

LSGV Saarbrücken
Gesundheitlicher Verbraucherschutz

Jahresbericht 2009



		Seite
1.	Vorwort	3
2.	Dienstaufgaben	4
3.	Betriebskontrollen und Vollzug	5
4.	Untersuchungen im Überblick	12
5.	Untersuchungsthemen	15
	5.1 Untersuchung von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen	15
	5.2 Wasseruntersuchung	50
	5.3 Tierseuchendiagnostik	54
6.	Veterinärwesen	61
	6.1 Tiergesundheit	61
	6.2 Betriebskontrollen und Vollzug im Bereich Fleisch und Fleischerzeugnisse	63
	6.3 Tierschutz	66
	6.4 Tierarzneimittel	68
7.	Qualitätsmanagement	69
8.	Tabellenteil	71
9.	Abkürzungsverzeichnis	79

1. Vorwort

Sehr geehrte Leserin,
sehr geehrter Leser,

seit dem Jahre 2008 sind die Aufgaben des gesundheitlichen Verbraucherschutzes im Saarland beim Landesamt für Soziales, Gesundheit und Verbraucherschutz (LSGV) gebündelt. Das LSGV ist seither also nicht nur – wie früher – lebensmittelchemisches und veterinärmedizinisches Untersuchungsamt, das Proben von Lebensmittel in eigenen Laboren untersucht, sondern es überwacht auch den gesamten Verkehr mit Lebensmitteln von der Erzeugung bis zur Ladentheke.

Mit dem Jahresbericht 2009 kann ich Ihnen also den **zweiten umfassenden Bericht zur amtlichen Lebensmittelüberwachung und -untersuchung im Saarland** vorlegen. Nach der Erfahrung von zwei Jahren kann ich sagen, dass sich die Konzentration der Aufgaben beim LSGV als sehr vorteilhaft erwiesen hat: Durch die Sicherstellung einer einheitlichen Aus- und Fortbildung und einheitlicher Ausrüstungsstandards für die Lebensmittelkontrolleurinnen und –kontrolleure, durch die Koordinierung landesweiter Schwerpunktaktionen, durch die Implementierung eines Qualitätsmanagements auf allen Ebenen der Lebensmittelüberwachung und eine risikoorientierte Betriebsbewertung gewährleistet die amtliche Lebensmittelüberwachung ein hohes Maß an Lebensmittelsicherheit für die Verbraucherinnen und Verbraucher.

Das Jahr 2009 stand auch im Zeichen einer intensiven Debatte darüber, wie man den **Verbraucherschutz durch mehr staatliche Verbraucherinformation** verbessern kann. Nach dem neuen Verbraucherinformationsgesetz (VIG) hat jede Verbraucherin und jeder Verbraucher einen grundsätzlichen Anspruch auf Zugang zu gesundheitsbezogenen Informationen. Das VIG ist als Antragsverfahren ausgestaltet. Es sieht aber auch die Möglichkeit vor, dass eine Behörde von sich aus Informationen veröffentlichen kann (sogenannte „proaktive Verbraucherinformation“). Davon macht das Saarland als bisher einziges Bundesland flächendeckend Gebrauch, indem das LSGV seit September 2009 schwerwiegende Hygieneverstöße im Internet veröffentlicht. Das saarländische Modell fand in der bundesweiten Diskussion große Beachtung.

Auch für das amtliche Veterinärwesen ist das LSGV seit 2008 zuständig: Seine Aufgaben erschöpfen sich natürlich nicht im Schutz vor Gefährdungen der menschlichen Gesundheit durch tierische Lebensmittel. Der Jahresbericht informiert Sie deshalb auch über unsere Arbeit für die Tiergesundheit und den Tierschutz.

Grundsätzlich ist festzuhalten, dass die Auswahl der Betriebe und der zu untersuchenden Proben risikoorientiert erfolgt, d. h. unter dem Gesichtspunkt der Erfassung möglicher Zuwiderhandlungen gegen Rechtsvorschriften. Die untersuchten Proben stellen somit "Verdachtsproben" dar und keine Proben, die unter dem Gesichtspunkt einer Warenkorbanalyse geprüft werden. Hieraus folgt, dass die angegebenen Beanstandungsquoten nicht so interpretiert werden dürfen, dass sie für das gesamte Angebot an Waren zutreffend sind.

Ich hoffe, wir haben den Bericht so übersichtlich und informativ aufbereitet, dass Sie ihn mit Gewinn lesen können.

Günter Matschiner
Direktor des Landesamtes für Soziales,
Gesundheit und Verbraucherschutz

Saarbrücken, im August 2010

2. Dienstaufgaben

Die Dienstaufgaben der **Abteilungen F und G** des LSGV besteht in der Durchführung mikrobiologischer, chemischer und diagnostischer Untersuchungen, die zum Vollzug lebensmittelrechtlicher, arzneimittelrechtlicher und tierseuchenrechtlicher Vorschriften erforderlich sind. Die Aufgaben sind auf der Homepage des LSGV unter www.lsgv.saarland.de aufgelistet.

Als lebensmittelchemisches und veterinär-medizinisches Untersuchungsamt untersucht das LSGV in eigenen Laboren Proben von

- Lebensmitteln pflanzlicher und tierischer Herkunft, Bedarfsgegenständen
- Futtermitteln
- Trinkwasser, Badewasser und Badegewässern
- Tieren

auf Übereinstimmung mit den gesetzlichen Anforderungen, um die Verbraucher vor gesundheitlichen Schäden oder Gefahren sowie vor Irreführung und Täuschung zu schützen.

Zur Gewährleistung der Tiergesundheit untersucht das LSGV als Veterinäruntersuchungsamt Proben von

- Nutz- und Wildtieren
- Heimtieren und Zootieren
- Fischen

um eine mögliche Ausbreitung von Tierkrankheiten und Tierseuchen in landwirtschaftlichen Beständen oder eine Übertragung von Tierkrankheiten (Zoonosen) auf den Menschen frühzeitig zu erkennen und zu verhindern.

Die Dienstaufgaben der **Abteilung H** umfassen folgende Bereiche:

- Maßnahmen gegen gemeingefährliche und übertragbare Krankheiten bei Tieren, Mitwirkung bei Maßnahmen gegen gemeingefährliche und übertragbare Krankheiten bei Menschen:
Die Abteilung „Lebensmittel und Veterinärwesen“ ist für die Verhütung und Bekämpfung übertragbarer Tierkrankheiten im Inland und die Abwehr der Einschleppung dieser Krankheiten verantwortlich. Sie trägt Mitverantwortung für einen seuchenfreien Tierbestand innerhalb der Europäischen Union.
- Die Überwachung des Verkehrs mit Arzneien, Heil- und Betäubungsmitteln und Giften:
Hierzu zählt die Überwachung des Verkehrs mit Arzneimitteln einschließlich Betäubungsmitteln für Tiere und deren Anwendung, insbesondere bei den Tieren, die der Gewinnung von Lebensmitteln dienen. Ferner werden der Betrieb der tierärztlichen Hausapotheken und die Ausübung des tierärztlichen Dispensierrechts überwacht.
- Den Schutz vor Gesundheitsgefährdung und -schädigung sowie vor Irreführung und Täuschung beim Verkehr mit Lebens- und Genussmitteln, Bedarfsgegenständen, Futtermitteln, Fleischhygiene, Schlachtier- und Fleischuntersuchung.
Die Zulassung von Betrieben für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit Fleisch und Fleischerzeugnissen bzw. die Registrierung für den innerstaatlichen Bereich, ist ebenso wie die Durchführung von Hygienekontrolle in diesen Betrieben während des Schlachtens von Tieren, dem Zerlegen, Kühlen, Gefrieren, Be- und Verarbeiten, dem Befördern von Fleisch oder Geflügelfleisch ein bedeutendes Aufgabenfeld zur Sicherstellung des vorbeugenden gesundheitlichen Verbraucherschutzes.
- Tierschutz:
Es wird für die Erfüllung der besonderen Vorschriften zum Schutze des Lebens und Wohlbefindens der Tiere gesorgt. Die Durchführung von Tierversuchen wird genehmigt und überwacht. Weiterhin werden Tierhandel, Tiertransporte, Tierhaltung und Versuchstiereinrichtungen kontrolliert.
- Tierkörperbeseitigung:
Um eine Gefährdung der Gesundheit von Mensch und Tier und die Verbreitung von Erregern übertragbarer Krankheiten und toxischen Stoffen zu verhindern, wird die Beseitigung von Tierkörpern, Tierkörperteilen und tierischen Erzeugnissen von der Abteilung H überwacht.

Die Aufgaben decken somit das Prinzip „vom Stall bis zum Tisch“, als grundlegendes Prinzip der Lebensmittelsicherheit vollständig ab

3. Betriebskontrollen und Vollzug

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 haben die Mitgliedstaaten sicherzustellen, dass regelmäßig, auf Risikobasis und mit angemessener Häufigkeit amtliche Kontrollen von der dafür zuständigen Behörde zur Überprüfung der Einhaltung lebensmittelrechtlicher Bestimmungen sowie der Einhaltung von rechtlichen Bestimmungen hinsichtlich Tiergesundheit und Tierschutz durchgeführt werden. Im Saarland ist das Landesamt für Soziales, Gesundheit und Verbraucherschutz (LSGV) zuständige Behörde im oben genannten Sinn.

Die amtlichen Kontrollen werden von fachlich dafür ausgebildetem Kontrollpersonal durchgeführt. 2009 waren im Vollzug 37 Lebensmittelkontrolleurinnen und -kontrolleure sowie fünf Auszubildende beschäftigt. Hinzu kommt das tierärztliche Personal (davon 10 amtliche Tierärzte in der Schlacht- und Fleischuntersuchung).

Durch die Angleichung von Ausrüstungsstandards, Koordinierung landesweiter Schwerpunktaktionen, Sicherstellung einer einheitlichen Aus- und Fortbildung, Implementierung eines Qualitätsmanagements in allen Ebenen der Lebensmittelüberwachung, standardisierte Verfahrensabläufe und eine risikoorientierte Betriebsbewertung gewährleistet die Lebensmittelüberwachung vor Ort ein hohes Maß an Lebensmittelsicherheit für den Verbraucher. Die LMK überprüfen stichprobenweise die Gewährleistung der lebensmittelrechtlichen Anforderungen auf allen Handelsstufen vom Hersteller oder Importeur bis zum Einzelhandel sowie Betriebe und Einrichtungen, die Lebensmittel, Bedarfsgegenstände und kosmetische Mittel herstellen, be- oder verarbeiten und in Verkehr bringen. Dazu führen die LMK Betriebskontrollen durch und entnehmen Proben für amtliche Laboruntersuchungen.

Betriebskontrollen

Im Jahr 2009 waren in der Datenbank Balvi iP insgesamt 11.969 Betriebe registriert. Hierunter subsumieren sich Hersteller und Abpacker, Großhändler, Transporteure, Einzelhändler, Dienstleistungsbetriebe, handwerkliche Hersteller, Direktvermarkter, landwirtschaftliche Erzeuger (Urproduktion) sowie Veranstaltungen wie Stadt-, Dorf- und Straßenfeste, die als „Betrieb“ von der Behörde geführt werden. Von diesen 11.969 Betrieben wurden 5513 Betriebe u. a. auf hygienische Verhältnisse und die Wirksamkeit betrieblicher Eigenkontrollen überprüft. Insgesamt wurden 8.375 Kontrollbesuche durchgeführt.



Kontrolle der Temperatur in einer Tiefkühltheke durch eine Lebensmittelkontrolleurin

Probenahmen

Insgesamt wurden 4.094 Proben (inklusive der Erzeugnisse auf dem Weinsektor) entnommen. Davon waren 89 Proben im Rahmen von Verbraucherbeschwerden bei den Regionalstellen abgegeben worden.

Mitarbeiter der Abteilungen F, G und H des LSGV haben im Rahmen einer „Probenahme-Arbeitsgemeinschaft“ ein landesweites Konzept für einen risikoorientierten (Stich-)Probenplan erarbeitet. Die Proben werden von den Sachverständigen der Abteilungen F und G untersucht. Die Gutachten dienen als Grundlage für entsprechende Vollzugsmaßnahmen.

Probenahmen nach dem Strahlenschutzvorsorgegesetz

Dieses Gesetz enthält Vorschriften über die Überwachung der Radioaktivität in der Umwelt und den Nahrungsmitteln. Aufgabe der Bundesländer ist es, die Radioaktivität (u. a.) insbesondere in Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen, Boden und Pflanzen zu ermitteln.

2009 sind insgesamt 146 Proben (Rindfleisch, Schweinefleisch, Kalbfleisch, Geflügel, Wild, Süßwasserfisch, Blatt- und Wurzelgemüse, Pilze, Speisekartoffeln, Weizen, Roggen, Wiesen- und Weidenbewuchs, Futtergetreide und Milch) von den Lebensmittelkontrolleuren des Saarlandes erhoben und von Mitarbeitern der Radioaktivitätsmessstelle an der Universität Homburg untersucht worden. Die Untersuchungsergebnisse ergaben keinen Anlass zur Besorgnis.

Kontrollfrequenzen der amtlichen Lebensmittelüberwachung

Die Kontrollfrequenzen in den einzelnen Betrieben leiten sich von der Risikobewertung ab. Die Verantwortung für die Durchführung der risikoorientierten Beurteilung von Betrieben liegt gemäß § 6 AVV RÜb bei den örtlich zuständigen Kontrollpersonen (Lebensmittelkontrolleure, Veterinäre). Die Einstufung ist für jeden Betrieb zu dokumentieren und fortzuschreiben.

In Abhängigkeit vom Ergebnis der risikoorientierten Beurteilung von Betrieben sind dabei Kontrollhäufigkeiten von höchstens „täglich“ bis in der Regel mindestens „alle drei Jahre“ einzuhalten. Die Ersteinstuflung eines Betriebes anhand von Betriebsart und Produktrisiko erfolgt vor der ersten Beurteilung im Betrieb. Für Betriebe, die kosmetische Mittel, Bedarfsgegenstände oder Tabakerzeugnisse herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen sowie für Betriebe bei Stadt-, Dorf- und Straßenfesten, der Primärproduktion und Weinbaubetriebe werden gesonderte Kontrollhäufigkeiten festgelegt. In der Feineinstufung (Kontrolle vor Ort) werden die Beurteilungsmerkmale (z. B. Verhalten des Unternehmers, Verlässlichkeit der Eigenkontrollen, Hygienemanagement) „betriebsspezifisch“ in eine der drei bis fünf möglichen Beurteilungsstufen eingestuft. Es erfolgt die Ermittlung einer Gesamtpunktzahl (0-200) und daraus die Festlegung der Kontrollhäufigkeit (täglich, wöchentlich, monatlich, vierteljährlich, halbjährlich bis dreijährlich).

Die vom Gesetzgeber geforderte risikoorientierte Kontrolle ist zeitintensiv und bedingt einen umfangreichen Dokumentationsaufwand durch die Erst- und Feineinstufung. Deshalb sind Vergleiche mit statistischen Zahlenwerken vergangener Jahre zu Kontrollbesuchen etc. nur eingeschränkt möglich. Eine Qualitätssteigerung der Kontrollen besteht darin, dass Betriebe mit höherem Risiko häufiger kontrolliert und Betriebe mit geringerem Risiko nur einmal in drei Jahren aufgesucht werden müssen.

Schwerpunktaktionen 2009

2009 wurden zahlreiche Schwerpunktaktionen (Betriebskontrollen, Probenahme und -untersuchung) durchgeführt. Es fand eine Koordination und Zusammenarbeit zwischen den Abteilungen F, G und H sowie anderer Behörden (Saarländische Polizei) statt.

- Amtliche Kontrollen von China-Restaurants in Bezug auf Betriebshygiene und Kennzeichnung von Lebensmitteln hinsichtlich Zusatzstoffen (Verwendung von Glutamat als Geschmacksverstärker)
- Amtliche Kontrollen von Lebensmittelbetrieben und Probenahme in Bezug auf die Verwendung und entsprechende Kennzeichnung von „Analog-Käse“ und „Schinkenimitaten“ hinsichtlich der Verbrauchertäuschung
- Amtliche Probenahme „Speiseeis“ (Mikrobiologische Untersuchung, Chemische Untersuchung, Kennzeichnung von Farbstoffen etc.)
- Amtliche Probenahme „Erdbeeren“ (Untersuchung auf Pestizidrückstände, Schwerpunkt

- „Erdbeeren saarländischer Herkunft“
- Amtliche Probenahme „Rucola - Salat“ (Untersuchung auf Beimengung von Jakobskreuzkraut)
- Amtliche Kontrollen von Großküchen (Krankenhäuser, Alten- und Pflegeheime) in Bezug auf die Betriebshygiene
- Amtliche Kontrollen anlässlich des muslimischen Opferfestes „Kurban Bayrami“ (Überprüfung der Einhaltung lebensmittelrechtlicher, tiergesundheitsrechtlicher und tierschutzrechtlicher Vorgaben)
- Amtliche Kontrollen von Lebensmitteltransportfahrzeugen im Rahmen des internationalen Fahndungs- und Kontrolltages (Interregio) zusammen mit der Saarländischen Schutzpolizei (Hygiene, Einhaltung der Kühlkette)



Sondereinsatz mit der saarländischen Polizei

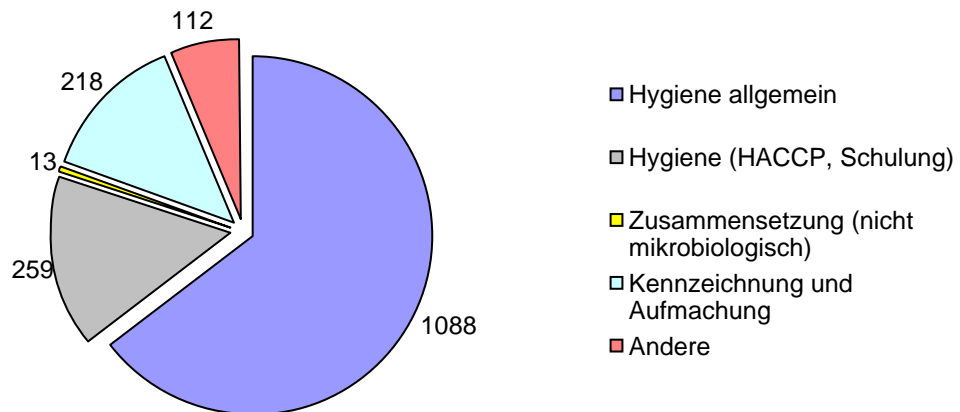
Beanstandungen

Werden Verstöße bei Betriebskontrollen oder durch Gutachten festgestellt, sind die Unternehmer verpflichtet, in eigener Verantwortung Abhilfe zu schaffen. Das amtliche Kontrollpersonal ergreift erforderliche Maßnahmen, die von der Verwarnung, Einleitung eines Bußgeldverfahrens bis hin zur Einleitung eines strafrechtlichen Ermittlungsverfahrens reichen. Darüber hinaus können die Vernichtung von Waren auf Kosten des Herstellers/ Händlers oder die vorübergehende Betriebsschließung angeordnet werden.

