

Amtliche Lebensmittel- und Futter- mittelüberwachung 2020



VON MENSCH ZU MENSCH.

Vorwort

Sehr geehrte Damen und Herren,

rückblickend bleibt festzustellen, dass ein nicht ganz gewöhnliches Jahr mit neuen Herausforderungen und Aufgaben hinter uns liegt. Umso erfreulicher ist es für mich, dass trotz dieser einschneidenden Umstände im Zuge der Bewältigung der Coronapandemie der gesundheitliche Verbraucherschutz der Bürgerinnen und Bürger weiterhin hoch priorisiert wurde und jederzeit sichergestellt war.

Mein großer Dank geht hierbei insbesondere an all die engagierten Kolleginnen und Kollegen, die alltäglich bemüht waren, den gesundheitlichen Verbraucherschutz, im Speziellen die Gewährleistung der Lebens- und Futtermittelsicherheit in Sachsen in diesen unruhigen Zeiten sicherzustellen. Empfehlen möchte ich in diesem Zusammenhang einen Beitrag in dieser Broschüre, der detailliert über das Thema Lebensmittelsicherheit in Zeiten der Coronapandemie informiert.

Aber neben Corona gab es weitere Fachthemen, mit denen sich die Lebensmittelüberwachung konfrontiert sah. Sämtliche Leistungen und Arbeiten, die unsere Lebensmittel- und Futtermittelüberwachungsbehörden im vergangenen Jahr erbracht haben, sind detailgenau in der vorliegenden Broschüre aufgelistet. Diese Leistung ist nicht auf die Zahl der Betriebskontrollen oder die Zahl entnommener und untersuchter Proben zu reduzieren. Selbstverständlich sind auch die Anzahl festgestellter Verstöße sowie hieraus resultierende amtliche Maßnahmen, wie Betriebsschließungen, das Erheben von Bußgeldern sowie das Stellen von Strafanzeigen bei der Staatsanwaltschaft, als Teil dieses Berichtes hervorzuheben. Darüber hinaus ist das Kontrollpersonal auch beratend tätig, indem die Lebensmittelunternehmer bei der Realisierung von Bauvorhaben unterstützt werden und die Verbraucheraufklärung vorangetrieben wird.

Abgerundet wird die Broschüre durch interessante Ergebnisse zu Schwerpunktprogrammen in Sachsen wie beispielsweise die Hygienepaxis bei Feinkosttheken oder Salatbars zur Selbstbedienung sowie durch eigenständige Kapitel zum Internethandel oder dem Europäischen Schnellwarnsystem, welches für die Lebensmittelüberwachungsbehörden ein wichtiges Instrument bei der Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit darstellt.

Als Staatsministerin für Verbraucherschutz ist es mir ein besonderes Anliegen, Ihnen als Verbraucherschaft die wichtige Arbeit der Lebensmittelüberwachungsbehörden in Sachsen näherzubringen. Die Ergebnisse des vergangenen Jahres belegen, wie auch schon in den Vorjahren, dass sächsische Verbraucherinnen und Verbraucher dank der engagierten und entschlossenen Kollegen aus der Lebensmittelüberwachung beruhigt einkaufen und konsumieren können.

Nehmen Sie sich ein wenig Zeit und studieren Sie die vorliegende Broschüre mit all ihren interessanten Ergebnissen. Ohne vorzugreifen kann ich Ihnen versichern, es wird sich lohnen.

Verbunden mit einem besonderen Dank an die zahlreichen in Sachsen an der Lebensmittel- und Futtermittelüberwachung beteiligten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter wünsche ich Ihnen nun eine erkenntnisreiche Lektüre!

Ihre



Petra Köpping
Staatsministerin für Soziales und
Gesellschaftlichen Zusammenhalt





Foto: Yana-Tatevosian/iStock – frisches Gemüse



Foto: Pixabay/Joseph Mucira – bunte Auswahl an Smoothies und Früchten

Inhaltsverzeichnis

Die amtliche Lebensmittelüberwachung	4
Aufbau der amtlichen Lebensmittelüberwachung	4
Betriebskontrollen und Vollzug in Sachsen	5
Anzahl der Betriebe	5
Besonderheiten 2020	6
Lebensmittelüberwachung in Zeiten der Coronapandemie	6
Verbraucherschutz auch im sächsischen Internethandel	8
Mineralöle (MOH) in Lebensmitteln – ist das üblich?	9
Facettenreicher Verbraucherschutz – Gesundheitsbeeinträchtigung durch Badeschuhe?	12
Betriebskontrollen	13
Kontrollaktivität – allgemein	13
Amtliche Maßnahmen	14
Welche Maßnahmen wurden konkret veranlasst?	14
Probenuntersuchung	15
Wer entnimmt eigentlich die Proben und wo werden diese untersucht?	15
Gesundheitsschädliche Lebensmittel	18
Pathogene Mikroorganismen – welche sind das?	18
Fremdkörper, Gifte, Verunreinigungen	20
Auffälligkeiten in verschiedenen Produktgruppen	22
Craft Beer –Kreativbiere, besondere Biere – ein Überblick	22
Mikrobiologische Untersuchung von geschnittenem, verzehrfertigem Obst, Obstsalaten und vorzerkleinertem Obst – ein unbedenklicher Snack für zwischendurch?	24
Bedarfsgegenstände	26
Kosmetische Mittel	27
Landesüberwachungsprogramm (LÜP) – ein wichtiger Beitrag zur Lebensmittelsicherheit	28
Brauereikontrollen	28
Hygienepaxis bei Feinkosttheken oder Salatbars zur Selbstbedienung	29
Cadmiumgehalte in Lebensmitteln unter Beachtung des Problems der sächsischen Überschwemmungsgebiete	30
Europäisches Schnellwarnsystem Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF)	31
Wie viele Schnellwarnmeldungen sind jährlich zu bearbeiten?	32
Was sind die häufigsten Gründe für Schnellwarnmeldungen?	32
Die amtliche Futtermittelüberwachung in Sachsen	33
Kontrollen, Probenahmen, Beanstandungen – ein Tätigkeitsbericht der Futtermittelüberwachung	33
Ambrosia – winzige Samen – harte Konsequenzen	34
Abkürzungsverzeichnis	36

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

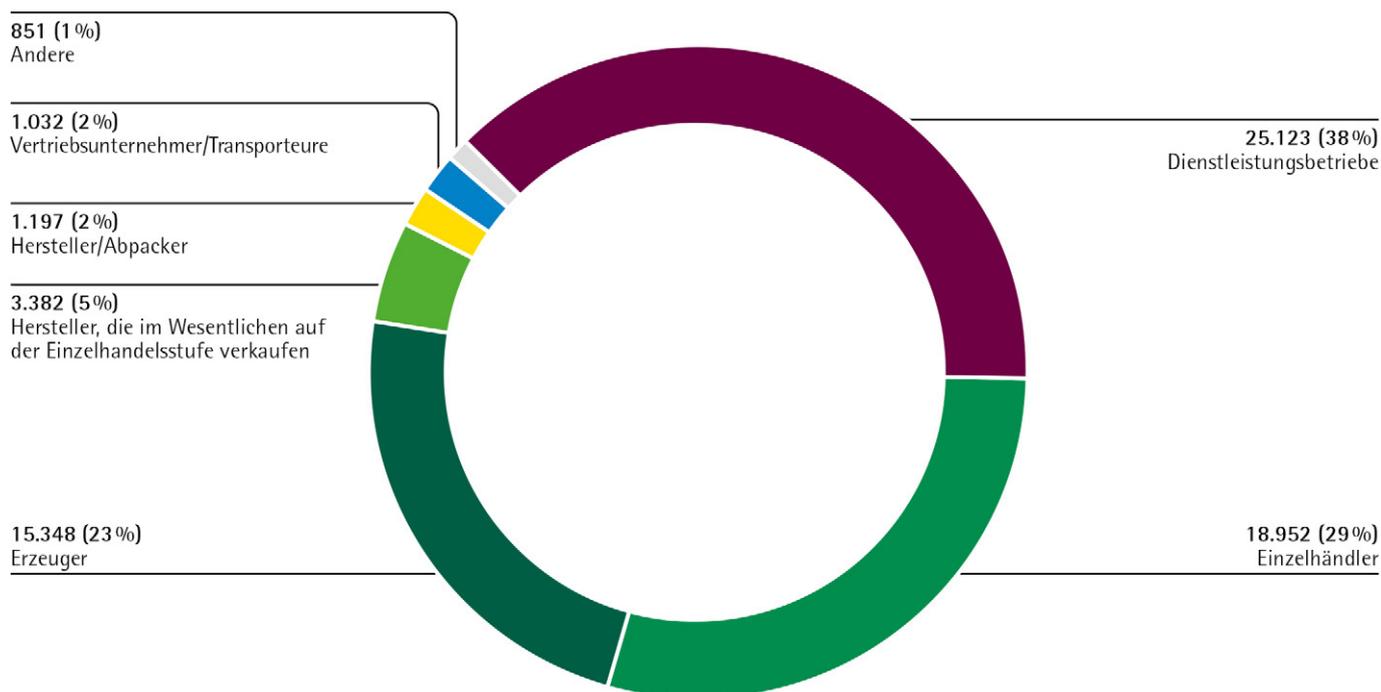
Anzahl der Betriebe

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.

2020 waren in Sachsen insgesamt 65.885 Lebensmittelbetriebe registriert; 0,72 % weniger als im Vorjahr.

Der größte Rückgang registrierter Betriebe war bei den Erzeugern zu verzeichnen. Deren Anzahl verringerte sich im Vergleich zu 2019 um 413 Betriebe (2,6 %). 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 29 %. 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 2020



Besonderheiten 2020

Lebensmittelüberwachung in Zeiten der Coronapandemie



Foto: Pixabay/corona

Auswirkungen von Corona

Mit Beginn der Coronapandemie im März vergangenen Jahres sah sich auch die Lebensmittelüberwachung in Sachsen mit besonderen Herausforderungen und Einschränkungen im Hinblick auf die Durchführung der Kontrollen und Probenahmen konfrontiert. Neben dem primären Ziel des Verbraucherschutzes durch Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit war nun der Infektionsschutz in allen Lebenslagen auch unter den Mitarbeitern der Lebensmittelüberwachungsbehörden vorrangiges Ziel.

Verbraucherschutz musste nunmehr trotz erschwerner Umstände wie Minimierung der sozialen Kontakte und erhöhter Infektionsschutzaufgaben sichergestellt werden. Amtliche Kontrollen wurden in dieser Zeit mit Augenmaß und vornehmlich in besonders risikobehafteten Betriebskategorien weitergeführt.

Temporär reduzierte amtliche Kontrollen sowie lockdownbedingte Betriebsschließungen vorwiegend im Bereich der gastronomischen Einrichtungen, aber auch der Kultur- und Freizeittätten bedingten letztlich eine reduzierte Anzahl an durchgeführten

amtlichen Kontrollen im Bereich der Lebensmittelüberwachung gegenüber den Vorjahreszeiträumen.

Konkret konnten coronabedingt im Jahr 2020 mit insgesamt 48.347 durchgeführten Kontrollen ca. 19.000 Kontrollen weniger als im Vorjahr realisiert werden. Ein Rückgang der Kontrollzahlen war allerdings auch bei Betrieben zu erkennen, die nicht durch Schließung im Lockdown betroffen waren wie beispielsweise Fleischer, Bäcker sowie der gesamte Lebensmittel-Einzelhandel. Dies resultierte häufig aus der Abordnung von Kollegen und Kolleginnen in die kommunalen Gesundheitsämter zwecks Unterstützung der dortigen Mitarbeiter bzw. deren Mitwirkung in kommunalen Krisenstäben oder der Nichtverfügbarkeit aufgrund von Quarantänepflicht oder notwendiger Kinderbetreuung.

Hinsichtlich der Probenahmen und -untersuchungen zur Sicherstellung der Lebensmittelsicherheit zeichnete sich ein vergleichbares Bild ab. Es wurden insgesamt weniger Proben an der Landesuntersuchungsanstalt für das Gesundheits- und Veterinärwesen Sachsen als im Vorjahr untersucht.

Besondere Herausforderungen

Eine besondere Bedeutung kam dem gesundheitlichen Verbraucherschutz, sprich der Lebensmittelüberwachung, mit den betrieblichen Öffnungsmaßnahmen zu. Gastronomieunternehmen öffneten nach längerer Betriebspause wieder. Betriebsabläufe waren aufgrund rechtlicher Vorgaben zum Infektions- und Arbeitsschutz, unter Aufrechterhaltung einer unverändert hohen Produktqualität, anzupassen. Dies bedurfte der Begleitung und Überwachung durch die zuständigen Behörden, ebenso wie das engagierte Bearbeiten der zahlreichen Anfragen seitens der Unternehmen. Die Lebensmittelüberwachungsbehörden gingen bei den durchgeführten Kontrollen sowie Probenahmen sensibel vor und kontrollierten in Amtshilfe zum Teil auch die Erfüllung der Corona-Auflagen in den Betrieben mit.

Regelkontrollaktivitäten inklusive Probenahmen fanden in allen sächsischen Landkreisen und kreisfreien Städten spätestens seit Juni 2020 wieder regulär statt. Damit kamen die Kommunen und der Freistaat nicht nur ihrer rechtlichen Verpflichtung nach, sondern kompetentes und hygienisch geschultes Personal stand vor Ort in einer herausfordernden Situation

begleitend zur Seite, natürlich stets unter Berücksichtigung des Infektionsschutzes.

