

# Amtliche Lebensmittel- und Futter- mittelüberwachung 2019



VON MENSCH ZU MENSCH.



# Vorwort

Sehr geehrte Damen und Herren,

die Verfügbarkeit sicherer und unbedenklicher Lebensmittel stellt für uns ein hohes und unabdingbares Gut dar. Die Verbraucherinnen und Verbraucher erwarten zu Recht, dass Lebensmittel unter einwandfreien Bedingungen hergestellt werden und dass von ihnen keine gesundheitlichen Gefahren ausgehen.

Um diesen Anforderungen gerecht zu werden, haben die sächsischen Lebensmittelüberwachungsbehörden auch im Jahr 2019 wieder mit viel Einsatz und Entschlossenheit dazu beigetragen, das Vertrauen der Bürgerinnen und Bürger in die Sicherheit von Lebensmitteln zu stärken.

Der vorliegende Bericht bietet Ihnen einen Überblick über die Kontrollaktivitäten der kommunalen Behörden und fasst die Ergebnisse der amtlichen Probenahmen zusammen. Im Berichtszeitraum wurden durch die Behörden mehr als 67.000 Inspektionsbesuche bei Lebensmittelunternehmen durchgeführt und insgesamt über 21.700 Proben entnommen. Es ist erfreulich zu erwähnen, dass die sächsischen Betriebe die Bestimmungen des Lebensmittelrechts überwiegend eingehalten haben. Bei weniger als 3 Prozent aller Inspektionen wurden durch die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter gravierende Verstöße festgestellt.

Die Broschüre befasst sich auch mit besonderen Auffälligkeiten verschiedener Produktgruppen, wirft einen Blick auf potenzielle Gesundheitsgefahren, die von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen oder Kosmetika ausgehen können und beleuchtet aktuelle Herausforderungen der amtlichen Lebensmittelüberwachung, wie beispielsweise die lebensmittelrechtlich problematische Beurteilung von Hanferzeugnissen.

Die amtliche Lebensmittel- und Futtermittelüberwachung verstehe ich als ein bedeutendes Sicherungssystem, welches vor gesundheitlichen Risiken und Irreführung schützen soll. Doch auch dieses System muss sich den wachsenden Herausforderungen unserer Zeit stellen. Unsere Kompetenzen auf Gebieten der Digitalisierung, der globalisierten Wirtschaft und dem stetig wachsenden Lebensmittelhandel im Internet müssen gestärkt werden. Die Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit müssen mit den gesellschaftlichen und wirtschaftlichen Veränderungen Schritt halten. Die Optimierung unserer sächsischen Lebensmittelüberwachung steht daher nach wie vor im Fokus unserer Bemühungen.

In diesem Sinne danke ich allen Kolleginnen und Kollegen des Kontroll- und Untersuchungspersonals, die mit viel Enthusiasmus und Sachverstand an der Lebensmittelüberwachung beteiligt sind und die Datenbasis für diesen Bericht geschaffen haben.

Mein Dank gilt insbesondere auch den Fachleuten der Landesdirektion Sachsen, der Landesuntersuchungsanstalt für das Gesundheits- und Veterinärwesen Sachsen und meinen Kollegen aus dem Sächsischen Staatsministerium für Soziales und Gesellschaftlichen Zusammenhalt, die mit viel Einsatz und fachlicher Kompetenz im hohen Maße zum gemeinsamen Erfolg beigetragen haben. Ich freue mich, Ihnen den Jahresbericht 2019 zu präsentieren und bin überzeugt, dass Sie einen interessanten Einblick in die Tätigkeit der amtlichen Lebensmittelüberwachung mit all ihren Aspekten erhalten.

Ihre



Petra Köpping  
Staatsministerin für Soziales und  
Gesellschaftlichen Zusammenhalt







Foto: Pixabay/congerdesign



Foto: Pixabay/RitaE





Foto: Pixabay/Ulrike Leone

## Inhaltsverzeichnis

Die amtliche Lebensmittelüberwachung.....	4
Aufbau der amtlichen Lebensmittelüberwachung .....	4
Betriebskontrollen und Vollzug in Sachsen .....	5
Die Lebensmittelwirtschaft in Sachsen .....	5
Besonderheiten 2019 .....	6
Betriebskontrollen.....	11
Amtliche Maßnahmen .....	12
Probenuntersuchung.....	13
Gesundheitsschädliche Lebensmittel, Bedarfsgegenstände und Kosmetika .....	16
Pathogene Mikroorganismen – welch ein Schreck! .....	16
Fremdkörper, Gifte, Verunreinigungen .....	18
Gesundheitsschädliche Bedarfsgegenstände und Kosmetika.....	21
Ist gute Lebensmittelhygiene tatsächlich nur mit Einweghandschuhen zu gewährleisten?.....	24
Auffälligkeiten in verschiedenen Produktgruppen.....	27
Matcha – ein spezieller grüner Tee.....	27
Untersuchungen auf polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK).....	29
Bedarfsgegenstände .....	30
Kosmetische Mittel .....	31
Europäisches Schnellwarnsystem Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) ..	32
Die amtliche Futtermittelüberwachung in Sachsen.....	35
EU-Audit zu Insekten und verarbeitetem tierischem Protein (VTP) aus Insekten zur Verwendung in Futtermitteln.....	36
Abkürzungsverzeichnis .....	38

# 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 drei Ebenen mit ihren jeweiligen Aufgaben.

## Aufbau der sächsischen Lebensmittelüberwachung

### Oberste Lebensmittelüberwachungsbehörde

#### Sächsisches Staatsministerium für Soziales und Gesellschaftlichen Zusammenhalt (SMS)

- fachliche Aufsicht über den gesamten Bereich
- nimmt die landesspezifische Gesetzgebungskompetenz wahr
- SMS vertritt im Rahmen seiner Zuständigkeit die Interessen Sachsens gegenüber dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)



#### Landesuntersuchungsanstalt für das Gesundheits- und Veterinärwesen (LUA) Sachsen

- nachgeordnete Behörde des SMS
- Untersuchung der amtlichen Proben
- gutachterliche Stellungnahmen



### Obere Lebensmittelüberwachungsbehörde

#### Landesdirektion Sachsen (LDS)

- Bündelungsfunktion, die darin besteht, Informationen aus den unteren Lebensmittelüberwachungsbehörden zusammenzuführen und an das SMS zu übermitteln
- andererseits werden Mitteilungen aus dem SMS über die LDS an die unteren Lebensmittelüberwachungsbehörden gegeben und die entsprechenden Vollzugsmaßnahmen veranlasst
- Fachaufsicht über die LÜVÄ
- LDS ist auch Vollzugsbehörde
- zuständig für Genehmigungs- und Widerspruchsverfahren sowie Zulassungsbehörde für Lebensmittelbetriebe
- LDS unterliegt der Dienstaufsicht des Sächsischen Staatsministeriums des Innern (SMI)



### Untere Lebensmittelüberwachungsbehörden

#### 13 Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärämter (LÜVÄ) der Landkreise und kreisfreien Städte

- zuständig für Betriebskontrollen vor Ort
- nehmen in den Betrieben amtliche Proben für die anschließende Untersuchung im Labor
- zuständig für Vollzugsmaßnahmen



# Betriebskontrollen und Vollzug in Sachsen

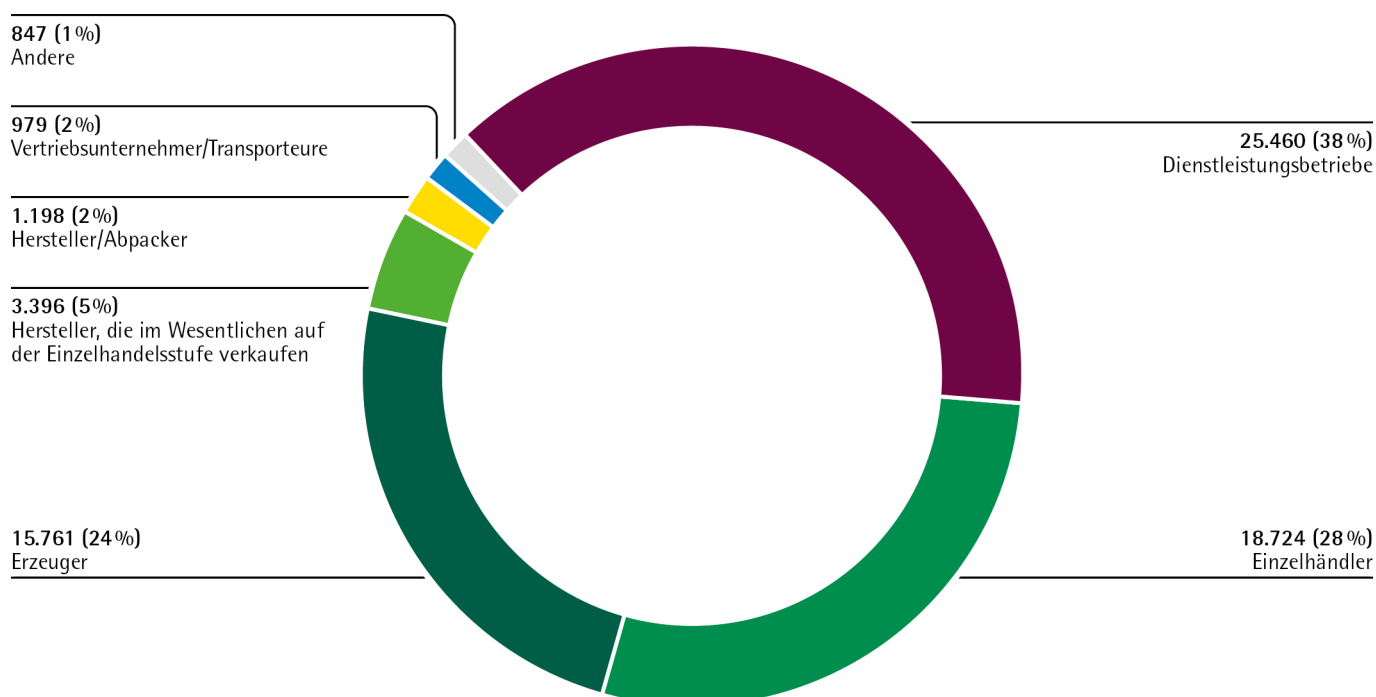
## Die Lebensmittelwirtschaft in Sachsen

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.

2019 waren in Sachsen insgesamt 66.365 Lebensmittelbetriebe registriert. Im Vergleich zum Vorjahr bedeutet dies einen Rückgang um -0,8 %.

Die größte Reduzierung der Anzahl von Betrieben war bei den Erzeugern zu verzeichnen. Deren Anzahl nahm im Vergleich zum Vorjahr um 653 Betriebe (-4 %) ab. Es dominieren Dienstleistungsbetriebe wie Küchen und Kantinen sowie Gaststätten und Imbiss-einrichtungen, 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 2019





## Besonderheiten 2019

### WILKE – ein Wurst-Skandal lässt grüßen



Foto: FRIEDEMANN VOGEL/EPA-EFE/Shutterstock

Im Oktober 2019 sorgte die Wilke Waldecker Fleisch- und Wurstwaren GmbH & Co. KG für einen bundesweiten Lebensmittelskandal: Am 1. Oktober 2019 teilte das zuständige Lebensmittelüberwachungsamt Waldeck-Frankenberg mit, dass der Fleischhersteller Wilke aufgrund unhygienischer Zustände in der Herstellung geschlossen wurde.

#### Was war passiert?

Der Nachweis von Listerien in Wilke Wurstwaren wurde mehrfach erbracht und könnte auch in Verbindung mit Todesfällen stehen.

Das Robert-Koch-Institut (RKI) hatte mittels einer sogenannten Genomsequenzierung einen Listeriose-Ausbruch mit einem bestimmten Listerien-Typ identifiziert, für den der Name „Sigma 1“ vergeben wurde.

Diese identifizierten Keime standen im Zusammenhang mit 37 Krankheitsfällen, darunter drei Todesfälle, welche mit den Produkten der Firma direkt in Verbindung gebracht wurden. *Listeria monocytogenes* kann bei einem geschwächtem Immunsystem lebensgefährlich sein und schlimmstenfalls zum Tode führen.

Der Prüfbericht der hessischen Task-Force Lebensmittelsicherheit schilderte teilweise hygienisch unhaltbare Zustände im Betrieb. Es folgte daraufhin eine weltweite Rückrufaktion, bei welcher bekannt wurde, dass namhafte Großhändler, Einzelhändler und gar Möbelhäuser beliefert wurden. Seitens des Fleischunternehmers hieß es anfangs, dass Fleisch- und Wurstwaren nur unter dem Firmennamen verkauft worden seien, was im Verlauf des Lebensmittelerückrufes aber revidiert wurde.

## Folgen und Verantwortung des Lebensmittelunternehmers

Letztlich landete das gesamte Wilke-Wurst-Sortiment auch in Kantinen, Restaurants, Krankenhäusern und schlussendlich beim Verbraucher auf dem Tisch. Die Behörden veröffentlichten über [www.lebensmittelwarnung.de](http://www.lebensmittelwarnung.de) Informationen des Unternehmers zu den betroffenen Produkten, welche zurückgerufen wurden. Aufgrund der weitverzweigten Lieferwege und der unterschiedlichen Produktnamen (Eigen- und Handelsnamen) wurde die Nachvollziehbarkeit der Vertriebswege der Fleisch- und Wurstwaren im Handel zum großen Problem. Dies stellte alle Beteiligten vor eine große Herausforderung. Denn über einen Produktrückruf zu informieren, ist Pflicht des Lebensmittelunternehmers, sowie der Groß- und Zwischenhändler. Es ist eine zentrale Aufgabe des Lebensmittelunternehmers nicht sichere Lebensmittel unverzüglich vom Markt zu nehmen.

Falls Produkte bereits an Kunden verkauft wurden, müssen die Käufer mittels eines öffentlichen Rückrufs durch die Lebensmittelunternehmer informiert

werden. Die Aufgabe der Veterinärbehörden ist in diesem Zusammenhang lediglich die Überwachung des ordnungsgemäßen Rückrufs, zum Beispiel durch stichprobenartige Überprüfungen, ob die Waren tatsächlich aus dem Verkehr gezogen wurden. Die Landeskontaktstelle für Schnellwarnungen im Freistaat Sachsen erstellte im Falle Wilke zentral die Prüfaufträge für die kommunalen Lebensmittelüberwachungsbehörden, die den ordnungsgemäßen Rückruf überwachten und bei belieferten Firmen/Kunden etc. überprüften, ob alle Produkte letztlich aus den Regalen verschwunden waren.

