt sich um ein Produkt eigener Art. Es ist sensorisch eine andere Kategorie Eis, kein klassisches Softeis. Wird Softeis aus der Softeismaschine abgefüllt und anschließend gefroren gelagert, muss die Abgabe mit einer beschreibenden Bezeichnung erfolgen.

SOFTEIS
Speiseeis mit Erdbeer- und Vanille-Geschmack
tiefgefroren | 2 x 90 ml = 180 ml

Speiseeis mit Schoko- und Vanillegeschmack aus
Softeis hergestellt
tiefgefroren | 2 x 200 ml = 400 ml

Fotos: LUA/Sachsen

Bedarfsgegenstände

Bedarfsgegenstände sind Gegenstände mit Lebensmittelkontakt beziehungsweise mit nicht nur vorübergehendem Körperkontakt, Spielwaren, Reinigungs-, Pflege- und Imprägniermittel für den häuslichen Bedarf sowie Mittel und Gegenstände zur Geruchsverbesserung. 2018 untersuchte die LUA Sachsen insgesamt 1.001 Proben „Bedarfsgegenstände“.



Foto: RobHainer/iStock

Muffinförmchen und „Bambus-Geschirr“ besonders auffällig

Von den 606 untersuchten Bedarfsgegenständen mit Lebensmittelkontakt wurden 108 Proben (17,8 %) beanstandet. Im Hinblick auf zu erwartende Stoffübergänge aus dem Gegenstand in Lebensmittel waren insbesondere Muffinförmchen aufgrund der Abgabe an 3-Monochlor-1,2-propandiol auffällig (Beanstandungsquote 38,5 %). Derzeit am Markt dominantes „Bambus-Geschirr“

wurde in zwei von neun Fällen wegen des jeweils über dem Grenzwert liegenden Stoffübergangs an Formaldehyd und Melamin sowie in weiteren zwei Fällen aufgrund irreführender Kennzeichnung beanstandet. Für Verbraucher sollte in jedem Fall im Rahmen der Kennzeichnung die Information zu finden sein, dass zur Herstellung dieses Geschirrs auch Kunststoff verwendet wird.

Spielwaren

Der auffällig hohen Beanstandungsquote für Spielwaren von 29,2 % lagen im Jahr 2018 merklich viele stoffliche Ursachen zugrunde. Als Beispiele dafür sind neben einer Häufung erhöhter Borlässigkeit bei Schleimmassen sowie Elementlössigkeit bei Kinderschminke auch beanstandungsrelevanten Gehalte an Weichmachern, Azofarbstoffen, bestimmten Konservierungsmitteln, PAK sowie die Abgabe von Nickel oberhalb des festgelegten Grenzwertes zu nennen.



Foto: LUA/Sachsen

Kosmetische Mittel



Foto: YakobchukOlena/iStock

Im Untersuchungsbereich kosmetische Mittel wurden 2018 insgesamt 759 Proben zur Untersuchung eingereicht, davon waren 202 (26,6 %) zu beanstanden.

Zwei Drittel der Beanstandungen (167 Proben) beruhten auf fehlerhaften Kennzeichnungen, bei

58 Proben standen irreführende Werbeaussagen im Fokus der Beurteilung. Die Überschreitung gesetzlich vorgeschriebener Höchstkonzentrationen beziehungsweise die Anwesenheit verbotener Stoffe wurde bei 22 Proben festgestellt.

Tatoofarben nicht immer unbedenklich

Im Rahmen einer G@zielt-Produktrecherche im Internet wurden zwei Tätowiermittel untersucht, die im vergangenen Jahr aufgrund hoher Gehalte an Nickel und Blei eine ernste Gefahr darstellten. Auch die 2018 geprüften Produkte jeweils anderer Chargen enthielten vergleichbare Mengen an Nickel und Blei, was zeigt, dass die Verunreinigungen unabhängig von der Produktionscharge kaum schwanken und die eingesetzten Farbmittel für die Verwendung in einem Tätowiermittel keine ausreichende Reinheit besitzen.



Foto: Marina Vol/iStock

Nahrungsergänzungsmittel



Foto: S847/iStock

Im Jahr 2018 wurden 214 Nahrungsergänzungsmittel (NEM) zur Untersuchung und Beurteilung eingereicht. 119 Proben (56,0 %) entsprachen nicht den rechtlichen Vorgaben. Bei weiteren 11

Proben wurde auf geringfügige Abweichungen in Kennzeichnung beziehungsweise Bewerbung schriftlich hingewiesen.