Es wurden in den Betrieben Einzel- aber auch Mehrfachverstöße festgestellt:

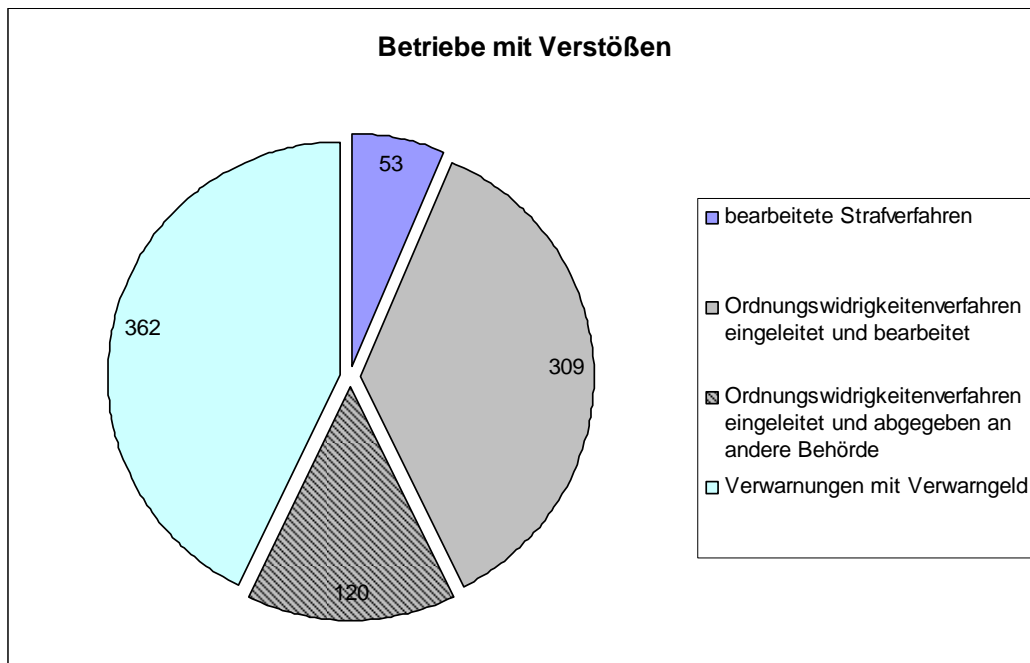
- Hygiene allgemein: 1.088
- Hygiene (HACCP, nicht ausreichende Schulung): 259
- Kennzeichnung und Aufmachung: 218
- Andere: 112
- Zusammensetzung (nicht mikrobiologisch): 13

Einzel- und Mehrfachverstöße



Insgesamt wurden in 964 Betrieben Verstöße festgestellt, die zu formellen behördlichen Maßnahmen geführt haben. In Zahlen ausgedrückt:

Verwarnungen mit Verwarngeld:	362
Ordnungswidrigkeitenverfahren:	429
davon Abgabe an andere Behörden:	120
Bearbeitete Strafverfahren:	53



Bei folgenden Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen wurde die unschädliche Beseitigung bzw. Rücknahme vom Markt veranlasst:

- 2,5 t tief gefrorene Enten
- 4,8 t zubereitete Entenbrust
- 26 kg Fleisch
- 33 kg Geflügel
- 6 kg Pommes Frites

- 30 kg Backwaren
- 20 l Frittieröl
- 20 kg Räucherfisch
- 30 kg frischer Lachs
- 10 kg Gemüse
- 600 Eier
- 12 kg Leinsaat
- 7kg Milchprodukte
- 200 verschiedene Bedarfsgegenstände
- 56 Puppen

Vorübergehende Betriebsschließungen oder die Schließung von Betriebsteilen mussten aufgrund unhygienischer Umstände zum Schutz der Verbraucher in 17 Fällen angeordnet werden. Schließungsgründe waren mangelhafte Betriebshygiene, mangelhafte Produkte oder der Befall von Lebensmitteln mit Vorratsschädlingen.

Einzel- und Massenerkrankungen

Den Regionalstellen wurden 2009 insgesamt 30 Erkrankungsfälle von einzelnen oder mehreren Personen gemeldet, die von den Betroffenen auf den Genuss von Lebensmitteln zurückgeführt wurden. Allein bei einer Massenerkrankung anlässlich des Kartoffel- und Erntedankfestes in Bischmisheim erkrankten 24 Personen nach dem Genuss von Apfelglühwein. Kurz nach dem Verzehr stellten sich akute Krankheitssymptome wie Erbrechen, Übelkeit, Benommenheit und Schwindel ein, die bei einigen Personen auch eine ärztliche, zum Teil sogar stationäre Versorgung erforderlich machten. Zur Ursachenklärung wurden durch das LSGV umfangreiche Untersuchungen eingeleitet bzw. veranlasst [Untersuchung des Kochkessels (Kupferkessel), der zur Zubereitung des Apfelglühweins verwendet wurde; Untersuchungen von Urin- und Blutproben bei den erkrankten Personen]. S. auch Bericht S. 36).

Das Institut für Rechtsmedizin der Universität des Saarlandes kam unter Berücksichtigung aller Untersuchungsergebnisse zu dem Schluss, dass die Ursache für die Auslösung der Krankheitssymptome ein erhöhter Cadmium-Gehalt im Apfelglühwein war. Während des Erhitzungsprozesses wurden Blei und Cadmium vom Kupferkessel an das darin zubereitete Getränk abgegeben.



Der Kupferkessel

Warnsysteme zur Abwehr von Gefahren für Verbraucher

Der Verordnungsgeber hat EU-weit ein Schnellwarnsystem für Lebensmittel, Futtermittel und Bedarfsgegenstände eingerichtet (RASFF – Rapid Alert System for Food and Feed; RAPEX – Rapid Alert System for Non-food-Products). Über dieses System gelangen Meldungen über „nicht sichere“ Lebensmittel oder Futtermittel bzw. Bedarfsgegenstände (z. B. Spielzeug, Kleidung) zeitgleich in alle Mitgliedstaaten zur Information. Eine Rücknahme vom Markt wird dann durch die jeweils zuständige

Behörde überwacht. Im Saarland ist das LSGV „zuständige Behörde“ (Eingang von Meldungen, Überwachung des Rückrufes etc.).

2009 wurden 3233 RASFF- und 586 RAPEX-Warnungen des europäischen Schnellwarnsystems zu „nicht sicheren“ Lebensmitteln oder Bedarfsgegenständen überprüft. Diese führten zu insgesamt 525 Maßnahmen seitens des LSGVs. In vier Fällen war das Saarland „Sitzland“ von beanstandeten Lebensmittelprodukten. In drei Fällen wurden die Entwürfe zu den notwendigen Schnellwarnungen in anderen Bundesländern, in einem Fall in einem anderen europäischen Mitgliedsstaat erstellt und im Saarland weiterbearbeitet.

Fortbildung und Schulungsmaßnahmen

Die Lebensmittelkontrolleurinnen und -kontrolleure haben jedes Jahr an Fortbildungsveranstaltungen von insgesamt mindestens drei Tagen teilzunehmen. Neben laufenden Ausbildungsmaßnahmen für fünf angehende LMK, wurden eine eintägige HACCP-Schulung in einem Großbetrieb, eine dreitägige Internationale Arbeitstagung, eine dreitägige Fortbildung mit den Themen Eingriffsrechte und Beweissicherung in der Lebensmittelüberwachung sowie eine eintägige Fortbildung an der Universität des Saarlandes, Radioaktivitätsmessstelle, durchgeführt. Als Ergänzung wurden interne Schulungsmaßnahmen für das System Balvi iP, im Bereich Qualitätsmanagement und EDV angeboten.

Verbraucherschutz durch Verbraucherinformation

Die staatliche Verbraucherinformation gewinnt als Element des Verbraucherschutzes zunehmend an Bedeutung. Nach den Gammelfleischskandalen der letzten Jahre hat der Gesetzgeber das Verbraucherinformationsrecht im Lebensmittelsektor mit dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG) völlig neu geordnet. Damit soll auch mehr Markttransparenz durch Verbesserung der Auswahl- und Entscheidungskompetenz von Verbraucherinnen und Verbrauchern erreicht werden.

1. Antragsverfahren:

Aufgrund des VIG kann jedermann auf seinen Antrag hin freien Zugang zu allen Daten insbesondere über

- Verstöße eines Unternehmens gegen das Lebensmittel- und Futtermittelrecht
- von einem Lebensmittel ausgehende Gefahren oder Risiken für Gesundheit und Sicherheit von Verbrauchern
- die Kennzeichnung, Herkunft, Beschaffenheit, Verwendung von Lebensmitteln
- die Ausgangsstoffe und die bei der Gewinnung der Ausgangsstoffe angewendeten Verfahren
- behördliche Überwachungsmaßnahmen zum Schutz der Verbraucher

beanspruchen, insofern dem Informationsanspruch keine überwiegenden öffentlichen Belange oder private Interessen, wie z. B. Betriebs- oder Geschäftsgeheimnisse, entgegenstehen.

Im Jahr 2009 wurden auf dieser Grundlage sechs Informationsanträge an das LSGV gerichtet und von diesem bearbeitet. Vier Anträge kamen hierbei von einzelnen Verbrauchern, zwei Anfragen gingen von Verbänden aus.

2. Internetveröffentlichung von schwerwiegenden Hygieneverstößen:

Neben diesem Antragsverfahren können auf Grundlage des § 5 I S. 2 VIG auch antragsunabhängig Informationen veröffentlicht werden. Von dieser proaktiven Verbraucherinformation macht das Saarland als bisher einziges Bundesland flächendeckend Gebrauch, indem seit September 2009 schwerwiegende Hygieneverstöße, die mit einem bestandskräftigen Bußgeld von mehr als 350 € geahndet wurden, im Internet veröffentlicht werden. Erstverstöße werden für einen Monat im Internet eingestellt, Wiederholungstäter für drei Monate.

Schwerwiegende Hygieneverstöße in diesem Sinne liegen beispielsweise regelmäßig in folgenden Fällen

vor:

- Betriebsschließungen aufgrund von Hygienemängeln
- Inverkehrbringen von gesundheitsgefährdenden Lebensmitteln, verursacht durch mangelhafte Betriebshygiene
- Nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln aufgrund von Hygienemängeln, wie z. B. Schädlingsbefall.

Im Jahr 2009 erfolgten vor diesem Hintergrund insgesamt neun Veröffentlichungen. Es handelte sich hierbei um sieben Gaststätten sowie um zwei Bäckereien.

Aktuelle Veröffentlichungen sind unter <http://www.lsgv.saarland.de/13738.htm> einsehbar.

4. Untersuchungen im Überblick

Im Berichtsjahr wurden in beiden Abteilungen zusammen insgesamt 4092 Proben Lebensmittel, Bedarfsgegenstände und kosmetische Mittel untersucht (inklusive Verbraucherbeschwerden, Verfolgs- und Verdachtsproben). Hinzu kommen 2876 Proben Wasser (davon 2.283 Proben Trinkwasser) und 4572 "Sonstige Proben". Die Zusammenstellung ist der folgenden Tabelle zu entnehmen. Die Zahl der im Rahmen der Tierseuchendiagnostik untersuchten Proben ist dem Teil 5.3. zu entnehmen.

Im Berichtszeitraum untersuchte Proben

Amtliche Proben 2009	Anzahl	Beanstandet	% Beanstandet
1. Lebensmittel, Bedarfsgegenstände, Kosmetische Mittel, Tabakerzeugnisse	4094	504	12,3
Teilproben*	4853		
Davon:			
Lebensmittel chemisch untersucht	1887	280	14,9
Lebensmittel mikrobiologisch untersucht	1480	156	10,5
Gentechnische Untersuchungen bei Lebensmitteln	93	0	0,0
Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt	171	26	15,2
Übrige Bedarfsgegenstände	225	30	13,3
Kosmetische Mittel	95	9	9,5
Tabakerzeugnisse	12	2	16,7
Sonstiges	8	1	12,5
Summe	3971	504	12,7
Lebensmittel im Rahmen des Nationalen Rückstandskontrollplanes (NRKP)	123	0	0,0
Verbraucherbeschwerden	138	53	38,4
Verdachtsproben	231	77	33,3
Verfolgsproben	134	26	19,4
2. Wasser	2876	517	18,0
Davon Trinkwasser	2283	393	17,2
3. Sonstige Proben	4573		
Gentechnische Untersuchungen bei Futtermitteln und Saatgut	41	0	0,0
Futtermittel auf tierische Bestandteile	31	0	0,0
Nicht-Lebensmittel im Rahmen des Nationalen Rückstandskontrollplanes (NRKP)	26	0	0,0
Für Rheinland-Pfalz untersucht (NRKP)	62	-	-
Ringversuche, Laborvergleichsuntersuchungen	70	-	-
Trichinenuntersuchung (Wildschwein-, Hausschwein-, Dachsfleisch)	4336	0	0,0
Arzneimittel	7	1	14,3

*: Bei Teilproben handelt es sich um mindestens zwei Teile einer Probe, die einzeln untersucht werden; beispielsweise Einzelpackungen einer Sammelpackung, unterschiedliche Teile einer Probe, Verpackung und Packungsinhalt

Ergebnisse in aufgeschlüsselter Form

ZEBS-Obergruppe	Erzeugnisse	Proben gesamt	Summe der Beanst an- dungen	beanst an- dete Proben	beanst an- dete Proben	bean- standet wegen Zusam- men- setzung	bean- standet wegen Kenn- zeich- nung
		Anzahl	Anzahl	Anzahl	%	Anzahl	Anzahl
1	Milch	115	3	3	2,6	3	0
2	Milcherzeugnisse	62	0	0	0,0	0	0
3	Käse	213	19	18	8,5	15	4
4	Butter	28	3	3	10,7	3	0
5	Eier, Eiprodukte	102	10	10	9,8	0	10
6	Fleisch warmblütiger Tiere auch tiefgefroren	107	21	16	15,0	18	3
7	Fleischerzeugnisse	153	100	65	42,5	26	74
8	Wurstwaren	218	42	27	12,4	15	27
10	Fische	80	2	2	2,5	1	1
11	Fischerzeugnisse	72	26	15	20,8	12	14
12	Krusten-, Schalen-, Weichtiere u. Erzeugnisse daraus	77	14	12	15,6	6	8
13	Fette/Öle	66	5	5	7,6	2	3
14	Suppen, Soßen	61	2	2	3,3	0	2
15	Getreide	36	0	0	0,0	0	0
16	Getreideprodukte	63	2	2	3,2	2	0
17	Brot, Kleingebäck	58	7	7	12,1	5	2
18	Feine Backwaren	207	48	47	22,7	20	28
20	Mayonnaisen, emulgierte Soßen, kalte Fertigsoßen, Feinkostsalate	95	11	11	11,6	4	7
21	Puddinge, Kremspeisen	31	2	2	6,4	1	1
22	Teigwaren	9	0	0	0,0	0	0
23	Hülsenfrüchte, Ölsamen, Schalenobst	59	5	4	6,8	2	3
24	Kartoffeln, stärkereiche Pflanzenteile	43	1	1	2,3	0	1
25	Frischgemüse ausgen. Rhabarber	126	9	9	7,1	5	4
26	Gemüseerzeugnisse ausgenommen Rhabarber	25	3	3	12,0	0	3
27	Pilze	1	0	0	0,0	0	0
28	Pilzerzeugnisse	6	0	0	0,0	0	0
29	Obst einschl. Rhabarber	104	3	3	2,9	1	2
30	Obstprodukte	18	1	1	5,6	0	1
31	Fruchtsäfte, -nektare, -sirupe	20	0	0	0,0	0	0
32	Alkoholfreie Erfrischungsgetränke	38	2	2	5,3	2	0
33	Wein, Traubenmost	259	17	16	6,2	5	12
34	Erzeugnisse aus Wein, Branntwein aus Wein	15	4	4	26,7	0	4
35	Weinähnliche Getränke und Erzeugnisse daraus, Schaumwein	11	0	0	0,0	0	0
36	Bier, bierähnliche Getränke	26	7	7	26,9	1	6
37	Spirituosen	28	11	9	32,1	3	8
39	Zucker	1	1	1	100,0	0	1
40	Honig, Blütenpollen, Brotaufstriche	49	4	4	8,2	0	4

ZEBS-Obergruppe	Erzeugnisse	Proben gesamt	Summe der Beanst an- dungen	beanst an- dete Proben	beanst an- dete Proben	bean- standet wegen Zusam- men- setzung	bean- standet wegen Kenn- zeich- nung
		Anzahl	Anzahl	Anzahl	%	Anzahl	Anzahl
41	Konfitüren, Gelees, Marmeladen, Fruchtzubereitungen	14	6	5	35,7	1	5
42	Speiseeis, Speiseeishalberzeugnisse	389	68	63	16,2	46	22
43	Süßwaren ausgen. Schokolade	20	5	4	20,0	1	4
44	Schokolade, -erzeugnisse	30	9	9	30,0	2	7
45	Kakao	1	0	0	0,0	0	0
46	Kaffee, Kaffeeersatzstoffe	42	3	3	7,1	0	3
47	Tee, teeähnliche Getränke	3	1	1	33,3	0	1
48	Säuglings- und Kleinkindernahrung	34	0	0	0,0	0	0
49	Diätetische Lebensmittel	14	2	2	14,4	0	2
50	Fertiggerichte, zubereitete Speisen	112	14	14	12,5	8	6
51	Nahrungsergänzungsmittel	39	8	7	17,9	2	6
52	Würzmittel	33	12	9	27,3	3	9
53	Gewürze	13	3	3	23,1	0	3
56	Verarbeitungshilfsmittel	2	0	0	0,0	0	1
57	Zusatzstoffe	7	0	0	0,0	0	0
59	Mineralwasser, Tafelwasser	25	5	5	20,0	5	0
60	Tabak, Tabakerzeugnisse	12	2	2	16,7	2	0
82	Bedarfsgegenstände mit Körperkontakt, und zur Körperpflege	142	23	23	16,2	0	23
84	Kosmetische Mittel	95	9	9	9,5	0	9
85	Spielwaren, Scherzartikel	83	7	7	8,4	1	6
86	Gegenstände mit Lebensmittelkontakt	171	27	26	15,2	4	23
99	Sonstige	8	3	1	12,5	0	3
		3971	586	504	12,7	227	366

Die Aufschlüsselung der Ergebnisse nach Warengruppen und Beanstandungsgründen befindet sich im Tabellenteil im Anhang des Berichtes.

gravierende Beanstandungen (Gesundheitsgefährdung)

Gesundheitsgefährdend wegen	Probenbezeichnung	Anzahl
Hoher Cumaringehalt	Zimtwaffeln	2
Hoher Cadmium- und Bleigehalt	Kupferkessel (Vergiftungsgeschehen mit Glühwein auf einem Volksfest)	1
Gesamt		3

5. Untersuchungsthemen

5.1 Untersuchung von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen

Warencodebezogener Bericht

Warengruppe 01 Milch und Milcherzeugnisse

untersucht: 115 beanstandet: 3 (2,6%)

Da es sich bei Milch von Natur aus um ein mikrobiologisch anfälliges Produkt handelt, wurden 65 Proben gemäß den Anforderungen der VO (EG) Nr. 2073/2005 und VO (EG) Nr. 853/2004 mikrobiologisch untersucht. Hiervon war eine Probe zu beanstanden. Bei den meisten Proben handelte es sich um Milchproben in Fertigpackungen, die im Handel und bei einer Molkerei erhoben wurden.



Bei der chemischen Untersuchung der übrigen Proben ergab sich bei H-Vollmilch in 2 Fällen ein Fremdwasserverdacht aufgrund einer Erhöhung des Gefrierpunktes. Der höhere Gefrierpunkt könnte aber auch auf das Futter der Milchkühe zurückzuführen sein. Daher wurde der Vorgang an die für den Hersteller zuständigen Überwachungsbehörde zur Ermittlung vor Ort abgegeben.

Warengruppe 02 Milcherzeugnisse

untersucht: 62 beanstandet: 0

Warengruppe 03 Käse

untersucht: 213 beanstandet: 18 (8,5%)

Von 143 mikrobiologisch untersuchten Proben waren 12 zu beanstanden. Art und Umfang der Untersuchungen variieren je nach Käsesorte. Hinsichtlich der mikrobiologischen Untersuchungsparameter wurde insbesondere geprüft auf *Listeria monocytogenes*, Salmonellen, Verotoxin bildende *E. coli*, *Staphylokokkus aureus* und dessen Toxine, Fremdschimmel und Pseudomonaden.

Schwerpunktuntersuchungen betrafen Antipasti, die meist mit Frischkäse gefüllt im Lose-Verkauf angeboten werden, sowie geriebenen Käse aus Gaststätten. Hier gab es zahlreiche Beanstandungen aufgrund sowohl sensorischer als auch mikrobiologischer Mängel.

Bei der Untersuchung auf chemische Parameter wurden 3 Proben Speisequark eines Herstellers wegen zu geringer Trockenmasse- und Eiweißgehalte beanstandet. Speisequark stellt eine Standardsorte gemäß Käseverordnung dar und muss bestimmte Mindestgehalte an Eiweiß und Trockenmasse aufweisen.