Abschließend lässt sich resümieren, dass durch das strukturierte und bedachte Vorgehen aller beteiligten Behörden das Verbraucherschutzniveau in Sachsen trotz coronabedingter Herausforderungen in 2020 sichergestellt wurde.



Foto: Coronavirus/iStock



Foto: Pixabay/fotoblend – Gesichtsmasken auf der Leine

Verbraucherschutz auch im sächsischen Internethandel



Foto: Pixabay/justynafaliszek – Onlinehandel

Das Onlinegeschäft in Deutschland boomt. Durch die Corona-Restriktionen wurde dieser Trend noch einmal beschleunigt. Im Jahr 2020 erzielte das Onlinegeschäft in Deutschland einen Warenumsatz in Höhe von rund 83,3 Milliarden Euro und stieg somit gegenüber dem Vorjahr um 14,6 %. Mit 67,2 % erhöhte sich in diesem Zeitraum vor allem der Umsatz mit Lebensmitteln und erreichte rund 2,7 Milliarden Euro.

Auch die sächsischen Verbraucherinnen und Verbraucher kaufen zunehmend Produkte im Internet. Ebenso steigt die Anzahl von Unternehmen, die ihre Waren online anbieten. Für diese gelten dieselben Regeln wie für den stationären Handel. Sie müssen sich bei der für sie zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde registrieren und für ihre Angebote die Vorgaben des Lebensmittelrechts, zum Beispiel zur Kennzeichnung und zu Lager- und Transporttemperaturen, einhalten. Es dürfen nur sichere und nicht täuschende Lebensmittel zum Verkauf angeboten werden.

Die sächsischen Lebensmittelüberwachungsbehörden stellen sich schon seit Jahren den Herausforderungen der Überwachung des Internethandels.

Neben den routinemäßigen Kontrollen der Online-shops von in Sachsen ansässigen Herstellern und Händlern wird auch online gezielt nach durch sächsische Händler angebotene Produkte gesucht, die eine Gesundheitsgefahr oder ein sonstiges Risiko bergen können.

Da der Internethandel bekanntermaßen nicht an Landesgrenzen Halt macht, gibt es seit 2013 die am Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) angesiedelte gemeinsame Zentralstelle der Länder „Kontrolle der im Internet gehandelten Erzeugnisse des LFGB und Tabakerzeugnisse“, kurz G@ZIELT. Unter „Erzeugnissen des LFGB“ sind Lebensmittel, Futtermittel, Kosmetika und Bedarfsgegenstände zu verstehen. Die Zentralstelle durchsucht im Auftrag der Bundesländer das Internet, zum Beispiel nach bereits auffällig gewordenen Produkten, für die Warnmeldungen im Schnellwarnsystem (siehe auch Beitrag zum Europäischen Schnellwarnsystem Rapid Alert System for Food and Feed) veröffentlicht wurden. Des Weiteren wird auch nach Produkten und Produktgruppen, die besondere Gefahren bergen können, recherchiert.

Darunter zählen beispielsweise kühlpflichtige Lebensmittel oder Produkte, die neu auf dem Markt sind.

Die Rechercheergebnisse von G@ZIELT werden an die Kontaktstellen der Bundesländer übermittelt, gesichtet und im Anschluss an die, für die jeweiligen Betriebe zuständigen kommunalen Behörden weitergegeben. Diese überprüfen die genannten Lebensmittelunternehmer inklusive der Onlineangebote und ergreifen gegebenenfalls weitere Maßnahmen.

Im Jahr 2020 wurden bei den Recherchen auch Anbieter in Sachsen gefunden, die neun Produkte, für die Warnmeldungen vorlagen, gelistet hatten. Es handelte sich bei den betroffenen Produkten unter anderem um unzulässige Cannabidiol(CBD)-Tees, Schminke mit zu hohen Konzentrationen an Aluminium und Eiswürfelbehälter, aus denen ein unzulässiger Farbstoff mit krebserzeugender und genotoxischer Wirkung (Änderung des genetischen Materials von Zellen) ins Eis übergehen kann. In den Fällen, in denen das jeweilige Produkt noch online erhältlich war, wurde es aus dem Verkauf genommen.

Ein weiteres Ziel der Zentralstelle ist die Recherche nach noch nicht beim Lebensmittelüberwachungsamt registrierten Onlinehändlern, die Lebensmittel und Kosmetika anbieten. Auch diese haben die rechtliche Pflicht, sich bei den für sie zuständigen Überwachungsbehörden registrieren zu lassen. Das Bundeszentralamt für Steuern (BZSt) übermittelt dem BVL gemäß des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) regelmäßig automatisch generierte Daten über Lebensmittelunternehmen im Internet. Diese Daten werden an die Bundesländer weitergeleitet, um die Registrierung zu überprüfen. 2020 wurden Informationen zu insgesamt 30 Lebensmittel- und 26 Kosmetikbetrieben vom BVL an den Freistaat Sachsen übermittelt und geprüft. Je fünf der Betriebe waren noch nicht bei den zuständigen Überwachungsbehörden registriert und wurden daraufhin in die routinemäßige Überwachung aufgenommen.

All diese Maßnahmen tragen zum verbesserten Verbraucherschutz im Bereich des immer relevanter werdenden Onlinehandels bei.

Mineralöle (MOH) in Lebensmitteln – ist das üblich?

Wer an Mineralöle denkt, hat bestimmt zunächst eine zähflüssige, schwarze Masse vor Augen. Der Autoliehaber oder findige Handwerker kennt sie vielleicht aus Motorenöl oder anderen Schmiermitteln. Aber was haben diese Mineralöle mit Lebensmitteln zu tun?

Mineralöle sind aus Erdölen, Erdgas, Kohle oder Biomasse destillierte Basis- oder Grundöle. Sie unterscheiden sich chemisch stark von organischen Fetten und Ölen pflanzlichen und tierischen Ursprungs. Mineralöle bestehen aus gesättigten, kettenförmigen Kohlenwasserstoffen (Paraffine) oder gesättigten, ringförmigen Kohlenwasserstoffen (Naphthene), welche als MOSH (mineral oil saturated hydrocarbons) zusammengefasst werden. Eine dritte Gruppe bilden ringförmige Kohlenwasserstoffe mit aromatischem Doppelbindungssystem (Aromaten), die als MOAH (mineral oil aromatic hydrocarbons) abgekürzt werden.

2012 erschien ein Bericht der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) zur gesundheitlichen Risikobewertung von Mineralölen und

mineralölartigen, chemisch analogen Substanzen in Lebensmitteln. Es besteht der Verdacht, dass sich MOSH im menschlichen Gewebe anreichern und unter Umständen zu Schäden, beispielsweise in Leber und Milz, führen können. Für verschiedene typische Struktureinheiten aus der Gruppe der MOAH wird eine kanzerogene Wirkung aufgrund enger struktureller Verwandtschaft zu bereits als krebserzeugend für den Menschen erkannten Stoffen vermutet. Der Verzehr mineralöhlhaltiger Lebensmittel wird daher als bedenklich eingestuft.

In die Schlagzeilen gelangten Mineralöle ab 2009 vor allem durch ihr Vorkommen in Verpackungen aus Recyclingpapier und -karton und ihren anschließenden Übergang in trockene, langzeitverpackte Lebensmittel wie zum Beispiel Frühstückscerealien, Nudeln oder Dauerbackwaren. Vielleicht erinnert sich der eine oder andere auch noch an die 2012 in Adventskalenderschokolade entdeckten Mineralölrückstände und die daraus resultierenden Diskussionen?



Foto: Mineralöl-Collage/SMS

Die Ursache für hohe Mineralölgehalte im Recyclingpapier sind mineralöhlhaltige Zeitungsdruckfarben, die im Recyclingprozess nur sehr unzureichend abgereichert werden können. Auf Grund der potenziellen gesundheitsschädlichen Wirkung von Mineralölen bestehen unverändert intensive Bestrebungen, die entsprechenden Eintragsquellen zu identifizieren und Einträge konsequent zu reduzieren beziehungsweise zu eliminieren. Beispielweise werden inzwischen mineralölfreie Farben für Lebensmittelverpackungen verwendet, altpapierbasierte Verpackungen soweit möglich ersetzt oder Innenbeutel beziehungsweise zusätzliche Barrierschichten (zum Beispiel Müsliverpackung) eingesetzt. Diese Ansätze zeigten erste Erfolge und führten bereits zu einer deutlichen Verringerung von Mineralöleinträgen. Dessen ungeachtet hält das zuständige Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) an den bereits seit 2010 wiederholt vorgelegten Verordnungsentwürfen für eine sogenannte Mineralölverordnung weiterhin fest, die (lediglich) einen Übergang von MOAH aus Verpackungsmaterialien auf Lebensmittel regulieren soll.



Foto: SMS/Referat 22 – Müsliverpackung mit Innenbeutel

Es stellte sich schnell heraus, dass Lebensmittelverpackungen aus Altpapier bei weitem nicht die einzige Eintragsquelle für Mineralöle in Lebensmittel darstellen. Neben Verpackungsmaterialien spielen auch Maschinen- und Schmieröle beziehungsweise öhlhaltige Druckluft entlang der Prozesskette – vom Rohstoff zum fertigen Produkt – eine Rolle. Mineralöle können Bestandteile von Klebstoffen und Pflanzenschutzmitteln sein. Auch Einträge als Umweltkontaminante aus Verbrennungsprozessen (zum Beispiel Abgasen und Ruß) sowie Feinstaub sind möglich. Zudem können für die Lebensmittelherstellung zugelassene Mineralöle auch technische Zwecke bei der Herstellung von Lebensmitteln erfüllen. Sie werden unter anderem als Schmierstoffe, Trennmittel und Glanzmittel bewusst eingesetzt. Die Eintragspfade sind vielfältig und eine vollständige Eliminierung von Mineralölen im Lebensmittel ist nicht immer umsetzbar. Eine verbindliche, gesetzliche Regulierung gibt es bisher nicht. Umso mehr gilt es, Eintragspfade zu erkennen und Einträge im Sinne des ALARA-Prinzips (as low as reasonably achievable) weitestgehend und in vernünftigem Maß zu reduzieren.

Dieser Aufgabe widmet sich seit 2017 eine Projektgruppe, bestehend aus Vertretern der amtlichen Lebensmittelüberwachung der Bundesländer sowie der Industrie. Unter sächsischer Leitung werden Analysedaten zu Mineralölbelastungen verschiedenster Lebensmittel gesammelt und nach entsprechender Kategorisierung statistisch ausgewertet mit dem Ziel, produkt- und verfahrenstypische Belastungen erkennen und nachfolgend gezielt adressieren

zu können. Die Daten stammen dabei sowohl aus Probenahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung als auch aus Eigenuntersuchungen beteiligter Unternehmen und Verbände. Derzeit liegen Daten aus zirka 12.500 Untersuchungen vor. So können, in Zusammenarbeit mit Vertretern der Verbände der Lebensmittelwirtschaft, potenzielle Kontaminationsquellen oder in diesem Kontext gegebenenfalls problematische Zutaten identifiziert werden. Ziel ist es, darauf aufbauend für relevante Lebensmittelkategorien Orientierungswerte zu definieren, welche eine quellenunabhängige Beurteilungsgrundlage darstellen. Die Ableitung der Orientierungswerte gründet sich auf statistische Verfahren und soll es Wirtschaft, Überwachungsbehörden, aber auch anderen interessierten Kreisen, beispielsweise Waren-testern, ermöglichen, für definierte Produktgruppen unter Beachtung der Guten Herstellungspraxis

maximal zu erwartende Belastungen abzuschätzen. Damit bilden sie den aktuellen Stand der Technik ab, nicht jedoch toxikologisch begründete Richtwerte. Eine für ein individuelles Produkt festgestellte Überschreitung der Orientierungswerte soll in diesem Sinne Anlass zur Ursachenforschung und Reduzierung der überdurchschnittlichen Einträge geben und zur dauerhaften Verringerung der Verbraucherexposition beitragen. Orientierungswerte existieren derzeit für vier Lebensmittelkategorien (siehe Tabelle MOH-Orientierungswerte) und finden in der Industrie und bei den Überwachungsbehörden Anwendung. An der Ableitung von Orientierungswerten für weitere Produktgruppen wird intensiv gearbeitet. Bereits bestehende Orientierungswerte werden weiterhin anhand neuer Daten auf ihre Aktualität hin beurteilt und gegebenenfalls angepasst.