Nahrungsergänzungsmittel oder Arzneimittel – was wird dem Verbraucher tatsächlich angeboten

Ein Schwerpunkt im Berichtsjahr war die Prüfung von Online-Marktplätzen bezüglich angebotener NEM mit den pharmakologisch wirksamen Zutaten 5-Hydroxytryptophan (5-HTP) und α -Liponsäure. Von 14 an das Landeslabor Berlin-Brandenburg (LLBB) zwecks Abgrenzung Lebensmittel-Arzneimittel abgegebenen Proben wurden 13 als nicht zugelassene Arzneimittel eingestuft.

Bisher wurde bei der Probenplanung verstärkt auf spezielle Programmschwerpunkte gesetzt und die

LÜVÄ konnten entscheiden, wo die Proben gezogen werden. Um die Überwachung effektiver zu gestalten, wurde 2018 damit begonnen, die durch sächsische Hersteller und Inverkehrbringer angezeigten NEM stärker in die Probenplanung einzubeziehen. Dabei lag vorerst der Fokus auf NEM mit unzulässigen Zutaten, arzneimitteltypischen Inhaltsstoffen beziehungsweise schwerwiegenden Kennzeichnungsmängeln.



Foto: LUA/Sachsen

Die bisher eingereichten NEM-Proben sächsischer Inverkehrbringer haben - bedingt durch die bevorzugte Abforderung kritischer Proben - eine sehr hohe Beanstandungsquote. So erfolgte in 8 Fällen von als NEM vermarkteten Produkten eine Einstufung zum nicht zugelassenen Arzneimittel. Dies betraf insbesondere Erzeugnisse mit Ginkgo biloba und Melatonin.

Zu viel Koffein ist nicht gut

Im Jahr 2015 hat die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) ein wissenschaftliches Gutachten zur Sicherheit von Koffein veröffentlicht. Darin kommt sie zu dem Schluss, dass für gesunde Erwachsene eine Aufnahme von 200 mg Koffein als Einzeldosis beziehungsweise 400 mg Koffein als Tagesdosis gesundheitlich unbedenklich sind. Die angeführten Koffeinmengen gelten dabei u. a. auch für sportlich Aktive. Vor Veröffentlichung der EFSA-Stellungnahme waren NEM im Handel, die in der Einzeldosis teilweise deutlich über 400 mg Koffein aufwiesen.

Im Berichtszeitraum wurden deshalb koffeinhaltige

NEM unter anderem mit dem Ziel angefordert zu prüfen, inwieweit die Zufuhrmengen mittlerweile an die Sicherheitsbewertung der EFSA angepasst worden sind. Von 11 untersuchten Proben enthielten 3 Produkte mehr als 200 mg Koffein in der Einzeldosis, nur für 1 Probe wurde eine Tagesverzehrmenge von über 400 mg Koffein empfohlen. Ein Großteil der Produkte richtete sich vordergründig an sportlich Aktive. Da Sportler häufig eine höhere Koffeintoleranz aufweisen, sind hier Dosierungen zu finden, die über die als gesundheitlich unbedenklich eingestuftten Koffeinmengen hinausgehen.

Landesüberwachungsprogramme (LÜP) im Bereich Lebensmittelsicherheit

Zusätzlich zu Bundesweiten Überwachungsprogrammen (BÜp) führt Sachsen Schwerpunktkontrollen in Form von sogenannten Landesüberwachungsprogrammen in risikobehafteten Lebensmittelbereichen durch. Auf diese Weise können zum einen länderspezifische Aspekte stärker berücksichtigt werden und zum anderen lassen sich Entwicklungstendenzen für das Vorkommen und die Verbreitung spezifischer Rückstände jeglicher Art und Zoonoseerreger erkennen und bewerten.

Im Ergebnis können geeignete Schlussfolgerungen und Empfehlungen für die zuständigen Behörden unter dem Gesichtspunkt des Risikomanagements und des vorbeugenden Verbraucherschutzes entlang der Lebensmittelkette abgeleitet werden. Die Programme können einjährig sein oder über

mehrere Jahre fortgeführt werden. Bei der Konzeption der Programme wird auf Erfahrungen zurückgegriffen oder es wird auf aktuelle Ereignisse reagiert.

Aber auch Trends im Hinblick auf die Ernährungsgewohnheiten dienen als Ideengeber für ein LÜP. So steigt die Nachfrage der deutschen Verbraucher nach Öko-Lebensmitteln kontinuierlich an. Hierzu wurde 2016 ein LÜP durchgeführt.

Die Tabelle auf Seite 28 gibt einen Überblick über die Landesüberwachungsprogramme in den letzten drei Jahren, wobei nachfolgend drei Programme aus 2018 exemplarisch auf den folgenden Seiten näher ausgeführt werden.