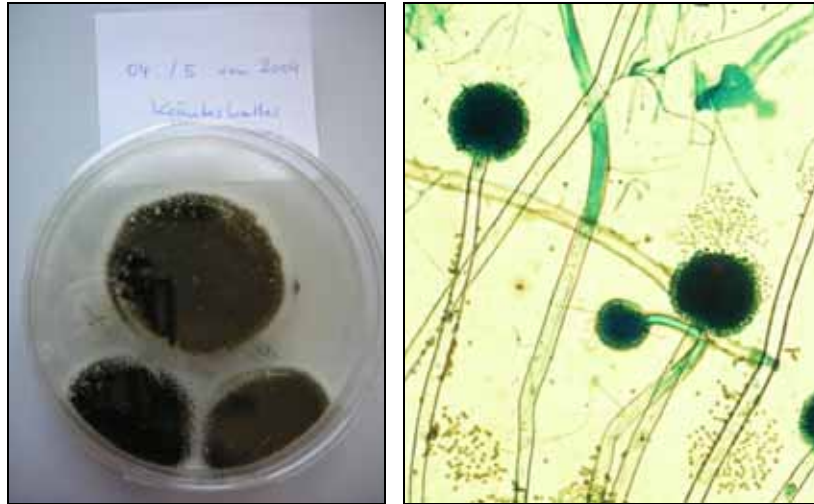
Eine Probe Schmelzkäse wurde wegen irreführender Aufmachung beanstandet.

Im Rahmen des Schwerpunktprogramms „Imitatkäse“ wurden 2 Proben wegen irreführender Aufmachung beanstandet. Es handelte sich um mit geriebenem Käse verwechselbare Erzeugnisse auf Pflanzenfettbasis zum Überbacken, die nicht ausreichend deutlich als Ersatzprodukte gekennzeichnet waren.

Warengruppe 04 Butter

untersucht: 28 beanstandet: 3 (10,7%)

3 Proben, darunter eine Kräuterbutter, waren mikrobiologisch zu beanstanden.



Schimmel (Mucor) bei Kräuterbutter mikroskop. Bild (200x)

Kräuterbutter

Die Bezeichnung „Kräuterbutter“ darf gemäß Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 577/97 nur für „eine Kräuter enthaltende Zubereitung aus reiner Butter“ verwendet werden. Der Milchfettgehalt beträgt mindestens 62 %. Auch wenn nicht ausdrücklich (z.B. auf der Speisekarte) „Kräuterbutter“ angeboten wird, setzt der Restaurantgast voraus, dass es sich bei einer zu Fleisch und anderen Speisen gereichten kräuterbutterähnlichen Zubereitung tatsächlich um Kräuterbutter handelt, wenn nicht explizit auf eine Abweichung hingewiesen wird.

Im Berichtsjahr wurden nur 5 Proben selbst hergestellte Kräuterbutter aus der saarländischen Gastronomie auf Verfälschung mit Margarine untersucht. Hierbei gab es diesmal keine Beanstandungen.

Warengruppe 05 Eier, Eiprodukte

untersucht: 102 beanstandet: 10 (9,8%)

Insgesamt wurden 55 Packungen Hühnereier mikrobiologisch untersucht. Dabei wurde auch die Kennzeichnung überprüft. Salmonellen wurden 2009 nicht nachgewiesen. Beanstandungen von 8 Proben betrafen Kennzeichnungsmängel insbesondere bei der Angabe der Gewichtsklasse bzw. fehlende Angaben bei der Abgabe an den Endverbraucher.

Auch bei 2 Proben als „Omega-3-Eier“ bezeichnete Hühnereier wurde die unzureichende Nährwertkennzeichnung beanstandet. Bei dem Hinweis auf den Gehalt an Omega-3-Fettsäuren bei einem Lebensmittel handelt es sich um eine nährwertbezogene Angabe. Die Lebensmittel müssen demnach die in der Nährwert-Kennzeichnungsverordnung vorgeschriebenen Angaben tragen. In diesem Fall fehlte u.a. die Angabe des Gehaltes der Omega-3-Fettsäuren.

Warengruppe 06 Fleisch warmblütiger Tiere

untersucht: 107 beanstandet: 16 (15,0%)

102 Proben Fleisch wurden routinemäßig mikrobiologisch und sensorisch untersucht. Davon wurden 13 beanstandet. Die Mehrzahl der beanstandeten Fleischproben (n=11) waren aufgrund von Abweichungen in ihrer stofflichen Zusammensetzung nicht mehr zum Verzehr geeignet. Einige leicht verderbliche Proben in Fertigpackungen hatten bereits das Verbrauchsdatum überschritten. Aus vier der

untersuchten Geflügelfleischproben wurden *Campylobacter* spp. isoliert. In einer rohen Kalbsoberschale wurden Verotoxin bildende *E. coli*-Stämme nachgewiesen. Enterohämorrhagische *Escherichia coli* (EHEC) gehören neben *Salmonella* spp., *Campylobacter* spp. und *Yersinia* spp. zu den wichtigsten lebensmittelassoziierten Enteritiserregern. EHEC können neben gastrointestinalen Symptomen (Übelkeit, Erbrechen, Durchfall - z. T. blutig), die nach einer Inkubationszeit von 1-8 Tagen auftreten, auch postinfektiöse Syndrome wie z. B. das hämolytisch-urämische Syndrom (HUS) hervorrufen. Hierbei handelt es sich um eine Erkrankung, die überwiegend Kleinkinder betrifft und sich in akutem Nierenversagen, Blutgerinnungsstörungen und einer Zerstörung der roten Blutkörperchen äußert. Trotz intensivmedizinischer Betreuung endet HUS bei bis zu 5 % der erkrankten Kinder nach wie vor tödlich, etwa ein Drittel der Patienten wird dialysepflichtig. Wiederkäuer stellen das Hauptreservoir für VTEC dar. Die Krankheitserreger finden sich überwiegend in rohen oder nicht ausreichend erhitzten Lebensmitteln tierischen Ursprungs. Eine ausreichende Durcherhitzung gewährleistet nach dem heutigen Stand der Wissenschaft eine Inaktivierung des Erregers.

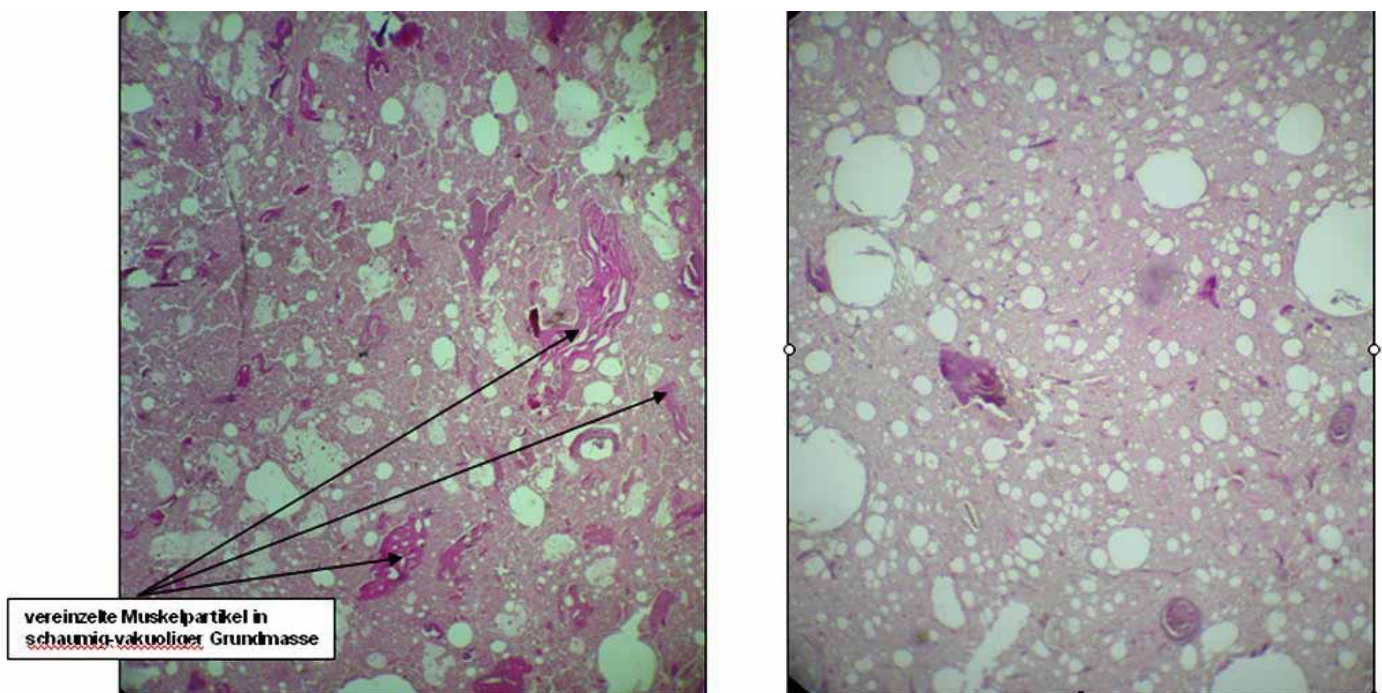
5 Proben von Tieren aus dem Saarland, je 1 Probe Muskelfleisch von Kalb und Schaf und 3 Proben Muskelfleisch und Leber von Schafen (jeweils vom selben Tier) wurden im ILC Speyer des Landesuntersuchungsamt Rheinland-Pfalz auf Dioxine und dioxinähnliche PCB untersucht. Überschreitungen der EU-Höchstmenge für Dioxin wurden in 3 Proben Schafleber festgestellt. Hier kam es insbesondere bei einer Probe zu einer Überschreitung der Höchstmenge um das 21-fache. Alle 3 Proben wurden als „nicht zum Verzehr geeignet“ beurteilt. Das Muskelfleisch des jeweils selben Tieres war dagegen verzehrsfähig, ebenso die beiden übrigen Muskelfleischproben.

Warengruppe 07 Fleischerzeugnisse

untersucht: 153 beanstandet: 65 (42,5%)

Von 107 sensorisch und mikrobiologisch untersuchten Proben wurden 29 beanstandet. Im Verdachtsfall erfolgten Tierartbestimmungen, histologische und präparativ-gravimetrische Untersuchungen. Es wurden zahlreiche Kebab-Erzeugnisse zur Feststellung der Tierart immunologisch untersucht. Nach wie vor werden diese Produkte, entgegen der Verkehrsauffassung aus Schweinefleisch hergestellt, unter irreführender Bezeichnung in den Verkehr gebracht (n=16). Auch in dieser Produktgruppe waren Verderbnis und Wertminderung mit einer der häufigsten Beanstandungsgründe. Vereinzelt wurden mikrobiologische Kontaminationen ohne sensorische Abweichungen festgestellt.

Eine Probe „Chicken Nuggets“ wurde als irreführend bewertet. Aus dem Englischen übersetzt sind „Chicken Nuggets“ Hähnchenhappen, die mundgerecht portionierte, panierte und frittierte Geflügelstücke darstellen. Nach einer freien Enzyklopädie werden zur Herstellung von Chicken Nuggets etwa daumengroße Stücke von Hähnchenbrust oder -formfleisch gewürzt und vorgegart.



Chicken Nuggets – Brühwurst-Vergleichspräparat

Die Ergebnisse der histologisch-mikroskopischen Untersuchung weisen bei den Nuggets anstelle einer intakten, wie gewachsenen Muskelfaserstruktur jedoch nur eine brühwurstähnliche, schwammig-schaumige Grundmasse nach. Aufgrund dieses Ergebnisses in Verbindung mit den produktbeschreibenden Hinweisen der Fertigpackung, auf der nur ein „teilweise fein zerkleinerter Hähnchenfleischanteil“ ausgewiesen war, wurde die Darstellungsweise als irreführend eingestuft.

Bei der Untersuchung auf chemische Parameter wurde eine Probe Frikadellen wegen der Verarbeitung eines zu hohen Brotanteils und eine weitere Probe aufgrund von Kennzeichnungsmängeln beanstandet.

Auch 7 Proben Döner Kebab und Gyros wurden wegen Kennzeichnungsmängeln beanstandet. Größtenteils handelte es sich hierbei um die fehlende Kenntlichmachung der Zusatzstoffe am Imbissstand, teilweise war aber darüber hinaus auch die vom Hersteller angebrachte Kennzeichnung der verpackten Spieße fehlerhaft. Ein Kebab-Spieß war aus Schweinefleisch hergestellt worden. Dies widerspricht der allgemeinen Verkehrsauffassung, nach der für Kebab nur Rind- und/oder Schaffleisch verwendet werden dürfen.

Drei Proben Rohschinken wurden wegen überhöhter Gehalte an dem zur Umrötung eingesetzten Natriumnitrit beanstandet. Bei zwei Proben roher Bratwurst waren die Zusammensetzung bzw. die Kenntlichmachung der Zusatzstoffe zu bemängeln. Ein Rahmschnitzel wies einen zu hohen Panadeanteil auf.

Bei eine Probe Speckkrusten aus Dänemark, einem Snackerzeugnis, war die Kennzeichnung nicht korrekt.

Weitere Proben wurden im Rahmen einer Sonderkontrolle Schinken-Imitate beanstandet.

Sonderkontrolle Schinken-Imitat

Im Rahmen einer Sonderkontrolle wurde in Gaststätten die Verwendung von sogenannten Schinken-Imitaten überprüft. Dabei wurden 27 Proben erhoben, von denen 24 beanstandet wurden.

Schinken und Vorderschinken sind in Deutschland traditionell hochwertige Produkte aus gewachsener Muskulatur vom Schwein, die außer Nitritpökelsalz, weiteren Zusatzstoffen und Gewürzen keine anderen Zutaten enthalten, so dass der Fleischanteil bei mindestens 90 % liegt. In einem Großteil der Gaststätten wurden diese hochwertigen Erzeugnisse bei Gerichten wie Pizza, Nudeln oder Salaten durch billige, minderwertige Imitate ersetzt, die häufig nur einen Fleischanteil von ca. 48 % bis 60 % aufwiesen. Das Fleisch ist in diesen Erzeugnissen durch Wasser, Stärke, Verdickungsmittel sowie Soja- und Milcheiweiß ersetzt worden.

Zum Teil wurde auf der Speisekarte mit einem Sternchen auf eine Fußnote verwiesen, die den Begriff „Schinken“ als „Formfleischvorderschinken“ korrigieren sollte. Formfleischerzeugnisse weisen jedoch die gleiche Zusammensetzung auf wie Schinken und unterscheiden sich von diesem lediglich in der Größe der Muskelfleischstücke aus denen sie zusammengesetzt sind. Da auch diese Bezeichnung überwiegend nicht zutraf, musste auch der Begriff „Formfleischvorderschinken“ als irreführend beurteilt werden. Häufig waren die untersuchten Produkte auf der Fertigpackung des Herstellers korrekt als „Pizzabelag“ bezeichnet. Nur wurden diese Bezeichnungen dann nicht auf die Speisekarte übernommen.



Kochschinken



Schinkenimitat

Warengruppe 08 Wurstwaren

untersucht: 218 beanstandet: 27 (12,4%)

Es gelangten 166 Wurstwaren aus dem Handel sowie aus der Produktion zur sensorischen und mikrobiologischen Untersuchung. Je nach Fragestellung wurden auch hier weiterführende Untersuchungen, beispielsweise Histologie oder Tierartbestimmung, angeschlossen. 17 Proben wurden beanstandet. Bei 4 Proben wurden mikrobiologische Mängel wie eine erhöhte Gesamtkeimzahl, erhöhte Zahl an *Enterobacteriaceae* oder Pseudomonaden festgestellt. In 2 dieser Proben konnte *Listeria monocytogenes* mit einer Keimzahl von <100 KbE/g nachgewiesen werden. Bei einigen Rohwürsten wurde die Verwendung von Rauch bei der Herstellung nicht im Zutatenverzeichnis angegeben. Vier Proben Kalbsleberwurst aus Metzgereien enthielten weder Kalb- noch Jungrindfleisch. Nach allgemeiner Verkehrsauffassung muss in Kalbsleberwurst mindestens 15 % Kalbfleisch mitverarbeitet werden.

2 andere Proben wurden bei der Untersuchung auf chemische Parameter aufgrund ihrer Zusammensetzung beanstandet, 8 weitere Proben wegen Kennzeichnungsmängeln.

Warengruppe 10, 11 Fische, Fischerzeugnisse

untersucht: 152 beanstandet: 17 (11,2%)

Die Untersuchung dieser Produkte ergab hauptsächlich Mängel in der Zusammensetzung und Beschaffenheit sowie in der Kennzeichnung. Ein besonderes Problem stellte das vom Hersteller zu lang bemessene Mindesthaltbarkeits- bzw. Verbrauchsdatum dar. Zahlreiche Produkte waren bereits vor Ablauf dieser Zeit in ihrer Beschaffenheit nicht mehr einwandfrei.

Ein Beispiel für eine mangelhafte Kennzeichnung stellt eine als irreführend beanstandete Probe „Schollen-Filet“ (Plattfisch) dar. Laut Verkehrsbezeichnung und Zutatenverzeichnis handelte es bei dem Produkt um eine Scholle, die nach dem Verzeichnis der Handelsbezeichnungen für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur ausschließlich als „*Pleuronectes platessa*“ gehandelt werden darf. Die tatsächlich vorliegende Fischart war jedoch über einen Verschlüsselungscode an anderer Stelle der Verpackung als pazifisches Schollenfilet „*Lepidopsetta bilineata*“ deklariert worden.

Dem Verbraucher ist es aufgrund der gewählten Art und Weise der Darstellung auf der Fertigpackung nur mit erheblichem Mehraufwand möglich, die tatsächliche Fischart zu ermitteln. Gemäß LFGB ist es verboten, Lebensmittel unter irreführender Bezeichnung, Angaben oder Aufmachung gewerbsmäßig in den Verkehr zu bringen.



Plattfisch (Steinbutt)

In einigen Proben Wildlachs wurden zahlreiche Nematodenlarven nachgewiesen. Der Verbraucher geht davon aus, dass das Lebensmittel Fisch auf Nematoden untersucht wird und er keinen nematodenhaltigen Fisch oder ein entsprechendes Erzeugnis daraus erhält. Hochgradig mit Nematodenlarven befallene Wildlachserzeugnisse sind als Ekel erregend anzusehen und gemäß § 11 Abs. 2 Nr.1 LFGB zu beurteilen.

Grundsätzlich ist bei allen Wildfischen von einer Belastung mit Nematodenlarven auszugehen. Bei Wildlachsen ist, auch abhängig von den Fanggründen, mit einer besonders intensiven Belastung zu rechnen. Hier ist aufgrund der starken Eigenfärbung der Muskulatur die Durchleuchtungsmethode als Kontrolle zum Nachweis von Parasiten nicht ausreichend, um gemäß VO (EG) Nr. 853/2004 zu verhindern, dass eindeutig von Parasiten befallene Fischereierzeugnisse für den menschlichen Verzehr in Verkehr gebracht werden. Der Lebensmittelunternehmer ist im Rahmen seiner Sorgfaltspflicht gehalten, ggf. ein geeignetes alternatives Nachweisverfahren, beispielsweise die Digestionsmethode, anzuwenden.



Nematoden in Wildlachs

Warengruppe 12 Krusten-, Schalen-, Weichtiere

untersucht: 77 beanstandet: 12 (15,6%)

Krusten und Schalentiere wurden zielgerichtet auf potentiell humanpathogene Vibrionen (*V. cholerae*, *V. parahaemolyticus*, *V. vulnificus*) untersucht, wobei in 7 von insgesamt 15 Proben Vibrionen nachweisbar waren. Personen mit chronischer Grunderkrankung, Immundefizienz oder Menschen mit hohem Lebensalter wird vor dem Verzehr roher oder unzureichend erhitzter Krusten- und Schalentieren abgeraten.

In dieser Warengruppe wurden außerdem 5 Proben aufgrund von Kennzeichnungsmängeln beanstandet. Zum Teil fehlten die obligatorischen Angaben von Produktionsmethode und Fanggebiet, zum Teil die Kennzeichnung der Zusatzstoffe.

Eine Probe Surimi war als „Riesengarnelen“ in den Verkehr gebracht worden. Es handelt sich hierbei um ein nachgemachtes Krebstiererzeugnis, das vom Verbraucher eindeutig als solches erkannt werden muss, da im anderen Fall eine Irreführung vorliegt.