LAV-Lebensmittelverband: MOH-Orientierungswerte Stand Juni 2020

Nr.	Produktgruppe Lebensmittelkategorie (Endverbraucherprodukte)	MOSH und Analoga [mg/kg] C_{10} - C_{50}	MOAH [mg/kg] C_{10} - C_{50}	Hinweise zu Anwendung (Hinweise zu den erfassten Lebensmittelgruppen/zu nicht-erfassten Produkten und Abgrenzungen/gegebenenfalls zu Begründungen, Datenbasis oder sonstigen Besonderheiten) MOH-Orientierungswerte sind immer in Verbindung mit der beschriebenen Definition anzuwenden.
1	Pflanzliche Öle, (wie Rapsöl, Sonnenblumenöl, Leinöl, Olivenöl) (außer Öle/Fette tropischer Pflanzen und Sojaöl)	13	n. b.*	diese Orientierungswerte sind nicht zur Anwendung für Öle/Fette, die aus tropischen Pflanzen gewonnen wurden (zum Beispiel Kokosöl), vorgesehen aufgrund ungenügender statistischer Datenbasis (im Dezember 2018)
2	Brot und Kleingebäck, Feine Backwaren, Getreideerzeugnisse und getreidebasierte Produkte, Cerealien, Reis, Teigwaren	6	n. b.*	nicht für Rohwaren oder Rohteige
3	Süßwaren (Zuckerwaren, außer Kaugummi), Schokolade und kakaobasierte Süßwaren	9	n. b.*	
4	Nüsse, Schalenfrüchte, Ölsaaten, Kokosnuss, Erdnüsse und Trockenfrüchte sowie Mischungen daraus	4	n. b.*	

*n. b. = nicht bestimmbar

Daneben gibt es weitere Initiativen zur Minimierung von Mineralölkontaminationen in Lebensmitteln. Der Lebensmittelverband Deutschland e. V. hat 2017 eine Toolbox erstellt, um Unternehmen einen Leitfaden für die Erkennung von Eintragsquellen und darauf folgende Minimierungsmaßnahmen an die Hand zu geben. Durch die Lebensmittelüberwachungsbehörden der Länder werden regelmäßig Schwerpunktuntersuchungen durchgeführt, im Berichtsjahr unter anderem zur Mineralölbelastung von Säuglingsnahrung. In diesem Zusammenhang vereinbarten die Länder in Ermangelung verpflichtender gesetzlicher Grenzwerte gemeinsam eine „Nulltoleranz“ für MOAH für diese sensible Produktgruppe. Das heißt, Säuglingsnahrung, in der MOAH oberhalb der analytischen Bestimmungsgrenze der Messmethode analysiert werden, dürfen nicht in den Verkehr gebracht werden. Auf europäischer Ebene findet seit 2017 ein Monitoring zu Mineralölen in Lebensmitteln und Lebensmittelkontaktmaterialien statt, um mittels aktueller Daten eine Expositionsabschätzung als Basis für eine aktualisierte Risikobewertung zu erstellen (Empfehlung (EU) 2017/84). Begleitend dazu hat das Joint Research Centre (JRC) der EU-Kommission eine

Leitlinie zu Probenahme, Analyse und Reporting für das Monitoring von Mineralölkohlenwasserstoffen in Lebensmitteln und Lebensmittelkontaktmaterialien herausgegeben, um eine möglichst einheitliche und qualitativ hochwertige Datenerhebung zu gewährleisten. Es bleibt abzuwarten, ob die EU-Kommission nach Abschluss des Monitorings und dessen Auswertung durch die EFSA verbindliche europäische Grenzwerte für mineralöhlhaltige Kohlenwasserstoffe in Lebensmitteln beabsichtigt.

Seit den ersten Skandalen um Mineralölübergänge von Verpackungen auf Lebensmitteln vor zirka zehn Jahren gab es einige positive Entwicklungen sowie viele Bestrebungen zur Reduzierung von Mineralölrückständen in Lebensmitteln. Aus Verbrauchersicht empfiehlt sich dennoch weiterhin ein kritischer Umgang mit dem Thema. Informationen zu überproportional belasteten Produkten, typischen Eintragsquellen und mögliche Handlungsoptionen für Verbraucher bieten sowohl die deutschen Lebensmittelüberwachungsbehörden in einschlägigen Berichten und auf ihren Internetpräsenzen als auch diverse Verbraucherorganisationen wie zum Beispiel die Stiftung Warentest.

Facettenreicher Verbraucherschutz – Gesundheitsbeeinträchtigung durch Badeschuhe?

Besonderes Aufsehen erregte im Jahr 2020 eine Beschwerde in einem sächsischen Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt, wobei zwei Frauen nach dem Tragen von geschlossenen Badeschuhen im Sommerurlaub Verbrennungsercheinungen an den Füßen erlitten. Beide Verbraucherinnen hatten sich unabhängig voneinander die gleichen Badeschuhe gekauft und klagten am Tag nach dem Tragen der Badeschuhe über Rötungen und Schwellungen am Spann beider Füße. Nach einigen Tagen bildeten sich Blasen auf der Haut und die Haut löste sich an den betroffenen Stellen großflächig ab. Sowohl der Haus- als auch der Hautarzt der Beschwerdeführerin vermuteten eine Reaktion auf Inhaltsstoffe der Badeschuhe.

Schuhe gehören zu den Bedarfsgegenständen mit Körperkontakt, für die die Lebensmittelüberwachung zuständig ist. Die Badeschuhe wurden daher als Beschwerdeprobe der Landesuntersuchungsanstalt für Gesundheits- und Veterinärwesen (LUA) zur Begutachtung eingereicht. Zudem wurden im Handel noch ungenutzte Badeschuhe der gleichen Charge

als Vergleichsprobe zur Untersuchung eingereicht. Es schlossen sich umfangreiche Untersuchungen an, unter anderem zur Identität der Materialien, zu sensibilisierenden Farbstoffen, allergenen Duftstoffen und Latexbestandteilen der Badeschuhe. Die genaue Ursache, die zu den massiven Hautreaktionen geführt hat, konnte nicht ermittelt werden. Es wurden jedoch Anhaltspunkte zur Materialzusammensetzung gegeben, die für eine anschließende dermatologische Abklärung genutzt werden konnten.



Foto: VLUA Dresden – Hautreaktion nach dem Tragen von Badeschuhen

Betriebskontrollen

Kontrollaktivität – allgemein

Ein wesentlicher Bestandteil der amtlichen Überwachungstätigkeit ist die Kontrolle der Einhaltung lebensmittelrechtlicher Vorschriften durch die Inspektion der Betriebe vor Ort. Von den insgesamt 65.885 erfassten Betrieben wurden im Jahr 2020 28.701 Betriebe (43,6 %) kontrolliert und dabei wurden 48.347 Inspektionsbesuche durchgeführt. Dies entspricht im Schnitt 1,68 Kontrollen je kontrolliertem Betrieb.

Bei 1.600 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 1.288 Betrieben – bei mindestens einer Kontrolle – ein oder mehrere Verstöße festgestellt. Dies entspricht 4,5 % der kontrollierten Betriebe.

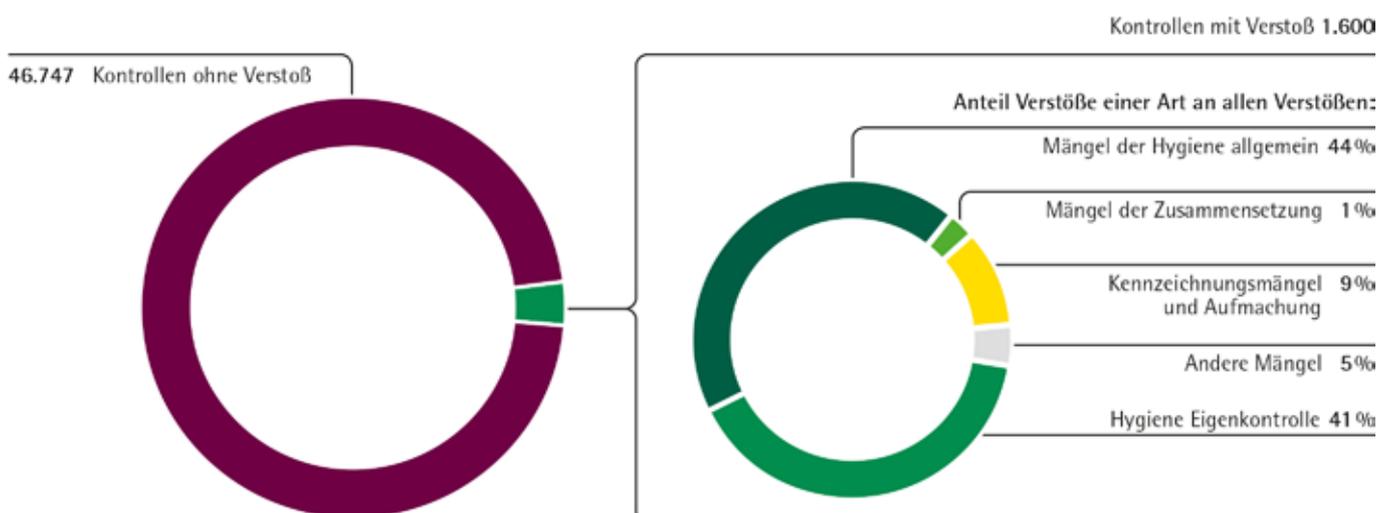
Die Verstöße werden für die statistische Auswertung in fünf Arten untergliedert. Eine Übersicht zu Verstößarten und den jeweils zugrundeliegenden Mängeln enthält die nachfolgende Tabelle.

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 15.626 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 (1a) 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 2020 und den vorangegangenen zwei Jahren. In Fällen, in denen bei den Kontrollen ge-

ringfügige 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	2018	2019	2020
Bescheid zur Mängelbeseitigung	469	446	408
Betriebsbeschränkung	36	29	28
Sicherstellung, Inverwahrnahme, Beschlagnahme	17	16	17
nicht näher spezifizierte Ordnungsverfügungen	279	375	265
Verwarnung ohne Verwarngeld	674	688	523
Verwarnung mit Verwarngeld	572	485	409
Betriebsschließung	21	23	17
Entzug und Aussetzung der Zulassung	1	0	2
unschädliche Beseitigung/Vernichtung	24	14	5
Verbot des Inverkehrbringens/Verkaufsbeschränkung	27	34	26
Ordnungsverfügung – Rücknahme/Rückruf	3	2	0
Einleitung eines Bußgeldverfahrens	157	187	163
Einleitung eines Strafverfahrens	18	20	21
Öffentliche Warnung	0	1	2
Öffentlichkeitsinformation nach § 40 (1a) LFGB	1	1	8

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 Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärämter (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.

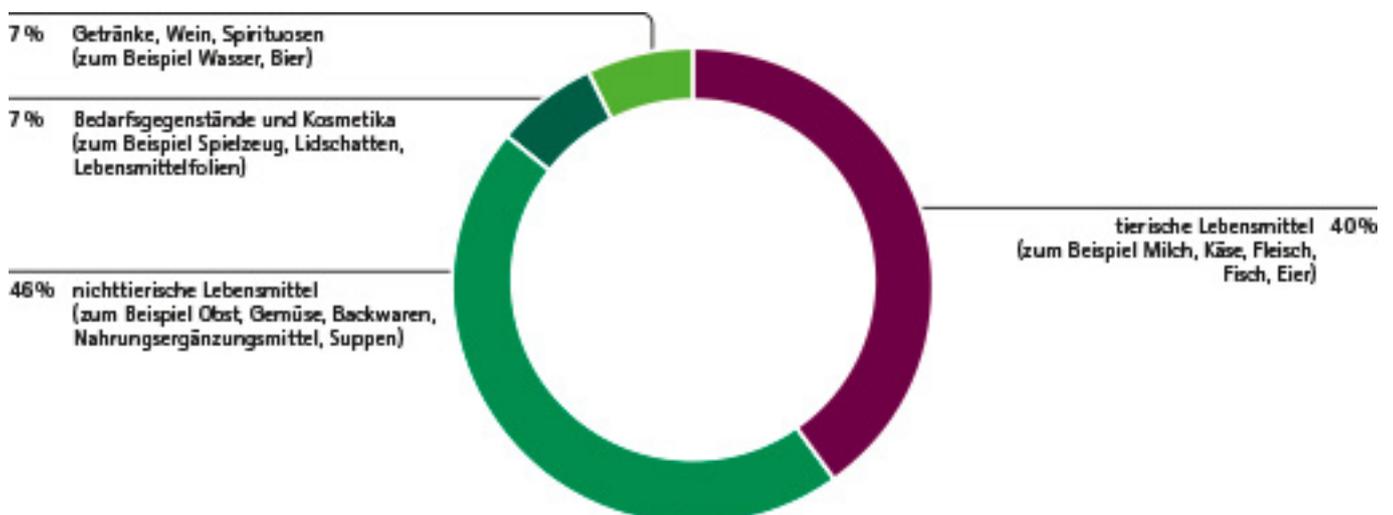
Amtliche Proben werden planmäßig oder außerplanmäßig als Verdachts-, Verfolgs- oder Beschwerdeprobe genommen. Der Anteil der Planproben liegt in allen Berichtsjahren deutlich über 90 %.

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.

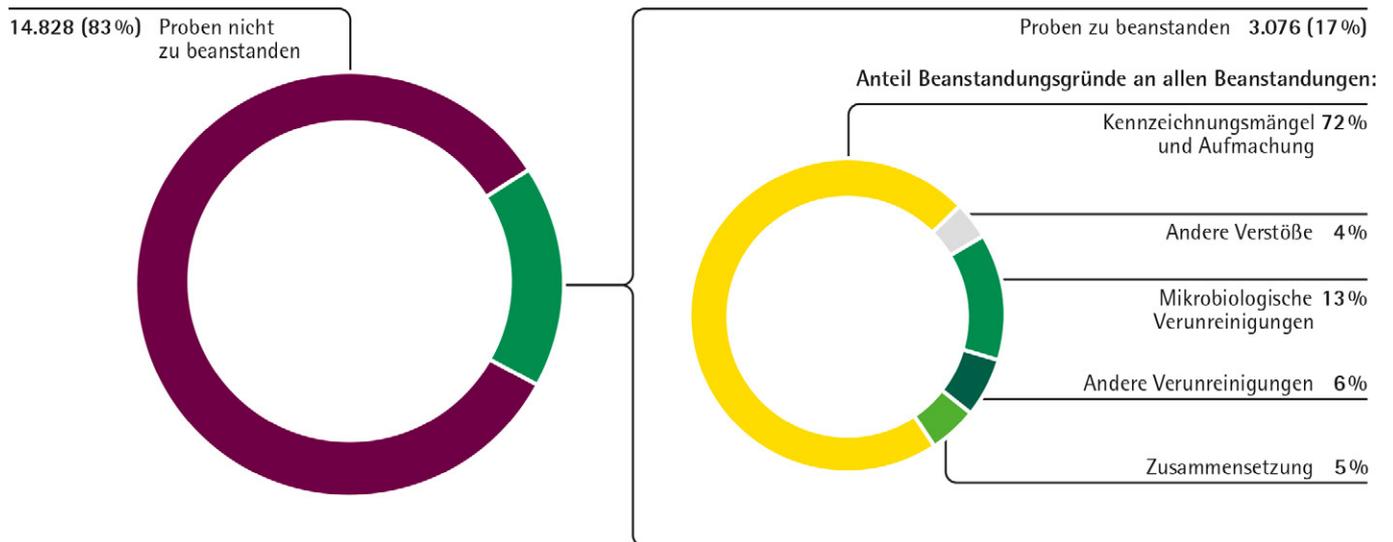
Auf Grundlage der beiden Faktoren „Proben je Einwohner“ und „Risiko einer Lebensmittelwarengruppe“ wird ein Plan erstellt, in dem die Anzahl und die Verteilung der Proben auf die einzelnen Lebensmittelwarengruppen festgelegt ist.