Mikrobiologischer Status von Wasserspendern, Mundeis, Kanisterwasser

Für Verbraucher sehr interessant ist auch immer der Mikrobiologische Status von Wasserspendern, Mundeis, Kanisterwasser, da wir mit den entsprechenden Produkten und Geräten im Alltag, zum Beispiel beim Einkauf, in Arztpraxen oder auf Festivals konfrontiert werden. Im Jahr 2018 wurden hierzu insgesamt 161 Proben untersucht, davon 22 Proben aus Wasserspendern, 106 Eisproben und 33 Kanisterwasserproben.

Kanisterwässer fallen durchgängig durch eine hohe Quote an mikrobiologisch abweichenden Proben auf. Für 2018 liegt die Quote bei 54,5 %. Der Wert entspricht in etwa dem Durchschnittswert der dargestellten Untersuchungsjahre.

Die Anzahl der auffälligen Eisproben nahm im Vergleich zu den Vorjahren wiederum geringfügig zu und erreicht 2018 einen Spitzenwert von 60,4 %. Ursächlich für den erneuten Anstieg sind vor allem vermehrte Überschreitungen beim Parameter Koloniezahl bei 20 °C. Der Parameter Koloniezahl dient der allgemeinen Charakterisierung der Wasserbeschaffenheit ohne direkte Korrelation zum Vorkommen von obligat pathogenen Krankheitserregern, aber mit Erfassung eines hohen

Anteils von Mikroorganismen, die fakultativ pathogene Eigenschaften besitzen wie *Pseudomonas* Spezies, *Acinetobacter* Spezies und ähnliche. Seine Indikatoreigenschaften beziehen sich ferner auf das Wiederverkeimungspotenzial der Eisbereiter und auf Hinweise zum Vorkommen von Biofilmen in den Geräten.



Foto: VLÜA Dresden

Belastungssituation bei Bio-/Öko-Lebensmitteln	Hygienepraxis in Gaststätten	Überwachung von Fipronil und anderen Akariziden/Bioziden in verarbeiteten Eierzeugnissen und Geflügelfleisch
Untersuchung von Tiefkühlbeerenobst aus dem Einzelhandel auf Noroviren und Hepatitis A-Viren	Kontrolle der Hygiene bei der Abgabe von Rohmilch	Temperaturüberwachung beim Transport und beim Verkauf von Backwaren mit nicht durchgebackenen Füllungen oder Auflagen
GMP-Kontrollen bei Herstellern beziehungsweise Großhändlern von Lebensmittelbedarfsgegenständen		
Kontrolle von Online-Shops handwerklich strukturierter sächsischer Betriebe	Hygienepraxis beim Betrieb von Getränkeschankanlagen für Bier	GMP-Kontrollen bei Herstellern beziehungsweise Großhändlern von Lebensmittelbedarfsgegenständen
	Kontrolle von Bäckereien und/oder Konditoreien	Hygienepraxis beim Betrieb von Getränkeschankanlagen für Bier
Dimethoat und weitere PSM in sächsischen Weinen	Dimethoat und weitere PSM in sächsischem Landwein	Kontrolle von Bäckereien und/oder Konditoreien
Hygienepraxis beim Betrieb von Mundeisbereitern	Mikrobiologischer Status von Wasserspendern, Mundeis, Kanisterwasser	Dimethoat und weitere PSM in sächsischem Landwein
	Cadmium in pflanzlichen Lebensmitteln aus Sachsen	Mikrobiologischer Status von Wasserspendern, Mundeis, Kanisterwasser
	PSM, einschließlich Glyphosat in Braumalz/-gerste	
PAK in Lebensmitteln		
Kontrolle sächsischer pflanzlicher Lebensmittel auf Pflanzenschutzmittelrückstände		
Kontrolle der Einhaltung der Mykotoxin-Höchstgehalte		
Kontrolle von Lebensmitteln auf gentechnische Veränderungen		
Überprüfung der Allergenkennzeichnung bei Lebensmitteln		
Kontrolle von Lebensmitteln von vorrangig sächsischen Erzeugern auf Dioxine, Furane und dioxinähnliche PCB (PCDD, PCDF und dl-PCB)		

Das Untersuchungsprogramm analysierte als vorrangige Einflussgröße auf die mikrobiologische Qualität des Eises die Art und Häufigkeit der Reinigungs- und Desinfektionsverfahren, die Lagerdauer des Eises und den Standort des Gerätes. Für 2018 lässt sich ableiten, dass diesbezüglich größere Defizite bei den Lebensmittelunternehmern vor Ort vorgelegen haben müssen.