Surimi in Garnelenform



Surimigarnelen im Anschnitt

Surimi wird aus nicht direkt vermarktbarem Fisch hergestellt, indem dieser zerkleinert und gewaschen wird, anschließend mit Eiweiß, Stärke, Öl, Zucker, Salz, Geschmacksverstärker und Sorbit unter Zuhilfenahme von Wärme verfestigt und je nach Verwendungszweck aromatisiert und gefärbt wird. Die Form ist meistens fingerdick und gerade. Als Imitat für Krabben und Garnelen wird Surimi vergleichbar zubereitet, aber anders geformt und ist Bestandteil vieler Fertiggerichte, die „Meeresfrüchte“ enthalten. Mit Tintenfischresten und Algenextrakten vermischt, zu Ringen geformt und paniert, wird Surimi auch als Ersatz für Tintenfisch angeboten.

Warengruppe 13 Fette, Öle

untersucht: 66 beanstandet: 5 (7,6%)

2 angebrochene Beschwerdeproben Leinöl wiesen, wohl aufgrund ungeeigneter Lagerungsbedingungen, einen extrem bitteren Geschmack auf. Ein leichter bis deutlicher Bitterton muss allerdings bei Leinöl als handelsüblich gelten und in Kauf genommen werden, da das Öl nach kürzester Zeit, unter Umständen schon nach einem Tag, einen leichten Bittergeschmack annimmt, der sich im Laufe von wenigen Wochen kontinuierlich verstärkt. Schließlich kann der Bitterton derart stark werden, dass er das Produkt ungenießbar macht. Bei dem Bitterstoff handelt es sich um ein zyklisches Octapeptid.

Das Bitterwerden kann durch Kühlung verzögert werden. Deshalb sollten zumindest Anbruchflaschen mit Leinöl im Haushalt stets gekühlt gelagert werden. Aufgrund seines niedrigen Schmelzpunktes eignet sich Leinöl auch zur Tiefgekühlung, wodurch der Verderb weiter verzögert werden kann, so dass das Öl dann u. U. über mehrere Wochen genießbar bleibt. Grundsätzlich sollten auch ungeöffnete Flaschen mit Leinöl bei kühlen Temperaturen aufbewahrt werden.

Bei 2 Proben Rapsöl und einer Probe Olivenöl waren Kennzeichnungsmängel vorhanden.

Fritierfett:

Das Ergebnis der Vorjahre zeigte, dass Fritierfett in der Gastronomie recht häufig zu lange im Gebrauch ist. So waren 2006 16% (4 von 25), 2007 sogar 27% (6 von 22) und 2008 13,7% (7 von 51) der Proben zu beanstanden. Die Proben wurden von den Lebensmittelkontrolleur(inn)en in Imbiss-Betrieben und Gaststätten entnommen.

Im Berichtsjahr 2009 ergab sich bei der Untersuchung von 40 Proben Fritierfett keine einzige Beanstandung, was im Blick auf die Vorjahre ein außerordentliches Ergebnis darstellt. Offenbar haben die regelmäßigen Kontrollen, die auch von den Lebensmittelkontrolleur(inn)en mit einem Testgerät vor Ort durchgeführt werden können, ihre Wirkung bei den Gewerbetreibenden nicht verfehlt.

Dennoch muss der Fritierfettqualität, die in erster Linie durch eine wirksame Eigenkontrolle in den Betrieben sicherzustellen ist, weiterhin große Aufmerksamkeit geschenkt werden. Der Geruch und Geschmack des Fettes verändern sich beim Gebrauch durch die Hitze sowie durch die Einwirkung von Licht und Luftsauerstoff. Das Fett wird braun, ranzig und beginnt zu rauchen, wobei gesundheitlich nicht unbedenkliche Peroxide und andere Reaktionsprodukte entstehen. Insbesondere sollte niemals frisches Fett zu verdorbenem hinzugegeben werden, weil das verdorbene Fett den Verderb des frischen Fettes stark beschleunigt.

Warengruppe 14 Suppen, Soßen

untersucht: 61 beanstandet: 2 (3,3%)

Bei einer Probe Suppe aus einem Chinarestaurant war Glutamat enthalten, ohne dass dies auf der Speisekarte kenntlich gemacht war.

Bei einer Probe Brühwürfel wurde die Kennzeichnung bemängelt, da alle Angaben nur in türkischer Sprache vorhanden waren.

Warengruppe 15 Getreide

untersucht: 36 beanstandet: 0

Warengruppe 16 Getreideprodukte

untersucht: 63 beanstandet: 2 (3,2%)

Im Berichtsjahr wurden 25 Proben Getreideprodukte mikrobiologisch untersucht, davon 23 im Rahmen des BÜP-Programms „Mikrobiologischer Status von Müsli“ sowie zwei Beschwerdeproben. Von letzteren

wurde eine Probe beanstandet und nach §11(2)1 LFGB als zum Verzehr nicht geeignet beurteilt. Diese Probe wies sensorische Mängel und großflächigen Schimmelpilzbefall auf, was vermutlich auf falsche Lagerung zurückzuführen ist. Die Verfolgspalte war nicht zu beanstanden.

Bei den chemisch untersuchten Proben handelte es sich überwiegend um Mehle, insbesondere von lokalen Getreidemöhlen. Die Proben wurden u. a. auf die Richtigkeit der angegebenen Mehltypen untersucht. Hierbei konnten keine Abweichungen festgestellt werden. Weitere Proben wurden auf Mykotoxingehalt untersucht (s. unter Mykotoxine).

Bei einer als Beschwerdeprobe eingegangenen Probe Blätterteig war eine ausgetrocknete Insektenlarve in den Teig eingearbeitet. Eine Verfolgspalte blieb ohne Befund.



Larve in Blätterteig

Warengruppe 17 Brot, Kleingebäck

untersucht: 58 beanstandet: 7 (12,1%)

Von den im Berichtszeitraum untersuchten Proben handelte es sich bei sechs Proben um Verbraucherbeschwerden. Vier der Verbraucherbeschwerden wurden wegen eingebackener Insekten bzw. Insektenteile beanstandet, eine wegen Schimmelbefalls. Bei einer dieser Beschwerdeproben befand sich in der Kruste auf der Unterseite eines Baguettes eine nahezu vollständig erhaltene Kakerlake. Das Insekt konnte bei der mikroskopischen Untersuchung als *Blatta orientalis* (Orientalische Schabe) identifiziert werden. Bei einer Probe Baguettebrötchen wurden der Kopf und weitere Fragmente einer *Blattella germanica* (Deutsche Schabe) gefunden. Das Vorkommen von Schaben in lebensmittelverarbeitenden Betrieben ist durchaus nicht nur als ekelregend anzusehen, da Schaben als Überträger verschiedener Krankheiten in Frage kommen.

In einer dritten Verbraucherbeschwerde und in einer Verfolgspalte konnten Fragmente von Schädlingkäfern und Häutungsreste nachgewiesen werden. Bei den zwei übrigen Verbraucherbeschwerden konnte die Reklamation der Verbraucher nicht nachvollzogen werden.



In Baguettekruste eingebackene orientalische Schabe



Fragmente einer Deutschen Schabe aus Baguettebrötchen

Zwei Proben Fladenbrot wurden wegen Irreführung beanstandet. Entgegen der Kennzeichnung als „Schafskäse im Fladenbrot“ waren sie anstatt mit Schafskäse mit einem Imitat belegt.

Warengruppe 18 Feine Backwaren

untersucht: 207 beanstandet: 47 (22,7%)

19 Proben „Feine Backwaren“ mit nicht durcherhitzter Füllung oder Auflage aus Verkaufstheken wurden auf Hygieneindikatoren und Krankheitserreger untersucht. 4 Proben waren dabei zu beanstanden.

Die Herstellung der Pudding-/Crememassen erfolgt überwiegend im Kaltaufschlagverfahren. Daher kann bei fehlerhafter Behandlung bzw. Lagerung (z.B. ungenügende Kühlung) der Backwaren durch starke Erhöhung der Grundkontamination ein gewisses Hygienerisiko auftreten.



Als Orientierungshilfe in der Beurteilung von Lebensmitteln hat die Kommission der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) mikrobiologische Richt- und Warnwerte für Backwaren mit nicht durcherhitzter Füllung vorgeschlagen. Sie sollen pathogene Mikroorganismen aufdecken sowie den Stand der Hygiene in den entsprechenden Produkten widerspiegeln.

Die Proben wurden auf folgende Parameter untersucht:

- Gesamtkeimzahl
- Enterobacteriaceae,
- Escherichia coli
- Hefen
- Schimmelpilze
- Bacillus cereus
- Listeria monocytogenes
- Salmonellen und
- koagulase-positive Staphylokokken.

Pathogene Mikroorganismen konnten nicht nachgewiesen werden. Die Beanstandungsquote von 21 % (Nachweis von hygienerelevanten Keimen) unterstreicht jedoch die Notwendigkeit von Kontrollen in dieser Lebensmittelgruppe.

Die chemische Untersuchung der Proben erfolgte mit einem besonderen Blick auf die Einhaltung der Vorgaben der Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches für feine Backwaren. In den Leitsätzen ist u. a. geregelt, welchen Gehalt an wertgebenden Zutaten, z.B. an Butter in einem Butterstollen, man als Verbraucher wenigstens erwarten darf. Auch die Verwendung und Kennzeichnung von kakaohaltiger Fettglasur werden hier geregelt.

Bei vielen Erzeugnissen ist eine Verwendung von Fettglasur statt Schokolade nicht grundsätzlich ausgeschlossen, muss dann aber hinreichend durch „mit kakaohaltiger Fettglasur“ kenntlich gemacht werden. Elf der untersuchten Proben erfüllten diesbezüglich die Anforderungen nicht.

Bei drei Proben entsprach der Butteranteil nicht den Anforderungen der Leitsätze an das Erzeugnis, bzw. es wurde nicht ausschließlich Butter verwendet. Eine Sachertorte enthielt nicht genügend Ei. Drei Beanstandungen wurden wegen mikrobiellen Verderbs (erkennbarer Schimmelbefall, Fettspaltung) ausgesprochen.

In der Vorweihnachtszeit wurden wieder zimthaltige Gebäcke auf Cumarin untersucht. Dabei mussten 6 Proben Zimtwaffeln aus handwerklicher Herstellung saarländischer Backbetriebe wegen Höchstwertüberschreitung beanstandet werden (s. Bericht unter „Cumarin in zimthaltigen Backwaren“).

Bei den übrigen Beanstandungen dieser Warengruppe handelte es sich um Kennzeichnungsmängel.

Warengruppe 20 **Mayonnaisen, emulgierte Soßen, kalte Fertigsoßen, Feinkostsalate**
untersucht: 95 beanstandet: 11 (11,6%)

Bei der mikrobiologischen Untersuchung von Feinkostsalaten wurden 4 Proben beanstandet. Zur Beurteilung von Feinkostsalaten hat die Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) Richt- und Warnwerte veröffentlicht. Bei alleiniger Überschreitung der Richtwerte werden keine Beanstandungen ausgesprochen, sondern es erfolgt eine Mitteilung mit der Empfehlung, beim Hersteller Hygienekontrollen durchzuführen.

Zwei beanstandete Produkte waren aufgrund gravierender mikrobiologischer und sensorischer Mängel nicht mehr zum Verzehr geeignet. Die dritte Probe zeigte nur leichte sensorische Abweichungen und eine Richtwertüberschreitung der Gesamtkeimzahl, so dass die Probe als minderwertig beurteilt wurde. Des Weiteren erfolgte ein zusätzlicher Hinweis, hygienische Mängel bei der Herstellung oder Lagerung sowie die Verwendung von ungeeigneten Vor- und Zwischenprodukten zu überprüfen.

In einer Probe waren stark erhöhte Keimzahlen an *Enterobacter cloacae*, *Klebsiella pneumoniae* und coliformen Keimen zu finden. Sie wurde als für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet im Sinne des §11(2)1 LFGB beurteilt. Die nachgewiesenen coliformen Keime kommen natürlicherweise nicht auf Salaten vor, weshalb neben der Beurteilung eine Überprüfung der Personal- und Herstellungshygiene empfohlen wurde. Aufgrund der hohen Keimzahl wurde außerdem auf eine möglicherweise unsachgemäße Lagerung verwiesen.

5 Proben Feinkostsalat wurden wegen fehlender Kenntlichmachung der verwendeten Zusatzstoffe beanstandet. Bei 2 weiteren Proben Feinkostsalat wurde die nicht zutreffende Verkehrsbezeichnung beanstandet.

Bei wursthaltigen Feinkostsalaten ist neben Phosphaten und Geschmacksverstärkern auch der Konservierungsstoff Natriumnitrit, ein Bestandteil des Nitritpökelsalzes, kenntlich zu machen. In vielen Metzgereien können sich die Verbraucher mittlerweile über die ausgelegten Zusatzstofflisten informieren, in Gaststätten erhält der Verbraucher dagegen nur selten Informationen über die verwendeten Zusatzstoffe.

Häufig werden in Metzgereien fertig bedruckte Kunststoffbecher in großer Zahl angeschafft, um Feinkostsalate zu verpacken. Wenn sich dann gesetzliche Vorgaben oder Rezepturen ändern, Lieferanten einzelner Zutaten wechseln oder das Etikett schon von Beginn an nicht ganz korrekt ist, werden jahrelang die falsch bedruckten Becher aufgebraucht. Eine Kennzeichnung von im Beisein des Kunden verpackten oder zur Beschleunigung des Bedienvorganges kurzfristig vorverpackten Lebensmitteln, die nicht zur Selbstbedienung abgegeben werden, ist nicht gesetzlich vorgeschrieben. Ist sie jedoch vorhanden, muss sie auch korrekt sein.

Warengruppe 21 **Puddinge, Kremspeisen**
untersucht: 31 beanstandet: 2 (6,5%)

Eine Probe Pudding wies auf der Oberfläche massives Schimmelwachstum auf. Bei einer Probe Puddingpulver aus Thailand war die Kennzeichnung zu bemängeln.

Warengruppe 22 **Teigwaren**
untersucht: 9 beanstandet: 0

Warengruppe 23 Hülsenfrüchte, Ölsamen, Schalenobst

untersucht: 59 beanstandet: 4 (6,8%)

Zwei Proben wiesen Spuren von Schädlingsbefall auf, bei einer der Proben entsprach zusätzlich die Kennzeichnung nicht den rechtlichen Vorgaben.

Bei einer weiteren Probe entsprach die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums nicht den Anforderungen. Bei einer Erdnussoße war Glutamat nicht kenntlich gemacht.

Warengruppe 24 Kartoffeln, stärkereiche Pflanzenteile

untersucht: 43 beanstandet: 1 (2,3%)

Eine Probe Kartoffelpufferteig war ohne ausreichenden Hinweis auf in ihr enthaltene Zutaten, die allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können, in Verkehr gebracht worden.

Warengruppe 25 Frischgemüse

untersucht: 126 beanstandet: 9 (7,1%)

Von 9 Proben Frischgemüse, meist Fertigsalate und geschnittene Ware, die mikrobiologisch untersucht, wurden, waren 2 Proben zu beanstanden. Dabei handelte es sich um eine Plan- und eine Verdachtsprobe, die beide als für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet im Sinne des §11(2)1 LFGB beurteilt wurden. Die Planprobe wies hohe coliforme Keimzahlen und einen starken, muffigen Geruch auf. In der Verdachtsprobe wurde neben Hygienekeimen auch in geringer Zahl der Krankheitserreger *Listeria monocytogenes* nachgewiesen, weshalb Nachproben gezogen wurden. Diese waren allerdings nicht zu beanstanden.

In einer Probe Spinat war ein Nitratgehalt von 2760 mg/kg gemessen worden. Frischer Spinat, der in der Zeit von 1. April bis 31. Oktober geerntet wird, darf nur in Verkehr gebracht werden, wenn sein Gehalt an Nitrat höchstens 2500 mg/kg beträgt.

Vier Proben wurden wegen Kennzeichnungsmängeln (fehlende Herstellerangabe oder fehlende Füllmenge) beanstandet, eine weitere Probe nach sensorischer Prüfung.

Eine Probe wurde aufgrund von Besatz mit gemeinem Greiskraut als „nicht zum Verzehr geeignet“ beurteilt.

Greiskraut (Jakobskreuzkraut)

Im Dezember 2009 ging im LSGV eine Beschwerdeprobe Feldsalat ein. Der Verbraucherin fiel in dem Salat ein Pflanzenteil auf, bei dem es sich nicht um Feldsalat handelte. Die Untersuchung ergab, dass mit großer Wahrscheinlichkeit das gemeine Greiskraut (Jakobskreuzkraut) vorlag.

Das Gemeine Greiskraut kann bei Mensch und Tier lebensbedrohliche Leberschäden verursachen. Die Ursache für diese schädigende Wirkung liegt in den im Kraut enthaltenen Pyrrolizidinalkaloiden.



Schon in den Monaten August und September wurden aufgrund der Medienpräsenz nach einem Fund von Greiskraut in Rucolasalat 17 Proben Rucola sowie Mischungen verschiedener Salatarten untersucht. Es wurde aber bei keiner Probe ein Fremdbesatz mit Jakobskreuzkraut festgestellt. Die eingegangene Beschwerdeprobe wurde als „nicht zum Verzehr geeignet“ beurteilt.

Warengruppe 26 Gemüseerzeugnisse

untersucht: 25 beanstandet: 3 (12,0%)

Zwei Proben waren wegen Irreführung zu beanstanden, hier waren das bereits abgelaufene Mindesthaltbarkeitsdatum und die Loskennzeichnung entfernt worden.

Bei einer weiteren Probe war das Abtropfgewicht in zu kleinen Schriftzeichen angebracht.

Warengruppe 27, 28 Pilze, Pilzerzeugnisse

untersucht: 7 beanstandet: 0

Warengruppe 29 Obst

untersucht: 104 beanstandet: 3 (2,9%)

Eine Probe Erdbeeren aus Spanien musste aufgrund einer Höchstmengenüberschreitung des Pestizids Dimethoat beanstandet werden (s. separat veröffentlichter „Bericht über die Untersuchung von Lebensmitteln auf Pflanzenschutzmittel-Rückstände 2009“).

Bei zwei Packungen fehlte die Herstellerangabe.

Warengruppe 30 Obstprodukte

untersucht: 18 beanstandet: 1 (5,6%)

Bei einer Probe getrocknete Aprikosen war die Verwendung von Schwefeldioxid bzw. Sulfid nur durch die Angabe „Konservierungsstoff E 220“ angegeben. Dies genügt nicht bei Zutaten der Anlage 3 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung, die allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können. Es ist eine genauere Bezeichnung der Zutat gemäß der genannten Anlage hinzuzufügen.

Warengruppe 31 Fruchtsäfte, Nektare, Sirupe

untersucht: 20 beanstandet: 0

Warengruppe 32 Alkoholfreie Erfrischungsgetränke

untersucht: 38 beanstandet: 2 (5,3%)

Beide beanstandete Proben wurden als nicht zum Verzehr geeignet beurteilt. In einer Probe Erfrischungsgetränk wurde ein dunkler Bodensatz vorgefunden (Kohlepartikel). Eine zweite Probe war mikrobiologisch verdorben. In der Probe wurde das heterofermentative Milchsäurebakterium *Lactobacillus plantarum* in hoher Keimzahl nachgewiesen. Zu dem wurden sehr hohe D-Milchsäuregehalte festgestellt, die beim Verbraucher zu Unverträglichkeiten führen können.

Warengruppe 33 Wein, Traubenmost

untersucht: 259 beanstandet: 16 (6,2%)

Untersuchte Proben 2009

Art	Probenzahl	Beanstandet
Importproben	16	6
Untersuchungsbefund Qualitätsweinprüfung	7	0

Art	Probenzahl	Beanstandet
Most	164	0
sonstige Weinproben	68	10

Einfuhruntersuchung

Wein darf, soweit es sich um ein Drittlandserzeugnis handelt, nur eingeführt werden, wenn er hierfür zugelassen ist. Die Zulassung zur Einfuhr wird nur erteilt, nachdem durch eine amtliche Untersuchung und Prüfung im Inland festgestellt ist, dass die Erzeugnisse entsprechend ihrer Zweckbestimmung und ebenso ihre Behältnisse und ihre Bezeichnung und Aufmachung den geltenden Rechtsvorschriften entsprechen. Wird Wein in etikettierten Behältnissen mit einem Nennvolumen unter 5 Litern eingeführt, kann von einer amtlichen Untersuchung und Prüfung abgesehen werden.