2020 wurden insgesamt 17.904 Proben entnommen und zur Untersuchung eingesendet. Die Verteilung der Proben auf vier Warenbergruppen ist aus der nächsten Grafik ersichtlich.

Probenverteilung nach Warenbergruppen



Anteil der beanstandeten Proben und Verteilung der Beanstandungsgründe



Insgesamt wurden 3.076 Proben aus den unterschiedlichsten Gründen beanstandet (17,2 %; Vorjahr 16,7 %). Die Art der Beanstandungsgründe sind in der Grafik oben 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 gesundheits-

bezogener Angaben und Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften verzeichnet. Zu dieser Gruppe gehören unter anderem Nahrungsergänzungsmittel (Quote: 87,3 %), diätetische Lebensmittel (Quote: 52,4 %) sowie Säuglings- und Kleinkindernahrung (Quote: 47,3 %). Bei tierischen Lebensmitteln wie Käse und Fleischerzeugnisse wird neben Verstößen gegen Kennzeichnungsvorschriften häufig auch die mikrobiologische Beschaffenheit der Produkte beanstandet.

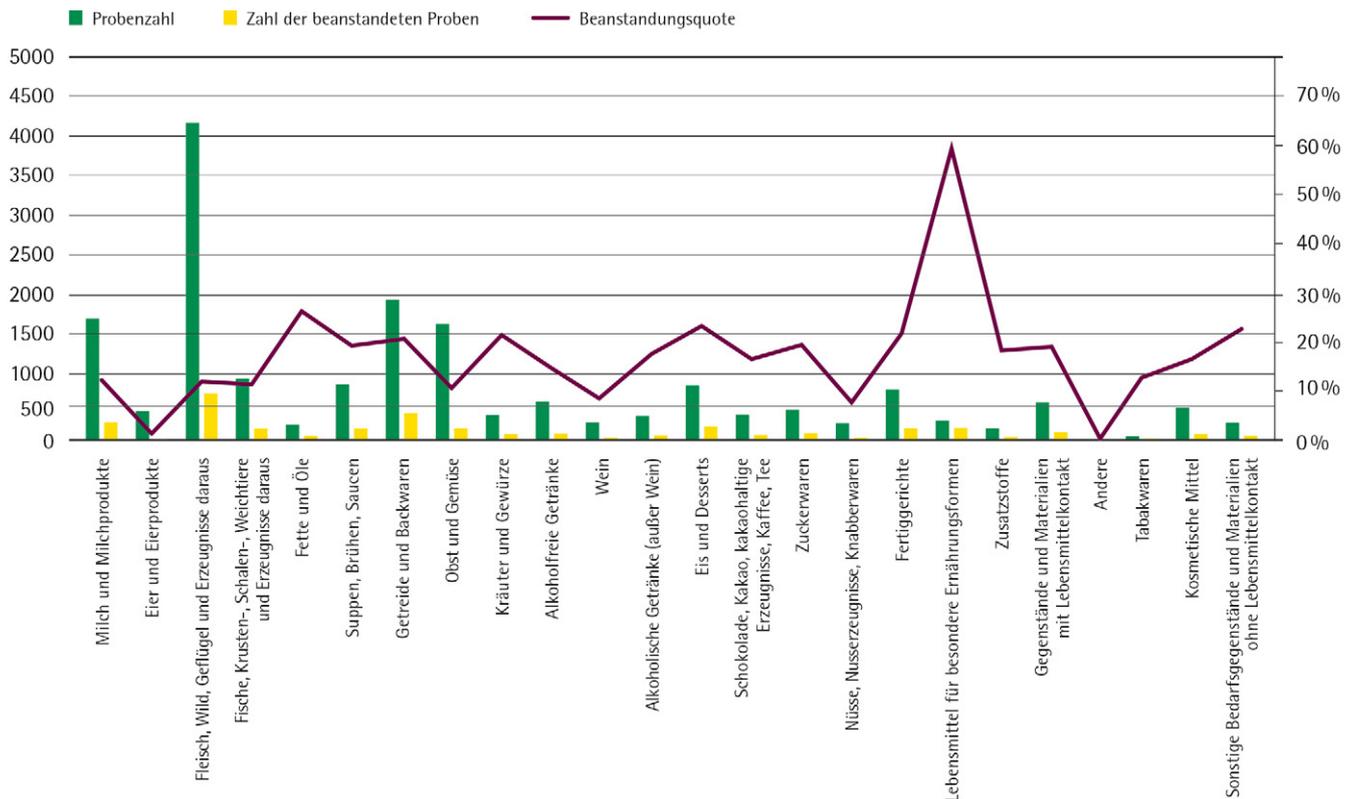


Foto: AdobeStock/euthymia – diätetische Lebensmittel

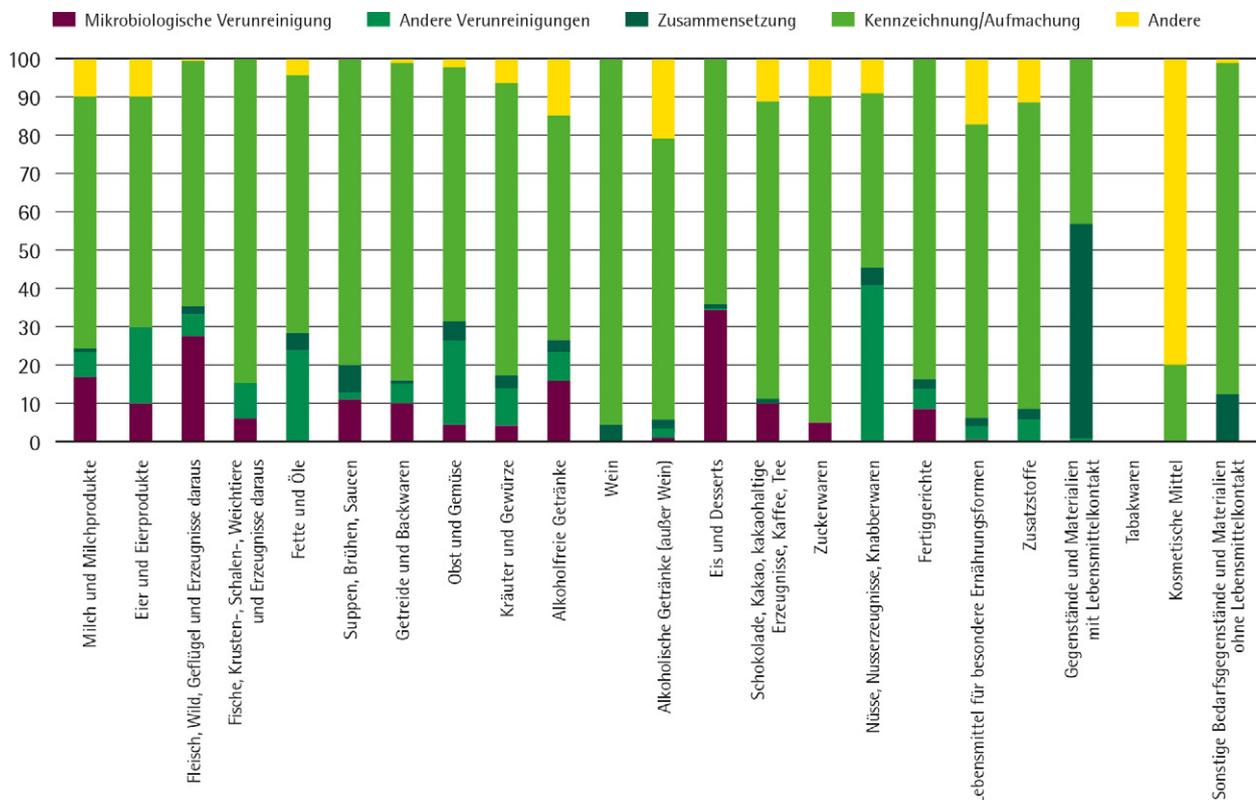


Foto: Lightstar59/iStock – Säuglingsnahrung

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 Warengrup-

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

Gesundheitsschädliche Lebensmittel

Pathogene Mikroorganismen – welche sind das?

Im Jahr 2020 wurden insgesamt 35 Proben aufgrund des Nachweises pathogener Mikroorganismen als gesundheitsschädlich beurteilt. Als ursächliche Pathogene wurden Salmonellen, Verotoxinbildende *Escherichia coli* (VTEC) und *Listeria monocytogenes* bestimmt. Bei letztgenanntem Keim wird ab einem quantitativen Nachweis von gleich beziehungsweise größer als

100 koloniebildenden Einheiten pro Gramm Lebensmittel (KbE/g), das zum Sofortverzehr bestimmt ist, dieses als gesundheitsschädlich beurteilt.

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

Überblick zu Untersuchungen und Nachweisen der vier wichtigsten gesundheitsschädlichen bakteriellen Erreger in Lebensmitteln im Jahr 2020

	Anzahl der Untersuchungen	davon positiv	davon gesundheitsschädlich
Salmonellen	8.458	57	12
<i>Campylobacter</i> spp.	470	146	0
Verotoxinbildende <i>Escherichia coli</i>	628	34	13
<i>Listeria monocytogenes</i> , qual.	7.139	425	-
<i>Listeria monocytogenes</i> , quant.	2.219	14*	11
Summe	16.916	676	36

* ≥ 100 KbE/g

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“), die üblicherweise nicht roh verzehrt werden.

Aufgrund dessen wurden diese Proben nicht als gesundheitsschädlich bewertet. *Campylobacter* spp. wurde im Jahr 2020 nicht in verzehrfertigen Lebensmitteln detektiert, sondern nur in Produkten nachgewiesen, die mit einem Erhitzungshinweis gekennzeichnet sind, so zum Beispiel der Rohmilch ab Hof, die vor Verzehr abzukochen ist.

Beanstandete Proben

Von den insgesamt 57 Lebensmittelproben mit positivem Salmonellenbefund wurden zwölf als gesundheitsschädlich beurteilt. Darunter sind sowohl fünf Proben Hackepeter als auch ein gemischtes Hackfleisch vom Schwein und Rind mit *Salmonella Typhimurium*, welches als gesundheitsschädlich be-

urteilt wurde, da ohne Kenntlichmachung eines Erhitzungshinweises davon ausgegangen werden muss, dass ein Rohverzehr möglich ist. Als gesundheitsschädlich wurden zudem auch drei Rohwürste (2-mal schnittfest, 1-mal streichfähig) mit positivem Salmonellennachweis beurteilt. In zwei Proben Kräutermischungen, die als Verdachtsproben eingesandt wurden, wurden Salmonellen (*Salmonella Enteritidis*) detektiert. In einer Bockshornkleeblätterprobe wurden sowohl *Salmonella* Subsp. IIIb als auch VTEC nachgewiesen.

Neben der aufgeführten Bockshornkleeblätterprobe wurden auch weitere zwölf Lebensmittel mit positivem VTEC-Nachweis als gesundheitsschädlich beurteilt, unter anderem sieben Proben Tatar beziehungsweise Rinderhackfleisch ohne Erhitzungshinweis sowie zwei Fleischerzeugnisse (Wildknacker, Wildschweinbratwurst). In einer zum Rohverzehr bestimmten Vorzugsmilch sowie in einem Schnittkäse und einem Weichkäse, beide aus Rohmilch, wurden ebenfalls VTEC nachgewiesen. Die entsprechenden Untersuchungsergebnisse sind der nachfolgenden Tabelle zu entnehmen.

Überblick zu den als gesundheitsschädlich beurteilten Lebensmitteln aufgrund bakterieller Mikroorganismen

Nachweis von	Salmonellen	VTEC	<i>Listeria monocytogenes</i> über 100 KbE/g
Hackfleisch/Hackepeter/Tatar	6	7	2
Rohwurst	3	2	3
Rohmilchkäse	-	2	-
Vorzugsmilch	-	1	-
Kräuter (unter anderem Bockshornkleeblätter)	3	1	-
Fleisch zur Rohwurstherstellung	-	-	1
Fleischsalat	-	-	1
gegartes Entenfleisch	-	-	1
gegartes Schweinezunge	-	-	1
geräucherter Fisch	-	-	1
Fertigessen mit Fisch	-	-	1
Summe	12	13	11

In 14 Proben wurde *Listeria monocytogenes* mit über 100 KbE/g festgestellt. Insgesamt elf Erzeugnisse stellten verzehrfertige Produkte dar, sodass hier eine Beurteilung als gesundheitsschädlich erfolgte. Dazu gehörten zwei Hackepeterproben, drei Rohwürste (Büffelsalami, Mettwurst, Paprikaknacker), ein fertig gegartes Entenfleisch, gegarte Schweinezunge, geräucherter Fisch, ein Fertigessen mit Fisch, ein Fleischsalat und ein Rindfleisch, welches zur Weiterverarbeitung zu einer Rohwurst bestimmt

war. Sogar eine Probe tiefgefrorene Beerenmischung wurde auf Grund des Nachweises von Noroviren als nicht sicheres Lebensmittel beurteilt, welches aus diesem Grund für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet ist.