Bei den Wasserspendern lag die Quote an auffälligen Proben im Jahr 2018 bei 13,6 %. Der besonders niedrige Wert resultiert auch aus der „Leitlinie für Gute Hygiene-Praxis für freistehende Wasserspenderanlagen“, mit der ein vergleichsweise hoher

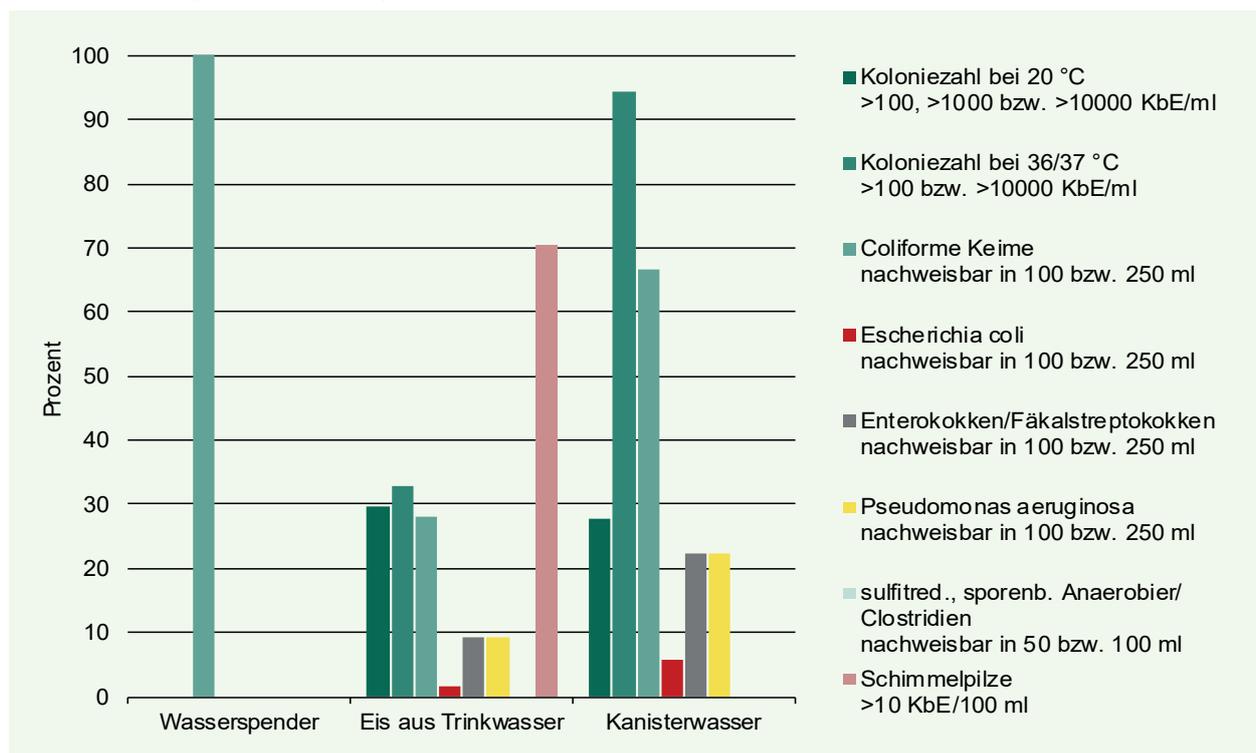
Aktionswert von 10.000 KbE/ml für die Koloniezahl bei 20 und 36 °C eingeführt wurde. Dieser Wert liegt über dem bisher von der LUA angewendeten Orientierungswert von 1.000 KbE/ml (20 °C) beziehungsweise 100 KbE/ml (36/37 °C). Bei Anwendung der alten Orientierungswerte ergäbe sich eine Quote an auffälligen Proben von 18,2 %. Die Produktgruppe der Wasserspender stellt jedoch ungeachtet der „gelockerten“ Beurteilung die unproblematischste Gruppe aus dem Bereich der losen Wasserproben dar.