Als Erstgutachterstelle für Einfuhruntersuchungen im Saarland nach § 35 Wein-Überwachungsverordnung untersuchten wir im Berichtsjahr 16 Zollweine auf Einfuhrfähigkeit. Sechs dieser Zollweine wurden als nicht einfuhrfähig beurteilt. Alle sechs Weinproben waren nicht vorschriftsmäßig bezeichnet. Bei 3 dieser Weine war darüber hinaus die geographische Angabe nicht in den Begleitpapieren bestätigt.

Weinbau und Weinuntersuchung im Saarland

Die Grenzorte Perl, Oberperl, Sehndorf und Nennig an der Obermosel sind die einzigen saarländischen Orte, in denen Qualitätswein geerntet und hergestellt wird. Das saarländische Qualitätsweinbaugebiet gehört zum Anbaugebiet „Mosel“, Bereich „Moseltor“, Großlage „Schloss Bübingen“. Daneben ist seit 2006 an den Südhängen von Saar, Blies und Nied die Erzeugung von Wein zur Herstellung von Saarländischem Landwein rechtlich erlaubt. Rebanlagen zur Landweingewinnung bestehen auf 4.912 m² im Bliesgau, in Merzig und in Beckingen. Derzeit gibt es im Saarland 23 Weinbaubetriebe, die Qualitätswein erzeugen, und 3 Betriebe, die Landwein produzieren. Bei neun der Weinbaubetriebe handelt es sich um Haupterwerbsbetriebe (8 Selbstvermarkter, 1 Vollablieferer). Von den 17 Neben- und Zuerwerbsbetrieben sind 7 Selbstvermarkter und 10 Vollablieferer. Die bestockte Rebfläche liegt laut Weinbaukartei bei 117 ha, davon werden 31 ha von Betrieben mit Sitz außerhalb des Saarlandes bewirtschaftet.

Deutscher Qualitätswein darf nur nach Erteilung einer amtlichen Prüfungsnummer (A.P.Nr.) in den Verkehr gebracht werden. Zuständig für die Erteilung der Prüfungsnummer ist im Saarland die Landwirtschaftskammer für das Saarland. Voraussetzung für die Erteilung dieser amtlichen Prüfungsnummer ist zum einen ein Untersuchungsbefund von einem dafür zugelassenen Labor und eine Sinnenprüfung. Die Sinnenprüfung wird von der Qualitätsweinprüfkommission, die die Landwirtschaftskammer eigens dafür einberufen hat, durchgeführt. Die Prüfkommission besteht aus einem Vertreter unseres Landesamtes, einem Vertreter des Handels und zwei Vertretern aus den Reihen der Winzer.

Für 7 Qualitätsweine wurde 2009 der Untersuchungsbefund von uns erstellt. Die Untersuchungsbefunde anderer zugelassener Labore werden stichprobenartig von unserem Weinlabor überprüft. Im Jahr 2009 wurden 4 Untersuchungsbefunde überprüft. Es wurden keine Beanstandungen ausgesprochen.

Von den 10 Beanstandungen der sonstigen Weinproben waren 5 als nicht von handelsüblicher Beschaffenheit und 3 Proben wegen irreführender Bezeichnung zu beurteilen. Bei zwei weiteren Proben lagen andere Kennzeichnungsverstöße vor.

Traubenmost

Im Berichtsjahr wurden im Rahmen der Herbstkontrolle für die Weinkontrolleurin des Saarlandes 164 Mostproben untersucht. Die Mostuntersuchungen dienen darüber hinaus als Basis für die Beurteilung der saarländischen Weine des Jahrganges 2009.

Schwefeldioxid: Stoff der Unverträglichkeitsreaktion auslösen kann

Schwefeldioxid ist ein multifunktionaler Zusatzstoff, dessen Wirkung auf seiner chemischen Reaktionsfähigkeit beruht. Die antimikrobielle Wirkung ist im sauren pH-Bereich am stärksten und hauptsächlich gegen Bakterien gerichtet, es werden aber auch viele Hefen und Schimmelpilze gehemmt. In der Zusatzstoffzulassungsverordnung sind die Lebensmittel aufgeführt, denen Schwefeldioxid bis zu einer festgelegten Höchstmenge zugesetzt werden darf.

Schwefeldioxid gehört jedoch auch zu den Stoffen, die allergene oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können. Diese Zusatzstoffe müssen nun generell angegeben werden, entweder im Zutatenverzeichnis oder – falls kein Zutatenverzeichnis vorgeschrieben ist wie z.B. bei Wein oder weinähnlichen Getränken – durch die Angabe „enthält Schwefeldioxid“ oder „enthält Sulfite“.

2009 wurden insgesamt 263 Lebensmittelproben auf ihren Gehalt an Schwefeldioxid untersucht. In 4 Fällen fehlte die Kenntlichmachung des Schwefeldioxids oder war die Kenntlichmachung nicht korrekt angebracht.

Warengruppe 34 Erzeugnisse aus Wein, Branntwein aus Wein

untersucht: 15 beanstandet: 4 (26,7%)

Zwei Proben Glühwein von Weihnachtsmärkten wurden auf Grund ihres zu geringen Alkoholgehaltes als irreführend bezeichnet beanstandet.

Bei zwei Proben aromatisierte weinhaltige Cocktails war eine Bezeichnung gemäß den Kategorien 1 bis 46 des Anhangs II der Spirituosenbezeichnungsverordnung unzulässig verwendet worden.

Warengruppe 35 Weinähnliche Getränke und Erzeugnisse daraus, Schaumwein

untersucht: 11 beanstandet: 0

Warengruppe 36 Bier

untersucht: 26 beanstandet: 7 (26,9%)

Bei einer Beschwerdeprobe waren die Bierflaschen bis unter die Kronkorken verschimmelt. Die Probe wurde als nicht zum Verzehr geeignet beurteilt, da das Bier beim Ausgießen bzw. der Mund beim direkten Trinken aus der Flasche mit den Schimmelpilzen in Berührung gekommen wäre.

Bei 4 Proben fehlte im Zutatenverzeichnis ein Hinweis auf die Getreideart des verwendeten Malzes.

Bei zwei Proben war eine Bezeichnung gemäß den Kategorien 1 bis 46 des Anhangs II der Spirituosenbezeichnungsverordnung unzulässig verwendet worden.

Warengruppe 37 Spirituosen

untersucht: 28 beanstandet: 9 (32,1%)

Im Berichtszeitraum wurden 11 Steinobstbrände auf ihre Gehalte an Ethylcarbammat überprüft. 9 der vorgenannten Brände stammten von saarländischen Brennereien. Bei acht Bränden wurden Gehalte bis 0,4 mg/Liter (technischer Richtwert) festgestellt. Zwei Proben enthielten Gehalte zwischen 0,4 und 0,8 mg/Liter. Eine Probe Kirschbrand musste aufgrund seines Ethylcarbammatgehaltes (2,3 mg/Liter) als nicht sicheres Lebensmittel beurteilt werden.

In 6 der beanstandeten Proben stimmte der auf dem Etikett angegebene Alkoholgehalt nicht mit dem tatsächlich vorhandenen überein. Bei 2 Spirituosenproben fehlten die Loskennzeichnung und die Füllmengenangabe, und die angegebene Nennfüllmenge war nicht zulässig für Spirituosen.

Ethylcarbammat in Steinobstbränden: Durch Optimierung des Brennprozesses kann der Richtwerte eingehalten werden

Ethylcarbammat bildet sich in Steinobstbränden unter Lichteinwirkung aus natürlichen Inhaltsstoffen der Obstmaische und aus Ethanol. Als wichtigste Vorstufe gelten dabei die Cyanide aus den Steinen der Früchte. Da Ethylcarbammat genotoxische und krebserregende Eigenschaften hat, müssen aus Vorsorgegründen alle Anstrengungen zur Verringerung der Gehalte in Lebensmitteln unternommen werden.

In den vergangenen Jahren wurden mehrere, auch für kleine Brennereibetriebe durchführbare technologische Verfahren zur Ethylcarbammat-Reduzierung entwickelt. Als wirkungsvollste Maßnahme ist die Verwendung von Kupfer-Katalysatoren bzw. Kupfersalzen zur Bindung der Blausäure zu nennen. Andere Ethylcarbammat-reduzierende Maßnahmen sind z.B. die Vermeidung der Beschädigung der Steine bei der Zerkleinerung der Früchte, kurze Standzeit der vergorenen Maische bis zum Brenntermin sowie

frühzeitige Abtrennung des Nachlaufs.

Warengruppe 39, 40 Zucker, Honig

untersucht: 50 beanstandet: 5 (10,0%)

Eine Probe Glukosesirup wurde wegen Kennzeichnungsmängeln beanstandet.

Bei 4 Proben Honig, darunter 3 Proben von saarländischen Imkern, war die Kennzeichnung nicht korrekt.

Warengruppe 41 Konfitüren, Gelees, Marmeladen, Fruchtzubereitungen

untersucht: 14 beanstandet: 5 (35,7%)

Bei drei Proben von saarländischen Kleinherstellern lagen Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften vor; in einer dieser Proben war zudem der Konservierungsstoff Sorbinsäure nicht kenntlich gemacht. Nach wie vor bereitet die korrekte Kennzeichnung dieser Produkte den Kleinherstellern und Direktvermarktern erhebliche Schwierigkeiten.

Eine Probe, die als Beschwerdeprobe eingereicht wurde, musste auf Grund von Schimmelbefall als nicht zum Verzehr geeignet beurteilt werden.

Als zur Irreführung geeignet wurde eine Probe Hagebutten-Konfitüre eingestuft, die ohne Hinweis auf das bereits seit längerem abgelaufene Mindesthaltbarkeitsdatum in Verkehr gebracht wurde.

Warengruppe 42 Speiseeis

untersucht: 389 beanstandet: 63 (16,2%)

Im Jahr 2009 entnahm der Gewerbe- und Lebensmittelkontrolldienst des LSGV für die mikrobiologische Untersuchung 279 Speiseeisproben bei saarländischen Eisherstellern, 15 Proben weniger als im Jahr 2008. Alle Proben stammten aus handwerklicher Herstellung. Es wurden 35 Proben beanstandet und nach §11 (2) 1 LFGB als für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet beurteilt. Somit beträgt der Anteil beanstandeter Proben 12,5% im Vergleich zu 7,1% des Vorjahres. In 11 Proben von drei Herstellern wurde der Keim *Staphylococcus aureus* nachgewiesen, in einem weiteren Fall *Pseudomonas aeruginosa*. Beide Keime können beim Verzehr Durchfallerkrankungen auslösen. Die weiteren Beanstandungen erfolgten aufgrund des Nachweises hoher Keimzahlen an fäkalcoliformen Keimen, also mutmaßlich aufgrund mangelnder Hygiene bei der Herstellung, verbunden mit unsachgemäßer Lagerung, so dass es zu Keimvermehrungen kommen konnte. Die beanstandeten Proben stammten aus 16 verschiedenen Betrieben. Es erfolgten zusätzlich Hinweise auf Verbesserung der Personal- und Herstellungshygiene bei 32 Proben und auf unsachgemäße Lagerung des Speiseeises bei 21 Proben. Im Fall des *Pseudomonas aeruginosa* wurde zu einer Überprüfung der Trinkwasserinstallation geraten. Neben den Krankheitserregern *S. aureus* und *P. aeruginosa* wurden die 35 Speiseeisproben aufgrund des Nachweises folgender Hygieneindikatoren in hohen Keimzahlen beanstandet:

Bakterium	Vorkommen	Anzahl kontaminierter Proben
<i>Aeromonas hydrophila</i>	Abwasser, in der Umwelt weit verbreitet, fakultativ pathogen	1
<i>Klebsiella pneumoniae</i>	Nasen-Rachenraum, Intestinaltrakt, fakultativ pathogen	10
<i>Klebsiella oxytoca</i>	Intestinaltrakt, Wunden	1
<i>Enterobacter cloacae</i>	Fäkalien	12
<i>Enterobacter sakazakii</i>	Umwelt, Fäkalien	3

Bei der Untersuchung auf chemische Parameter wurden von 110 Proben Speiseeis, die fast alle aus der handwerklichen Herstellung saarländischer Eishersteller stammten, 27 Proben beanstandet.

Bei 9 Proben Milcheis war der Gehalt an Milchfett zu gering. Milchspeiseeis muss einen Milchfettgehalt aufweisen, der einem Gehalt von mindestens 70 % Vollmilch entspricht.

2 Proben Stracciatella-Eis enthielten anstatt Schokoladenstückchen solche aus kakaohaltiger Fettglasur, ohne dass diese Wertminderung entsprechend kenntlich gemacht war.

Die Bezeichnung „Sahne-Kirsch“ wurde bei 5 Proben als irreführend beurteilt, weil sie nicht den für Sahneeis erforderlichen Fettgehalt aufwies. Die korrekte Bezeichnung für diese Proben wäre „Speiseeis mit Sahne-Kirsch-Geschmack“ gewesen.

2 Proben Fruchtspeiseeis (Drachenfrucht und Mandarine) enthielten zu wenig Fruchtanteile. Der namensgebende Geschmack beruhte hier nicht maßgeblich auf dem Fruchtgehalt, sondern auf Aromen. Daher war die Bezeichnung als Fruchtis irreführend.

In 9 Fällen wurden verwendete Zusatzstoffe nicht kenntlich gemacht. Meist handelte es sich um Farbstoffe.

Außerdem wurde eine Probe Grundstoffmischung zur Herstellung von Speiseeis wegen irreführender Angaben beanstandet.

Warengruppe 43 Süßwaren (außer Schokolade)

untersucht: 20 beanstandet: 4 (20,0%)

Neben drei Verstößen gegen die Kennzeichnungsvorschriften musste eine Probe abgepackte Zuckerrübe wegen verdorbenem Fett beanstandet werden. Das Erzeugnis enthielt pflanzliches Öl, welches offenbar oxidiert war, was sich in stark abweichenden sensorischen Eigenschaften und einer entsprechend hohen Peroxidzahl niederschlug.

Warengruppe 44, 45 Schokolade, Schokoladenerzeugnisse, Kakao

untersucht: 31 beanstandet: 9 (29,0%)

Eine als Verbraucherbeschwerde eingereichte Probe Pralinen und die zugehörige Verfolgspalte wiesen einen Fettreif auf und waren alt und eingetrocknet.



Fettreif auf Pralinen

Ansonsten beschränkten sich die Beanstandungen auf Kennzeichnungsmängel, welche überwiegend bei saisonalen Erzeugnissen (Osterhasen, Weihnachtsfiguren) aus kleineren Bäckereien und Cafés zu finden waren. Mitunter war hier kein einziges Kennzeichnungselement zu finden.

Warengruppe 46 Kaffee, Kaffeeersatzstoffe

untersucht: 42 beanstandet: 3 (7,1%)

Neben zwei Proben Kaffeebohnen aus einer lokalen Kaffeerösterei fiel eine Probe Instant-Kaffeegetränkpulver wegen mangelhafter Kennzeichnung auf.

Warengruppe 47 Tee, teeähnliche Getränke

untersucht: 3 beanstandet: 1 (33,3%)

Im Rahmen der Untersuchung auf Cumarin wurden drei Proben „Wintertee“ mit Zimt analysiert. Die Proben lagen hinsichtlich ihres Cumaringehaltes im Rahmen des Zulässigen.

Beanstandet wurde dagegen die irreführende Kennzeichnung bei einer dieser Proben, bei der die bildliche Darstellung von Sternanis (*Illicium verum*) auf der Packung nicht dem Inhalt entsprach. Tatsächlich als Zutat enthalten war Anis (*Pimpinella anisum*).

Warengruppe 48 Säuglings- und Kleinkindernahrung

untersucht: 34 beanstandet: 0

Warengruppe 49 Diätetische Lebensmittel

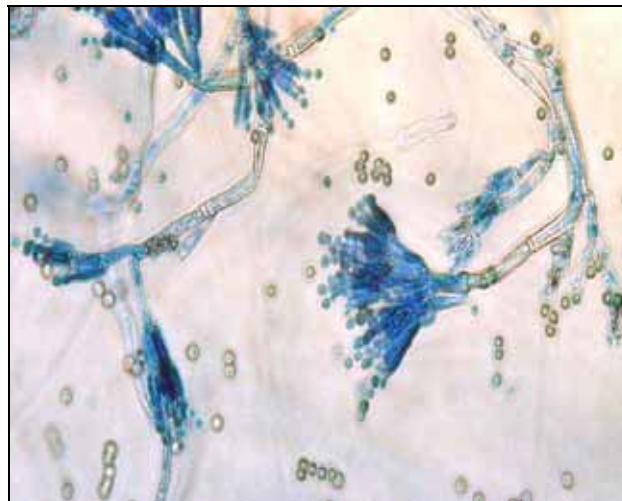
untersucht: 14 beanstandet: 2 (14,3%)

2 Proben mussten wegen Kennzeichnungsmängeln beanstandet werden.

Warengruppe 50 Fertiggerichte, zubereitete Speisen

untersucht: 112 beanstandet: 14 (12,5%)

Im vergangenen Jahr wurden 62 Proben Fertiggerichte mikrobiologisch auf ihre Verkehrsfähigkeit untersucht. Insgesamt wurden 7 Proben beanstandet. Eine Verdachtsprobe Nudelgericht wurde unverpackt tiefgekühlt aufbewahrt, so dass eine ordnungsgemäße Lagerung nicht gegeben war. Vier Proben, u. a. zwei Pizzen waren wegen enthaltener Fremdkörper wie Schimmel, Haaren oder Parasiten Ekel erregend und somit nicht verkehrsfähig.



Fremdschimmel *Penicillium* auf Pizza (mikroskopisch)

Bei einer weiteren Probe Pizza konnte zum Zeitpunkt der Untersuchung ein Befall mit einer Larve festgestellt werden. Von einer Geschmacksprobe wurde Abstand genommen.



Insektenlarve auf einer Pizza

Auch diese Probe war als nicht sicher und somit als für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet zu beurteilen. Im gastronomischen Betrieb wurde vor Ort geprüft, ob der verantwortliche Lebensmittelunternehmer seiner Sorgfaltspflicht entsprechend der Lebensmittelhygiene-Verordnung bzw. seinen Hygieneverpflichtungen gemäß den EU-weit gültigen Rechtsverordnungen nachgekommen ist.

Bei der Untersuchung auf chemische Parameter wurden 3 Proben aus China-Restaurants beanstandet, weil deklarationspflichtige Zusatzstoffe nicht auf der Speisekarte aufgeführt waren.

In einer Konserve Eintopf hatte ein Verbraucher weiße Lackpartikel gefunden. Wie sich herausstellte, waren diese jedoch beim Öffnen der Dose mit einem nicht zweckmäßigen Dosenöffner durch Abrieb der Innenlackierung entstanden.

Mittagessen aus Kindertageseinrichtungen

Immer mehr Kinder nehmen wochentags das Mittagessen in Kindertageseinrichtungen oder in Schulkantinen ein. Was und wie tagtäglich gegessen und getrunken wird, trägt wesentlich zur körperlichen und geistigen Entwicklung der Kinder bei. Eine vollwertige Ernährung ist damit eine zentrale Maßnahme zur Gesundheitsförderung.

Wir haben im Berichtsjahr insgesamt 10 Mittagessen auf ihre Nährstoffzusammensetzung und auf kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe untersucht. Die Essen wurden in Kindergärten, Schulkantinen und bei den Zulieferbetrieben erhoben.



Zur Beurteilung der Ergebnisse wurden Referenzwerte der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) herangezogen. Bei 5 der 10 Mahlzeiten wich die Zusammensetzung von den Empfehlungen der DGE ab. Bemängelt wurden vor allem zu hohe Fett- und Kochsalzgehalte und zu niedrige Gehalte an Kohlenhydraten, Calcium und Eisen.

Eine Mahlzeit stellt jedoch immer nur eine Momentaufnahme dar und die Referenzwerte können und müssen nicht an jedem einzelnen Tag erfüllt werden. Üblicherweise reicht es aus, wenn die Vorgaben innerhalb einer Woche im Durchschnitt eingehalten werden. Die Zufuhr sollte dennoch möglichst gleichmäßig verteilt und nicht in wenigen hohen Dosen erfolgen. Durch die vergleichende Gegenüberstellung wird den Verantwortlichen Gelegenheit gegeben, Rezepturen kritisch zu prüfen oder zu überarbeiten.