Die in der vorangestellten Tabelle aufgezählten drei wichtigsten bakteriellen gesundheitsschädlichen Mikroorganismen verteilten sich prozentual wie folgt:

Verteilung der drei wichtigsten gesundheitsschädlichen Erreger in verzehrfertigen Lebensmitteln im Jahr 2020



Fremdkörper, Gifte, Verunreinigungen

Des Weiteren wurden insgesamt acht Proben auf Grund anderer Ursachen, wie zum Beispiel scharfkantigen Fremdkörpern beziehungsweise gefähr-

lichen Inhaltsstoffen, als gesundheitsschädlich für die Verbraucher eingestuft.

Nachweise von Fremdkörpern, Toxinen und Ähnlichem

Produkt	Beanstandungsgrund
Sashimi	fehlender Warnhinweis, dass die verwendete Buttermakrele Stoffe (Wachsester) enthalten kann, die nach dem Verzehr zu Verdauungsstörungen führen können
Dragon Breath (Maisflips)	Abgabe nach Schockfrostung in flüssigem Stickstoff
2-mal Hanfblätterttee	erhöhter THC-Gehalt
Brotaufstrich	Glassplitter
2-mal Fertiggericht mit Thunfisch	erhöhter Gehalt an Histamin
Sardellen	erhöhter Gehalt an Histamin

„Dragon Breath“ ein gefährlicher Food-Trend?

Eine Probe „Dragon Breath“ wurde als gesundheitsschädlich beurteilt. Bei „Dragon Breath“ handelt es sich um ein Maisgebäck, welches vor Abgabe an den Verbraucher mit flüssigem Stickstoff versetzt und dadurch extrem schnell abgekühlt (schockgefrostet) wird. Anschließend werden die gefrosteten Produkte den Verbrauchern im Plastikstülbecher ausgehändigt. Die Produkte werden unmittelbar verzehrt, um einen „Raucheffekt“ aus Nase und Mund zu bekommen, welcher wie „Drachenatem“ aussehen soll. Dabei handelt es sich um kondensierte Feuchtigkeit aus dem eigenen Atem. Flüssiger Stickstoff hat eine Temperatur von $< -196\text{ °C}$. -196 °C ist der Siedepunkt, ab dem Flüssigstickstoff verdampft. Flüssiger Stickstoff kann Kälteverbrennungen oder -verletzungen verursachen. In hohen Konzentrationen kann er erstickend wirken. Darum sollten nur erfahrene und entsprechend geschulte Personen mit entsprechender Schutzausrüstung (Schutzhandschuhe mit Kälteisolierung und zusätzlich Gesichtsschild oder Augenschutz) mit flüssigem Stickstoff arbeiten.

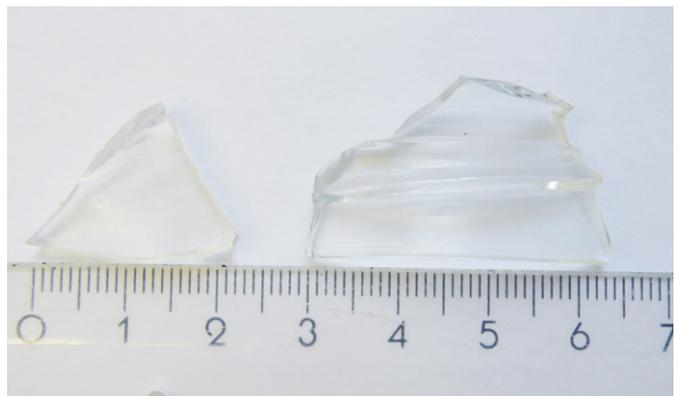
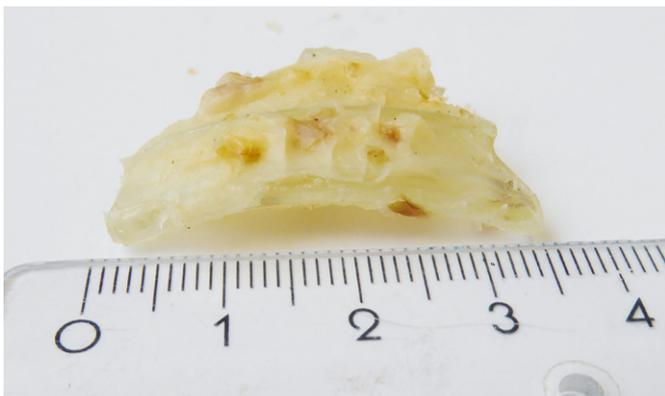
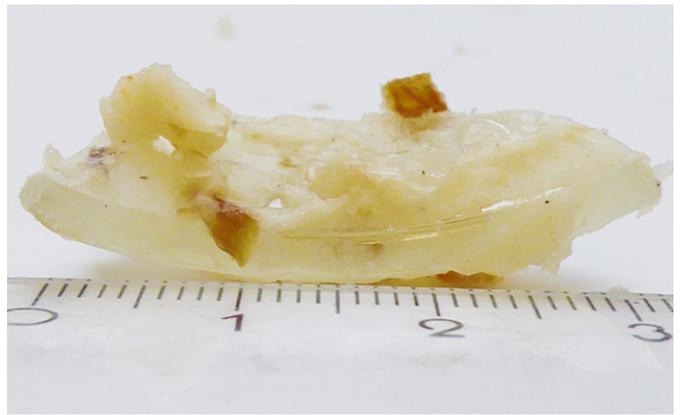
Werden nun Maisflips mit flüssigem Stickstoff versetzt, gefrieren diese unmittelbar, was auch die Temperaturmessung vor Ort belegte (-31 °C). Durch die raue Oberfläche des Lebensmittels kann nicht ausgeschlossen werden, dass sich flüssiger Stickstoff in geringen Mengen auch in den Unebenheiten des

Produktes ansammelt. Bei unaufmerksamen Verzehr beziehungsweise auch Unwissenheit zu den Gefahren, insbesondere mögliche Kälteverbrennungen oder -verletzungen, ist es nicht ausgeschlossen, dass es beim Umgang und Verzehr der Erzeugnisse zu derartigen Kälteverbrennungen auf der Zunge oder den Mundschleimhäuten kommt. Auch Kälteverbrennungen an den Händen sind möglich. Aufgrund der Tatsache, dass es bei der Probenahme vor Ort keinerlei Warnhinweise und geeignete Verpackungen und Essbesteck/Spießer gab, waren sofortige Auswirkungen des Lebensmittels auf die Gesundheit des Verbrauchers nicht auszuschließen. Die eingereichte Probe „Dragon Breath“ war somit als nicht sicher zu beurteilen, da davon auszugehen war, dass sie auf Grund der Verwendung des flüssigen Stickstoffs ohne jegliche Warnhinweise und geeigneten Gerätschaften bezüglich Verpackung und Besteck gesundheitsschädlich im Sinne der rechtlichen Vorgaben ist.



Foto: manustart/iStock – „Dragon Breath“

Zwiebelschmelz – Vorsicht beim Verzehr!



Fotos: LUA Sachsen – Glassplitter in der Beschwerdeprobe Zwiebelschmelz

Eine Probe „Zwiebelschmelz“, ein Gemisch aus Schmalz und Zwiebeln, wurde als Beschwerdeprobe eingereicht. Die Beschwerde begründete sich auf der Feststellung eines Fremdkörpers durch einen Verbraucher, welcher sich in dem im Schraubglas befindlichen Zwiebelschmelz befand. Aufgrund der glatten Oberfläche des Fremdkörpers wurde eine Glasscherbe vermutet. Diese wurde erst bei weiterer Entnahme des Zwiebelschmelzes durch den Beschwerdeführer bemerkt. Nach dessen Angabe war der Vakuumverschluss bei der Öffnung des Glases intakt.

Im Rahmen der sensorischen Prüfung wurden in der Beschwerdeprobe zwei weitere Fremdkörper ersichtlich. Es handelte sich hierbei um transparente, harte, scharf- und teilweise sehr spitzkantige Teile, die zweifelsfrei als Bruchglas identifiziert werden konnten.

Die spezielle Form eines der Glasstücke ähnelte stark dem Schraubbereich des Glasbehältnisses der Beschwerdeprobe. Die Vermutung lag nahe, dass dieses Stück seinen Ursprung in einem Schraubglas ähnlich dem des Probenschraubglases hatte. Das Schraubglas der Beschwerdeprobe selbst wies keine Beschädigung auf.

Nach den rechtlichen Vorgaben sind bei der Entscheidung der Frage, ob ein Lebensmittel sicher ist oder nicht, die normalen Bedingungen seiner Verwendung durch den Verbraucher und auf allen Vertriebs-, Verarbeitungs- und Produktionsstufen zu berücksichtigen.

Aufgrund des Aussehens und der Konsistenz des Zwiebelschmelzes war nicht sichergestellt, dass der Verbraucher die Glassplitter sofort in der Zwiebelschmelzmasse erkennen würde. Bei bestimmungsgemäßer oder voraussehbarer Verwendung war es daher nicht auszuschließen, dass harte, scharf- und spitzkantige Glasteile zusammen mit dem Zwiebelschmelz in die Mundhöhle eingeführt beziehungsweise verzehrt und dies nachfolgend zu Verletzungen im Mund- und Rachenraum oder der weiterführenden Verdauungsorgane geführt hätten.

In der Gesamtheit war die vorliegende Probe aufgrund der in dem Zwiebelschmelz festgestellten Glasstücke geeignet, die menschliche Gesundheit zu schädigen.

Darüber hinaus erlaubt das Vorläufige Biergesetz, dass auf Antrag im einzelnen Fall zugelassen werden kann, dass bei der Bereitung von besonderen Bieren und von Bier, das zur Ausfuhr oder zu wissenschaftlichen Versuchen bestimmt ist, von den Vorschriften des deutschen Reinheitsgebotes abgewichen wird. Damit ist die Verwendung weiterer Zutaten möglich. Maßgeblich für eine Zulassung ist, dass die grundlegenden Bierzutaten verwendet werden und dass das Getränk noch Biercharakter aufweist. Die besonderen Zutaten müssen einem besonderen Geschmack dienen und nicht nur ein billiger Ersatz für die Hauptzutaten sein. Bundesweit gibt es inzwischen über 210 solcher Ausnahmegenehmigungen, davon 46 in Sachsen. Zuständig für Erteilung der Ausnahmegenehmigungen ist in Sachsen die Landesdirektion. Die Ausnahmegenehmigungen gelten nur für die Rezeptur und die Brauerei, für die der Antrag gestellt wurde. In Sachsen wurden unter anderem Salz und Koriander für Gose, verschiedene Gewürze, Senf, Sauerkirschen, Kürbispüree, Kaffeepulver, Holunderblüten, Milchzucker und Pfefferkuchen als Zutaten zugelassen.

Von den Craftbieren zu unterscheiden sind Biermischgetränke, bei denen Bier mit einem Erfrischungsgetränk gemischt wird, zum Beispiel Radler (50 % Bier und 50 % Zitronenlimonade). Biermischgetränke bedürfen keiner Ausnahmegenehmigung gemäß des Vorläufigen Biergesetzes.

Im Jahr 2020 wurden 148 Bierproben zur Untersuchung vorgestellt, von denen 40 Proben den Craftbieren zugeordnet werden konnten. Hauptbeanstandungsgründe bei den Craftbieren waren Kennzeichnungsmängel und das Fehlen von Ausnahmegenehmigungen für die besonderen Zutaten. So wurde ein Bier mit Zusatz von Tetrahydrocannabinol(THC)-armen Hanfblüten eingereicht. Hier war zunächst zu klären, ob es sich bei dieser Zutat um eine neuartige Lebensmittelzutat gemäß Verordnung (EU) 2015/2283 handelte. Im Novel-Food-Katalog der Arbeitsgruppe „Neuartige Lebensmittel“ bei der Europäischen Kommission wird nur für Hanfsamen, Hanfsamenöl, Hanfsamenmehl und entfettetes Hanfsamenmehl eine nennenswerte Verwendung für den menschlichen Verzehr in der EU vor dem für die Einordnung als neuartiges Lebensmittel relevanten Stichtag 15. Mai 1997 festgestellt. Aus einer Antwort der Bundesregierung auf eine Kleine Anfrage (Bundestagsdrucksache 19/11377 vom 04.07.2019) geht jedoch hervor, dass auch für entharzte (und dadurch Cannabinoid-arme) Hanfblüten



Foto: Pixabay/jefebro – Hopfen

und Hanfblätter zur Aromatisierung von bierähnlichen Getränken eine nennenswerte Verwendung vor dem Stichtag 15. Mai 1997 belegt ist. Im Gutachten wurde somit festgestellt, dass es sich bei der vorliegenden Zutat THC-arme Hanfblüten für Bier nicht um eine neuartige Lebensmittelzutat handelt, wenn Belege für eine Herstellung des Getränks vor dem 15. Mai 1997 und für die Verwendung von entharzten Hanfblüten beigebracht werden. Des Weiteren wurde auf die fehlende Ausnahmegenehmigung nach Vorläufigem Biergesetz für das vorgestellte Hanfbier verwiesen.