Hinsichtlich des ermittelten Keimspektrums, Schimmelpilze ausgeklammert, waren bei allen Produkt-gruppen wieder vorrangig erhöhte Koloniezahlen und coliforme Keime zu beobachten. Das typische Verteilungsbild der Vorjahre, wonach Fäkalkeime vorzugsweise in Eis aus Trinkwasser und Kanisterwasser, jedoch nicht oder nur selten in Wässern aus Spendern nachgewiesen wurden, trifft auch 2018 zu. So wurden zum Beispiel im Eis und in den Kanisterwässern Fäkalkeime bei 9,4 % beziehungsweise 22,2 % der auffälligen Proben nachgewiesen, bei Wässern aus Wasserspendern waren diese Keime nicht nachweisbar. Zu erwähnen sind auch die seltenen, aber kritischen *Escherichia coli*-Funde bei 1,6 beziehungsweise 5,6 % der auffälligen Eis- und Kanisterwasserproben. *Pseudomonas aeruginosa* wurde ebenfalls nur selten nachgewiesen. Der typische „Reservoir“-

Keim wurde am meisten in Kanisterwässern nachgewiesen.

Neben den klassischen mikrobiologischen Parametern nach Trinkwasserverordnung und Mineral- und Tafelwasserverordnung werden seit 2013 bei Eisproben Untersuchungen auf Schimmelpilze durchgeführt, wobei ein Wert von maximal 10 KbE/100 ml als vorläufiger Orientierungswert angewendet wird. Auslöser für das erweiterte Untersuchungsspektrum waren visuelle Auffälligkeiten bei den Eisbereitern. Die Untersuchungsergebnisse zeigen, dass Schimmelpilze die am häufigsten bestimmte Keimart bei Eisproben ist. Bei 70,3 % der mikrobiologisch auffälligen Proben lagen Schimmelpilzgehalte über dem Orientierungswert vor.

Prozentuale Keimhäufigkeiten bei den auffälligen Proben im Jahr 2018



Aber nicht jede mikrobiologisch auffällige Probe wurde lebensmittelrechtlich auch beanstandet. Formalrechtlich beanstandet wurden Nachweise eindeutiger Fäkalindikatoren und des fakultativ pathogenen Keims *Pseudomonas aeruginosa*. Bei Quell- und Tafelwässern aus Wasserspendern wur-

den darüber hinaus auch Positivbefunde von coliformen Keimen beanstandet. Von den insgesamt 85 mikrobiologisch auffälligen Proben wurden somit nur 23 Proben beanstandet. Die restlichen 62 Proben wurden mit einem Hygienehinweis belegt.

Fipronil in Eiern

Im Sommer 2017 hielt das Insektizid Fipronil die Lebensmittelüberwachung auch in Sachsen in Atem.

Damals war der Stoff Fipronil einem Reinigungsmittel illegal zugesetzt worden und anschließend in Legehennenbetrieben eingesetzt worden. Der Einsatz bei der Lebensmittelgewinnung dienenden Tieren ist jedoch gesetzlich nicht erlaubt. In Folge des illegalen Einsatzes von Fipronil wurden kontaminierte Eier, Eipulver und mit kontaminierten Eiern hergestellte Lebensmittel in mehr als 50 Länder weltweit vertrieben.

2017 wurden bereits im Rahmen von Aufklärungsmaßnahmen in Sachsen Proben untersucht. Auffällige Proben konnten hierbei identifiziert werden. Dies war Anlass genug, die Überwachung von Fipronil und anderen Akariziden/Bioziden in verarbeiteten Eierzeugnissen und Geflügelfleisch zur Sicherheit der Verbraucher fortzusetzen.

Die Probenahme sollte bevorzugt bei bedeutenden sächsischen Herstellern beziehungsweise Caterern erfolgen, die Eiprodukte herstellen oder verarbeiten und Erzeugnisse mit hohem Ei-Anteil in den Verkehr bringen.



Foto: Zerbor/AdobeStock

Von folgenden Lebensmitteln wurden insgesamt 47 Proben untersucht: Eipulver/Flüssigei, Feinkostsalate/Mayonnaisen, Eierlikör, Omelette/Rührei, Geflügelfleisch (Suppenhuhn).

Die Untersuchungsergebnisse für die im Rahmen des Programms erfassten Stoffe führten bei keiner Probe zu einer Beanstandung. Lediglich in einer Probe Volleipulver, die nicht aus Sachsen stammte, wurde eine sehr geringe Menge Fipronil - unterhalb des zulässigen Höchstgehaltes - gefunden.

Der - wie Fipronil - ebenfalls gegen Insekten und Milben wirksame Stoff Fluralaner wurde in 4 Proben gefunden. Die Gehalte lagen jeweils weit unter dem Höchstgehalt. Nur eine dieser Proben (Vollei, flüssig) stammte von einem sächsischen Lieferanten.

Anhand der Untersuchungsergebnisse wurden somit in den beprobten Erzeugnissen insgesamt keine gesundheitlich relevanten Gehalte an Fipronil oder den alternativ anwendbaren Wirkstoffen festgestellt.