Die vom Gesetzgeber auch in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung geforderte Kenntlichmachung von Zusatzstoffen war in 5 der 8 Kindertagesstätten und Schulen zu bemängeln. Die beiden Catering-Unternehmen konnte keine Speisekarte vorlegen.

Warengruppe 51 Nahrungsergänzungsmittel

untersucht: 39 beanstandet: 7 (17,9%)

Wie bereits 2008 ist die Beanstandungsquote auch diesmal hinter der der Vorjahre zurückgeblieben.

Aufgrund der jüngsten Rechtssprechung, insbesondere der Urteile zu OPC (BVG), Knoblauch und Red Rice (jeweils EuGH), sind die Möglichkeiten, umstrittene und fragwürdige Produkte zu beanstanden, heute sehr eingeschränkt.

Zunächst einmal kam nach dem Red Rice Urteil im Januar noch eine weitere EuGH-Entscheidung hinzu. Dabei befasste sich das Gericht nochmals mit der Auslegung des gemeinschaftlichen Arzneimittelbegriffs nach Artikel 1 Nr. 2 der Richtlinie 2001/83/EG in der durch die Richtlinie 2004/27/EG geänderten Fassung. Hintergrund war ein Rechtsstreit zwischen dem Saarland und einem hiesigen Inverkehrbringer von Nahrungsergänzungsmitteln über die Einstufung eines als „Weihrauch H 15-Tabletten“ bezeichneten Erzeugnisses. Das Produkt war von uns als Arzneimittel beurteilt worden. Auch wenn eine pharmakologische Wirkung für die Verzehrsdosis nicht nachgewiesen werden konnte, so gab es doch Hinweise darauf, dass es bei der Einnahme des Präparates gerade in der deklarierten, niedrigen Dosierung zu einer Verstärkung des Entzündungsgeschehens kommen kann.



Der EuGH hat in seinem Urteil vom 30.04.2009 (RS C-27/8) nun auch festgestellt, dass eine mögliche Eignung zur Gesundheitsschädigung im Sinne einer „negativen pharmakologischen Eigenschaft“ keine Einstufung als Funktionsarzneimittel rechtfertigt. Maßgeblich für die Einstufung als Funktionsarzneimittel ist der Nachweis, dass durch die Einnahme des Präparates die physiologischen Funktionen des Körpers durch eine pharmakologische, immunologische oder metabolische Wirkung wiederhergestellt, korrigiert oder beeinflusst werden können. Zwischenzeitlich ist auch das Verfahren vor dem Bundesverwaltungsgericht beendet worden (BVerwG 3 C 13.09).

Eine weitere Probe wurde aufgrund der ausgelobten Eigenschaften als irreführend im Sinne des § 11 Absatz 1 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch beurteilt. Dabei sollte es sich um ein sogenanntes „Anti-Aging-Konzept“ handeln. Dieses bestand aus insgesamt fünf Komponenten, darunter zwei Nahrungsergänzungsmitteln.

Das Konzept sah vor, dass der Verbraucher eine Speichelprobe einreicht, mit deren Hilfe das Erbgut auf das die Superoxiddismutase 2 (SOD-2) codierende Gen untersucht wird. Superoxiddismutasen dienen dem Schutz des Körpers vor oxidativen Veränderungen. Gesucht wird dabei nach genetischen Polymorphismen. In der Genetik wird darunter das Auftreten von Genvarianten verstanden. Im konkreten Fall geht es also um das Auftreten von Genvarianten des SOD2-Gens und dadurch bedingte Unterschiede in der Superoxiddismutase-2-Aktivität. Auf der Grundlage dieses Ergebnisses soll durch den Hersteller eine angeblich „individuelle Therapie“ konzipiert werden, abgestimmt auf die Bedürfnisse der Person, deren Speichel untersucht wurde. Unter Berücksichtigung der Zusammensetzung der jeweiligen Präparate war eine nennenswerte Wirkung jedoch nicht plausibel und konnte auch nicht belegt werden.

Ein hochdosiertes β -Carotinpräparat wurde wegen diverser Kennzeichnungsmängel beanstandet. Dabei handelte es sich um eine Verdachtsprobe, die wegen des hohen Carotingehalts entnommen wurde. Eigentlich wäre eine Beanstandung aufgrund des hohen Gehaltes von 15 mg β -Carotin je Kapsel und Verzehrsempfehlung angezeigt gewesen. Da für β -Carotin bislang jedoch weder eine Höchstmenge, noch ein UL-Wert (Tolerabel Upper Intake Level) festgelegt wurden, musste es bei dem, wenn auch eindringlichen, Hinweis an den Hersteller bleiben, den β -Carotingehalt im Produkt deutlich zu senken. Aus Gründen des vorbeugenden Gesundheitsschutzes rät das Bundesamt für Risikoberwertung (BfR), β -Carotin nur mit großer Vorsicht einzusetzen. Für Nahrungsergänzungsmittel empfiehlt es eine

Höchstmenge von nur 2 mg pro Tagesverzehrdosis, und zwar unabhängig von der Quelle des verwendeten β -Carotin (BfR Stellungnahme unter: http://www.bfr.bund.de/cm/208/beta_carotin_in_nahrungsergaenzungsmitteln.pdf).

Weitere Beanstandungen betrafen die Kennzeichnung von Nahrungsergänzungsmitteln.

Warengruppe 52 Würzmittel

untersucht: 33 beanstandet: 9 (27,3%)

3 Proben Gewürzsalz und -zubereitung wiesen Kennzeichnungsmängel auf.

6 Proben Soße aus Restaurants wurden beanstandet, weil der Geschmacksverstärker Glutamat nicht auf der Speisekarte aufgeführt war. Bei zwei der Soßen war darüber hinaus die zulässige Höchstmenge erheblich überschritten.

Warengruppe 53 Gewürze

untersucht: 13 beanstandet: 3 (23,1%)

Bei den 3 beanstandeten Proben Gewürzmischung waren Kennzeichnungsmängel vorhanden.

Warengruppe 56, 57 Verarbeitungshilfsstoffe, Zusatzstoffe

untersucht: 9 beanstandet: 0

Warengruppe 59 Mineralwasser, Tafelwasser

untersucht: 25 beanstandet: 5 (20,0%)

Bei allen fünf beanstandeten Proben handelt es sich um Beschwerdeproben oder Verfolgsproben. Alle fünf Proben mussten als nicht zum Verzehr geeignet eingestuft werden. In einer Mineralwasserprobe befand sich eine Arzneimittel- bzw. Nahrungsergänzungsmittelkapsel.



Kapsel mit Pellets in einer Mineralwasserflasche

In einer weiteren Probe befanden sich Puppenhüllen von Fliegenlarven. Zwei Proben wiesen durch einen abweichenden Geruch und Geschmack auf, eine durch eine Eintrübung und durch Bodensatz. Es wurden Hefezellen und organischer Detritus nachgewiesen.

Mineralwasser: Weniger Schwermetalle und andere natürlich vorkommende Bestandteile durch neue Grenzwerte

Um gesundheitliche Gefahren durch toxikologisch nicht unbedenkliche Bestandteile beim Genuss natürlicher Mineralwässer auszuschließen, wurden deren Gehalte gesetzlich begrenzt. Zum 1. Januar 2006 wurden einige dieser Grenzwerte aus Vorsorgegründen weiter abgesenkt. Niedrigere Konzentrationen müssen seitdem für Antimon, Arsen und Cadmium eingehalten werden. Dabei gilt ein besonderes Augenmerk dem Arsen, da es in vielen unbehandelten Mineralwässern in Gehalten deutlich über dem Grenzwert vorkommt. Am 1. Januar 2006 in Kraft getreten ist ein Höchstgehalt für Mangan

von 0,5 mg/Liter. Mangan ist nach Eisen das zweithäufigste Schwermetall der Erdkruste. Mineralwässer, in denen die Konzentration dieser Schwermetalle zu hoch ist, werden in den Brunnenbetrieben zum Schutz der öffentlichen Gesundheit einer Behandlung zum Ausfällen dieser Stoffe unterzogen.

Neu am 1. Januar 2008 in Kraft getreten ist ein Höchstgehalt für Fluorid von 5,0 mg/Liter, und der Höchstgehalt für Nickel wurde auf 0,020 mg/Liter abgesenkt.

Am 01. Dezember 2006 wurde auch die Höchstmengenempfehlung des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) für Uran für Mineralwässer, die als „geeignet für die Zubereitung von Säuglingsnahrung“ ausgewiesen sind, in die Mineral- und Tafelwasser-Verordnung aufgenommen. Diese Mineralwässer dürfen danach maximal 2 Mikrogramm Uran pro Liter enthalten. Uran verfügt über eine hohe chemische Giftigkeit, wobei die Niere als empfindlichstes Zielorgan gilt. Wegen des ubiquitären Vorkommens von Uran kann es auch in Mineralwässern enthalten sein.

Auch für Thallium in Mineralwasser hat das BfR eine Empfehlung veröffentlicht. Demnach sollten Mineralwässer, die für den menschlichen Konsum bestimmt sind, nicht mehr als 5 Mikrogramm Thallium pro Liter enthalten.

Von den im Berichtsjahr untersuchten Mineralwasserproben wurden 20 auf ihre Gehalte an Schwermetallen einschließlich Uran und Thallium untersucht. Keine der Proben war zu beanstanden.

Warengruppe 60 Tabak, Tabakerzeugnisse

untersucht: 12 beanstandet: 2 (16,7%)

Zwei Proben elektrische Zigaretten (E-Zigaretten) wurden als Arzneimittel beurteilt. Als solche waren sie nicht zugelassen.

Warengruppe 82 Bedarfsgegenstände mit Körperkontakt und zur Körperpflege

untersucht: 142 beanstandet: 23 (16,2%)

Aus der Gruppe der Bedarfsgegenstände mit nicht nur vorübergehendem Hautkontakt (Schuhe, Textilien, etc.) wurden 142 Proben untersucht. Der Fokus lag dabei insbesondere auf der Untersuchung von Allergie auslösenden Dispersionsfarbstoffen (s. auch BÜP) sowie der Untersuchung von flüchtigen organischen Verbindungen (wie z.B. Acetophenon, 2-Phenyl-2-Propanol) und Lösemittelrückständen (wie z.B. Benzol, Toluol). Insgesamt waren 23 Proben zu beanstanden. Der Schwerpunkt der Beanstandungsgründe lag dabei allerdings auf Kennzeichnungsmängeln (fehlende Schuhkennzeichnung, fehlende Herstellerangaben, unsachgemäße Textilkennzeichnung sowie unzutreffende Materialangaben).



Warengruppe 84 Kosmetische Mittel

untersucht: 95 beanstandet: 9 (9,5%)

Es wurden hauptsächlich Mittel zur Hautpflege, Deos, Sonnenschutzpräparate, Zahn- und Mundpflegemittel, Intim- und Babypflegepräparate untersucht; die beiden letztgenannten Gruppen auch

mikrobiologisch. Von den insgesamt 95 entnommenen Proben wurden 9 beanstandet.

Am häufigsten wurden Kennzeichnungsmängel festgestellt. So fordert die Kosmetik-Verordnung in § 4 die Kennzeichnung der Charge, damit im Bedarfsfall eine Rückverfolgbarkeit der Probe bis zum Verbraucher gewährleistet ist. Bei einer Probe fehlte die Chargenkennzeichnung gänzlich, bei einer weiteren war sie nicht in der vorgeschriebenen Art und Weise anbracht, nämlich auf der Verpackung und dem Behältnis.

Bei einigen Proben war weder ein Mindesthaltbarkeitsdatum, noch eine Verwendungsdauer angegeben. Bei Produkten mit einer Haltbarkeit von weniger als 30 Monaten muss das Mindesthaltbarkeitsdatum deklariert sein. Bei Kosmetika mit längerer Haltbarkeit ist dagegen die Verwendungsdauer anzugeben. Letztere zeigt dem Verbraucher an, wie lange das Produkt nach dem Öffnen verwendet werden kann, ohne dass eine Gefährdung der Gesundheit zu erwarten ist. Teilweise entsprach die Art und Weise der Kennzeichnung nicht den Anforderungen der Kosmetikverordnung. So ist der Wortlaut des MHD-Hinweises explizit vorgeschrieben. Die Verwendungsdauer ist dagegen mit dem Symbol eines geöffneten Cremetiegels und die Angabe der Verwendungsdauer in Monaten bzw. Jahren zu kennzeichnen.

Bei zwei Mundspüllösungen desselben Herstellers konnten die gekennzeichneten Fluoridgehalte analytisch nicht bestätigt werden. Es wurden deutlich geringere Fluoridwerte gefunden als angegeben. Diese Angabe wurde von uns als irreführend beurteilt, obgleich es sich dabei um eine freiwillige Kennzeichnung handelt. Aber auch freiwillige Angaben müssen natürlich den Tatsachen entsprechen. Bei der weiteren Überprüfung der Herstellerdokumentation, konnte das Vorliegen von Fehlern in der Rezeptur bzw. bei der Herstellung ausgeschlossen werden. Der Hersteller konnte schließlich über Lagerversuche nachweisen, dass der Gehalt an Fluorid während der Lagerung abnimmt. Eine Umstellung der Rezeptur im Hinblick auf die Bioverfügbarkeit des enthaltenen Fluorids war erforderlich.

Warengruppe 85 Spielwaren, Scherzartikel

untersucht: 83 beanstandet: 7 (8,4%)

Im Jahr 2009 wurden insgesamt 83 Spielzeug-Proben sowohl auf ihre stoffliche Zusammensetzung als auch auf ihre Kennzeichnung hin untersucht. 7 Proben waren schließlich zu beanstanden, davon 6 aufgrund von Kennzeichnungsmängeln (fehlendes CE-Zeichen, lediglich englischsprachige Warnhinweise, fehlende Begründung zum Alterswarnhinweis).

Eine Probe Hüpfball (s. Foto) enthielt einen verbotenen Weichmacher.



Warengruppe 86 Gegenstände mit Lebensmittelkontakt

untersucht: 171 beanstandet: 26 (15,2%)

Von großem öffentlichen Interesse war im Jahr 2009 die Untersuchung eines Glühweinkessels, der beim „Kartoffel- und Erntedankfest“ in Saarbrücken-Bischmisheim zum Einsatz kam. Nach dem Verzehr des dort angebotenen Glühweins traten bei mehreren Personen die klassischen Symptome einer

Lebensmittelvergiftung auf (Übelkeit, Erbrechen, Durchfall). Da die Untersuchung der Glühweinzutaten aber keine auffälligen Ergebnisse lieferte, wurde schließlich der verwendete Kessel auf seine Schwermetallabgabe hin untersucht. Dabei konnte eine unzulässig hohe Abgabe der toxisch bedenklichen Schwermetalle Cadmium und Blei nachgewiesen und somit die Ursache der Vergiftungserscheinungen geklärt werden.



Für Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt gelten strenge gesetzliche Regelungen. Die EG-Verordnung 1831/2003 stellt u.a. Anforderungen an die gute Herstellungspraxis, wonach Lebensmittelbedarfsgegenstände so herzustellen sind, dass sie unter normalen oder vorhersehbaren Verwendungsbedingungen keine Bestandteile auf Lebensmittel in Mengen abgeben, die geeignet sind,

- die menschliche Gesundheit zu gefährden oder
- eine unverträgliche Veränderung der Zusammensetzung der Lebensmittel herbeizuführen oder
- eine Beeinträchtigung der organoleptischen Eigenschaften der Lebensmittel herbeizuführen.

Aufgrund des festgestellten Stoffübergangs der beiden Schwermetalle erfüllt der verwendete Glühweinkessel folglich nicht die Anforderungen der genannten EG-Verordnung und hätte somit nicht als Lebensmittelbedarfsgegenstand zum Einsatz kommen dürfen.

Das Gros der übrigen Beanstandungen betraf fehlende Herstellerangaben und fehlende bzw. unvollständige Konformitätserklärungen.

Eine Probe Kebabtüten fiel durch einen Farbstoffübergang negativ auf und eine Probe Eiswürfelbeutel wurde wegen starker sensorischer Abweichungen von Geruch und Geschmack beanstandet.

Spezielle Untersuchungen und Untersuchungsprogramme

Pflanzenschutzmittelrückstände

184 Proben Obst und Gemüse wurden auf Pflanzenschutzmittelrückstände untersucht. 1 Probe wurde wegen Höchstmengenüberschreitung beanstandet. Es handelte sich um Erdbeeren aus Spanien.

Genauer ist dem separat veröffentlichten „Bericht über die Untersuchung von Lebensmitteln auf Pflanzenschutzmittel-Rückstände 2009“ zu entnehmen.

Mykotoxine – Schimmelpilztoxine in Lebensmitteln

Mykotoxine sind Stoffwechselprodukte der unterschiedlichsten Schimmelpilzarten. Von den etwa 200 derzeit bekannten Substanzen haben bestimmte Gruppen eine Bedeutung in Lebensmitteln. Im Vordergrund der Kontrolle stehen die durch Verordnung geregelten Stoffe Aflatoxine, Deoxynivalenol, Fumonisine, Ochratoxin A, Patulin und Zearalenon. EU-weit werden aber auch für eine Vielzahl anderer Mykotoxine, für die noch keine Regelung zur Verfügung steht, Ergebnisse als Basis für zukünftige Höchstwerte zusammengetragen.

Aflatoxine

Die Aflatoxine gehören zu den stärksten natürlich vorkommenden kanzerogenen Substanzen. Sie sind Lagertoxine, deren Bildung wesentlich von den Bedingungen während der Lagerung und des Transports der Lebensmittel abhängt. Aflatoxin-Bildner finden sich ausschließlich in der *Aspergillus flavus*-Gruppe. Weltweit sind die verschiedensten pflanzlichen und tierischen Lebensmittel mit Aflatoxinen kontaminiert. Zu den Lebensmitteln mit einem hohen Gefährdungspotential gehören Mais, Erdnüsse, Paranüsse, Baumwollsaamen, Pistazien und Kopra.

Bei hohen Feuchtegehalten und entsprechenden Temperaturen muss bei jeder gelagerten Samenart mit einer Aflatoxinkontamination gerechnet werden. Begünstigt wird die Aflatoxinbildung durch unsachgemäße Ernte, Insektenbefall, das Auftreten von Nagern, undichte Silos oder durch Feuchtigkeitstransfer im Lagergut.

Ochratoxin A

Ochratoxin A ist ein Mykotoxin, das von verschiedenen Spezies der Gattung *Penicillium* und *Aspergillus* unter unzureichenden, zu feuchten Lagerbedingungen auch in gemäßigten Klimazonen gebildet wird. Ochratoxin A besitzt nierentoxische, teratogene, immuntoxische und möglicherweise kanzerogene Eigenschaften.

Kontaminationen von pflanzlichen Lebensmitteln wie Getreide und Getreideerzeugnisse, Kaffee, Trauben, Trockenfrüchte, Kakao, Nüsse und Gewürze treten weltweit auf.

Fusarientoxine

Die Verbindungen dieser Toxingruppe, zu der u.a. die Fumonisine, die Trichothecene und Zearalenon gehören, entstehen als Stoffwechselprodukte unterschiedlicher Fusarienarten überwiegend auf dem Feld. Diese Schimmelpilze benötigen zum Wachstum relativ hohe Wassergehalte, so dass man mit der Toxinbildung vor allem in kühlen und feuchten Klimazonen z. B. in Nord- und Mitteleuropa rechnen muss.

Trichothecene

Trotz der bekannten gesundheitsschädlichen Wirkung von Vertretern dieser Toxingruppe wie z.B. der Hemmung der Proteinsynthese und Schädigung der Zellen vor allem bei Organen mit hoher Zellteilungsrate – wie Leber und Magen-Darm-Trakt – liegen Höchstgehalte für die Typ-A-Trichothecene wie T-2-Toxin und HAT-2-Toxin noch immer nicht vor. Der einzige Vertreter aus der Gruppe der Typ-B-Trichothecene mit einem EU-Höchstgehalt ist Deoxynivalenol.