### Was ist aus dem Erkrankungsgeschehen Sigma 1 geworden?

Seit der Schließung von Wilke sind keine weiteren mit diesem Fall im Zusammenhang stehenden Erkrankungsfälle aufgetreten. Die Firma Wilke hat zwischenzeitlich Insolvenz angemeldet und wird zukünftig keine Produkte mehr herstellen.



Foto: FRIEDEMANN VOGEL/EPA-EFE/Shutterstock



## Hanf und dessen Inhaltsstoffe – rechtlich schwierig zu beurteilen



Foto: Pixabay/Julia Teichmann

Auch im Jahr 2019 beschäftigte das Thema Hanf (*Cannabis sativa L.*) mit der Frage, ob und wenn ja unter welchen Voraussetzungen eine Vermarktung als Lebensmittel/-zutat möglich ist, die amtliche Lebensmittelüberwachung.

### 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 gehörenden Pflanzen) und Cannabisharz (Haschisch) als nicht verkehrsfähige Betäubungsmittel ein. Diese Einstufung geht zurück auf das Einheits-Übereinkommen (UN-Konvention) über Suchtstoffe aus dem Jahr 1961, das Cannabis (die nicht entharzten Blüten- oder Fruchtstände von Pflanzen der Gattung Cannabis, ausgenommen Samen und Blätter), das Cannabisharz sowie aus Cannabis gewonnene Extrakte und Tinkturen als Suchtstoffe klassifizierte.

Da nun aber Betäubungsmittel im Sinne der oben genannten UN-Konvention von 1961 und psychotrope Stoffe gemäß der UN-Konvention über psychotrope Stoffe von 1971 nach der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 (BasisVO) vom Lebensmittelbegriff explizit ausgenommen sind, stellt sich die Frage, inwieweit eine Verwendung von Hanf, Hanfbestandteilen beziehungsweise Zubereitungen daraus als Lebensmittel/-zutat überhaupt möglich ist.

### Rechtliche Vorgaben

Hier gibt ein Blick in das Betäubungsmittelgesetz (BtMG) Aufschluss. Zunächst 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 und daraus hergestellten Produkten wie Hanfsamenöl, -mehl oder fettfreies Hanfsamenprotein als Lebensmittel beziehungsweise als Zutat von Lebensmitteln ist daher uneingeschränkt möglich und erfreut sich seit Jahren zunehmender Beliebtheit. Wie bereits im vergangenen Jahr berichtet, ist dabei aus Sicht der Überwachung jedoch besonderes Augenmerk auf die Kontrolle einer möglichen Kontamination mit Cannabinoid-haltigen Pflanzenteilen zu legen. Eine Überschreitung der akuten Referenzdosis (ARfD) für  $\Delta^9$ -Tetrahydrocannabinol ( $1 \mu\text{g}$   $\Delta^9$ -THC pro Kilogramm Körpergewicht) beziehungsweise die Nichteinhaltung der vom Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin (BgVV/jetzt BfR) für verschiedene Lebensmittel festgelegten Gesamt- $\Delta^9$ -THC-Richtwerte kann zur Beurteilung als nicht sicheres Lebensmittel führen.

Der zweite im BtMG festgelegte Ausnahmetatbestand betrifft **Hanfpflanzen und Pflanzenteile**, die aus dem Anbau in EU-Ländern mit zertifiziertem Saatgut stammen oder deren Gehalt an  $\Delta^9$ -THC 0,2% nicht übersteigt **und** der Verkehr mit ihnen (ausgenommen der Anbau) ausschließlich gewerblichen oder wissenschaftlichen Zwecken dient, die einen Missbrauch zu Rauschzwecken ausschließen. Diese Festlegung führte in der Vergangenheit zu erheblichen Auslegungsproblemen. So vertritt zum Beispiel der Europäische Hanfverband (EIHA) die Auffassung, Hanfblüten und -blätter und auch





Foto: LUA Sachsen



Foto: c rezkrr/iStock

Hanfprodukte mit traditionell hergestellten Extrakten mit dem natürlichen Vollspektrum der in der Hanfpflanze enthaltenen Cannabinoide seien rechtmäßig als Lebensmittel im Verkehr.

Laut Bundesinstitut für Arzneimittel und Medizinprodukte (BfArM) dürfen dagegen aus betäubungsmittelrechtlicher Sicht Produkte aus lediglich getrockneten und zerkleinerten Nutzhanfpflanzen, wie zum Beispiel Hanfblätter- und Hanfblütentee, nicht an den Endverbraucher abgegeben oder durch Privatpersonen eingeführt werden, da hier ein solcher Missbrauch zu Rauschzwecken nicht ausgeschlossen werden kann. Dieser Auslegung folgte beispielsweise das Landgericht Braunschweig, das die Betreiber einer „Hanfbar“ wegen Verstößen gegen das Betäubungsmittelgesetz zu Freiheitsstrafen auf Bewährung verurteilte (Urteil noch nicht rechtskräftig).

Den Markt überschwemmt haben seit einigen Jahren Produkte, die in angereicherter Form das nicht psychoaktive Cannabinoid Cannabidiol (CBD) enthalten. Das Angebot reichte von in Hanföl gelösten CBD-Extrakten, die als Nahrungsergänzungsmittel oder Lebensmittel eigener Art in Tropfflaschen abgegeben wurden, bis hin zu Kaugummi und Mundpflege-Pastillen mit CBD.

### Einordnung als neuartiges Lebensmittel

Bei dieser Art von Produkten kann zwar davon ausgegangen werden, dass sie vom Betäubungsmittelrecht ausgenommen sind, hier muss der Lebensmittelunternehmer jedoch unabhängig davon belegen

können, dass die eingesetzte Konzentration an CBD keine pharmakologische Wirkung aufweist. Lebensmittelrechtlich ist festzuhalten, dass Extrakte aus Pflanzen der Gattung Cannabis und daraus gewonnene Produkte, die Cannabinoide enthalten, als neuartige Lebensmittel (Novel Food) angesehen werden, da hierfür kein nennenswerter Verzehr vor 1997 nachgewiesen werden konnte. Dies gilt auch für alle Produkte, denen sie als Zutat zugesetzt sind. All diese Produkte dürfen erst nach einem erfolgreich durchlaufenen Zulassungsverfahren als Lebensmittel vermarktet werden und befinden sich daher aktuell nicht rechtmäßig in Verkehr. Entsprechende Untersagungsverfügungen der Lebensmittelüberwachungsbehörden wurden inzwischen mehrfach gerichtlich bestätigt.

### Proben 2019

Von der Landesuntersuchungsanstalt für das Gesundheits- und Veterinärwesen (LUA) Sachsen wurden im Berichtsjahr vier Proben mit Hanfblättern beziehungsweise -blüten, die als teeähnliche Erzeugnisse in Verkehr gebracht worden sind, untersucht und beurteilt. Es handelte sich dabei um zwei Hanfblütentees, einen Hanfblättertee sowie eine Teemischung mit 35% Hanfblättern. Bei den erstgenannten drei Proben wurde vorab eine Eignung als Lebensmittel in Frage gestellt, da Hanfblüten und -blätter unter die oben genannte Einstufung als Betäubungsmittel fallen. Dies muss jedoch abschließend durch die dafür zuständige Bundesopiumstelle am BfArM bewertet werden. Drei der vier Proben wurden aufgrund des ermittelten Gehaltes an Gesamt- $\Delta^9$ -THC als nicht



Foto: LUA Sachsen

sicher beurteilt, in einem Fall als gesundheitsschädlich, in den beiden anderen Fällen als für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet. Unter lebensmittelrechtliche Gesichtspunkten sind die Hanfblüten zudem als nicht zugelassene, neuartige Lebensmittel anzusehen.

Gleiches gilt nach derzeitiger Datenlage auch für Hanfsaft, der durch das Pressen der oberen Pflanzenteile gewonnen wird. Getrockneter Hanfpresssaft war Bestandteil einer Probe mit der Bezeichnung „Cannabis-Shot“. Aufgrund der vielfachen Überschreitung des für nicht alkoholische und alkoholische Getränke abgeleiteten Richtwertes für Gesamt- $\Delta^9$ -THC wurde auch diese Probe als für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet und somit nicht sicher beurteilt. Irreführend war zudem die auf dem Produkt enthaltene Auslobung „Ohne THC“.

2019 gingen in der LUA elf Proben Nahrungsergänzungsmittel sowie drei Proben Kaugummi und Mundpflege-Pastillen mit Cannabinoid-angereicherten Hanfextrakten ein, die alle – wie bereits oben dargelegt – aufgrund der Verwendung einer nicht zugelassenen Novel-Food-Zutat als nicht verkehrsfähig eingestuft wurden.

Für alle an der CBD-Thematik interessierten sei abschließend auf eine Äußerung des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) auf dessen Internetseite, stellvertretend für die Lebensmittelüberwachungsbehörden in Deutschland, verwiesen: „Dem BVL ist derzeit keine Fallgestaltung bekannt, wonach CBD in Lebensmitteln, also auch in Nahrungsergänzungsmitteln, verkehrsfähig wäre.“



Foto: Pixabay/NickyPe



# Betriebskontrollen

## Wie fleißig war unser Überwachungspersonal?

Ein wesentlicher Bestandteil der amtlichen Überwachungstätigkeit ist die Kontrolle der Einhaltung lebensmittelrechtlicher Vorschriften durch Inspektion der Betriebe vor Ort. Von den insgesamt 66.365 erfassten Betrieben wurden im Jahr 2019 33.638 Betriebe (50,7 %) kontrolliert und dabei wurden 67.454 Inspektionsbesuche durchgeführt. Dies entspricht im Schnitt 2,01 Kontrollen je kontrolliertem Betrieb.

Bei 1.990 Kontrollen wurden erhebliche Mängel festgestellt, sodass Maßnahmen mit besonderer

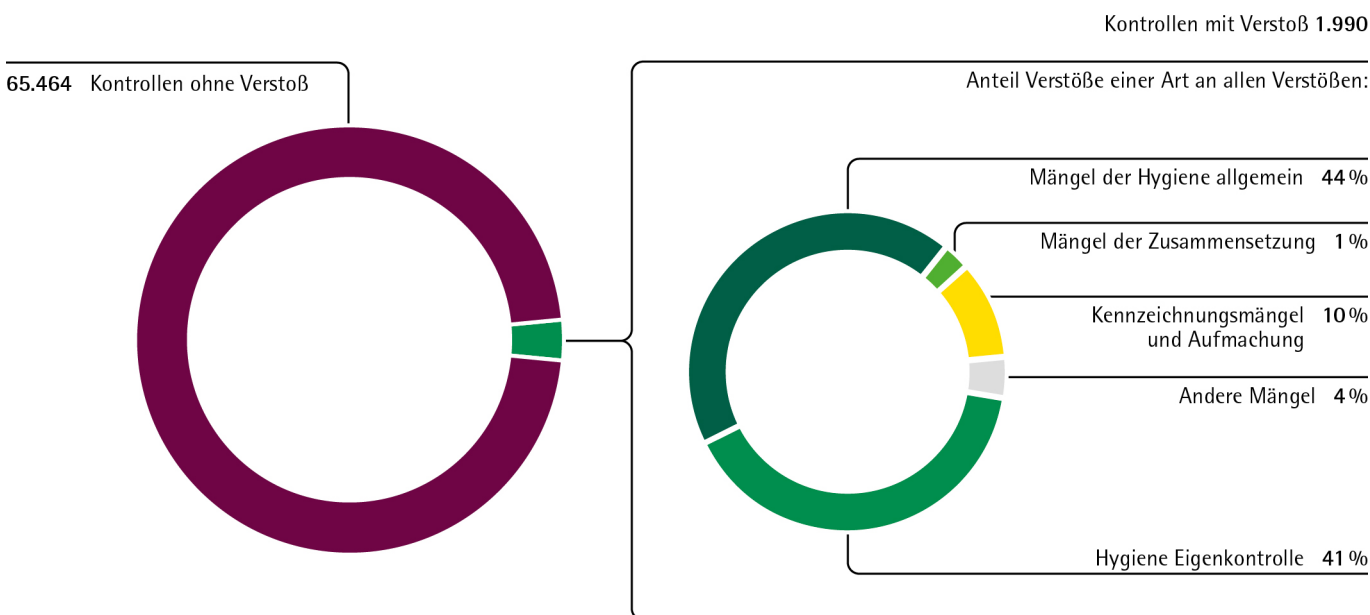
Durchsetzungswirkung folgen mussten (sogenannte formelle Maßnahmen). Bei erheblichen Mängeln mit daraus resultierenden formellen Maßnahmen spricht man auch von Verstößen. Es ist durchaus möglich, dass in einem Betrieb auch Verstöße verschiedener Art (Mehrfachnennung) festgestellt werden. Es wurden bei 1.603 Betrieben bei mindestens einer Kontrolle ein oder mehrere Verstöße festgestellt. Dies entspricht 4,8 % der kontrollierten Betriebe. 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 Eigenkontrolle	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)

Zudem wurden bei 18.203 Kontrollen geringfügige Abweichungen festgestellt.

## Kontrollen mit Verstoß sowie Art und Anteil der Verstöße





# Amtliche Maßnahmen

## Welche Maßnahmen wurden konkret veranlasst?

Stellen die Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärämter Verstöße fest, werden amtliche Maßnahmen veranlasst, die im sächsischen Datenver-

arbeitungssystem LEVES-SN unter anderem 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 besonderer Durchsetzungswirkung in 2019 und den vorangegangenen zwei Jahren.

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.

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

Art der Maßnahme	2017	2018	2019
Bescheid zur Mängelbeseitigung	379	469	446
Betriebsbeschränkung	18	36	29
Sicherstellung, Inverwahrnahme, Beschlagnahme	14	17	16
nicht näher spezifizierte Ordnungsverfügungen	149	279	375
Verwarnung ohne Verwarngeld	555	674	688
Verwarnung mit Verwarngeld	494	572	485
Betriebsschließung	17	21	23
Entzug und Aussetzung der Zulassung	3	1	0
unschädliche Beseitigung/Vernichtung	12	24	14
Verbot des Inverkehrbringens/Verkaufsbeschränkung	29	27	34
Ordnungsverfügung – Rücknahme/Rückruf	1	3	2
Einleitung eines Bußgeldverfahrens	178	157	187
Einleitung eines Strafverfahrens	14	18	20
Öffentliche Warnung	6	0	1
Öffentlichkeitsinformation nach § 40 LFGB	0	1	1

# Probenuntersuchung

## Wer entnimmt eigentlich die Proben und wo werden diese untersucht?

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/oder 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 %.