Eine weitere Bierprobe war unter Verwendung von Vogelbeerextrakt hergestellt worden, ohne dass die Brauerei – in diesem Fall eine sächsische Brauerei – eine entsprechende Ausnahmegenehmigung besaß. Positiv hervorzuheben ist, dass alle weiteren vorgestellten besonderen Biere (Biere mit Honig, ein Bier mit Koriander, Kardamom, Zimt, Nelken und Orangenschalen, eine Gose mit Kochsalz und Koriander, ein Bier mit Kümmel und Majoran, ein Bier mit Honig und Senf, ein Bier mit Orangenschalen und Koriander, ein Milk Stout mit Milchzucker) über Ausnahmegenehmigungen verfügten.

Neben fehlenden Ausnahmegenehmigungen waren festgestellte, breit gefächerte Kennzeichnungsmängel auffällig. So fehlte bei einem unfiltrierten Bier die Zutat Hefe im Zutatenverzeichnis, die allergene Zutat Malz wurde ohne Angabe der Getreideart im Zutatenverzeichnis benannt und optisch nicht hervorgehoben. Zum Teil wurden auch Schriftgrößenforderungen für Pflichtkennzeichnungselemente nicht eingehalten.

Mikrobiologische Untersuchung von geschnittenem, verzehrfertigem Obst, Obstsalaten und vorzerkleinertem Obst – ein unbedenklicher Snack für zwischendurch?



Foto: Pixabay/silviarita – zwei Schüsseln Obstsalat

Convenience-Produkte fix und fertig in Form frischer Obstsalate oder kleiner Snacks aus geschnittenem Obst sind ideal für die kleine Pause zwischendurch. Diese Produkte erfreuen sich beim Verbraucher immer größerer Beliebtheit, egal zu welcher Jahreszeit. Denn wer möchte schon auf frisches Obst und mundgerechte Obststückchen aus dem Einzelhandel, aus Kantinen oder dem Imbiss auf dem Weg verzichten? Doch wie sicher sind diese frischen Obstsalate und vorzerkleinerten Obststückchen tatsächlich?

Sowohl frisches geschnittenes Obst als auch Obstsalate, welche ohne weitere Bearbeitung zum Sofortverzehr für den Verbraucher bestimmt sind, stellen ein höheres Risiko für den Verderb durch Mikroorganismen dar. Beim Zerschneiden der Frucht wird deren Schale, welche einen natürlichen Schutz vor dem Eindringen von Keimen bietet, durchtrennt. Die beim Zerkleinern entstehende vergrößerte Ober-

fläche des Fruchtfleisches bieten krankmachenden Mikroorganismen leichtes Spiel für Wachstum und Vermehrung. Für den Verbraucher ist dies nach kurzer Zeit allerdings nicht sichtbar. Wird der frische Obstsalat oder das geschnittene Obst dazu noch längere Zeit ohne Kühlung bei sommerlichen Temperaturen transportiert, verderben solche Produkte besonders schnell. Sie sehen dann schnell matschig und insgesamt unansehnlich aus und bekommen einen unangenehmen säuerlich gärischen Geruch. Vorsichtshalber sollten solche Produkte entsorgt werden.

Die LUA untersucht jährlich frische Obstprodukte in Form von Frischobst, beispielsweise Erdbeeren, Mandarinen und Äpfel, Kiwi geschnitten sowie Früchte-Mix als auch frische Obstsalate, zum Beispiel aus Heidelbeeren, Beerenmix, Mango geschnitten und andere Obstsorten exotischer Natur.

Proben 2020

In 2020 wurden insgesamt 26 Proben dieser beiden Warenobergruppen risikoorientiert mikrobiologisch untersucht.

Bei 8 von 26 untersuchten Proben handelte es sich um sogenannte Frischobstmischungen und um vor- und zubereitete Obstmischungen ähnlich der nebenstehenden Abbildung. Die mikrobiologische Untersuchung dieser Produkte ergab keine Auffälligkeiten hinsichtlich der untersuchten Krankheitserreger wie Salmonellen, *Listeria monocytogenes* und VTEC.

Bei 3 von 26 Proben waren erhöhte Werte hinsichtlich der quantitativen Bestimmung von Schimmelpilzen auffällig. Bei einer zur mikrobiologischen Untersuchung vorgelegten Probe Obstmischung aus einem Imbiss mit verschiedenen Obstsorten wie Erdbeeren, Ananas, Nektarinen, Weintrauben und Galiamelonen waren auf den rohen Orangestücken kleine schwarze Flecken erkennbar, die als Schimmelpilze identifiziert wurden. Bei dieser Probe lag auch die Zahl der Enterobakterien mit 850.000 KbE/g über dem DGHM-Warnwert von 100.000 KbE/g. Diese Mikroorganismen werden als sogenannte Indikatorkeime bezeichnet, die für fäkale Verunreinigungen von beispielsweise Trinkwasser, Lebensmitteln und eben auch Convenienceprodukten stehen. Bei dieser Probe lag offensichtlich ein Hygienemangel vor und erhärtete den Verdacht, dass die erforderliche Sorgfalt bei der Herstellung und Behandlung des frischen Obstsalates nicht beachtet wurde.

Eine Probe tiefgefrorene Beerenmischung wurde auf Grund des Nachweises von Noroviren als nicht sicheres Lebensmittel beurteilt, berichtet wurde hierüber bereits in dem Kapitel pathogene Mikroorganismen.

Noroviren werden in der Regel durch sogenannte Schmierinfektionen, das heißt durch verunreinigte Lebensmittel, Trinkwasser oder auch Gegenstände, die mit diesen Lebensmitteln in Berührung kommen bzw. auf deren Oberfläche gelangen, übertragen. Mit dem Verzehr, beispielsweise tiefgekühlter oder im Nachhinein aufgetauter roher Beeren, gelangen diese Viren dann in den menschlichen Körper, vermehren sich dort und verursachen typische Symptome wie Durchfall, Erbrechen und Kopfschmerzen. Vorbeugend sollten solche Beeren vor dem Verzehr erhitzt, also aufgekocht werden.



Foto: LUA Sachsen – Obstsalat



Foto: LUA Sachsen, Orangestück mit weiß-schwarzer Auflagerung

Insgesamt zeigen die Ergebnisse der mikrobiologischen Untersuchungen dieser Produkte, dass der Verzehr dieser Convenienceprodukte bedenkenlos möglich ist. Nur in einer einzigen Probe waren Durchfallerreger und bei einer Probe erhöhte Keimzahlen von Enterobakterien nachweisbar. Bei den anderen Proben waren die Nachweisraten an Verderbniserregern und sonstigen Hygieneindikatorkeimen sehr gering. Diese Produkte wurden insgesamt als unauffällig und somit verkehrsfähig eingestuft. Einem sicheren und genussvollen Verzehr dieser leckeren Zwischenmalzeiten steht somit nichts im Wege.

Eine gezielte risikoorientierte Probenahme und mikrobiologische Untersuchung dieser Produktgruppen bleiben dennoch auch zukünftig unerlässlich.

Als Empfehlung für alle, die gern frisch zubereitetes Obst genießen möchten, gilt, dieses erst kurz zuvor mit einem sauberen Messer oder Obstschäler zu bearbeiten. Reste können kurzzeitig im Kühlschrank am besten abgedeckt zwischengelagert werden, sollten allerdings zügig verzehrt werden.

Bedarfsgegenstände

Im Jahr 2020 untersuchte die LUA Sachsen insgesamt 815 Proben „Bedarfsgegenstände“. Dies sind 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 565 untersuchten Bedarfsgegenständen mit Lebensmittelkontakt wurden 112 Proben (19,8 %) beanstandet. Produkte verschiedener Materialzusammensetzungen waren auffällig im Hinblick auf Stoffübergänge, die potenziell eine Beeinträchtigung des Geruchs, Geschmacks oder Aussehens von Lebensmitteln hervorrufen können (Beanstandungsquote 7,1 % der beanstandeten Produkte). Weiterhin fielen verschiedene Lebensmittelbedarfsgegenstände aus bedrucktem Kunststoff beziehungsweise bedruckter Pappe aufgrund hoher Stoffübergänge von Druckfarbenbestandteilen auf (Beanstandungsquote 8,0 %). Weitere Beanstandungsgründe waren hohe Gesamtmigrationen bei Lebensmittelbedarfsgegenständen aus Silikon, hohe Abgaben an Elementen (zum Beispiel Aluminium, Chrom, Cobalt, Blei) aus



Foto: serts/iStock – Bedarfsgegenstände in Form von Plastikverpackungen

Lebensmittelbedarfsgegenständen aus Metall oder beschichtetem Metall sowie die Abgabe primärer aromatischer Amine, Naphthol AS und 3-Monochlor-1,2-propandiol aus farbig bedruckten Lebensmittelbedarfsgegenständen aus Papier.

Übersicht über gesundheitsschädliche Bedarfsgegenstände

Produkt	Beanstandungsgrund
Water Wiggler (Spielzeug)	mikrobiologische Verunreinigung
2-mal Fingermalfarbe	mikrobiologische Verunreinigung
Kupfergeschirr	erhöhter Stoffübergang von Blei und Kupfer

Spielwaren

Der erneut hohen Beanstandungsquote für Spielwaren von 23,3 % lagen im Vorjahr wieder merklich viele stoffliche, in drei Fällen jedoch auch mikrobiologische Ursachen zugrunde. Als gesundheitsschädlich wurden in diesem Zusammenhang zwei Fingermalfarben sowie ein sogenannter „Water-Wiggler“ (mit Wasser gefüllter Kunststoffschlauch) aufgrund stark erhöhter Gesamtkeimzahlen sowie des Nachweises pathogener Mikroorganismen (*Pseudomonas aeruginosa*) in Verbindung mit der mangelnden Stabilität des verwendeten Materials beurteilt. Stofflich fielen beispielsweise ein Kinderschminkkasten sowie ein Aktionsspielzeug aufgrund erhöhter Elementlässigkeit und Verklei-



Foto: AdobeStock/Henry-Schmitt – Beispiel für Fingermalfarben

ungs- und Aktionsspielzeuge aufgrund der Verwendung verbotener Phthalatweichmacher auf.



Foto: Pixabay/annapictures – Auswahl an Lippenstiften

Kosmetische Mittel

Im Untersuchungsbereich „kosmetische Mittel“ wurden 2020 insgesamt 475 Proben zur Untersuchung eingereicht, davon waren 120 (25,3 %) zu beanstanden.

Ein Großteil der Beanstandungen (52 %, 62 Proben) beruhte auf fehlerhaften Kennzeichnungen, bei 40 Proben standen irreführende Werbeaussagen im

Fokus der Beurteilung. Die Überschreitung gesetzlich vorgeschriebener Höchstkonzentrationen beziehungsweise die Anwesenheit verbotener Stoffe wurde bei 15 Proben (12,5 %) festgestellt.

Kosmetika mit Hanf – neuer Trend auf dem Markt

Im Vergleich zu den vergangenen Jahren wurden zahlreiche Kosmetika mit Hanfextrakten zur Beurteilung eingereicht. Zwei der vorgelegten Proben mussten aufgrund ihrer objektiven Zweckbestimmung als nicht verkehrsfähige Lebensmittel eingestuft werden. Weder aus der Zusammensetzung noch aus der Kennzeichnung der Proben war eine überwiegend kosmetische Zweckbestimmung erkennbar. Es handelte sich dabei um mit Cannabidiol in unterschiedlichen Konzentrationen angereicherte Neutralöle, welche als Mundspray in Verkehr gebracht werden sollten. Sowohl die Einzelsubstanz Cannabidiol als auch cannabinoidhaltige Extrakte aus *Cannabis sativa* L. werden im Novel-Food-Katalog der Europäischen Kommission als neuartig beurteilt und bedürfen demzufolge einer Zulassung.



Foto: Ulza/iStock – Kosmetikprodukte unter Verwendung von Hanfextrakten

Landesüberwachungsprogramm (LÜP) – ein wichtiger Beitrag zur Lebensmittelsicherheit

Brauereikontrollen



Foto: Pixabay/cerdadebbie – Brauereibetrieb

Bier ist in Deutschland ein traditionelles Lebensmittel und genießt ein hohes Ansehen. Die Brauereien sind sich dieses Verbraucheranspruches bewusst. Außerdem haben sie die gesetzliche Verpflichtung, ein sicheres Bier herzustellen und dies durch eigene Kontrollen regelmäßig zu überprüfen.

Trotz aller Sorgfalt im Herstellungsprozess kommt es jedoch vor, dass Produkte die Brauerei verlassen, die diesem Anspruch nicht gerecht werden und ätzende Flüssigkeiten oder Glassplitter enthalten.

Aber wie kommt es dazu? Nach dem Brauvorgang muss das fertige Bier in eine saubere und unbeschädigte Glasflasche gelangen. Diese Flaschen werden in den Brauereien in großen Flaschenwaschmaschinen aufwändig gereinigt. Funktioniert die Flaschenreinigung nicht korrekt, können Reste von Fremdkörpern oder Reinigungsflüssigkeiten in der Flasche verbleiben. Weiterhin können Glassplitter beim Abfüllen entstehen, wenn beispielsweise beim Verschließen mit einem Kronkorken die Flaschen platzen. Splitter können in benachbarte, noch nicht verschlossene Flaschen gelangen und zur Gefahr für den Konsu-

menten werden. Um das zu verhindern, sind verschiedene technische Messvorrichtungen notwendig, deren Funktionsweise regelmäßig durch extra mit Mängeln präparierte Flaschen überwacht wird. Werden diese Testflaschen erkannt, funktioniert das System korrekt.