Zearalenon

Zearalenon ist ein pflanzliches Hormon, das eine anabole und hauptsächlich östrogene Wirkung besitzt. Zearalenon tritt bei fast allen Getreidearten kühlgemäßigter Klimate auf, zudem konnte es auch aus Nüssen und Sesammehl isoliert werden.

2009 wurden folgende Proben auf Mykotoxine untersucht:

Mykotoxine	Matrix	Untersuchungen gesamt	Mykotoxin nachweisbar	Maximalwert	Mykotoxin >Höchstmenge
		Anzahl	Anzahl	µg/kg	Anzahl
Aflatoxine ges.	getr. Feigen	2	1	2,5	4,0
Deoxynivalenol	Frühstückcerealien	3	2	50,4	500
Zearalenon	Getreide, Mehle	10	0		75
	Frühstückcerealien	5	0		100
T-2-Toxin	Getreide, Mehle	10	0		-
	Frühstückcerealien	5	0		-
HT-2-Toxin	Getreide, Mehle	10	10	<10	-
	Frühstückcerealien	5	0		-
Fumonisin B1	Knabbererzeugnis	3	3	<25	800
Fumonisin B2	Knabbererzeugnis	3	0	0	
Summe		52	27		

Rückstände pharmakologisch wirksamer Stoffe

Rechtliche Vorgaben

Neue EU-Rückstandshöchstmengenverordnung

Am 16. Juni 2009 wurde die Verordnung (EG) Nr. 470/2009 im Amtsblatt der EU veröffentlicht. Grundlegende Ziele der neuen Verordnung sind eine verbesserte Verfügbarkeit von Tierarzneimitteln, eine klare Gestaltung der Festsetzungsverfahren von Höchstmengen, das Festlegen klarer Referenzwerte für die Kontrolle von Rückständen und die verbesserte Lesbarkeit (alphabetische Anordnung, Angabe der therapeutischen Klasse) der Höchstmengen für die Endanwender.

Neuordnung der Verfahren zur Festsetzung von Rückstandshöchstmengen und Extrapolation

Mit der Verordnung (EWG) 2377/90 wurden Gemeinschaftsverfahren eingeführt, die zur Bewertung der Unbedenklichkeit von Rückständen pharmakologisch wirksamer Stoffe in für den menschlichen Verzehr bestimmten Lebensmitteln dienen. Tierarzneimittel für die der Lebensmittelgewinnung dienenden Tiere durften nur dann zugelassen oder verwendet werden, wenn die darin enthaltenen pharmakologisch wirksamen Stoffe gemäß der Verordnung 2377/90 als unbedenklich bewertet wurden. Allerdings hat es sich als notwendig erwiesen, die Verfahren zur Festsetzung der Rückstandshöchstmengen zu ändern. So wurden, vor allem aufgrund der enormen Kosten, in den letzten Jahren nur sehr wenige Arzneimittel für der Lebensmittelgewinnung dienende Tiere zugelassen, was eine oftmals unzureichende Verfügbarkeit geeigneter Tierarzneimittel zur Folge hatte. Zur Gewährleistung von Tiergesundheit und Tierschutz müssen aber ausreichend Tierarzneimittel zur Behandlung spezifischer Erkrankungen verfügbar sein. Daher wurden mit der VO 470/2009 die Verfahren hinsichtlich Risikobewertung und Risikomanagement überarbeitet und neu gefasst.

Die Verordnung 470/2009 bietet drei Verfahren zur Festlegung gemeinschaftsrechtlicher Werte für pharmakologisch wirksame Stoffe. Neu ist auch die Einführung einer Extrapolationsprüfung. Damit besteht jetzt die Möglichkeit, eine für eine Tierart oder für ein Lebensmittel festgesetzte Rückstandshöchstmenge auch auf andere Tierarten oder Lebensmittel zu übertragen.

Einstufung pharmakologisch wirksamer Stoffe (Artikel 14)

Die Kommission stuft die pharmakologisch wirksamen Stoffe in 4 Gruppen ein. Für jeden Stoff und gegebenenfalls für bestimmte Lebensmittel und Tierarten wird eine der nachstehenden Werte oder Optionen festgelegt:

- Rückstandshöchstmenge
- Vorläufige Rückstandshöchstmenge
- Fehlen des Erfordernisses der Festsetzung einer Rückstandshöchstmenge
- Verbot der Verabreichung eines Stoffes.

Festsetzung von Referenzwerten für Maßnahmen

Neu ist die Möglichkeit der Kommission, Referenzwerte für Maßnahmen (reference point of action RPA) in Bezug auf Lebensmittel mit Rückständen pharmakologisch wirksamer Stoffe festzulegen. Dies gilt für Stoffe, die keiner Einstufung gemäß Artikel 14 Abs.2 Buchstabe a, b oder c unterliegen. Diese Regelung soll den innergemeinschaftlichen Handel erleichtern und einer reibungslosen Durchführung von Kontrollen von eingeführten oder in den Verkehr gebrachten Lebensmitteln dienen. Referenzwerte werden die bisherigen Nulltoleranzen ersetzen. Dennoch gelten alle Rückstände solcher Stoffe weiterhin als unerwünscht.

Ein ebenfalls neues Element ist die Möglichkeit, Höchstmengen für pharmakologisch wirksame Stoffe, die in einem bei der Tierhaltung verwendeten Biozidprodukt verwendet werden sollen, festzusetzen.

Verordnung (EU) Nr. 37/2010

Bislang wurden pharmakologisch wirksame Substanzen in die 4 Anhänge der Verordnung 2377/90 eingestuft. Aus praktischen Gründen sollten alle pharmakologisch wirksamen Stoffe in einem einzigen Anhang in alphabetischer Reihenfolge aufgeführt werden. Grundlage ist das in der Verordnung 470/2009 vorgesehene Einstufungssystem. Die Verordnung 37/2010 enthält nur noch einen einzigen Anhang: In Tabelle 1 werden alle zulässigen Stoffe (Stoffe mit Rückstandshöchstmenge - Stoffe mit vorläufiger Rückstandshöchstmenge - Stoffe, für die keine Rückstandshöchstmenge erforderlich ist) aufgelistet, in Tabelle 2 alle verbotenen Stoffe (Stoffe, für die eine Rückstandshöchstmenge nicht bestimmt werden kann). Weggefallen sind alle vorläufigen Rückstandshöchstmengen der Verordnung 2377/90, deren Geltungsdauer abgelaufen ist.

Unsere Untersuchungen

Insgesamt wurden außerhalb des NRKP 127 Proben Lebensmittel auf Rückstände pharmakologisch wirksamer Stoffe untersucht, und zwar auf Antibiotikarückstände (Chloramphenicol, Gyrasehemmer, Nitrofurane, Sulfonamide, Streptomycin), Kokzidiostatika und nichtsteroidale Antiphlogistika. Rückstandsbefunde waren nicht zu verzeichnen.

Warengruppe	Bezeichnung	untersucht auf PHWS	beanstandet
01	Milch	21	0
05	Eier und Eiprodukte	37	0
06	Fleisch warmblütiger Tiere	13	0
10	Fisch und Fischzuschnitte	8	0
12	Krusten-, Schalen-, Weichtiere	11	0
40	Honig	37	0

Nationaler Rückstandskontrollplan 2009

Wie bereits in den letzten Jahren wurden auch 2009 Proben einheimischer Erzeuger im Rahmen des Nationalen Rückstandskontrollplanes (NRKP) untersucht. Der Nationale Rückstandskontrollplan dient dem vorbeugenden gesundheitlichen Verbraucherschutz. Ziel ist es, den Einsatz zugelassener Tierarzneimittel zu kontrollieren und illegale Anwendungen verbotener oder nicht zugelassener Stoffe aufzudecken bzw. zu verhindern. Der NRKP ist deshalb ausgerichtet auf die Kontrolle von Tierbeständen, Schlachtbetrieben und Betrieben, die das noch unverarbeitete Roherzeugnis enthalten. Durch die Probenahme auf einer frühen Stufe der Produktionskette können Produkte, die mit Rückständen belastet sind, leichter zum Ursprungsbetrieb zurückverfolgt werden.

Im Rahmen des NRKP werden der Lebensmittelgewinnung dienende lebende und geschlachtete Tiere sowie Primärerzeugnisse wie Milch, Eier und Honig untersucht.

Insgesamt wurden im Jahr 2009 im Rahmen des Nationalen Rückstandskontrollplanes 117 Proben, darunter 55 saarländische Proben, auf mehr als 1400 Wirkstoffe untersucht. Wie bereits in den vergangenen Jahren praktiziert, wird dabei ein Teil des Untersuchungsspektrums der saarländischen Proben in Rheinland-Pfalz bzw. in Hessen abgedeckt. Im Gegenzug werden dafür Proben aus Rheinland-Pfalz und Hessen im Saarland auf Rückstände von nichtsteroidalen, entzündungshemmenden Substanzen (NSAID) und auf Rückstände von Corticosteroiden untersucht. Die Proben aus dem Saarland wurden unter anderem auf Rückstände von NSAIDs, Steroiden, β -Agonisten und Nitroimidazolen sowie auf organische Chlorverbindungen geprüft.

Erfreulicherweise musste keine der Proben wegen Rückständen pharmakologisch wirksamer Stoffe beanstandet werden.

Lediglich bei einer Probe Urin vom Mastrind konnte β -Zearalenol nachgewiesen werden. Die Verteilung von Zeranol, Taleranol, Zearalenon sowie von α - und β -Zearalenol sprach jedoch für eine natürliche Belastung durch verschimmeltetes Futter und nicht für eine illegale Verwendung eines Masthilfsmittels, so dass auch diese Probe nicht zu beanstanden war.

94 Proben wurden mittels Dreiplattentest auf Hemmstoffe untersucht. Dabei kamen als Untersuchungsmatrix jeweils Muskulatur und Niere zum Einsatz. Ein Positivbefund ergab sich nicht.

Untersuchungen im Rahmen des Bundesweiten Überwachungsplans (BÜp) 2009

Der Bundesweite Überwachungsplan (BÜp) ist ein zwischen den Ländern und dem Bund abgestimmter Jahresplan über die Durchführung von amtlichen Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung der lebensmittelrechtlichen, weinrechtlichen und tabakrechtlichen Vorschriften. Er kann Programme zu Produkt- und Betriebskontrollen oder einer Kombination aus beidem enthalten. Im Gegensatz zum Lebensmittel-Monitoring ist der BÜp ein risikoorientiertes Überwachungsprogramm. Das heißt, dass die Auswahl der zu untersuchenden Proben und der zu kontrollierenden Betriebe gezielt auf Basis einer Risikoanalyse erfolgt. Im Rahmen des BÜp können Lebensmittel, kosmetische Mittel und Bedarfsgegenstände untersucht werden.

Mikrobiologische Parameter in Lebensmitteln tierischen Ursprungs

Im Rahmen des BÜp-Programmes 2009 wurden in dieser Kategorie u.a. schimmelgereifte Salami in Fertigpackungen auf Salmonellen untersucht. Im Sommer 2007 kam es in Deutschland zu einer überregionalen Häufung von Erkrankungen mit Salmonella Panama bei Kindern und Kleinkindern (siehe Epidemiologisches Bulletin Nr. 5/2008 des Robert Koch-Instituts). Im Verlauf der Ausbruchsuntersuchung wurde ein eindeutiger epidemiologischer Zusammenhang zwischen der Erkrankung und dem Verzehr von luftgetrockneten Minisalami-Sticks mit Reifungsschimmelbelag festgestellt. Rohwürste sind in der Vergangenheit mehrfach als Ursache für Salmonelloseerkrankungen beschrieben worden. Es ist bislang unklar, wie sich die spezielle Art der Reifung mit Schimmel bei kleinkalibrigen Minisalamis auf das Risiko der Kontamination des Endproduktes mit Salmonella spp. auswirkt.

Ein zweites Programm beschäftigte sich mit dem mikrobiologischen Status von frischen Seefischen. Frische gekühlte Seefische und Seefischzuschnitte sind als proteinreiche, leicht verderbliche Lebensmittel häufig mit einer psychrotrophen Verderbsflora kontaminiert. Als Folge teilweise langer Distributionswege kann auch bei eingehaltener Kühlkette ein mikrobiell bedingter Verderb resultieren.



Mikrobiologischer Status von Müsli

In der Vergangenheit wurden bei der Beurteilung von Müsli häufig mikrobiologische Kriterien für Getreideflocken zu Grunde gelegt, die auf Müsliprodukte nicht anwendbar sind. Da es keinen Standard für Müsliprodukte in Deutschland bzw. Europa gibt, wurde das Produkt in den BÜp aufgenommen, um

valide Daten für die Festsetzung eines Standards zu erhalten, was auch für künftige Bewertungen von Müsli hilfreich wäre. Es wurden 23 Proben untersucht, davon wurde keine beanstandet.

Salmonellen in Sesam

Salmonellen in Helva, einer orientalischen Schaumzuckerware, sind eine immer wieder auftretende Gesundheitsgefahr. Im Rahmen des BÜp 2007 wurden bereits Sesamsaat und daraus hergestellte, verzehrfertige Produkte auf das Vorhandensein von Salmonella spp. untersucht, wobei das Hauptaugenmerk auf dem häufig zu beanstandenden Rohmaterial Sesamsaat lag. Daher sollte die Thematik im BÜp 2009 erneut aufgegriffen und auf Helva ausgedehnt werden. Es wurden 23 Proben auf Salmonellen untersucht, von denen allerdings keine zu beanstanden war

Fettgehalt von fettreduzierten und fettarmen Wurstwaren

Im Zuge der Diskussion über fehlerhafte Ernährung werden von den Herstellern verstärkt fettreduzierte und fettarme Erzeugnisse angeboten. Fettreduzierte Lebensmittel enthalten 30 % weniger Fett als die vergleichbaren Erzeugnisse, fettarme höchstens 3 g/100 g. Die Einstellung der Erzeugnisse auf einen definierten Fettgehalt ist bei Wurstwaren nicht unproblematisch. Von 7 untersuchten Proben war eine aufgrund eines erhöhten Fettgehaltes zu beanstanden, drei Proben wiesen Kennzeichnungsmängel auf.

Stärke in Brühwürsten

Seit der Änderung der Fleischverordnung im August 2007 muss die Verwendung von Stärke in Fleischerzeugnissen nicht mehr in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung kenntlich gemacht werden. Die Verwendung von Stärke in Fleischerzeugnissen zu nicht technologischen Zwecken stellt eine nicht unerhebliche Abweichung von der Verkehrsauffassung dar, die zu einer Wertminderung führt. Im Rahmen dieses Projektes wurden 10 Proben untersucht, drei davon wurden wegen Kennzeichnungsmängeln beanstandet.

Schwermetalle in Nahrungsergänzungsmitteln

Mit der zum 01.07.2009 in Kraft tretenden Verordnung (EG) Nr. 629/ 2008 zur Änderung der Kontaminanten-Verordnung VO (EG) Nr.1881/2006 wurden erstmalig auch Höchstgehalte für Blei, Cadmium und Quecksilber in Nahrungsergänzungsmitteln festgelegt. Ziel des Projektes bestand darin, zu prüfen, ob und inwieweit sich die Gehalte der auf dem deutschen Markt befindlichen Produkte tatsächlich verändern, wenn Höchstmengen festgesetzt werden. Untersucht wurden gezielt Mineralstoffpräparate sowie Nahrungsergänzungsmittel, die u.a. auch mehrere Mineralstoffe und Spurenelemente enthalten. Letztlich wurde in keiner der Proben eine Höchstmengenüberschreitung festgestellt.

Jod und Schwermetalle in Algenpräparaten

Das Untersuchungsprogramm diente insgesamt der Datenerhebung über den Gehalt von Jod und verschiedenen Schwermetallen in Algengerzeugnissen. Es ist bekannt, dass Algen insbesondere Cadmium anreichern. Des Weiteren zeichnen sich bestimmte Algenarten und die daraus hergestellten Erzeugnisse, durch hohe Jodgehalte aus.

Als Proben wurden Nahrungsergänzungsmittel und Algenpräparate, die als Lebensmittel eigener Art in Verkehr gebracht werden, überprüft. Zur Beurteilung der Schwermetallbelastung wurde die geänderte Kontaminanten-Verordnung herangezogen. Die ermittelten Gehalte an Blei, Cadmium und Quecksilber lagen jedoch ausnahmslos unterhalb der Höchstmengen. Die über die jeweiligen Verzehrsempfehlungen hinaus aufgenommenen Jodmengen waren unter Berücksichtigung der Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) ebenfalls vernachlässigbar gering.

Triclosan in kosmetischen Mitteln

Triclosan wurde bereits in Frauenmilch und Blut nachgewiesen. Die Bestimmung von Triclosan in kosmetischen Mitteln diente zur Abschätzung der dermalen Exposition. Triclosan ist als Konservierungsstoff in kosmetischen Mitteln bis zu 0,3 % zugelassen. Hinsichtlich der Verwendung von Triclosan ist festzustellen, dass es in Deutschland nicht häufig in den Produkten anzutreffen ist. Es wird vereinzelt in Zahnpflegemitteln, Fußpflegemitteln und Deodorants für Herren eingesetzt. Bei unseren Untersuchungen stellten wir fest, dass die zugelassenen Höchstmengen wenn auch nicht überschritten, so doch zu einem großen Teil ausgeschöpft wurden. So reichten die Triclosangehalte mit wenigen Ausnahmen von 0,27 bis 0,3%. Dies lässt den Schluss zu, dass es nicht allein zur Produktkonservierung verwendet wird. Primärer Verwendungszweck ist wohl der Einsatz als

antimikrobieller Wirkstoff auf Haut und Mundschleimhaut.

Sensibilisierende Dispersionsfarbstoffe und kanzerogene Farbstoffe in Bedarfsgegenständen

Da es für sensibilisierende Dispersionsfarbstoffe bisher noch keinen rechtsverbindlichen Grenzwert gibt, dient das Programm in Verbindung mit dem „Aktionsplan Allergien“ des BMELV zur Datenerhebung um eine verbindliche Rechtsgrundlage zu schaffen. Weiteres Ziel des Programms ist dabei auch die sukzessive Erweiterung des Spektrums der untersuchten Farbstoffe. Im Rahmen dieses Programms wurden 20 Proben untersucht. Dabei wurde das Farbstoffspektrum von bisher 7 Parametern auf 26 Parameter erweitert. Bei keiner der untersuchten Proben konnte jedoch ein Dispersionsfarbstoff nachgewiesen werden. Zwei Proben wurden wegen Kennzeichnungsmängeln beanstandet.

Untersuchungen im Rahmen des Monitorings 2009

Das Monitoring ist ein zwischen dem Bund und den Ländern abgestimmtes Untersuchungsprogramm, das der Messung und Bewertung von Gehalten an gesundheitlich nicht erwünschten Stoffen wie Pflanzenschutzmitteln, Stoffen mit pharmakologischer Wirkung, Schwermetallen und Mykotoxinen zum frühzeitigen Erkennen von Gefahren für die menschliche Gesundheit dient. Durch Abdecken des Warenkorbes eines Durchschnittsverbrauchers im Verlauf eines Untersuchungszyklus von 5 Jahren werden Ergebnisse zum Gehalt von Lebensmitteln und ab 2009 auch von Bedarfsgegenständen und Kosmetika an den genannten Stoffen erzielt, die eine Abschätzung der Exposition des Verbrauchers ermöglichen. Die Details wie z.B. die Art und Anzahl der Proben, die Probenverteilung auf die einzelnen Bundesländer und das jeweilige Untersuchungsspektrum sind in einer Allgemeinen Verwaltungsvorschrift (AVV Monitoring) geregelt.

Die Auswertung und Bewertung der Untersuchungen erfolgt durch das BVL in Berlin, das zusammen mit den Ländern die Ergebnisse jährlich in einem Monitoringbericht veröffentlicht.