Die im Rahmen des Landesüberwachungsprogramms analysierten Wirkstoffe werden auch weiterhin stichprobenartig in die amtlichen Untersuchungen von Lebensmitteln einbezogen.



Foto: SMS

Temperaturüberwachung beim Transport von Backwaren

2018 wurden in ganz Sachsen im Rahmen eines Landesüberwachungsprogramms in den Sommermonaten insgesamt 44 Kontrollen zur Überprüfung der Temperaturen beim Transport von Backwaren mit nicht durchgebackenen Füllungen oder Auflagen durchgeführt. Diese sind mikrobiologisch besonders anfällig und es ist gemäß dem europäischen Hygienerecht erforderlich, die Kühlkette beim Transport vom Herstellbetrieb in die Filialen einzuhalten.

Im Ergebnis war zunächst festzustellen, dass die Betriebe – im Gegensatz zur Kühllagerung im Herstellbetrieb und den Filialen – überwiegend keine Regelungen bezüglich einzuhaltender Transporttemperaturen getroffen haben. Dementsprechend wird die Temperatur beim Transport auch selten überwacht. Die wenigsten Bäcker (14,0 %) transportieren ihre Waren aktiv gekühlt, das heißt in Kühlfahrzeugen. Überwiegend (54,0 %) wird passiv gekühlt, zum Beispiel mit Kühlakkus. Immerhin jeder sechste Betrieb transportiert seine Backwaren gänzlich ohne Kühlung, was gerade im Sommer äußerst kritisch zu betrachten ist.

Das Resultat dessen zeigte sich in der amtlich durchgeführten Temperaturmessung der Produkte vor und nach dem Transport. Wie erwartet, wirkte sich die Transportform spürbar auf die Produkttemperaturen aus. Während mit aktiver Kühlung in Kühlfahrzeugen die im Herstellbetrieb gemessenen Temperaturen mehr oder weniger gehalten werden konnten, zeigten sich bei fehlender Kühlung – bedingt durch die hohen Außentempera-

turen – deutliche Temperaturanstiege, oft bis zum Inneren der Backwaren und teilweise bis auf das Doppelte der erforderlichen 7 °C. Eine im Vergleich zum Einsatz von Kühlfahrzeugen finanziell deutlich günstigere passive Kühlung mit Kühlakkus führte – mit Ausnahme einiger Ausreißer – ebenfalls zu einer akzeptablen Einhaltung der Kühlkette.

Die Auswirkungen auf die mikrobiologische Sicherheit und damit Unbedenklichkeit der Backwaren bei Unterbrechung der Kühlkette sind nicht zu pauschalisieren. Es muss jedoch speziell bei den betrachteten Waren davon ausgegangen werden, dass diese nach längerem Transport bei erhöhten Temperaturen als kritisch zu betrachten sind – insbesondere, wenn sie anschließend über einen längeren Zeitraum (zum Beispiel über 48 Stunden) in den Filialen verkauft werden. Aus diesem Grund, aber bereits aus dem Erfordernis der Kühlketteneinhaltung, sind aus Sicht der Lebensmittelüberwachung mindestens passive Kühlsysteme nötig, um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten. Denn sicher möchte kein Kunde Sahnetorte essen, die bereits zwei Stunden ungekühlt durch die Julihitze gefahren ist.

Im Gesamtergebnis des Programms sieht es in Sachsen nicht schlecht aus. Wünschenswert wäre aber, auch noch die letzten gänzlich ungekühlten Transporte unterbinden zu können. Das Thema bleibt auf jeden Fall weiter im Fokus der Kontrolleure.



Foto: ribeirorocha/iStock



Foto: zefirchik06/iStock

Die amtliche Futtermittelkontrolle



Foto: Alfribeiro/iStock

Amtliche Kontrollen, Verstöße und Maßnahmen

Die amtliche Futtermittelüberwachung Sachsens ist an der LUA angesiedelt.

Sie ist für die Überwachung der etwa 6200 hiesigen Futtermittelunternehmer (Hersteller, Händler und Landwirte) zuständig, was Inspektionen der Betriebe vor Ort und die Probenahme in diesen Betrieben umfasst.

Die Ziele der amtlichen Futtermittelüberwachung sind unter anderem:

- Schutz der menschlichen Gesundheit beim Verzehr tierischer Produkte,
- Schutz der tierischen Gesundheit,
- Schutz der Umwelt,
- Erhaltung der Leistungsfähigkeit der Nutztiere, aber auch
- der Schutz des Verbrauchers vor Irreführung und Täuschung.