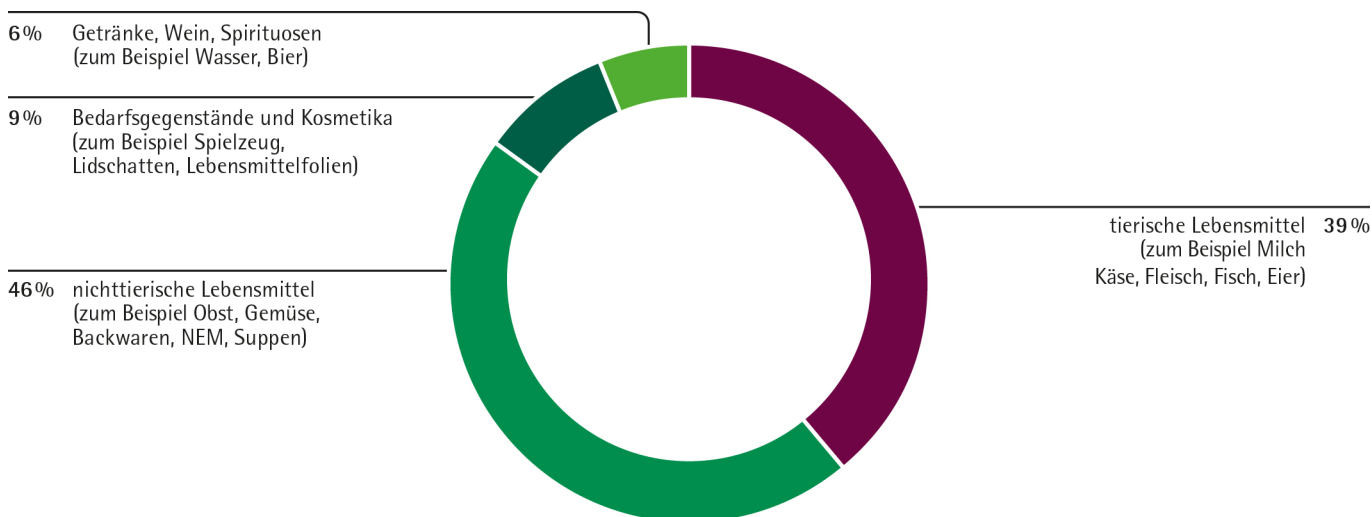
Die planmäßige Entnahme von Proben erfolgt risikoorientiert. Risikoorientierte Probenahme bedeutet, dass anhand von Faktoren, wie zum Beispiel die Häufigkeit, mit der ein Lebensmittel auf den Tisch kommt, oder die Anfälligkeit für Verderb eines Lebensmittels, eine Risikoabschätzung für eine Warengruppe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

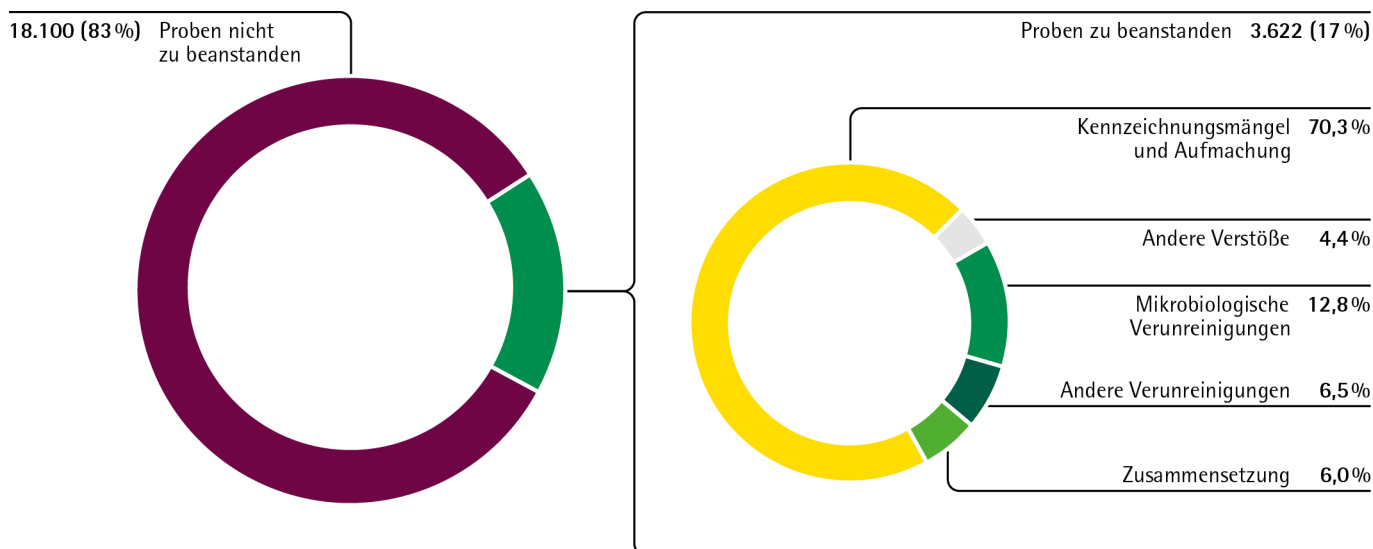
2019 wurden insgesamt 21.722 Proben entnommen und zur Untersuchung eingeschickt. Die Verteilung der Proben auf vier Lebensmittelobergruppen ist aus der nächsten Grafik ersichtlich.

Zusätzlich zu den in der Grafik aufgeführten Proben wurden noch 43 Proben Tabak untersucht.

## Probenverteilung nach Lebensmittelobergruppen



## Anteil der beanstandeten Proben und Verteilung der Beanstandungsgründe



Insgesamt wurden 3.622 Proben aus den unterschiedlichsten Gründen beanstandet (16,7 %; Vorjahr 16,8 %). Die Art der Beanstandungsgründe sind in der oben abgebildeten Grafik dargestellt.

Die Beanstandungsquote variiert sehr stark zwischen den einzelnen Produktgruppen. Eine verhältnismäßig hohe Anzahl an Beanstandungen wurde in der Gruppe Lebensmittel für besondere Ernährungszwecke,

aufgrund unzulässiger gesundheitsbezogener Angaben und Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften, verzeichnet. Zu dieser Gruppe gehören unter anderem Nahrungsergänzungsmittel (Quote: 65,5%), diätetische Lebensmittel (Quote: 48,4%) sowie Säuglings- und Kleinkindernahrung (Quote: 38,2%). Bei tierischen Lebensmitteln wie Käse und Fleischerezeugnisse werden neben Verstößen gegen Kennzeichnungsvorschriften häufig auch die mikrobiologische Beschaffenheit der Produkte beanstandet.



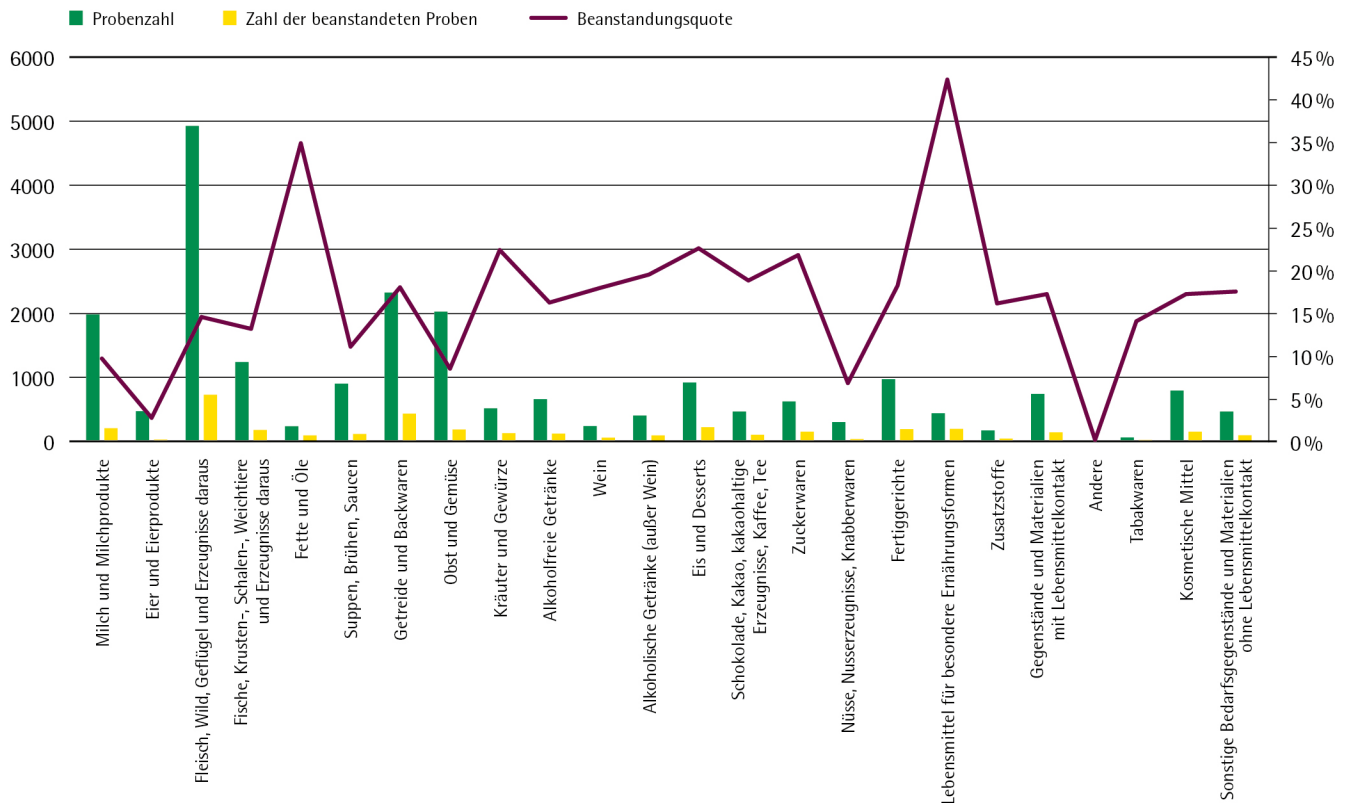
Foto: Pixabay/Bruno/Germany



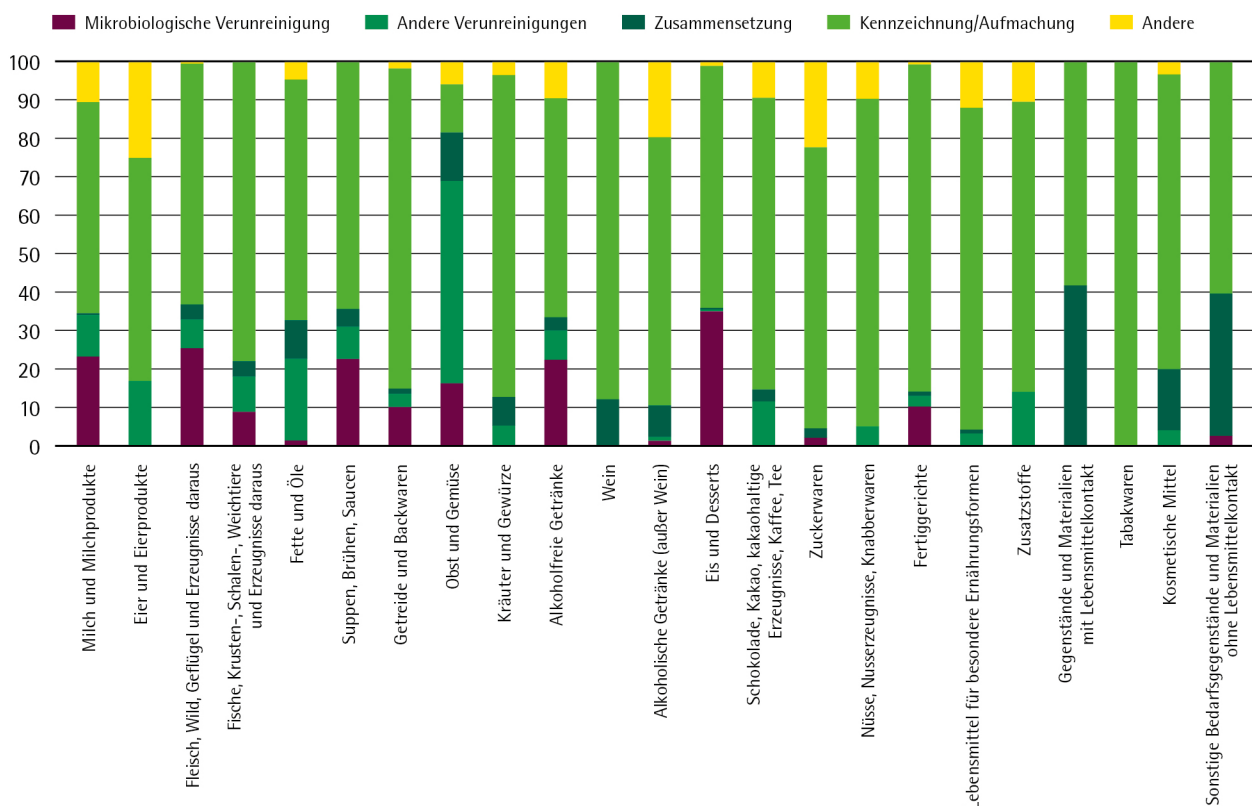
Foto: Pixabay/RitaF



## Anzahl der entnommenen Proben je Lebensmittelwarengruppe sowie deren Beanstandungsquote



## Anteil und Art der Beanstandung je Lebensmittelwarengruppe



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 Warengruppen

mit besonders hoher Beanstandungsquote werden im Abschnitt „Auffälligkeiten in verschiedenen Produktgruppen“ näher vorgestellt.