Die im Jahr 2020 durchgeführten sechs Schwerpunktkontrollen in einigen ausgewählten mittelständischen Brauereien in Sachsen sollten vor allem dazu dienen, die von den Betrieben eingerichteten Verfahren zur Überwachung ausgewählter kritischer Herstellungsschritte wie den Abfüllprozess, aber auch die betrieblichen Kontrollen der Rohstoffe, Zwischen- und Endprodukte, der eingesetzten Verpackungsmaterialien oder die hygienischen Herstellungsbedingungen zu überprüfen.

Im Ergebnis der Kontrollen ist festzuhalten, dass die überprüften Betriebe ihre Prozesse im Griff haben. Es hat sich gezeigt, dass die Überwachungsverfahren so eingerichtet sind, dass Gefahren durch Reinigungsmittelreste oder Glassplitter in den abgefüllten Flaschen möglichst vermieden werden. Bei der

Herstellungshygiene sowie den Eigenkontrolluntersuchungen gab es erfreulicherweise nur wenig zu bemängeln. Diesen hohen Standard bei der Herstellung des deutschen Kulturgutes Bier gilt es für die Hersteller weiterhin zu halten. Die amtliche Lebensmittelüberwachung wird die Prozesse durch Kontrollen und Probenahmen weiterhin überprüfen und steht den Unternehmen diesbezüglich auch weiter beratend zur Seite.

Hygienepraxis bei Feinkosttheken oder Salatbars zur Selbstbedienung

„Selbstbedienung statt klassischer Theke – wie hygienisch geht es zu?“

Feinkostsalate gehören zu den leicht verderblichen Lebensmitteln und sollten nach der DIN-Empfehlung nicht über einer Temperatur von +7 °C gelagert werden. Für ihre Haltbarkeit und eine einwandfreie mikrobiologische Beschaffenheit ist eine hygienische Verarbeitung beziehungsweise ein hygienischer Umgang wichtige Grundvoraussetzung. Vor allem, wenn diese Produkte lose in Theken zur Selbstbedienung angeboten werden, besteht ein Risiko von Kreuzkontaminationen. Im Rahmen von 40 Schwerpunktkontrollen sollte ermittelt werden, wie die Anbieter sicherstellen, dass es nicht zu hygienisch bedenklichen Beeinträchtigungen von Feinkostsalaten in Theken oder Salatbars kommt. Dazu wurden neben den Hygienekontrollen vor Ort auch amtliche Proben entnommen und mikrobiologisch untersucht sowie vor Ort die Lagertemperaturen gemessen.

Im Ergebnis der Überprüfungen ist festzustellen, dass die Betriebe umfangreiche Systeme eingerichtet haben, um den hygienischen Umgang bei der Herstellung beziehungsweise bei der Abgabe von Feinkostsalaten in entsprechenden Theken oder Salatbars sicherzustellen. So konnten bei der Auswahl des Standortes

Auch wir als Verbraucher können einen kleinen Beitrag zur Sicherheit des Bieres leisten. Die Flaschenreinigungsmaschine hat es leichter, Flaschen für die nächste Befüllung gründlich zu säubern, wenn leere Bierflaschen vor der Rückgabe nicht zweckentfremdet, beispielsweise als Aschenbecher, verwendet werden.

der Theken, beim angebrachten Spuck- und Nieschutz, beim verwendeten Entnahmebesteck sowie bei der Häufigkeit der Befüllung und Lagerdauer der Salate kaum Mängel festgestellt werden. Lediglich an einem fehlenden Spuckschutz und einem weiteren zu niedrig angebrachten, somit unwirksamen Spuckschutz gab es Kritik. Acht Kühleinrichtungen (dies entspricht 20 %) überschritten die Temperaturvorgabe von +7 °C. Die Temperaturmessung der Feinkostsalate ergab bei zwölf Proben (30 %) Abweichungen von dieser Vorgabe. Hier besteht Nachbesserungsbedarf für die Überwachung der Kühltheken und deren korrekter Einstellung der Kühlleistung.

Von den beprobten Salaten waren 17 mikrobiologisch auffällig, jedoch nur eine Probe davon auch zu beanstanden. In Hinblick auf die mikrobiologische Beschaffenheit waren zwischen den Proben aus der Selbstbedienungstheke und den Proben aus der Originalverpackung kaum Unterschiede festzustellen. Beim Einhalten einer guten Hygienepraxis während der Herstellung, anschließenden Befüllung und Abgabe der leicht verderblichen Lebensmittelprodukte in die Feinkosttheke oder Salatbar war kein erhöhtes Risiko durch mikrobiologische Kontaminationen festzustellen. Hier darf man sich also gern selbst bedienen.



Foto: LUA Sachsen – Hirtensalat



Foto: LUA/Sachsen – Rettichsalat

Cadmiumgehalte in Lebensmitteln unter Beachtung des Problems der sächsischen Überschwemmungsgebiete

Die EU plant für Cadmium die Herabsetzung von einigen in der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 festgelegten Höchstgehalte sowie die Etablierung neuer

Grenzwerte in weiteren Lebensmitteln (SANTE 2018 11184 ANNEX Rev. 5 vom 22.01.2021).

Beispielsweise sind folgende Höchstgehaltsänderungen vorgesehen:

Getreide:	Absenkung von 0,20 auf 0,10 mg/kg (Ausnahme Hartweizen: hier 0,18 mg/kg)
Kohlgemüse:	Absenkung von 0,05 auf 0,03 mg/kg
Früchte (Beeren):	Absenkung von 0,05 auf 0,02 mg/kg
Knollensellerie:	Absenkung von 0,20 auf 0,15 mg/kg
Rote Bete:	Absenkung von 0,10 auf 0,06 mg/kg
Blattsalat:	Absenkung von 0,20 auf 0,10 mg/kg

Besonders betroffen von dieser Höchstgehalts-Revision sind Landwirtschaftsbetriebe aus solchen Regionen des Freistaates Sachsen, die bekannt für ihre geogen beziehungsweise industriell bedingt Cadmium-belasteten Böden sind. Das Sächsische Staatsministerium für Energie, Klimaschutz, Umwelt und Landwirtschaft und das Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie (LfULG) schätzen, dass etwa 19 % der Ackerflächen Sachsens so mit Cadmium belastet sind, dass mit hoher Wahrscheinlichkeit darauf angebautes Getreide (insbesondere Weizen) dem neuen Höchstgehalt nicht mehr genügen wird.

Vor diesem Hintergrund wurden das seit 2011 bis 2020 an der LUA untersuchte Getreide, aber auch Gemüse sächsischer Erzeugerbetriebe neu bewertet. Von 574 Weizenproben lagen 26 Proben über dem jetzigen Höchstgehalt von 0,20 mg/kg (4,5 %). Das betraf hauptsächlich Proben aus dem Freiburger Raum und aus den Überschwemmungsgebieten der Freiburger Mulde. Bei einer Absenkung des Cadmium-Höchstgehaltes auf 0,10 mg/kg würde sich die Beanstandungsquote auf 8,0 % erhöhen. Auffällig werden dann neben Proben aus den genannten Gebieten auch Erzeugnisse aus dem Osterzgebirge (Reinhardtsgrimma, Glashütte), dem Tharandter

Wald (Klingenberg, Grumbach, Höckendorf) und dem gesamten Muldenbereich bis nach Sachsen-Anhalt (Bad Dübener, Laußig, Colditz, Eilenburg, Wurzen, Trebsen, Leisnig).

Hafer reichert Cadmium ähnlich gut an wie Weizen. Von 50 untersuchten Proben lagen 14 % (7 Proben) über einem Gehalt von 0,10 mg/kg. Bei Roggen (127 Proben) lag dieser Anteil bei 5,5 % (7 Proben).

Kartoffeln (396 Proben) hielten den derzeit bestehenden und auch zukünftig vorgesehenen Cadmium-Höchstgehalt von 0,10 mg/kg mit einer Ausnahme (0,25 %) ein. Diese Probe stammte aus dem Freiburger Raum.

Bei Gemüse sächsischer Erzeuger (467 Proben) gab es keine nennenswerte Anreicherung von Cadmium. Auch die geplanten niedrigeren Cadmium-Höchstgehalte können voraussichtlich eingehalten werden. Lediglich eine Probe „Pastinake“ aus dem Landkreis Mittelsachsen (Freiburger Raum) fiel mit einem Cadmium-Gehalt von 0,20 mg/kg auf, der jedoch der EU-Höchstgehaltsregelung weiterhin entsprechen würde.

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



Rapid Alert System for *Food and Feed*

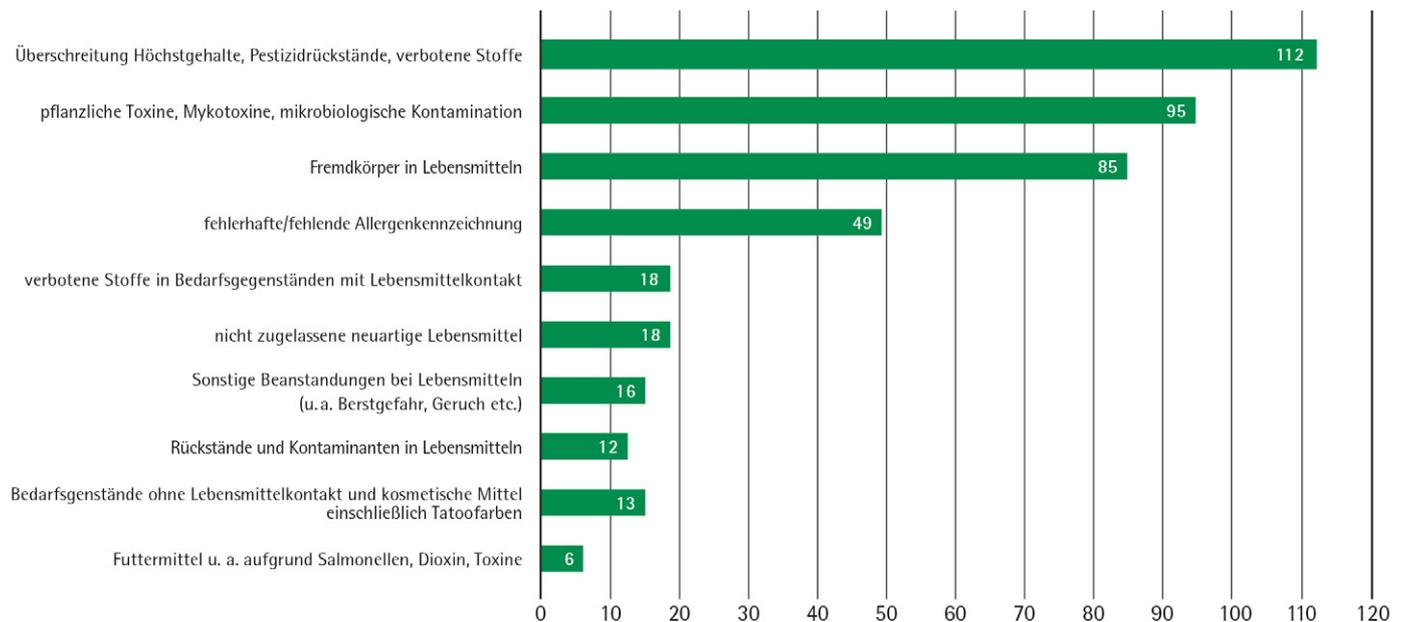
Foto: EU-Kommission/ec.europa.eu

Wenn von Bedarfsgegenständen, Lebens- oder Futtermitteln Risiken für die menschliche Gesundheit ausgehen, ist ein zeitnahes und wirksames Handeln der Behörden erforderlich. Für die schnelle Weitergabe von Informationen inklusive Lieferlisten innerhalb der Europäischen Union sorgen unter anderem zwei Schnellwarnsysteme: Das RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) für Lebensmittel, Futtermittel und Lebensmittelbedarfsgegenstände und das RAPEX (Rapid Exchange of Information System) für Verbraucherprodukte. Es handelt sich jeweils um behördeninterne Informationssysteme zwischen den Mitgliedstaaten der Europäischen Union und der Europäischen Kommission. Diese ermöglichen ein zeitnahes und wirksames Handeln der Behörden. Die Gründung beispielsweise von RASFF markierte den Anfang der Schnellwarnsysteme im Bereich Verbraucherschutz und erfolgte 1979. Bis zum Jahr 2000 waren Telefon und Fax die Informationswege, ab 2000 erfolgte der Austausch per E-Mail und seit 2014 zumindest für RASFF-Meldungen über die Plattform iRASFF. Die Rechtsgrundlage für das Schnellwarnsystem RASFF ist der Artikel 50 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 und für RAPEX-Meldungen Artikel 12 der Richtlinie 2001/95/EG. Neben den 27 Mitgliedsstaaten der EU sind ferner die assoziierten Drittstaaten Island, Liechtenstein und Norwegen vollständiger Bestandteil des Systems. Die Schweiz ist nur teilweise integriert.

Jeder Mitgliedsstaat verfügt über eine nationale Kontaktstelle, in Deutschland ist dies das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit mit Sitz in Berlin. Diese steht in direktem Kontakt mit der Europäischen Kommission und leitet von dort versendete Meldungen an die Bundesländer beziehungsweise von den Bundesländern initiierte Meldung an die EU weiter.