Es wurden im Berichtsjahr 921 Inspektionen dieser Betriebe durch die zuständigen Futtermittelkontrollure durchgeführt und dabei 873 amtliche Proben entnommen, die vertragsgemäß an der Staatlichen Betriebsgesellschaft für Umwelt und

Landwirtschaft (BfUL) analysiert wurden. Die Auswertung der Untersuchungsergebnisse sowie der Vollzug der amtlichen Maßnahmen liegen in der Hand der Innendienstmitarbeiter der LUA.

Es wurden im Jahr 2018 bei 6 Inspektionen jeweils ein Verstoß festgestellt. Von den beprobten Futtermitteln waren 47 nicht vorschriftsmäßig.

Daraus resultierten 64 Maßnahmen, wobei sich aus einer Feststellung mehrere Maßnahmen ergeben können. Dabei handelte es sich um 17 Behelfungen/Hinweise/Verwarnungen und 47 schwerwiegendere Maßnahmen, bei denen es sich unter anderem um sieben Einleitungen eines Bußgeldverfahrens handelte.

Die Kontrollen erfolgen in der Regel risikoorientiert. Risikoorientiert bedeutet im Futtermittelbereich, dass aufgrund des Tätigkeitsspektrums eines Betriebes und der bisherigen Kontrollen dieses Betriebes eine Risikoeinstufung erfolgt. Aus dieser Risikoeinstufung ergibt sich dann eine Kontrollfrequenz, die den Rhythmus vorgibt, in dem der Betrieb mindestens zu kontrollieren ist (zum Beispiel einmal jährlich). Betriebe mit einem hohen Risiko werden häufiger kontrolliert als Betriebe mit einem geringen Risiko.

Was suchen nicht-dioxinähnliche Polychlorierte Biphenyle in Futtermitteln?

Neben den risikoorientierten Kontrollen erfolgen auch noch außerplanmäßige Kontrollen, zum Beispiel wenn dies aufgrund von Meldungen anderer Kontrollbehörden notwendig wird.

So wurde zum Beispiel im Jahr 2018 in einem Bundesland festgestellt, dass ein Betrieb aus Nordrhein-Westfalen mit nicht-dioxinähnlichen Polychlorierten Biphenylen (ndl-PCB's) kontaminiertes Gelügefutter in Verkehr gebracht hat. Bei ndl-PCB's handelt es sich um Stoffe, die vorwiegend in der Industrie (Lacke und Farben) zum Einsatz kamen und seit Ende der 80er Jahre verboten sind. Im konkreten Fall teilte die Landesregierung Nordrhein-Westfalen mit, dass die Kontamination des Futters wahrscheinlich über den aus den 60er Jahren stammenden Innenanstrich von Silo-Zellen erfolgte.

Kritisch wird es, wenn Futtermittel ndl-PCB's enthalten. Diese gelangen auf diesem Weg in die Nahrungskette, so dass über tierische Produkte eine Aufnahme durch den Menschen erfolgen kann. Im konkreten Fall wurden belastete Eier und Geflügelfleisch gefunden. Auch wenn das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) in seiner Stellungnahme vom 3. Dezember 2018 festgestellt hat, dass das Auftreten akuter gesundheitlicher Beeinträchtigungen für die Verbraucherinnen und Verbraucher im vorliegenden Ereignisfall unwahrscheinlich ist, so gibt es doch Höchstgehalte, die in Futtermitteln und Lebensmitteln nicht überschritten werden dürfen.

Glücklicherweise kamen keine belasteten Futtermittel nach Sachsen, doch sind solche Ereignisse Anlass, um auch in Sachsen zu ermitteln, ob eine Kontamination von Futtermitteln über alte Farben, Lacke usw. erfolgen kann. So sollte ab 2019 im Rahmen von Inspektionsbesuchen überprüft werden, ob ein Risiko für eine Kontamination von Futtermitteln mit ndl-PCB's vorhanden ist. Es wurden dabei keine Betriebe gefunden, bei denen noch alte Anstriche vorhanden waren, die ndl-PCB's enthielten.