# Gesundheitsschädliche Lebensmittel, Bedarfsgegenstände und Kosmetika

## Pathogene Mikroorganismen – Welch ein Schreck!

Im Jahr 2019 wurden insgesamt 55 Proben unterschiedlichster Lebensmittel aufgrund des Nachweises pathogener Mikroorganismen als gesundheitsschädlich beurteilt. Während bereits der reine Nachweis von *Campylobacter* spp., Salmonellen oder Verotoxinbildende *Escherichia coli* (VTEC) in verzehrfertigen Lebensmitteln als gesundheitsschädlich gilt, erfolgt die Einstufung als gesundheitsschädlich in Bezug auf *Listeria monocytogenes* erst ab einem quantitativen Nachweis von über 100 koloniebildenden Einheiten pro Gramm Lebensmittel (KbE/g).

Zusätzlich wurden in einer Probe Nudelsalat sehr hohe Gehalte an *Staphylococcus aureus* mit positivem Nachweis von Enterotoxin, einem von Mikroorganismen produzierten Giftstoff, nachgewiesen. Auch diese Probe wurde als gesundheitsschädlich beurteilt.

**Vorsicht: Werden derartig belastete Lebensmittel verzehrt, besteht für den Verbraucher immer die Möglichkeit zu erkranken!**

### Beanstandete Proben

Nachweis von	VTEC	Salmonellen	<i>Listeria monocytogenes</i> über 100 KbE/g
Hackfleisch/Hackepeter	10	9	3
Rohwurst	5	6	5
Butter	4		
Käse	2		
Frischgemüse	2		
Teig	1		
Rohschinken		2	
gegarte Entenbrust			1
Geflügelsalat			1
Graved Lachs			1
Sushi			1
schwarze Oliven			1
Summe	24	17	13

### Erhitzen schützt!

Wichtig zu wissen ist aber auch, dass gesundheitsgefährdende Erreger auch in Produkten nachgewiesen wurden, die mit einem Erhitzungshinweis auf dem

Etikett oder sonstiger Verpackung gekennzeichnet sind (zum Beispiel „Rohmilch vor Verzehr abkochen“ oder „Hackfleisch zum Braten“). Diese werden üblicherweise nicht roh verzehrt. Aufgrund dessen wurden diese Proben nicht als gesundheitsschädlich

bewertet. Zum anderen wird in Fällen, in denen die infektiöse Dosis einzelner Mikroorganismen bislang nicht bekannt ist, deren Nachweis in verzehrfertigen Lebensmitteln als nicht zum Verzehr geeignet beur-

teilt, so zum Beispiel für den Nachweis von *Yersinia enterocolitica* in Hackepeter. Die entsprechenden Untersuchungsergebnisse sind der nachfolgenden Tabelle zu entnehmen.

### Überblick zu Untersuchungen und Nachweise der fünf wichtigsten gesundheitsschädlichen Erreger in Lebensmitteln im Jahr 2019

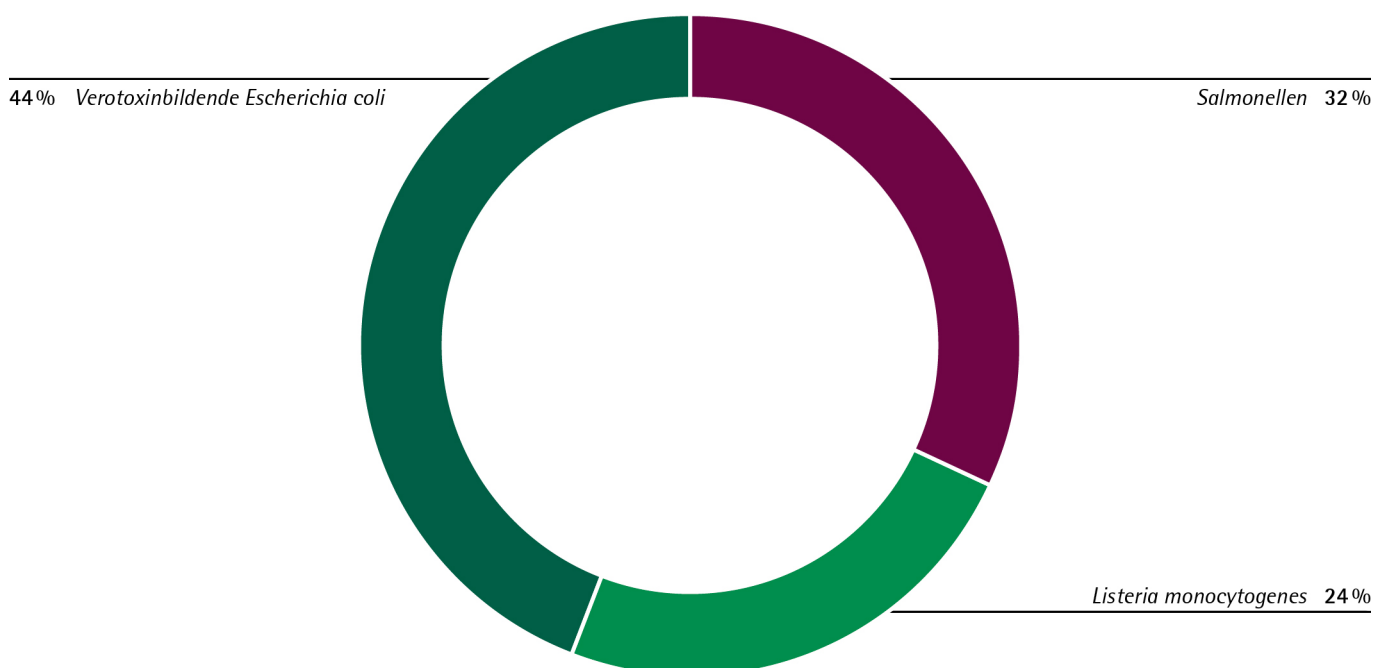
	Anzahl der qualitativen Untersuchungen	davon positiv	davon gesundheitsschädlich
Salmonellen	9.801	55	17
<i>Listeria monocytogenes</i> , qual.	7.771	418	-
<i>Listeria monocytogenes</i> , quant.	2.452	16*	13
<i>Campylobacter</i> spp.	473	113	0
Verotoxinbildende <i>Escherichia coli</i>	630	38	24
<i>Yersinia enterocolitica</i>	605	65	0
Summe	21.732	705	54

\*> 100 KbE/g

Von den in der vorangestellten Tabelle aufgezählten wichtigsten bakteriellen gesundheitsschädlichen

Mikroorganismen verteilen sich die drei häufigsten wie folgt:

### Verteilung der drei wichtigsten gesundheitsschädlichen Erreger in verzehrfertigen Lebensmitteln im Jahr 2019





# Fremdkörper, Gifte, Verunreinigungen

Des Weiteren wurden in 2019 insgesamt acht Proben aufgrund anderer Ursachen wie zum Beispiel scharfkantigen Fremdkörpern oder Nachweis von Toxinen

beziehungsweise erhöhten gesundheitsschädlichen Inhaltsstoffen (siehe nachfolgende Tabelle) als gesundheitsschädlich für die Verbraucher eingestuft.

## Nachweise von Fremdkörpern, Toxinen und Ähnlichem

Produkt	Beanstandungsgrund
Laugenbrezeln	zu hoher Gehalt an Aluminium
3-mal Nahrungsergänzungsmittel (NEM) mit Kieselerde	zu hoher Gehalt an Aluminium
NEM mit Vitamin A	zu hoher Gehalt an Vitamin A
Oregano gerebelt	zu hohe Gehalte an Pyrrolizidinalkaloiden
Hanfblüten-Tee	zu hoher Gehalt an $\Delta$ -9-THC
Hackepeter	scharfkantiger harter Fremdkörper



Foto: LUA Sachsen

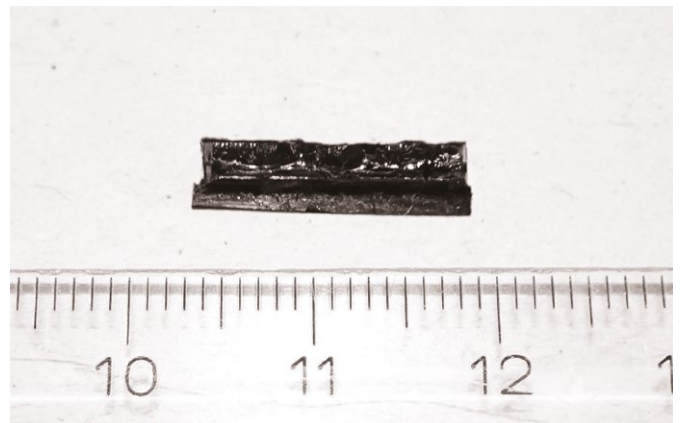


Foto: LUA Sachsen

### Hackepeter mit Fremdkörper – eklig!

Bei einer Probe „Hackepeter“, die als Verbraucherbeschwerde eingereicht wurde, ist ein schwarzer Fremdkörper mit länglicher Gestalt und unregelmäßiger Kontur, glatt und scharfkantig mit hartplastartiger Konsistenz, 15 mm lang und 2 mm dick festgestellt worden. Der Befund wurde dem zuständigen LÜVA zwecks Ursachenermittlung vor Ort übermittelt.

### Nahrungsergänzungsmittel – Vorsicht beim Verzehr!

Auffällig waren zudem vier Nahrungsergänzungsmittel (NEM), die als gesundheitsschädlich beurteilt werden mussten.

Bei einer Probe wird mit dem Produkt täglich eine Vitamin A-Menge zugeführt, die mit 7.500 µg um ein Vielfaches über der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr des Vitamins in Höhe von 800 µg liegt. Auf Ersuchen der Europäischen Kommission werden – beginnend durch den Wissenschaftlichen Lebensmittelausschuss (SCF) und nachfolgend durch das EFSA Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies (NDA) – seit dem Jahr 2000 für verschiedene Mineralstoffe und Vitamine tolerierbare Höchstaufnahmemengen (Tolerable Upper Intake Levels – ULs) erarbeitet. Als UL wird der Höchstwert für die chronische Gesamtaufnahme eines Nährstoffs aus allen Quellen, bei denen das Risiko gesundheitsschädlicher Auswirkungen auf den Menschen als unwahrscheinlich eingestuft wird, bezeichnet.

## Produktpalette NEMs



Foto: LUA Sachsen

Im Ergebnis der wissenschaftlichen Bewertung wurde für Vitamin A durch den SCF ein UL von 3.000 µg/Retinol beziehungsweise Retinylester (RE) für Erwachsene – ausgenommen postmenopausale Frauen – abgeleitet.

Bei drei weiteren Proben Nahrungsergänzungsmitteln mit Kieselerde und einer Probe Laugenbrezeln führten zu hohe Gehalte an Aluminium zur Beurteilung als gesundheitsschädlich.

Für Aluminium in Lebensmitteln und Nahrungsergänzungsmitteln existiert derzeit kein Grenzwert. Zur Beurteilung des ermittelten Wertes wird daher die von der EFSA veröffentlichte tolerierbare wöchentliche Aufnahmemenge (tolerably weekly

intake – TWI-Wert) für Aluminium in Höhe von 1 mg/kg Körpergewicht herangezogen. Für einen Erwachsenen mit einem Körpergewicht von 60 kg liegt der TWI somit bei 60 mg. Bei den vier genannten Proben war der TWI-Wert entsprechend Verzehrsempfehlung beziehungsweise angenommener Verzehrmenge deutlich überschritten.

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) weist in einer Stellungnahme von 2008 darauf hin, dass der TWI-Wert von einem Einzellebensmittel maximal zu 50 % ausgeschöpft werden sollte. Aluminium ist nach aktuellem Stand der Forschung nicht genotoxisch und nicht kanzerogen. Es wirkt allerdings neuro- und nierentoxisch, schädigt die Hoden und das sich entwickelnde embryonale Nervensystem.





Foto: Pixabay/ariesa66

### Gewürze/Kräuter – nicht ganz ungefährlich

Bei einer Probe „Oregano, gerebelt“ wurde ein ausgesprochen hoher Gehalt an Pyrrolizidinalkaloiden (PA) von 133.870 µg/kg bestimmt. PAs sind pflanzliche Inhaltsstoffe, die von verschiedenen Pflanzengattungen gegen Fraßfeinde gebildet werden. Durch Verunreinigungen bei Anbau und Ernte mit Fremdpflanzen (Unkräutern) können PAs in zum Beispiel Tees oder Gewürzen enthalten sein. Es sind mehr als 660 PA und ähnliche Verbindungen bekannt, wobei insbesondere die 1,2-ungesättigten PA ein gesundheitsschädliches Potenzial haben; bestimmte Vertreter dieser PA gelten als krebserzeugend und erbgutverändernd.

Für PA gab es 2019 noch keine rechtlich festgesetzten Höchstmengen – weder national noch EU-weit. Allerdings existierten EU-weit toxikologische Referenzwerte, die zur Beurteilung der Produkte herangezogen wurden. Eine langfristige Aufnahme hoch belasteter Produkte sollte aus den oben genannten Gründen vermieden werden.

Im vorliegenden Fall wurden die Referenzwerte durch den PA-Gehalt der Probe Oregano deutlich überschritten. Von einer gesundheitlichen Unbedenklichkeit des Oreganos konnte somit nicht mehr ausgegangen werden. Die Probe wurde als gesundheitsschädlich eingestuft und in der Folge vom Markt genommen.



# Gesundheitsschädliche Bedarfsgegenstände und Kosmetika

Auch 2019 wurde einzelnen Proben von Bedarfsgegenständen und Kosmetika eine gesundheitsschädliche Beschaffenheit attestiert, wie Sie der nachfolgenden Tabelle entnehmen können. Bei Bedarfsgegenständen handelt es sich um eine Vielzahl an Produkten, die dieser Warenobergruppe zuzuordnen sind, beispielsweise Kinderspielwaren, Folien, mit denen Lebensmittel in Kontakt kom-

men, aber auch Gegenstände des alltäglichen Lebens, mit denen der Verbraucher Körperkontakt hat.

Als Ursache der gesundheitsschädlichen Bewertung sind häufig hohe mikrobielle Keimgehalte oder aber unerwünschte Inhaltsstoffe zu nennen, die für die Verbraucher, mitunter auch Kindern, gefährlich werden können (siehe Tabelle).