Jedes Bundesland unterhält zur Bearbeitung der eingehenden Schnellwarnmeldungen wiederum eine Landeskontaktstelle. In Sachsen ist diese Stelle bei der obersten Lebensmittelüberwachungsbehörde, dem Staatsministerium für Soziales und Gesellschaftlichen Zusammenhalt (SMS), angesiedelt. Die eingehenden Meldungen werden von den zuständigen Mitarbeitern im SMS gesichtet, geprüft und im Anschluss über die Landesdirektion Sachsen (LDS) an die Hauptadressaten für die Schnellwarnmeldungen, die Lebensmittelüberwachungsbehörden der Landkreise und kreisfreien Städte, mit entsprechenden Prüfaufträgen weitergeleitet. Im Falle von schnellwarnrelevanten Futtermittelbefunden wird die Futtermittelüberwachung direkt informiert und leitet im Nachgang entsprechende Maßnahmen ein. Diese Behörden führen nach Auftrag die Rücknahme- oder Rückrufprüfungen bei belieferten Lebensmitteln beziehungsweise Futtermittelunternehmen in ihrem Zuständigkeitsbereich durch.

In Sachsen relevante Schnellwarnfälle (RASFF und RAPEX) 2020, ges.: 424



Wie viele Schnellwarnmeldungen sind jährlich zu bearbeiten?

Die Gesamtzahl der für Sachsen relevanten Rücknahmen und Rückrufe von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und kosmetischen Produkten ging 2020 gegenüber 2019 um 42 Fälle leicht zurück (2019:

466 Fälle). Für den leichten Rückgang werden ursächlich coronabedingte Einschränkungen im Lebensmittelbereich insbesondere in Form von Betriebsschließungen und Produktionsbeschränkungen vermutet.

Was sind die häufigsten Gründe für Schnellwarnmeldungen?

Die anteilig häufigsten Schnellwarnfälle waren Höchstgehaltsüberschreitungen von Rückständen beziehungsweise der Nachweis verbotener Stoffe mit 112 Meldungen. Dies hängt ursächlich mit den seit Ende September 2020 übermittelten Rückrufinformationen im Zusammenhang mit dem durch das Gas Ethylenoxid belasteten Sesam aus Indien sowie daraus hergestellten Produkten zusammen. Ethylenoxid ist ein farbloses Gas, das sterilisierend wirkt. Produzenten besprühen damit Lebensmittel wie Gewürze, Nüsse, Getreide oder Ölsaaten, um Pilze oder Bakterien abzutöten. Bei Sesam zielt das vor allem auf die Vernichtung von Darmbakterien wie Salmonellen ab. In Deutschland darf das Pestizid seit 1981 nicht mehr für Lebensmittel angewendet werden, seit 1991 ist es in der gesamten EU vollständig verboten.

Die Produkte waren somit nicht verkehrsfähig und wurden vom Handel zurückgerufen. Ethylenoxid

wird außerhalb der EU häufig noch in Pflanzenschutzmitteln eingesetzt, obwohl es laut Untersuchungen sowohl krebserzeugend als auch erbgutverändernd ist. Der aus Indien stammende belastete Sesam wurde zum größten Teil in verarbeiteten Produkten beanstandet.

Wie in den Vorjahren folgten darauf Beanstandungen von Lebensmitteln aufgrund von mikrobiologischen Kontaminationen sowie dem Nachweis pflanzlicher Toxine und Mykotoxine (95) sowie von Fremdkörpern (85). Bei den mikrobiologischen Kontaminationen waren überwiegend tierische Produkte wie Wurst- und Fleischwaren sowie Käse belastet und zwar am häufigsten mit Salmonellen und Listerien. Verotoxinbildende *Escherichia coli* Bakterien und Schimmelpilze spielten bei pflanzlichen Waren wie Kräutern und Nüssen die Hauptrolle. Natürlich vorkommende Pflanzengifte wie Pyrrolizidinalkaloide belasteten vor

allem Gewürze wie Oregano. Bei den Fremdkörperfunden wurden Metall-, Glas- sowie Plastikteile in verschiedenen Lebensmitteln vorgefunden.

Die fehlerhafte beziehungsweise fehlende Kennzeichnung von Allergenen führte in immerhin 49 Fällen zu Rückrufen beziehungsweise -nahmen. Dabei wurden vor allem Nüsse und Milch nicht korrekt benannt. Die noch verbliebenen Beanstandungen betrafen neuartige Lebensmittel im Bereich der Nahrungsergänzungsmittel (NEM), verbotene Stoffe und nicht erwünschte Stoffe wie Schwermetalle. Dabei traten bei NEM verstärkt Probleme mit erhöh-

ten Tetrahydrocannabinol(THC)-Gehalten (18) auf. Neben Lebensmitteln gingen im Jahr 2020 auch von Bedarfsgegenständen wie Geschirr und Besteck gesundheitliche Risiken aus (18). Als Beispiel sind hier mit Melamin belastete Bambustassen aus China zu nennen.

Die Meldungen zu Bedarfsgegenständen ohne Lebensmittelkontakt und kosmetischen Produkten inklusive Tattoofarben sind insgesamt rückläufig (13). Nur in drei Fällen waren Tattoofarben durch Schwermetalle oder mikrobiologische Kontamination belastet.

Die amtliche Futtermittelüberwachung in Sachsen

Kontrollen, Probenahmen, Beanstandungen – ein Tätigkeitsbericht der Futtermittelüberwachung



Foto: Pixabay/Matthias_Lemmspike – Getreidefeld

In Sachsen waren zum 31. Dezember 2020 insgesamt 6.228 Futtermittelunternehmen registriert. Den Hauptanteil bilden dabei Landwirtschaftsbetriebe, in denen Pflanzenbau und/oder Tierhaltung betrieben wird. Die anderen Unternehmen sind als Hersteller, Händler und Transporteure für Futtermittel tätig.

Für die Sicherheit der hergestellten, gehandelten, transportierten und verfütterten Futtermittel tragen die Futtermittelunternehmer die Verantwortung. Sie müssen auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen der ihrer Kontrolle unterliegenden Unternehmen dafür sorgen, dass die Anforderungen

des Futtermittelrechts erfüllt werden. Ihnen obliegt ebenfalls die Überprüfung der Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben.

Die amtliche Futtermittelüberwachung überprüft ihrerseits, ob die Futtermittelunternehmer diesen Verpflichtungen nachkommen. Sollte die Behörde im Rahmen ihrer Überwachungstätigkeit feststellen, dass ein Futtermittelunternehmer seinen Verpflichtungen nicht nachkommt, leitet sie angemessene Maßnahmen ein, um den Verbraucherschutz abzusichern. Die Futtermittelkontrollen müssen risikoorientiert erfolgen. Die Häufigkeit, in der ein Futtermittelunternehmen kontrolliert wird, und die Anzahl der in diesen Unternehmen zu entnehmenden Futtermittelproben wird auf der Grundlage einer nationalen Risikobeurteilungsregelung und den im Kontrollprogramm „Futtermittel“ des Bundes vorgegebenen Proben- und Analysenzahlen festgelegt.

Bei den im Berichtsjahr durchgeführten 475 Kontrollen wurden 635 Proben entnommen, in denen 4.322 Inhaltsstoffe (Analyten) bestimmt wurden.



Foto: LUA Sachsen – Proben verschiedener Futtermittel

Insgesamt wurden bei 10 % der entnommenen Proben nicht vorschriftsmäßige Sachverhalte festgestellt. Dabei ist zu beachten, dass sich diese Beanstandungen nicht ausschließlich auf in Sachsen hergestellte Futtermittel beziehen. Insgesamt 31 Beanstandungen wurden zur Weiterverfolgung an die Futtermittelüberwachungsbehörden anderer Bundesländer abgegeben.

Ambrosia – winzige Samen – harte Konsequenzen

„Höchstgehaltsüberschreitung von Ambrosia im Alleinfuttermittel für Tauben“, so lautet der Titel einer Schnellwarnung, die zu Beginn des Jahres 2020 von der amtlichen Futtermittelüberwachung Sachsens in das Schnellwarnportal iRASFF der EU eingestellt werden musste. Im Rahmen der Kontrolle bei einem sächsischen Händler wurde ein von dem Unternehmer in den Verkehr gebrachtes Futtermittel beprobt. Das Futtermittel war in einem anderen EU-Mitgliedsstaat hergestellt worden. Bei der amtlichen Analyse wurden mehr als 50 mg/kg Ambrosia-Samen ermittelt. Damit war offensichtlich, dass der gesetzlich festgesetzte Höchstgehalt überschritten war und das Futtermittel nicht mehr in den Verkehr gebracht und nicht mehr verfüttert werden durfte.

In Sachsen war das Futtermittel ausschließlich im Ladengeschäft des Händlers an Endkunden verkauft worden. Da im Einzelhandel keine Kundenkontaktdaten erhoben werden, konnten die betroffenen Kunden nicht direkt kontaktiert werden. Um aber trotzdem eine angemessene Information der Endkunden zu gewährleisten, brachte der Futtermittelhändler einen Aushang zur Kundeninformation in seinem Laden an.

Worin besteht eigentlich die Gefahr, die von den kleinen, nur mit geübtem Auge erkennbaren Samen der Beifuß-Ambrosie ausgeht?

Für Tiere, die mit den verunreinigten Futtermitteln gefüttert werden, besteht nach wissenschaftlicher Meinung keine Gesundheitsgefahr. Die Gefahr geht vielmehr von den Pollen der aus diesen Samen keimenden Pflanzen aus. Die Pollen der Beifuß-Ambrosie besitzen ein ausgesprochen hohes allergenes Potenzial. Dieses ist vor allem für Menschen und vereinzelt auch für Haustiere bedeutsam, da die Pollen schwere Allergien auslösen können. Gelangen in den verunreinigten Futtermitteln enthaltene, keimfähige Samen in die Umwelt, verbreiten sie sich sehr schnell. Die Blütezeit der Beifuß-Ambrosie dauert vier bis sechs Monate. Die Belastung für Allergiker ist damit extrem langwierig.

Die Festlegung des zulässigen Höchstgehaltes an Ambrosia in Futtermitteln ist eine Maßnahme, die der Verringerung und Eindämmung der Ausbreitung der Beifuß-Ambrosie dient.



Foto: LUA Sachsen – Futtermittel für Geflügel mit acht Samen der Beifuß-Ambrosie



Foto: LUA Sachsen – Samen der Beifuß-Ambrosie

Für den sächsischen Futtermittelunternehmer hatte der Fund der Ambrosia-Samen in seinem Futtermittel sehr empfindliche Konsequenzen. Neben der Rückrufaktion, die er bei seiner Ladenkundschaft durchführte, wurde ein Ordnungswidrigkeitsverfahren gegen ihn eröffnet und eine Veröffentlichung im Portal „Gesunde Sachsen“ zur Information der Öffentlichkeit nach § 40 Absatz 1a LFGB vorgenommen.

Er war als Inverkehrbringer des Futtermittels vollumfänglich für die Sicherheit des Futtermittels verantwortlich. Die Deklaration auf der Verpackung „Frei von Ambrosia“ entbindet die Futtermittelunternehmer nicht von ihrer Pflicht, eine gründliche Eingangskontrolle ihrer eingekauften Waren durchzuführen.



Foto: Pixabay/Marys_fotos – Kühe auf der Weide

Abkürzungsverzeichnis

ALARA	as low as reasonably achievable (deutsch: so niedrig wie vernünftigerweise erreichbar)
BMEL	Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft
BVL	Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit
BzSt	Bundeszentralamt für Steuern
CBD	Cannabidiol
Cd	Cadmium
DIN	Deutsches Institut für Normung
DGHM	Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie
EFSA	Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit
EG	Europäische Gemeinschaft
EU	Europäische Union
g	Gramm
JRC	Joint Research Centre
KbE	koloniebildende Einheiten
kg	Kilogramm
LDS	Landesdirektion Sachsen
LFGB	Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch
LfULG	Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie
LUA	Landesuntersuchungsanstalt für das Gesundheits- und Veterinärwesen in Sachsen
LÜP	Landesüberwachungsprogramm
LÜVA	Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt
LÜVÄ	Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärämter
mg	Milligramm
MOH	Mineralölkohlenwasserstoffe
MOSH	gesättigte Mineralölkohlenwasserstoffe (engl.: mineral oil saturated hydrocarbons)
MOAH	aromatische Mineralölkohlenwasserstoffe (engl.: mineral oil aromatic hydro carbons)
n. b.	nicht bestimmbar
NEM	Nahrungsergänzungsmittel
Nr.	Nummer
RASFF	Rapid Alert System for Food and Feed
RAPEX	Rapid Exchange of Information System
Rev.	Revision
SMS	Sächsisches Staatsministerium für Soziales und Gesellschaftlichen Zusammenhalt
spp.	Subspezies
SWS	Schnellwarnsystem
THC	Tetrahydrocannabidiol
VLUA Dresden	Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Dresden
VTEC	verotoxinbildende <i>Escherichia coli</i>
°C	Grad Celsius
%	Prozent
§	Paragraf

**Herausgeber:**

Sächsisches Staatsministerium für Soziales und Gesellschaftlichen Zusammenhalt

Referat Öffentlichkeitsarbeit und Social Media

Albertstraße 10, 01097 Dresden

E-Mail: redaktion@sms.sachsen.de

Internet: www.sms.sachsen.de

Redaktion: Sächsisches Staatsministerium für Soziales und Gesellschaftlichen Zusammenhalt

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: AdobeStock/puhimec

Vorwort: Pawel Sosnowski

Seite 4: SMS, LDS

Gestaltung und Satz: Juniks Marketing GmbH

Druck: Union Druckerei Dresden GmbH

Redaktionsschluss: September 2021

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

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.