Den aktuellen Stand der Kontrollen der Futtermittelüberwachung im Hinblick auf ndl-PCB-haltige Anstriche enthält die nachfolgende Tabelle mit Stand 29. April 2019:



Foto: maerzkind/iStock

Silozellen	Baujahr vor 1980		Baujahr nach 1980	
	Anstrich mit ndl-PCB	ohne Anstrich beziehungsweise Anstrich ohne ndl-PCB	Anstrich mit ndl-PCB	ohne Anstrich beziehungsweise Anstrich ohne ndl-PCB
Futtermittelhersteller	0	55	0	13
Landwirtschaftsbetriebe	0	15	0	5
Lagerist	0	1	0	0

Abkürzungsverzeichnis

ARfD	=	akuten Referenzdosis
BgVV	=	Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin
BfArM	=	Bundesinstitut für Arzneimittel und Medizinprodukte
BfR	=	Bundesinstitut für Risikobewertung
BfUL	=	Staatlichen Betriebsgesellschaft für Umwelt und Landwirtschaft
BtMG	=	Betäubungsmittelgesetz
BÜp	=	Bundesweites Überwachungsprogramm
BVL	=	Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit
bzw.	=	beziehungsweise
CBD	=	Cannabidiol
EFSA	=	Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit
EU	=	Europäische Union
GMP	=	Gute Herstellungspraxis
5-HTP	=	5-Hydroxythryptophan
KbE	=	Koloniebildende Einheiten
kg	=	Kilogramm
LEVES-SN	=	Lebensmittel- und Veterinärinformationssystem-Sachsen
LLBB	=	Landeslabor Berlin-Brandenburg
LUA	=	Landesuntersuchungsanstalt für das Gesundheits- und Veterinärwesen in Sachsen
LÜP	=	Landesüberwachungsprogramm
LÜVA	=	Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt
LÜVÄ	=	Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärämter
mg	=	Milligramm
ml	=	Milliliter
ndl-PCB	=	nicht-dioxinähnliche polychlorierte Biphenyle
NEM	=	Nahrungsergänzungsmittel
PA	=	Pyrrrolizidinalkaloide
PAK	=	polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe
PSM	=	Pflanzenschutzmittel
PCDD	=	Polychlorierte Dibenzo-p-dioxine
PCDF	=	Polychlorierte Dibenzofurane
SMS	=	Sächsisches Staatsministerium für Soziales und Verbraucherschutz
spp.	=	Subspezies
THC	=	Tetrahydrocannabidiol
VLÜA	=	Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt
µg	=	Mikrogramm
°C	=	Grad Celsius
%	=	Prozent

**Herausgeber:**

Sächsisches Staatsministerium für Soziales und Verbraucherschutz
Referat Presse und Öffentlichkeitsarbeit
Albertstraße 10, 01097 Dresden
E-Mail: presse@sms.sachsen.de
Internet: www.sms.sachsen.de

Redaktion:

Sächsisches Staatsministerium für Soziales und Verbraucherschutz in Zusammenarbeit mit der Landesuntersuchungsanstalt des Freistaates Sachsen

Fotos:

Die Abbildungen wurden, sofern nicht anders angegeben, von Mitarbeitern der LUA erstellt.

Titelfoto:

fcafotodigital/iStock

Gestaltung, Satz und Druck:

optimalprints Zwickau

Redaktionsschluss:

Juni 2019

Auflage:

400 Stück

Bezug:

Diese Druckschrift kann kostenfrei bezogen werden bei:
Zentraler Broschürenversand der Sächsischen Staatsregierung
Hammerweg 30, 01127 Dresden
Telefon: +49 351 210367172
www.publikationen.sachsen.de

Verteilerhinweis

Diese Informationsschrift wird von der Sächsischen Staatsregierung im Rahmen ihrer verfassungsmäßigen Verpflichtung zur Information der Öffentlichkeit herausgegeben. Sie darf weder von Parteien noch von deren Kandidaten oder Helfern im Zeitraum von sechs Monaten vor einer Wahl zum Zwecke der Wahlwerbung verwendet werden. Dies gilt für alle Wahlen.

Missbräuchlich ist insbesondere die Verteilung auf Wahlveranstaltungen, an Informationsständen der Parteien sowie das Einlegen, Aufdrucken oder Aufkleben parteipolitischer Informationen oder Werbemittel. Untersagt ist auch die Weitergabe an Dritte zur Verwendung bei der Wahlwerbung.

Auch ohne zeitlichen Bezug zu einer bevorstehenden Wahl darf die vorliegende Druckschrift nicht so verwendet werden, dass dies als Parteinahme des Herausgebers zu Gunsten einzelner politischer Gruppen verstanden werden könnte.

Diese Beschränkungen gelten unabhängig vom Vertriebsweg, also unabhängig davon, auf welchem Wege und in welcher Anzahl diese Informationsschrift dem Empfänger zugegangen ist. Erlaubt ist jedoch den Parteien, diese Informationsschrift zur Unterrichtung ihrer Mitglieder zu verwenden.

Copyright

Diese Veröffentlichung ist urheberrechtlich geschützt. Alle Rechte, auch die des Nachdruckes von Auszügen und der fotomechanischen Wiedergabe, sind dem Herausgeber vorbehalten.