## Übersicht über gesundheitsschädliche Bedarfsgegenstände und Kosmetika

Produkt	Beanstandungsgrund
2-mal Squishy Mesh Balls	hoher Keimgehalt
Duft-Schaumbad	hoher Keimgehalt
3-mal Tätowierfarben	hohe Gehalte an polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen
1-mal Tätowierfarbe	hohe Gehalte an o-Toluidin (Nachweis verbotener Azofarbstoffe)
Bleichcreme	Gehalt an Kojisäure, Anwendung am ganzen Körper

## Spielwaren

Bei den beiden Proben „Squishy Mesh Balls (Wabbelmasse)“ handelte es sich um Spielwaren, konkret um elastisch verformbare Bälle aus farblosem, transparentem Material mit grünem Glitter, gefüllt mit farblosen, transparenten Gelperlen und grünem Glitter in einem Netz aus Kunststoff.

In den Gelperlen wurden sehr hohe Keimgehalte, unter anderem von *Klebsiella oxytoca*, nachgewiesen. *Klebsiella oxytoca* kann zu Sepsen, Gastrointestinal- und Atemwegsinfektionen führen. Die Übertragung des Erregers erfolgt hauptsächlich über direkten oder indirekten Kontakt mit kontaminierten Personen oder Gegenständen. Problematisch ist, dass die Bakterien zunehmend multiresistent sind und eine Vielzahl von Antibiotika nicht mehr helfen.

Die Zugänglichkeit der Kinder zu den Gelperlen ist gegeben, wenn die Kunststoffhülle Defekte aufweist oder im Laufe der Lebensdauer beschädigt wird. Eine begrenzte Stabilität solcher Bälle wird mehrfach beschrieben.

Einer der Bälle war bereits bei Probeneingang kaputt, sodass Gelperlen austreten konnten. Die alleinige bestimmungsgemäße Nutzung freierdender



Foto: LUA Sachsen

Gelperlen als Spielzeug dürfte zwar nicht gehäuft in umfangreichem Maß gegeben sein, jedoch ist ein intensiver dermal und gegebenenfalls oraler Kontakt bei den beschriebenen Szenarien (zum Beispiel direkter Austritt der Perlen in die Hand, Spritzen und Umherfliegen) vorhersehbar. Auch im Rahmen der Entsorgung sowie der Erforschung des Materials

durch Kinder dürfte ein umfassender Hautkontakt gegeben sein.

Zudem ist zu berücksichtigen, dass regelmäßiges, auch anlassbezogenes Händewaschen von Kindern beim Spielen üblicherweise nicht praktiziert wird. Aufgrund der potenziellen Gefahr wurden die beiden Erzeugnisse vom Markt genommen.

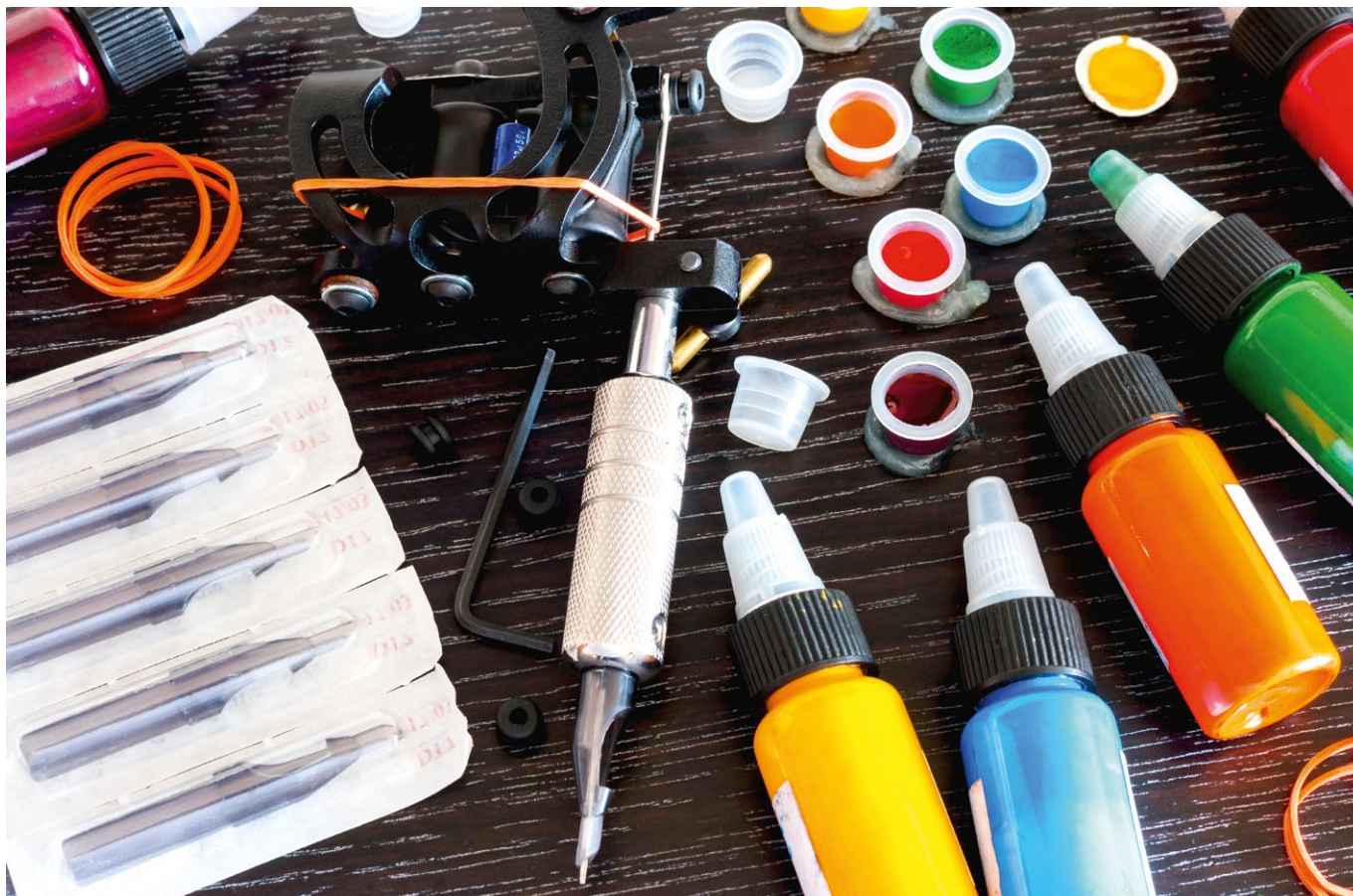


Foto: itakdalee/iStock

## Tätowierfarben – schön aussehen mit Nebenwirkungen

Im Berichtsjahr 2019 wurden auch in Tätowierfarben nicht tolerierbare Verunreinigungen nachgewiesen. Werte für technologisch unvermeidbare Gehalte an Verunreinigungen wie zum Beispiel polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK) sind in der Tätowiermittel-Verordnung bisher nicht festgeschrieben, obwohl zahlreiche PAK nachweislich krebserregend sind. PAK entstehen beispielsweise bei der unvollständigen Verbrennung von organischem Material wie Holz, Kohle oder Öl. Allgemein gilt: Je niedriger die Temperatur des Feuers und je weniger Sauerstoff zur Verfügung steht, desto unvollständiger verbrennen die Materialien und desto mehr PAK entstehen. Ein großer Teil der PAK gelangt

bereits durch Naturprozesse wie Waldbrände oder Vulkanausbrüche, die nicht durch den Menschen beeinflussbar sind, in die Atmosphäre. Auch die von Menschen verursachten Emissionen stammen hauptsächlich aus Verbrennungsprozessen: aus Kleinfeuerungsanlagen, industriellen Prozessen, Feuerstellen oder Tabakrauch. Zudem ist diese Stoffgruppe ein natürlicher Bestandteil der fossilen Rohstoffe Kohle und Erdöl.

Eine Festlegung zu technisch unvermeidbaren Gehalten bestimmter Substanzen, basierend auf gesundheitlichen Bewertungen und unter Berücksichtigung der technischen Möglichkeiten, ist in der



Resolution ResAP (2008)<sup>1</sup> erfolgt. Danach sollten Tatuofarben in der Summe nicht mehr als 0,5 mg/kg PAK enthalten. Für den verbotenen Stoff Benzo(a)pyren (BaP), der ebenfalls zu den PAK zählt, liegt der technologisch unvermeidbare Gehalt bei 5 µg/kg (= 0,005 mg/kg). Von BaP ist bekannt, dass es Krebs erzeugen, genetische Defekte verursachen sowie die Fruchtbarkeit beeinträchtigen kann.

Die Anforderungen der Resolution ResAP (2008)<sup>1</sup> entsprechen sowohl den in Europa gültigen Reinheitskriterien von Kohlenstoff schwarz (CI 77266) als Farbstoff in kosmetischen Mitteln als auch in den USA den Kriterien für eine FDA-Zulassung von Kohlenstoff (CI 77266 beziehungsweise D&C Black No.2) als Farbstoff in kosmetischen Mitteln. Das BfR kommt in seiner Stellungnahme Nr. 044/2011 zu krebserregenden PAK in Tätowiermitteln zu folgender Einschätzung: „[...] PAK sollten nach Auffassung des BfR nicht in Tätowiermitteln enthalten sein. Technisch unvermeidbare Gehalte sollten sich an den in der „Resolution ResAP (2008)<sup>1</sup> on requirements and criteria for the safety of tattoos and permanent make-up“ des Europarates empfohlenen Werten von 0,5 mg/kg (Summe aller PAK) beziehungsweise 5 µg/kg für BaP orientieren. Tätowiermittel, die diese Gehalte überschreiten, stellen aus Sicht des BfR eine ernste Gefahr dar. [...]“. Bei den dargestellten Proben waren die Gehalte deutlich überschritten. Also Vorsicht bei der Auswahl Ihrer Tattoos!



Foto: LUA Sachsen



Foto: LUA Sachsen



Foto: Pixabay/ilovetattoos



# Ist gute Lebensmittelhygiene tatsächlich nur mit Einweghandschuhen zu gewährleisten?

Seit vielen Jahren wenden sich Verbraucher regelmäßig an die für sie örtlich zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörden, um sich über teilweise nur vermeintlich unhygienische Umstände zu beschweren.

Grundsätzlich sind die Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärämter im Freistaat Sachsen dankbar für konkrete sowie berechtigte Hinweise zu hygienischen Mängeln in Lebensmittelbetrieben, da die planmäßige Routinekontrolle in diesen Unternehmen jeweils nur eine Momentaufnahme zum Zeitpunkt der Kontrolle darstellen kann und somit eine flächendeckende beziehungsweise durchgängige Kontrolle nicht gewährleistet und vom Gesetzgeber so auch nicht vorgesehen ist.

Vielmehr steht die eigene Sorgfaltspflicht des Lebensmittelunternehmers bezüglich der Unbedenklichkeit und Rechtskonformität seiner Produkte als einer der wichtigsten Kernpunkte der zum Teil EU-weit gültigen Rechtsnormen.

Teilweise beeinflusst von aktuellen Medienberichten, häufen sich Beschwerden von Kunden gegenüber

der amtlichen Überwachung vornehmlich über Einrichtungen des Lebensmitteleinzelhandels, in denen beim Verkauf von loser Ware durch das Verkaufspersonal keine Einweghandschuhe getragen werden. Hierbei stehen erfahrungsgemäß vor allem Bäckerei- und Fleischerei(filial)betriebe im Fokus des Verbrauchers, ergänzt durch Gastronomiebetriebe mit Zubereitung beziehungsweise Portionierung im, für den Kunden einsehbaren, Thekenbereich.

Häufig werden dabei durch den Verbraucher die objektiven Umstände vor Ort, wie beispielsweise ein leicht erreichbares und mit Handseife und Einweghandtüchern ausgestattetes Handwaschbecken im unmittelbaren Verkaufsbereich oder Gerätschaften beziehungsweise Hilfsmittel zur berührungslosen Entnahme von Lebensmitteln, als nicht vergleichbar zum hygienischen Mehrwert von Einweghandschuhen angesehen.

Grundsätzlich fordert die Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) vom Unternehmer, Lebensmittel stets nur so herzustellen, zu behandeln oder in den Verkehr zu bringen, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer



Foto: ©adobe stock

nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind. In der Praxis bedarf es gerade im Umgang mit offenen Lebensmitteln häufig großer Anstrengungen, um eine ekelerregende oder sonstige Beeinträchtigung der Erzeugnisse, beispielsweise durch Mikroorganismen, Verunreinigungen oder etwa Gerüche, bereits im Vorfeld zu verhindern.

Als besonders geeignet haben sich hierbei in erster Linie zum einen natürlich das regelmäßige und gründliche Reinigen der Hände beim Verkaufspersonal beziehungsweise zum anderen das berührungslose Entnehmen und Portionieren von Lebensmitteln durch geeignete Gerätschaften wie Zangen, Greifer oder Folien bewährt.

Auch die Aufteilung einzelner Arbeitsgänge auf verschiedene Personen während des Verkaufsvorganges – ein Mitarbeiter wiegt und/oder verpackt die Produkte für den Kunden und ein weiterer widmet sich dem eigentlichen Kassiervorgang oder weiteren Tätigkeiten – stellt eine andere denkbare Maßnahme zur Reduzierung von hygienischen Risiken für offene Lebensmittel dar.

Alternativ könnte auch der Einsatz von Einweghandschuhen aus Überwachungsicht ein probates Mittel im hygienischen Umgang mit Lebensmitteln sein. Allerdings gilt dies nur bis zu dem Zeitpunkt, an dem die Handschuhe selbst mit kontaminierten Oberflächen wie etwa Türklinken, Abfalleimern oder Ähnlichem in Kontakt kommen und anschließend die so aufgenommenen Keime direkt auf die jeweiligen Lebensmittel verteilen. Ein häufiger Wechsel der Einweghandschuhe beziehungsweise der einmalige Gebrauch bei der Ausübung unterschiedlicher Arbeiten im Verkaufs- oder Zubereitungsbereich stellt also die wichtigste Grundvoraussetzung für ein funktionierendes Hygieneregime dar. Im Rahmen der amtlichen Hygienekontrollen konnte die durchgängige Umsetzung dieser Anforderung in den Betrieben vor allem aus Zeit- und Kostengründen nur bedingt bestätigt werden.

Eine gesetzliche Forderung zum Tragen von Einweghandschuhen im Umgang mit Lebensmitteln existiert im Lebensmittelrecht, mit wenigen Ausnahmen wie etwa bei offenen Verletzungen an den Händen oder Unverträglichkeiten gegenüber bestimmten Stoffen beim Personal, aus den oben genannten Gründen bewusst nicht.

 **BGN**  
Berufsgenossenschaft  
Nahrungsmittel  
und Gastgewerbe

**Einmalhandschuhe an Fleisch-/Wursttheken**



**Ohne Handschuhe – trotzdem hygienisch**

**Sehr geehrte Kunden,**

bei Ihrem heutigen Einkauf haben Sie sicher bemerkt, dass unser Personal an der Fleisch- und Wursttheke keine Handschuhe trägt. Vielleicht befürchten Sie, dass dadurch die Qualität unserer Produkte beeinträchtigt wird.

**Das ist nicht der Fall.**

Zur ständigen Qualitätssicherung setzen wir eine Reihe von betrieblichen und persönlichen Hygienemaßnahmen um. Dazu gehört u. a., dass meine Mitarbeiter insbesondere an der Frischetheke Gabeln, Folien und andere geeignete Hilfsmittel benutzen, regelmäßig über den hygienisch sicheren Umgang mit der Ware geschult werden und streng auf die Sauberkeit ihrer Hände achten.

Darüber hinaus wird die Einhaltung der gesetzlichen Hygienevorschriften durch mich und durch Behörden ständig überwacht.

**Ich habe mich entschieden, auf das Tragen von Handschuhen im Verkauf zu verzichten.**

Das Tragen von Handschuhen verbessert nicht die Hygiene. Es ist nachgewiesen, dass Handschuhe im Verkauf keine hygienischen Vorteile bringen. Im Gegenteil: Das ständige Tragen von Handschuhen schadet der Haut meiner Mitarbeiter, denn schwerwiegende Hauterkrankungen können die Folge sein. Das will ich auf keinen Fall!

Ich hoffe, dass Sie Verständnis für meine Entscheidung haben, zumal die Qualität meiner Produkte dadurch in keiner Weise beeinträchtigt wird. Für weitere Fragen stehe ich Ihnen jederzeit zur Verfügung.

**Ihr Fleischermeister**

Name/Stempel

**Die Ausführungen entsprechen den Empfehlungen der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe**

Quelle: [www.machmit-hautfit.de/11100/49192/1](http://www.machmit-hautfit.de/11100/49192/1)

Daher ist dem Arbeiten mit bloßen Händen bei entsprechender Sensibilisierung des Personals und unter Berücksichtigung möglicher Alternativen zum tatsächlichen Berühren von offenen Lebensmitteln mit den Händen stets der Vorzug zu geben. Das Gefühl verschmutzter Hände führt automatisch zum häufigeren Händewaschen.

Darüber hinaus ist vor dem An- und Ablegen von Einweghandschuhen zur Vermeidung einer möglichen Verschleppung von Keimen auf den Handschuh beziehungsweise vom Handschuh zurück auf die Hände ebenfalls eine Desinfektion der Hände des jeweiligen Trägers erforderlich. Welchen Mehrwert bieten sie dann also tatsächlich?

Aus diesem Grund haben sich verschiedene Interessenvertretungen wie etwa die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe oder der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. der Frage angenommen und werben aktiv durch verschiedene Maßnahmen beim Kunden um Verständnis für den Verzicht auf Einweghandschuhe in den betroffenen Lebensmittelunternehmen.

Grundsätzlich gilt es also in erster Linie, das Portionieren und die Abgabe von offenen Lebensmitteln mit geeigneten Gerätschaften zu bewerkstelligen. Erst wenn dies nicht möglich ist, scheint das Tragen von Einweghandschuhen, ausschließlich für diese eine Tätigkeit und in einem angepassten Wechselrhythmus, als das geeignete Mittel der Wahl.

In jedem Fall sollte der Verbraucher, bei einem aus seiner Sicht unzureichenden hygienischen Umgang mit Lebensmitteln, diesen Mangel direkt vor Ort im jeweiligen Lebensmittelunternehmen ansprechen und um eine entsprechende Erklärung bitten. Hierdurch lassen sich schnell und einfach die jeweiligen Umstände klären.

#### Verbraucherinfo:

Im Jahr 2017 führte die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) eine bundesweite Untersuchung von 44 Backwaren aus Handwerksbäckereien zur tatsächlichen Keimbelastung auf Backwaren und Bargeld durch.

Bei der Untersuchung des Bargeldes in Form von Münzen und Scheinen bis 10 Euro konnte eine nur sehr geringe Keimbelastung nachgewiesen werden, die vergleichbar mit den durchschnittlichen Kontaminationsraten der normalen Umwelt ist.

Bei der mikrobiologischen Untersuchung der Oberflächen von Backwaren aus Bäckereien wurde zwischen Betrieben, die mit und ohne Einweghandschuhe arbeiten, differenziert.

Dabei war durch die BGN insgesamt festzustellen, dass die Oberflächen kaum mit Keimen besiedelt waren.

Im Direktvergleich wiesen die Backwaren aus Bedienung mit Einweghandschuhen 15,1 Keime je cm<sup>2</sup> auf. Bei Verzicht auf den Einsatz von Handschuhen lag der ermittelte Wert bei 14,8 Keimen je cm<sup>2</sup>. Beide Werte liegen im völlig unbedenklichen Bereich, zeigen jedoch deutlich, dass das Tragen von Einweghandschuhen keinen messbaren Vorteil in Bezug auf die Lebensmittelhygiene bringt. Der Verzicht auf Handschuhe hingegen führt im Ergebnis jedoch zu deutlich weniger Hauterkrankungen beim Verkaufspersonal und trägt somit auch auf diesem Wege zur Lebensmittelsicherheit bei.

Weiterführende Infos unter

[www.baeckerhandwerk.de/politik-presse/pressemitteilung/bundesweite-untersuchung-bestaetigt-kein-hygienevorteil-durch-handschuhe-beim-backwarenverkauf/](http://www.baeckerhandwerk.de/politik-presse/pressemitteilung/bundesweite-untersuchung-bestaetigt-kein-hygienevorteil-durch-handschuhe-beim-backwarenverkauf/)



# Auffälligkeiten in verschiedenen Produktgruppen

## Matcha – ein spezieller grüner Tee

Matcha – für Japaner mehr als nur ein Getränk. In Japan wurde Matcha-Tee zunächst von Mönchen getrunken. Er half ihnen, länger wach zu bleiben und verstärkte die Konzentration bei der Meditation. Doch was steckt hinter dem Trend aus Fernost? Matcha stammt aus den Blättern, Blattknospen und zarten Stielen des Teestrauchs (*Camellia sinensis*) und zählt zum grünen Tee, da er im Gegensatz zu anderen Teesorten, wie Oolong-Tee oder schwarzem Tee, nicht fermentiert wird. Japanischer Grüntee wird auf unterschiedliche Weise hergestellt, sodass es ihn in vielen verschiedenen Qualitäten und Geschmacksnuancen gibt. Um höhere Qualitäten zu erzeugen, werden die Pflanzen beispielsweise einige Wochen vor der Ernte beschattet, um die Sonneneinwirkung zu reduzieren. Dadurch haben sie weniger Bitterstoffe, erhalten einen besonders feinen Geschmack und bilden mehr Chlorophyll. Matcha wird aus hochwertigen und aufwendig beschatteten Teeblättern hergestellt und anschließend zu feinem Pulver vermahlen, woraus sich auch die Bezeichnung des speziellen grünen Tees ergibt. Das japanische Wort „Matcha“ heißt übersetzt so viel wie pulveri-

sierter Tee. Traditionell werden bei der Zubereitung eines Matcha-Tees 1 bis 2 Gramm des grünen Pulvers mit zirka 80 ml heißem Wasser aufgegossen und mit einem Bambusbesen cremig und schaumig gerührt. Im Unterschied zu herkömmlichem Grüntee wird bei Matcha das gesamte Pulver inklusive aller Inhaltsstoffe aufgenommen. Aufgrund dieses kompletten Verzehr wird die deutlich erhöhte Aufnahme positiver Inhaltsstoffe wie Teein, Antioxidantien, Spurenelementen und Mineralstoffen intensiv beworben. Allerdings wird auch die Kehrseite deutlich, dass damit in Gänze auch weniger erwünschte Stoffe aufgenommen werden.

Neben dem traditionellen Teeaufguss wird Matcha auch vermisch mit anderen Lebensmitteln wie zum Beispiel Eis, Schokolade und verschiedenen Backwaren verzehrt.

Wie bereits schon in den vergangenen Jahren wurden auch 2019 Matcha-Proben an der LUA untersucht. Insgesamt wurden acht Lebensmittel untersucht, die Matcha als Zutat enthalten beziehungsweise aus



Foto: Pixabay/dunghuyvunguyen



Foto: LUA Sachsen



Foto: Pixabay/Kevin Bölling

reinem Matchapulver bestehen. Im Rahmen der chemischen Untersuchung konnte bei den reinen Matcha-Produkten Aluminiumgehalte von 1.500 bis zirka 1.800 mg/kg festgestellt werden. Nach aktuellem Stand der Forschung wirkt Aluminium nicht genotoxisch und nicht kanzerogen auf den menschlichen Körper. Im Tierversuch konnte jedoch festgestellt werden, dass Aluminium neuro- und nierentoxisch wirkt und das Fortpflanzungssystem sowie das sich entwickelnde embryonale Nervensystem beeinflusst. Darüber hinaus gibt es Zusammenhänge mit Gehirnerkrankungen wie Alzheimer, Parkinson und Multipler Sklerose.

Die Beziehung zwischen Aluminium und neurodegenerativen Krankheiten ist jedoch zum jetzigen Zeitpunkt nicht eindeutig geklärt. Aufgrund des Anreicherungsverhaltens von Aluminium hat die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) eine tolerierbare wöchentliche Aufnahmemenge von 1 mg/kg Körpergewicht festgelegt. Die Aluminium-Exposition beim Menschen erfolgt hauptsächlich über die orale Aufnahme von Lebensmitteln. Einige Lebensmittel enthalten von Natur aus höhere Aluminium-Gehalte als andere.

Durch Zusätze von aluminiumhaltigen Zusatzstoffen sowie durch Übergänge von aluminiumhaltigen Bedarfsgegenständen werden die Aluminiumgehalte in Lebensmitteln zusätzlich noch erhöht. Unter Betracht der Tatsache, dass Aluminium über viele Quellen aufgenommen wird, sollte aus Sicht des BfR der TWI höchstens zu 50 % durch ein Einzell Lebensmittel ausgeschöpft werden. Bereits bei einer Verzehrmenge von täglich 3 g Teepulver, was zirka drei Zubereitungen/Portionen entspricht, schöpft ein Erwachsener von 60 kg den TWI-Wert bei oben genanntem Maximal-Beispiel zu 63 % aus. Aufgrund der TWI-Ausschöpfung von über 60 % wurde eine der acht Matcha-Proben als für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet und damit als nicht sicher beurteilt.

Grüner Tee im Allgemeinen wie auch Matcha im Speziellen enthalten häufig erhöhte Aluminiumgehalte. Durch die Besonderheit, dass das Matcha-Pulver vollständig, entweder in Form eines Teegetränks oder als Zutat von Lebensmitteln, aufgenommen wird, trägt der Verzehr von Matcha-Produkten mitunter zu einer erhöhten Aluminiumaufnahme bei.



# Untersuchungen auf polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK)

Im Untersuchungsjahr 2019 wurden 224 Lebensmittelproben auf ihre PAK-Gehalte untersucht. Mit dem Untersuchungsprogramm sollen die Einhaltung der Höchstgehalte überwacht und mögliche Kontaminationen durch Herstellungsverfahren (Räuchern, Rösten, Trocknen) erkannt werden. Denn wie bereits beim Thema der Tätowierfarben erwähnt, entstehen PAK beispielsweise bei der unvollständigen Verbrennung von organischem Material.

## Öle

In der Warengruppe „Pflanzenöle“ mussten drei der 41 untersuchten Proben beanstandet werden. Dabei handelte es sich um zwei Proben Sesamöl eines Herstellers aus Singapur mit unterschiedlichem Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD), bei denen die zulässigen Höchstgehalte überschritten waren. Mit Hilfe des Europäischen Schnellwarnsystems erfolgte im Rahmen des vorbeugenden Verbraucherschutzes eine Rücknahme der nicht verkehrsfähigen Lebensmittel vom Markt. Die dritte Beanstandung betraf ein Senföl aus Deutschland.



Foto: LUA Sachsen

## Weitere Beanstandungen

Neben den drei Proben Pflanzenöl wurden eine Probe Lorbeerblätter, eine Probe getrocknete Petersilie sowie eine Probe Sprotten in Öl mit Herkunft aus Lettland aufgrund hoher PAK-Gehalte beanstandet.



Foto: Freekeh, LUA Sachsen

## Getreideprodukte

Fortgesetzt wurde die Untersuchung von Freekeh, unreif geerntetem Weizen, der getrocknet und geröstet wird und traditionell in vielen Ländern des östlichen Mittelmeerraumes in Suppen, Salaten und als Beilage verzehrt wird. Wie in den vergangenen Jahren waren die PAK-Gehalte in den Proben sehr unterschiedlich, was dafür spricht, dass die Bedingungen beim Trocknen und Rösten einen großen Einfluss haben und hohe PAK-Gehalte vermeidbar sind. Eine Höchstgehaltsregelung gibt es für diese Erzeugnisse noch nicht. Es sollte jedoch bei der Herstellung auf eine Verminderung der Kontamination geachtet werden, insbesondere unter Berücksichtigung der möglichen Aufnahmemengen für dieses Lebensmittel.

## Geräucherter Fisch – kein Problem

Geräucherte Fleisch- und Fischerzeugnisse sächsischer Hersteller wiesen wie in den vorangegangenen Jahren nur geringe PAK-Gehalte auf, was für eine gute Herstellungspraxis spricht. Die Untersuchungen sollen fortgeführt werden.



Foto: SMS



## Bedarfsgegenstände

Im Jahr 2019 untersuchte die LUA Sachsen insgesamt 1.173 Proben „Bedarfsgegenstände“ (Gegenstände mit Lebensmittelkontakt sowie mit nicht nur vorübergehendem Körperkontakt, Spielwaren, Reinigungs-, Pflege- und Imprägniermittel für den häuslichen Bedarf sowie Mittel und Gegenstände zur Geruchsverbesserung).

Von den 724 untersuchten Bedarfsgegenständen mit Lebensmittelkontakt wurden 143 Proben (19,8 %) beanstandet. Vorrangig Produkte aus Kunststoff waren auffällig im Hinblick auf Stoffübergänge, die potenziell eine Beeinträchtigung des Geruchs, Geschmacks oder Aussehens von Lebensmitteln hervorrufen können (Beanstandungsquote 5,8 %).

Weiterhin fielen verschiedene Lebensmittelbedarfsgegenstände aus bedrucktem Papier aufgrund des Stoffübergangs des Druckfarbenbestandteils N-Acetoacetyllydin auf (Beanstandungsquote 5,5 %). Nach wie vor wird am Markt dominantes „Bambus-Geschirr“ wegen über dem jeweiligen Grenzwert liegenden Stoffübergängen an Formaldehyd und Melamin (18,8 %) sowie aufgrund irreführender Kennzeichnung (29,4 %) beanstandet.



Foto: LUA Sachsen

### Spielwaren

Der auffällig hohen Beanstandungsquote für Spielwaren von 31,8 % lagen im Jahr 2019 erneut merklich viele stoffliche, in zwei Fällen jedoch auch mikrobiologische Ursachen zugrunde. Als gesundheitsschädlich wurden in diesem Zusammenhang zwei sogenannte „Mesh-Bälle“ aufgrund stark erhöhter Gesamtkeimzahlen sowie des Nachweises pathogener Mikroorganismen in Verbindung mit der mangelnden Stabilität des verwendeten Materials beurteilt. Stofflich fielen zum Beispiel Kinderschminkkästen aufgrund erhöhter Elementlässigkeit, Gummi-Twist-Spiele aufgrund erhöhter Gehalte an polyzyklischen, aromatischen Kohlenwasserstoffen sowie feuchte Spielmassen aufgrund erhöhter Gehalte an Isothiazolinonderivaten zur Konservierung auf.



Foto: Pixabay/Semevent



Foto: MurzikNata/iStock

## Kosmetische Mittel



Foto: Pixabay/Bruno/Germany

Im Untersuchungsbereich kosmetische Mittel wurden 2019 insgesamt 780 Proben zur Untersuchung eingereicht, davon waren 197 (25,3 %) zu beanstanden.

64,5 % der Beanstandungen (127 Proben) beruhten auf fehlerhaften Kennzeichnungen, bei 86 Proben standen irreführende Werbeaussagen im Fokus der Beurteilung. Die Überschreitung gesetzlich vorgeschriebener Höchstkonzentrationen beziehungsweise die Anwesenheit verbotener Stoffe wurde bei 25 Proben (12,7 %) festgestellt.

Drei schwarze Tätowierfarben wurden aufgrund des Gehaltes an polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) und eine grüne Tätowierfarbe wurde aufgrund des Gehaltes an dem primären aromatischen Amin o-Toluidin als gesundheitsschädlich beurteilt.

Eine Bleichcreme enthielt 1 % Kojisäure und wurde aufgrund der vorgesehenen Verwendung für den ganzen Körper als nicht sicher beurteilt. Ebenfalls als nicht sicher für die menschliche Gesundheit war ein Duft-Schaumbad aufgrund einer mikrobiologischen Kontamination mit dem fakultativ oder opportunistisch pathogenen Keim *Pseudomonas putida*, der bei Menschen mit intaktem Immunsystem selten Krankheiten verursacht. Hingegen ist dieser Erreger vorwiegend bei immunsupprimierten Menschen wie Krebskranken und Frühgeborenen in der Lage, Infektionen auszulösen, wobei der größte Risikofaktor dabei die Verwendung von invasiven medizinischen Gerätschaften wie Harnwegs- oder Venenkathetern ist. Infektionen mit *Pseudomonas putida* umfassen hauptsächlich Bakteriämien, Harnwegsinfektionen und Lungenentzündungen und seltener Infektionen der Haut, des Bauchfells, des zentralen Nervensystems, der Ohren und der Gelenke.



# Europäisches Schnellwarnsystem Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF)



Rapid Alert System for *Food and Feed*

Foto: EU-Kommission/ec.europa.eu

Das interaktive Europäische Schnellwarnsystem für Lebensmittel und Futtermittel (Rapid Alert System for Food and Feed, kurz: iRASFF) ist das Internet-Datenbank-gestützte Schnellwarnsystem der Europäischen Kommission.

Es ist ein behördeninternes Informationssystem zwischen den Mitgliedstaaten der Europäischen Union und der Europäischen Kommission und ermöglicht ein zeitnahes und wirksames Handeln der Behörden, sofern von Lebensmittelbedarfsgegenständen, Lebens- oder Futtermitteln Risiken für die menschliche Gesundheit ausgehen.

Seine Gründung erfolgte 1979. Im Jahr 1992 wurde das Schnellwarnsystem für Lebensmittel in die EU-Richtlinie zur allgemeinen Produktsicherheit aufgenommen. Zunächst lief alles per Telefon und Fax, seit 2000 per E-Mail und seit 2014 über die Plattform iRASFF.

Alle 27 EU-Staaten sind Mitglieder des RASFF; ferner die assoziierten Drittstaaten Island, Liechtenstein und Norwegen. Die Schweiz, die 2009 die veterinärmedizinischen Grenzkontrollen der EU eingeführt

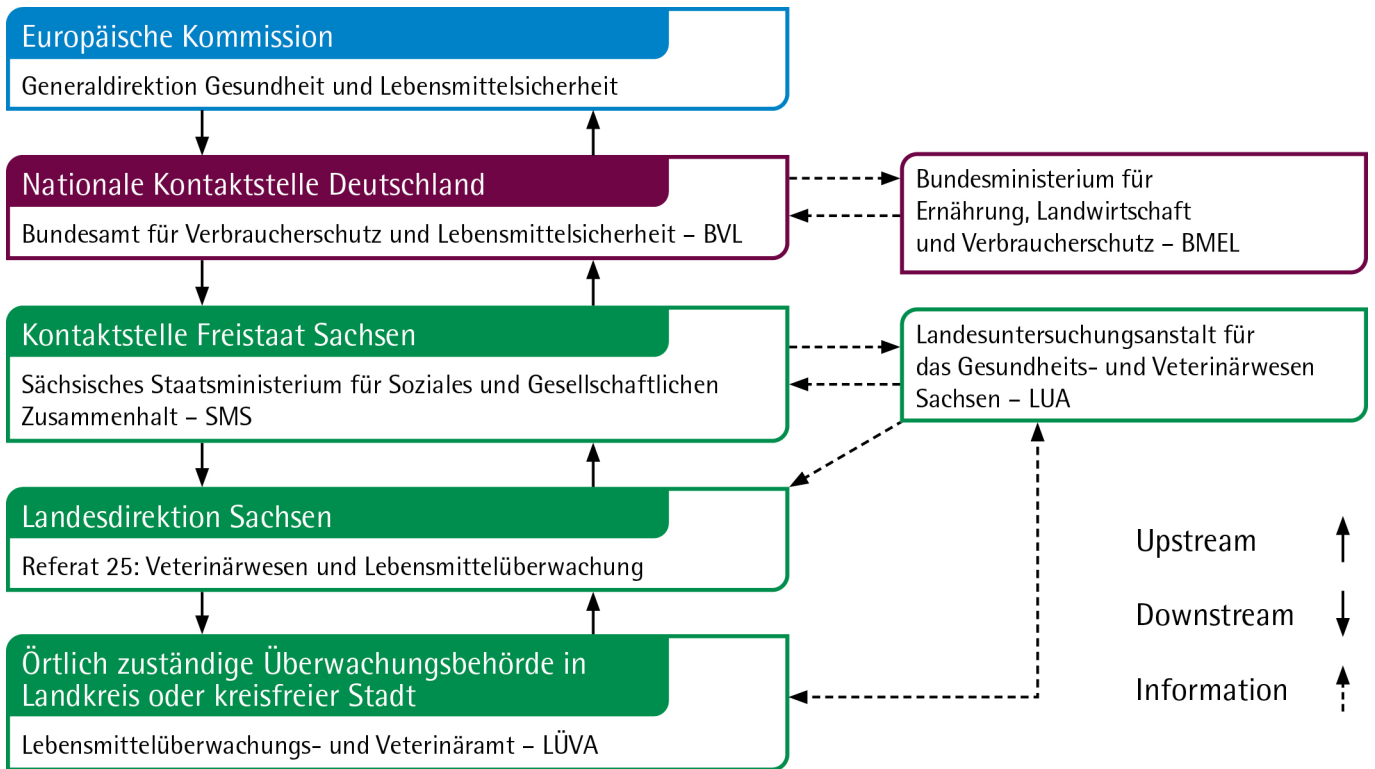
hat, ist in Bezug auf Grenzkontrollen bei Erzeugnissen tierischen Ursprungs integriert.

Jeder Mitgliedsstaat verfügt über eine nationale Kontaktstelle, in Deutschland ist dies das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz (BVL) mit Sitz in Berlin.

Jedes Bundesland unterhält wiederum eine (Landes-)Kontaktstelle. In Sachsen ist diese Stelle bei der Obersten Lebensmittelüberwachungsbehörde, dem Staatsministerium für Soziales und Gesellschaftlichen Zusammenhalt (SMS), angesiedelt. Hier werden die Meldungen aus dem iRASFF entgegengenommen, ausgewertet und den Lebensmittelüberwachungsbehörden in einem abgestuften Verfahren übermittelt. Des Weiteren übermitteln die Kontaktstellen Informationen an die EU-Kommission über gesundheitsschädliche Produkte, von denen Gefahren für die Verbraucherinnen und Verbraucher in der EU ausgehen können. Nach einem vorgeschriebenen Ablauf werden diese Meldungen geprüft, ergänzt und in das iRASFF eingestellt. Alle Meldungen werden in der EU-Datenbank archiviert und können jederzeit von den Mitgliedern abgerufen werden.



## Meldewege im RASFF-System



### Was passiert mit den beanstandeten Lebensmitteln?

Sofern von Lebensmittelbedarfsgegenständen, Lebens- oder Futtermitteln Risiken für die menschliche Gesundheit ausgehen, werden alle in der EU belieferten Länder über das System mit entsprechenden Lieferlisten informiert. Das Meldesystem ermöglicht den Lebensmittelüberwachungsbehörden EU-weit ein rasches Handeln. Aufgabe der Behörden ist es nun zu prüfen, ob die mitgeteilten beanstandeten Lebensmittel vom Hersteller beziehungsweise Inverkehrbringer zurückgenommen wurden. Sofern sich die beanstandete Ware bereits beim Verbraucher befindet, wird eine Warnung der Öffentlichkeit, zum Beispiel in Form einer Pressemitteilung, durch den Hersteller, Importeur, Händler oder die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde veranlasst. Somit soll sichergestellt werden, dass alle Verbraucher und Verbraucherinnen über den Rückruf eines Lebensmittels informiert werden. Hersteller beziehungsweise Inverkehrbringer haben Verfahren zur Rücknahme von Produkten einzurichten, die die Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit nicht

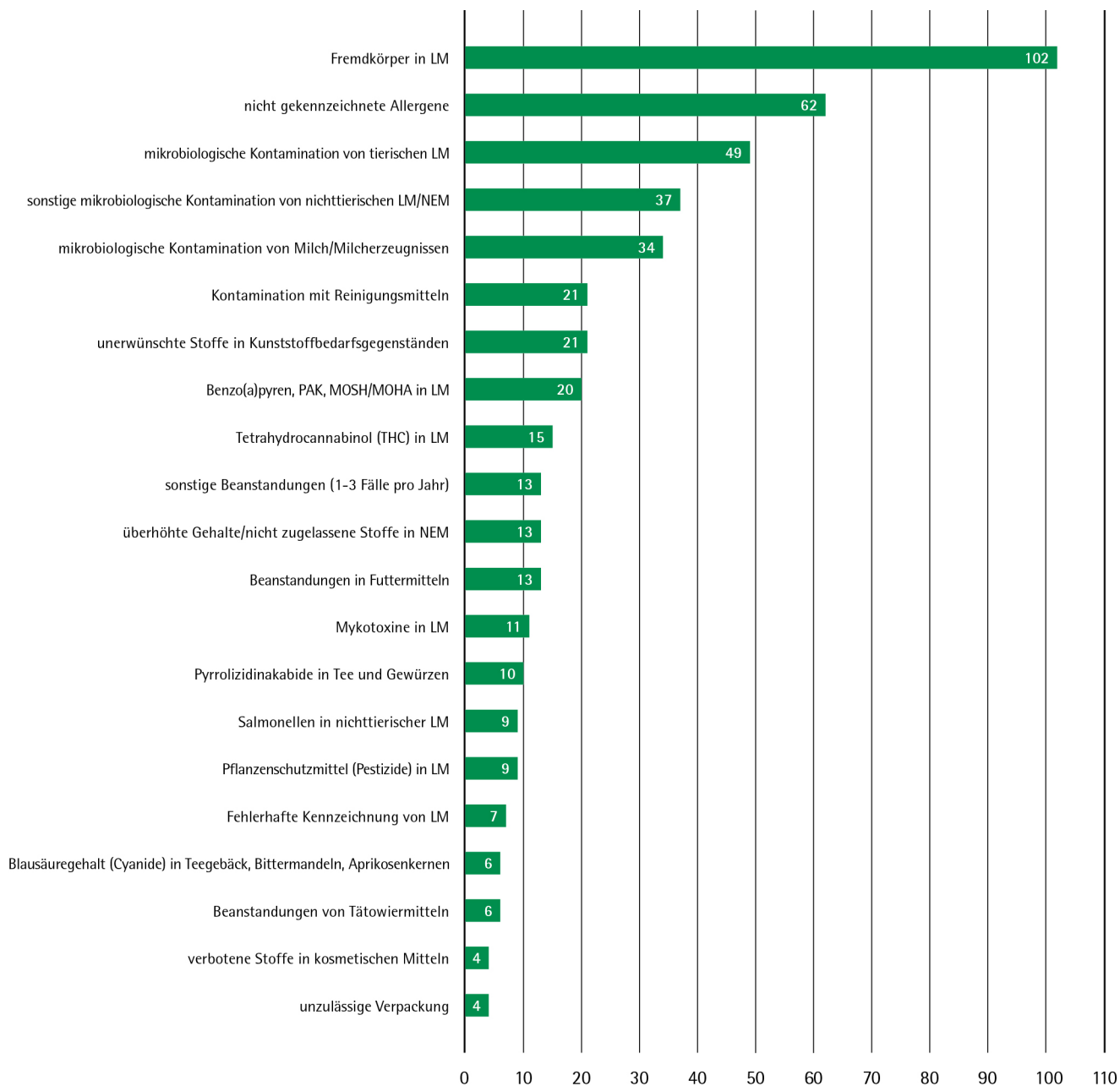
erfüllen, und leiten Informationen, die für die Rückverfolgung von nicht sicheren Lebensmitteln erforderlich sind, an die zuständigen Behörden, Verarbeiter und Einzelhändler weiter.

Über die Ermittlungsergebnisse der Lebensmittelüberwachungsbehörden von den oben beschriebenen Rückrufaktionen werden die anderen Mitgliedsländer durch Folgemeldungen über die Plattform iRASFF informiert. Auf diese Weise wird ein transparenter Informationsfluss geschaffen.

### Wie viele Schnellwarnfälle gehen pro Jahr im SMS ein?

In 2019 sind insgesamt 466 schnellwarnrelevante Fälle über die Plattform iRASFF kommuniziert worden. Die Aufsplittung auf die unterschiedlichen Lebensmittel sowie Beanstandungsgründe können Sie der nachfolgenden Tabelle entnehmen. Dominiert haben Fremdkörper in Lebensmitteln aller Art, nicht gekennzeichnete Allergene in Lebensmitteln und die mikrobiologische Kontamination von tierischen beziehungsweise nicht-tierischen Lebensmitteln.

## In Sachsen relevante Schnellwarnfälle (RASFF & RAPEX) 2019, ges.: 466



Übersicht über die Gesamtanzahl an Schnellwarnfällen in Sachsen

# Die amtliche Futtermittelüberwachung in Sachsen



Foto: Pixabay/René Schué

Im Jahr 2019 wurden von den Außendienstmitarbeitern (Futtermittelkontrolleuren) 840 Betriebskontrollen bei 642 Futtermittelunternehmen durchgeführt. Die Untersuchungen der Proben richteten sich nach dem Kontrollprogramm Futtermittel für die Jahre 2017 bis 2021. Es wurden 769 amtliche Proben entnommen, bei denen insgesamt 5.509 Analysen durchgeführt wurden.

Die Proben teilten sich wie folgt auf die einzelnen Futtermittelkategorien auf:

- Einzelfuttermittel: 217 Proben
- Mischfuttermittel: 524 Proben
- Vormischungen: 25 Proben
- Zusatzstoffe: 3 Proben

57 der entnommenen Proben mussten beanstandet werden. Hauptsächlich betraf dies Kennzeichnungsmängel. In 22 Proben waren die Gehalte der deklarierten Inhaltstoffe zu beanstanden und in 26 Proben wurden die gekennzeichneten Gehalte verschiedener Zusatzstoffe unterschritten.

Zu den Beanstandungen aufgrund chemischer Parameter (im Ergebnis der Untersuchung eigener Pro-

ben sowie aufgrund von Abgaben aus anderen Bundesländern beziehungsweise Informationen über das EU-Schnellwarnsystem iRASFF) zählten im vergangenen Jahr unter anderem eine Höchstgehaltsüberschreitung des Zusatzstoffes Mangan in Kaninchenfutter. Aus anderen Ländern erreichte die amtliche Futtermittelüberwachung die Nachricht, dass in Dosen vertriebenes Hundefutter mit einer Überschreitung der Höchstgehalte der Schwermetalle Blei und Cadmium auch in Sachsen vertrieben wurde. Dieses Futter wurde gesperrt und der Einzelhändler informierte seine Kundschaft über den Sachverhalt und die Möglichkeit der Rückgabe des Futters.

Nach wie vor sind die unter anderem in sogenannten „BARF-Shops“ angebotenen Hundekauartikel (zum Beispiel Schweineohren, Kälberschlund, Lammlunge, Rinderkopfhaut) häufig mikrobiologisch stark belastet. Deshalb mussten sie in einigen Fällen aufgrund von Salmonellennachweisen beanstandet werden. Aber auch bei Futtermitteln für Nutztiere (vor allem Rinder) gibt es immer wieder Salmonellenfunde. Im zurückliegenden Jahr waren insbesondere Raps-Extraktionsschrote in teils beträchtlichen Tonnagen davon betroffen. Natürlich darf mit Salmonellen





Foto: Pixabay/finako

kontaminiertes Futter nicht in Verkehr gebracht oder verfüttert werden.

Neben dem Tagesgeschäft wird die amtliche Futtermittelkontrolle auch immer wieder in Amtshilfe für andere Behörden tätig. Als Beispiel seien hier Teamkontrollen nach Brandereignissen, bei denen beispielsweise auch landwirtschaftliche Flächen in



Foto: Pixabay/Jae rue

Mitleidenschaft gezogen wurden, genannt. Regelmäßig werden die Futtermittelkontrolleure auch nach Höchstgehaltsüberschreitungen von Kupfer in Lebern oder Nieren von Schlachttieren zurate gezogen. Ein kausaler Zusammenhang mit den verwendeten Futtermitteln konnte aber bislang in keinem Fall festgestellt werden.

## EU-Audit zu Insekten und verarbeitetem tierischem Protein (VTP) aus Insekten zur Verwendung in Futtermitteln

Um den Qualitätsstandard der amtlichen Futtermittelüberwachung auf europäischer Ebene zu prüfen und abzusichern, werden in den Mitgliedstaaten regelmäßige Audits durchgeführt. So auditierten Experten der Generaldirektion Gesundheit und Lebensmittelsicherheit der Europäischen Kommission vom 11. bis 15. November 2019 Deutschland, um die amtlichen Kontrollen in Bezug auf die Erzeugung und den Handel, einschließlich der Einfuhr von Insekten und verarbeitetem tierischem Protein (VTP) aus Insekten zur Verwendung in Futtermitteln, zu überprüfen. Stellvertretend für ganz Deutschland wurden zwei Bundesländer, darunter Sachsen, besucht.

Die Experten inspizierten in Sachsen zwei Futtermittelunternehmen, die mit der Herstellung von Heimtierfuttermitteln beschäftigt sind. Ein Unternehmen kauft getrocknete Insekten zur Herstellung von Heimtierfuttermitteln zu, das zweite Unternehmen

züchtet die Insekten selbst und verarbeitet sie anschließend zu Einzelfuttermitteln, die dann an Hersteller von Heimtierfuttermitteln verkauft werden. Ergänzend sei noch erwähnt, dass der Einsatz von verarbeitetem tierischem Protein (VTP) aus Insekten bisher nur in Futtermitteln für Tiere in Aquakultur und Heimtiere zulässig ist. Die Rechtsvorschriften, die die Futtermittelunternehmen im Umgang und bei der Erzeugung von Futtermitteln mit Insekten zu beachten und einzuhalten haben, sind sehr umfangreich. Noch bevor der Futtermittelunternehmer mit der Herstellung der Insekten und daraus erzeugter Futtermittel beginnen kann, muss das Futtermittelunternehmen den Zulassungsprozess nach dem Tierische Nebenproduktrecht (TNP-Recht), der vom LÜVA durchgeführt wird, die Anlagenprüfung durch die Maschinentechnische Sachverständige der LUA und den Registrierungsprozess nach Futtermittelhygieneverordnung, den die amtliche Futtermittel-

überwachung durchführt, durchlaufen. Erst nach dem erfolgreichen Abschluss dieser Prüfungen darf er die Tätigkeiten zur Erzeugung und den Handel für diese speziellen Futtermittel ausüben. Anschließend werden die Futtermittelunternehmen weiterhin sowohl vom LÜVA als auch von der amtlichen Futtermittelüberwachung regelmäßig kontrolliert. Eine konstruktive und kooperative Zusammenarbeit zwischen beiden Behörden ist dabei eine grundlegende Voraussetzung.

Das EU-Audit wurde mit einer Eingangsbesprechung mit den zuständigen Behörden des Bundes und der Länder im Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) in Berlin eröffnet. Dabei wurden unter anderem die umfangreichen Fragebögen und Zuarbeiten, die die Behörden in Vorbereitung auf das Audit auszufüllen und vorzulegen hatten, ausgewertet. An den drei nachfolgenden Tagen reiste die Expertengruppe zunächst nach Brandenburg und anschließend nach Sachsen. Zunächst war das Expertenteam im Sächsischen Staatministerium für Soziales und Gesellschaftlichen Zusammenhalt zu Gast. Dort präsentierten die beiden Überwachungsbehörden die Struktur und Organisation ihrer Kontrolltätigkeiten, insbesondere in Bezug auf Unternehmen, die TNP aus Insekten, einschließlich VTP aus Insekten sowie Futtermittel, die Insekten enthalten. Sehr eindringlich hinterfragte das Auditteam, wie die Regelungen und Vorgaben der Kontrolltätigkeit in den Qualitätsmanagementsystemen der beiden Behörden verankert sind und welche konkreten Weiterbildungen die in der amtlichen Kontrolle tätigen Mitarbeiter, insbesondere auf dem Gebiet der Verwendung von Insekten als Futtermittel, wahrgenommen hatten. Weiterhin wurden die Checklisten, die in den Zulassungsprozessen sowie Kontrollen eingesetzt werden, geprüft.

Im ersten Futtermittelunternehmen führte das Auditteam zunächst eine Betriebsbegehung durch. Das Betriebspersonal wurde dabei ebenso intensiv befragt wie die amtlichen Kontrolleure Rede und Antwort zu den anzuwendenden Rechtsvorschriften und ihrem konkreten Vorgehen bei den durchgeführten amtlichen Kontrollen stehen mussten. Es muss betont werden, dass Sinn und Zweck eines Audits durch die Europäische Kommission nicht die Kontrolle des Betriebes ist, sondern die Kontrollmechanismen der zuständigen Behörden geprüft werden. Im Anschluss an die Betriebsbegehung wurden das Zulassungs- und Registrierungsverfahren sowie

der Inhalt der von der Behörde erstellten Bescheide einer intensiven Prüfung durch die Auditoren unterzogen. Im zweiten Unternehmen war das Auditteam zwar vor Ort, beschränkte seine Prüfung aber ausschließlich auf die Dokumente. Die Produktionsräume dieses Futtermittelunternehmens wurden nicht inspiziert. Die vorgelegten Betriebsakten, die die Behörden zu dem Unternehmen führen, wurden einer eingehenden Tiefenprüfung unterzogen. Dabei wurde der Schriftverkehr der Behörden mit dem Futtermittelunternehmen sowie Telefonnotizen ebenso geprüft wie einzelne Bearbeitungsstände des vom Futtermittelunternehmen erarbeiteten HACCP-Konzeptes und dessen Bewertungen durch die Überwachungsbehörde. Am letzten Tag führte das Auditteam eine Abschlussbesprechung mit den Vertretern der zuständigen Behörden des Bundes und der Länder wiederum im BMEL in Berlin durch, in dem es erste Bewertungen des Audits vornahm. Alle Ergebnisse des Audits wurden in einem umfangreichen Auditbericht zusammengestellt. Dieser Bericht ist auf der Homepage der EU-Kommission eingestellt ([www.ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit\\_reports/details.cfm?rep\\_id=4285](http://www.ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4285)). Bei dem Auditbesuch konnte die Arbeit der sächsischen Überwachungsbehörden der strengen Prüfung des Expertenteams standhalten.



Foto: Pixabay/congerdesign



# Abkürzungsverzeichnis

ArfD	akute Referenzdosis
BaP	Benzo(a)pyren
BgVV	Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin
BfArM	Bundesinstitut für Arzneimittel und Medizinprodukte
BfR	Bundesinstitut für Risikobewertung
BtMG	Betäubungsmittelgesetz
BMEL	Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft
BVL	Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit
CBD	Cannabidiol
EFSA	Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit
EU	Europäische Union
g	Gramm
HACCP	hazard analysis and critical control points; Gefahrenanalyse
KbE	koloniebildende Einheiten
kg	Kilogramm
LEVES-SN	Lebensmittel- und Veterinärinformationssystem-Sachsen
LM	Lebensmittel
LMHV	Lebensmittelhygieneverordnung
LUA	Landesuntersuchungsanstalt für das Gesundheits- und Veterinärwesen in Sachsen
LÜP	Landesüberwachungsprogramm
LÜVA	Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt
LÜVÄ	Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärämter
mg	Milligramm
ml	Milliliter
MOAH	Aromatische Mineralölkohlenwasserstoffe
MOSH	Gesättigte Mineralölkohlenwasserstoffe
NEM	Nahrungsergänzungsmittel
PA	Pyrrrolizidinalkaloide
PAK	polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe
SMS	Sächsisches Staatsministerium für Soziales und Gesellschaftlichen Zusammenhalt
spp.	Subspezies



SWS	Schnellwarnsystem
THC	Tetrahydrocannabinidiol
TNP	tierische Nebenprodukte
TWI	tolerable weakly intake
VTP	verarbeitetes tierisches Protein
µg	Mikrogramm
URL	tolerable upper intake level
°C	Grad Celsius
%	Prozent







**Herausgeber:**

Sächsisches Staatsministerium für Soziales und Gesellschaftlichen Zusammenhalt  
Referat Öffentlichkeitsarbeit und Social Media  
Albertstraße 10, 01097 Dresden  
E-Mail: [redaktion@sms.sachsen.de](mailto:redaktion@sms.sachsen.de)  
Internet: [www.sms.sachsen.de](http://www.sms.sachsen.de)

**Redaktion:**

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

**Fotos:**

Die Abbildungen wurden, sofern nicht anders angegeben, von Mitarbeitern der LUA erstellt. Es wurden Aufnahmen des Sozialministeriums und der LDS zur Verfügung gestellt.

Titelseite: beats3, istockphoto

Vorwort: Pawel Sosnowski

Seite 4: SMS, LDS

Gestaltung und Satz:

Juniks Marketing GmbH

Druck:

Union Druckerei Dresden GmbH

Redaktionsschluss:

September 2020

Auflage:

350 Stück

**Bezug:**

Diese Druckschrift kann kostenfrei bezogen werden bei:

Zentraler Broschürenversand der Sächsischen Staatsregierung  
Hammerweg 30, 01127 Dresden

Telefon: +49 351 210367172

Telefax: +49 351 2103681

E-Mail: [publikationen@sachsen.de](mailto:publikationen@sachsen.de)

[www.publikationen.sachsen.de](http://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.