Im Rahmen des Monitorings 2009 wurden im LSGV folgende Proben untersucht:

Bereich	Untersuchungsprogramm	Anzahl Proben
Monitoringprojekt	Deoxynivalenol (DON) in Weizenkleingebäck	10
Monitoringprojekt	OTA in löslichem Kaffee / Instant-Kaffee	10
Monitoringprojekt	Einzelfruchtanalysen bei Kopfsalat auf PSM-Rückstände	10
Warenkorbmonitoring:	Pommes parisiennes gegart/ frites (Acrylamid)	10
Warenkorbmonitoring:	Blumenkohl (Pflanzenschutzmittel, Elemente)	10

Untersuchungen im Rahmen des Zoonosemonitorings 2009

Zoonosen-Monitoring in der Lebensmittelkette

Mit dem Zoonosen-Monitoring sollen Kenntnisse über die Belastung von Lebensmitteln und Tierbeständen mit Zoonoseerregern gewonnen werden und Entwicklungstendenzen bezüglich Zoonosen und Zoonoseerregern erkannt werden. Die Grundlage für das Zoonosen-Monitoring bildet die Allgemeine Verwaltungsvorschrift über die Erfassung, Auswertung und Veröffentlichung von Daten über das Auftreten von Zoonosen und Zoonoseerregern entlang der Lebensmittelkette (AVV Zoonosen Lebensmittelkette), die die Vorgehensweise bei der Koordinierung und Durchführung der Untersuchungen zum Zoonosen-Monitoring und für das anschließende Berichtswesen regelt. Die AVV Zoonosen Lebensmittelkette basiert auf der Richtlinie 2003/99/EG zur Überwachung von Zoonosen und Zoonoseerregern, nach der die Mitgliedstaaten der EU verpflichtet sind, repräsentative und vergleichbare Daten über das Auftreten von Zoonosen und Zoonoseerregern sowie diesbezüglicher Antibiotikaresistenzen in Lebensmitteln, Futtermitteln und lebenden Tieren zu erfassen, auszuwerten und zu veröffentlichen.

Im Jahr 2009 wurden im Lebensmittelbereich Monitoringprogramme bei Hähnchen-, Puten-, Schweine- und Kalbfleisch sowie von Tankmilch durchgeführt. Die erzielten Ergebnisse sollen u. a. dazu beitragen,

die Häufigkeit eines Erregers in einer spezifischen Erreger-Matrix-Kombination zu ermitteln.

Die Ergebnisse der Untersuchungen von insgesamt 50 Lebensmittelproben teilen sich in folgende Lebensmittelkategorien auf sind in der folgenden Tabelle dargestellt.

Tabelle: Untersuchte Lebensmittel im Rahmen des Zoonosemonitorings 2009

Lebensmittel-kategorie	Anzahl der Proben	Salmonella-positiv	MRSA-positiv	Campylobacter-positiv	VTEC-positiv
	Anzahl	Anzahl	Anzahl	Anzahl	Anzahl
Hähnchenfleisch	5	0	1	2	
Hähnchenfleisch-zubereitungen	5	0	1	3	
Putenfleisch	6	0	3	2	
Lebensmittel-kategorie	Anzahl der Proben	Salmonella-positiv	MRSA-positiv	Campylobacter-positiv	VTEC-positiv
	Anzahl	Anzahl	Anzahl	Anzahl	Anzahl
Putenfleisch-zubereitungen	6	0	1	3	
Kalbfleisch	12	0	0	0	1
Schweinefleisch	5	0	0	0	0
Hackfleisch	3	0	0	0	0
Schweinefleisch-zubereitungen	5	0	0	0	0
Tankmilch	3	0	0	0	0

MRSA = Methicillinresistente Staphylokokken

VTEC = Verotoxinbildende E. coli

Lebensmittelbestrahlung

Lebensmittelbestrahlung kann als Konservierungsverfahren für leicht verderbliche Lebensmittel eingesetzt werden. Hierbei wird das Lebensmittel mit ionisierenden Strahlen behandelt, was zu einer Verringerung der Keimbelastung und damit zu einer Verlängerung der Haltbarkeit führt. Die Beschaffenheit und Qualität der Lebensmittel ändert sich im Vergleich zu anderen Konservierungsmethoden wie beispielsweise der Hitzebehandlung hierbei nur geringfügig. Aus diesem Grund wird die Bestrahlung besonders bei hitzeempfindlichen oder tiefgefrorenen Produkten eingesetzt.

In Deutschland besteht nach § 8 LFGB ein allgemeines Bestrahlungsverbot für Lebensmittel. Ausschließlich die Bestrahlung von getrockneten Kräutern und Gewürzen ist seit Dezember 2000 nach der Lebensmittelbestrahlungsverordnung erlaubt. In den übrigen EU-Mitgliedsstaaten gibt es zur Lebensmittelbestrahlung jedoch sehr unterschiedliche Regelungen, da die Rechtslage bisher EU-weit noch nicht harmonisiert wurde. Generell müssen alle bestrahlten Lebensmittel bei der Abgabe an den Verbraucher durch die Angabe „bestrahlt“ oder die Angabe „mit ionisierenden Strahlen behandelt“ kenntlich gemacht werden.

Zur Überprüfung der ordnungsgemäßen Kenntlichmachung der bestrahlten Lebensmittel am Markt, sowie zur Kontrolle, ob das Bestrahlungsverbot eingehalten wird, sind alle Mitgliedstaaten der EU verpflichtet. Diese erhobenen Daten werden jährlich an die Europäische Kommission berichtet und im Amtsblatt der EG veröffentlicht. So wurden im Jahr 2009 im LSGV 11 Proben Gewürze auf eine Behandlung mit ionisierenden Strahlen untersucht. Die Untersuchung erfolgte mittels Thermo-lumineszenzverfahren nach Isolierung anhaftender mineralischer Verunreinigungen. Bei keiner der Proben konnte eine Bestrahlung nachgewiesen werden.

Insgesamt zeigen die Daten der amtlichen Lebensmittelüberwachung in Deutschland, dass nur sehr wenige bestrahlte Lebensmittel im Verkehr sind. Ein möglicher Grund hierfür könnte sein, dass oftmals

der Begriff Lebensmittelbestrahlung beim Verbraucher mit Radioaktivität assoziiert wird. Jedoch sind bestrahlte Lebensmittel nicht radioaktiv, da die Strahlungsenergie während der Behandlung zu gering ist, so dass keine Radioaktivität entstehen kann. Auch gesundheitliche Risiken bei dem Verzehr von bestrahlten Lebensmitteln sind laut Bewertung des wissenschaftlichen Lebensmittelausschuss der Europäischen Kommission und nach Einschätzung der WHO nicht zu erkennen.

Dennoch sollte nach der Rahmenrichtlinie der EU eine Behandlung eines bestimmten Lebensmittelproduktes mit ionisierender Strahlung nur zugelassen werden

- wenn sie technologisch sinnvoll und notwendig ist
- gesundheitlich unbedenklich
- für den Verbraucher nützlich
- nicht als Ersatz für Hygiene- und Gesundheitsmaßnahmen oder für gute Herstellungs- oder Landwirtschaftsverfahren verwendet wird.

Ob sich die Lebensmittelbestrahlung in Deutschland als Verfahren zur Konservierung in den nächsten Jahren durchsetzen wird, bleibt aber weiterhin fraglich.

Dioxine

Dioxine und Polychlorierte Biphenyle (PCB) entstehen bei industriellen Verfahren und bei Verbrennungsprozessen. Sie reichern sich im Fettgewebe an und stellen aufgrund ihrer Stabilität und ihres weit verbreiteten Vorkommens in der Umwelt weiterhin ein Problem dar. Einige Verbindungen stehen im Verdacht krebserregend oder krebserfördernd zu sein.

2009 wurden 5 Proben, je 1 Probe Muskelfleisch von einem Kalb und Schaf und 3 Proben Muskelfleisch und Leber von Schafen (jeweils vom selben Tier) zur Untersuchung auf Dioxine und dioxinähnliche PCB entnommen. Die Proben wurden zur Untersuchung an das ILC Speyer des Landesuntersuchungsamt Rheinland-Pfalz geschickt.

Überschreitungen der EU-Höchstmengen wurden in 3 Proben Schafleber festgestellt. Hier kam es insbesondere bei einer Probe zu einer Überschreitung der Höchstmenge um das 21-fache. Alle 3 Proben wurden als „nicht zum Verzehr geeignet“ beurteilt. Das Muskelfleisch des jeweils selben Tieres war dagegen verzehrsfähig, ebenso die beiden anderen Muskelfleischproben

Acrylamid

Im Jahr 2009 wurden insgesamt 82 Proben Chips und Feine Backwaren (Weihnachtsgebäck) aus handwerklicher Herstellung auf ihren Gehalt an Acrylamid untersucht. Erfreulicherweise wurde bei keiner der Proben der Signalwert überschritten. Die Tabelle listet die untersuchten Proben auf.

Warengruppe	Lebensmittel	Acrylamidgehalt in µg/kg	Signalwert in µg/kg	Signalwert-überschreitungen
18	Weihnachtsgebäck	62	260*	0
18	Spekulatius	1	416	0
18	Lebkuchen, lebkuchenhaltige Gebäcke	4	1000	0
24	Kartoffelchips	15	1000	0
	insgesamt	82		0

*: Der Signalwert von 260 µg/kg gilt nur für Feine Backwaren aus Mürbeteig.

Empfehlung zur Vermeidung übermäßiger Acrylamidbelastung

Auch im Haushalt gilt es, den Acrylamidgehalt der zubereiteten Lebensmittel möglichst gering zu halten, denn der Stoff ist als potentiell kanzerogen eingestuft. Was kann nun jeder einzelne tun, um

die Acrylamid-Belastung niedrig zu halten?

Generell gilt es, beim Backen, Braten und Frittieren möglichst niedrige Temperaturen anzuwenden und die Garzeit möglichst kurz zu halten. Für Backwaren sowie für Brat- und Frittiergut gilt grundsätzlich „vergolden statt verkohlen“. Gebäck sollte im Ofen nicht austrocknen, denn dann bildet sich besonders viel Acrylamid. Beim Herstellen von Backwaren sollte man möglichst helle Mehle verwenden (Mehltype 405 oder 550). Das Süßen von Gebäck mit Honig fördert ebenfalls die Bildung von Acrylamid, da in Honig viel Glucose und Fructose enthalten ist. Besser ist in diesem Fall die Verwendung von normalem Haushaltszucker. Auch die Auswahl des Backtriebmittels ist wichtig. Das traditionell bei der Herstellung von Lebkuchen verwendete Hirschhornsalz (Ammoniumbicarbonat) wirkt sich besonders negativ auf die Acrylamidbildung aus. Hier empfiehlt sich der Austausch durch Natron (Natriumbicarbonat) oder durch handelsübliches Backpulver. Wer bei der Herstellung seiner Backwaren geröstete Mandeln verwenden will, sollte diese im ganzen Zustand rösten und erst danach zerkleinern. Mandeln enthalten nämlich verhältnismäßig viel der Vorläufersubstanz Asparagin. Beim Rösten ganzer Mandeln entsteht auf Grund der geringeren Oberfläche erheblich weniger Acrylamid als beim Rösten von Mandelstiften oder -blättchen.

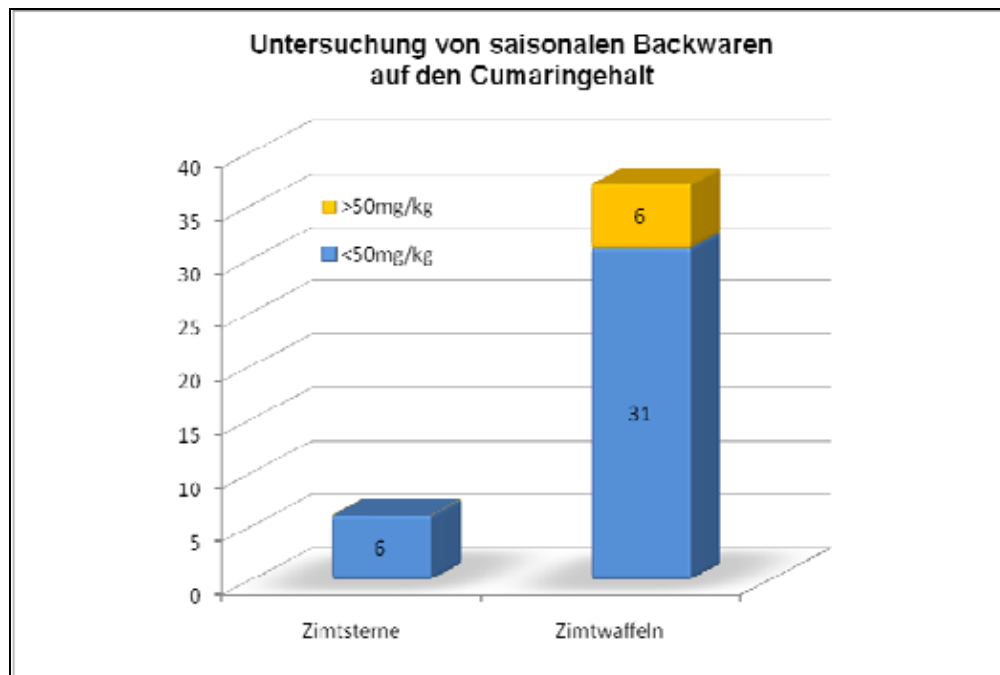


Cumarin in zimthaltigen Backwaren

Ein Schwerpunkt der Untersuchung von feinen Backwaren lag auch in diesem Jahr wieder bei den zimthaltigen Gebäcken wie Zimtsternen und Zimtwaffeln. Diese typischen feinen Backwaren der Vorweihnachtszeit werden überwiegend handwerklich in den Bäckereien hergestellt.

Untersucht wurde insbesondere der Cumaringehalt. Der natürlicherweise in Zimt der Art *Cinnamomum cassia* (Cassia-Zimt) vorkommenden Aromastoff Cumarin führte schon in den Vorjahren zu Diskussionen, da Zimtgebäcke mitunter beträchtliche Gehalte an Cumarin aufwiesen. Gemäß Gutachten des BfR (Bundesinstitut für Risikobewertung) steht Cumarin im Verdacht, gesundheitsschädlich zu sein und in höherer Dosis Leberschäden zu verursachen. Aufgrund dessen ist es erforderlich, den Cumaringehalt in zimthaltigen Lebensmitteln zu beschränken. Laut Risikobewertung der EFSA (Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit) beträgt die tolerable tägliche Aufnahmemenge (TDI-Wert) 0,1 mg Cumarin/kg Körpergewicht.

Nach der toxikologischen Neubewertung von Cumarin wurden mittlerweile auf EU-Ebene für zimthaltige Produkte Höchstwerte festgelegt (VO (EG) Nr. 1334/2008 vom 16.12.2008). So ist ein Höchstwert von 50 mg/kg für solche traditionellen und/oder saisonalen zimthaltigen Backwaren festgelegt, bei denen das Wort „Zimt“ in der Verkehrsbezeichnung vorkommt (z.B. Zimtsterne, Zimtwaffeln). Für andere zimthaltige feine Backwaren ohne die Bezeichnung „Zimt“ (z. B. Lebkuchen) beträgt der Höchstwert 15 mg/kg, für Frühstückscerealien 20 mg/kg. Zwar gilt die EU-Verordnung erst ab 2011, Verkehrsverbote für Produkte mit niedrigeren Cumaringehalten (Höchstwert nach der derzeit noch gültigen nationalen Aromenverordnung: 2 mg/kg) können jedoch bereits jetzt im Hinblick auf die EU-Verordnung nicht mehr durchgesetzt werden.



Leider ist das Bewusstsein um einen verantwortungsvollen Umgang mit Cassia-Zimt noch nicht in allen Backstuben angekommen, so dass auch in diesem Berichtsjahr wieder einige Beanstandungen wegen überhöhter Cumaringehalte ausgesprochen wurden. Immerhin wurde der Coumarin-Höchstwert von 50mg/kg bei den 6 untersuchten Zimtsternproben nicht überschritten. Bei den 31 untersuchten Proben Zimtwaffeln mussten dagegen 6 wegen einer Höchstwertüberschreitung beanstandet werden. Spitzenreiter war eine Probe mit einem Coumaringehalt von 115mg/kg.

Empfehlung zur Verwendung von Zimt

Die große Anzahl an Höchstwertüberschreitungen zeigt, dass weiterhin Cassia-Zimt mit hohen Gehalten an Coumarin bei der Herstellung von Backwaren verwendet wird. Cassia-Zimt weist Coumaringehalte von mehreren Gramm pro kg auf. Eine Höchstmengenregelung für das Gewürz Zimt ist in der EU-Verordnung nicht enthalten und auch für die Zukunft nicht vorgesehen. Dies macht auch die haushaltsmäßige Verwendung von Zimt problematisch. Dem Verbraucher kann daher nur empfohlen werden, zukünftig im Haushalt Ceylon-Zimt anstelle von Cassia-Zimt zu verwenden. Ceylon-Zimt enthält nur wenig Coumarin. Wo Cassia-Zimt zum Einsatz kommt, sollte er sparsam verwendet werden.

Den Bäckern ist zu empfehlen, bei der Verwendung von Cassia-Zimt nur solche Ware zu verwenden, deren Coumaringehalt bekannt ist, d.h. sich beim Einkauf den Coumaringehalt vom Lieferanten bestätigen zu lassen. Ist der Coumaringehalt des Zimtes bekannt, kann über die Rezeptur der Coumaringehalt der fertigen Backware leicht berechnet und so eine Überschreitung des Höchstwertes vermieden werden.

Molekularbiologische Untersuchungen

Molekularbiologische Untersuchungen auf der Basis der Polymerase-Kettenreaktion (PCR) werden im LSGV in einem zentralen Labor durchgeführt. Dort werden mit der PCR zur Ergänzung konventioneller Untersuchungsverfahren Lebens- und Futtermittel und diagnostisches Material von Tieren untersucht.

Im Berichtszeitraum 2009 wurden im LSGV molekularbiologische Untersuchungen zum Nachweis folgender Parameter durchgeführt:

- gentechnische Veränderungen in Lebens- und Futtermitteln
- gentechnische Veränderungen in Mikroorganismen
- konventionelle Tier- oder Pflanzenarten in Lebensmitteln
- Tiermehlbeimengungen in Futtermitteln
- Verotoxin-bildende Escherichia coli-Bakterien in Lebensmitteln (VTEC)
- Salmonellen in Lebens- und Futtermitteln
- Campylobacteraceen in Lebensmitteln

- Yersinien in Lebensmitteln
- Influenza-A-Viren in Geflügel
- den Erreger der klassischen Schweinepest in Haus- und Wildschweinen
- den Erreger der Blauzungenkrankheit in Nutztieren
- den Erreger der Maul- und Klauenseuche (MKSV) in Nutztieren
- den Erreger der Psittakose in Nutztieren
- den Erreger der Salmonellose in Nutztieren
- den Erreger der bovinen Virusdiarrhoe (BVDV)

Die Anwendung molekularbiologischer Untersuchungsmethoden zur Diagnostik von Tierseuchen, Zoonosen und Pathogenen in Lebens- und Futtermitteln nahm auch 2009 neben dem klassischen Einsatzgebiet der Identifizierung von gentechnischen Veränderungen in Lebens- und Futtermitteln sowie Saatgut weiter zu. So ist wie schon in den vergangenen Jahren auch im Berichtszeitraum der Anteil an molekularbiologischen Untersuchungen, die als Dienstleistung für die anderen Laborbereiche des Hauses durchgeführt worden sind, weiter angestiegen.

Bei den Untersuchungen auf gentechnische Veränderungen sind wie im Vorjahr auch im Berichtszeitraum bei der Untersuchung von Lebensmitteln, die Soja enthalten, häufig Anteile von gentechnisch veränderter Soja nachgewiesen worden. Diese lagen allerdings bei allen Proben im Bereich der Nachweisgrenze (< 0,1 %). Der Anteil der untersuchten Lebensmittel, bei denen dies der Fall war, lag im vergangenen Jahr mit 50 % der insgesamt untersuchten sojahaltigen Lebensmittel sehr hoch. Im Berichtszeitraum 2009 ist er mit 36 % wieder auf einen Wert in der Größenordnung der in den Jahren vor 2008 gemessenen Werte zurückgesunken. Die gentechnisch veränderten Anteile in den einzelnen Proben lagen alle im Spurenbereich an der Nachweisgrenze der eingesetzten Verfahren. Beanstandungen erfolgten daher nicht.

Eine Übersicht über Art, Anzahl und Ergebnis der untersuchten Proben gibt die folgende Tabelle:

Molekularbiologische Untersuchungen, Berichtsjahr 2009					
1. molekularbiologische Untersuchungen auf gentechnische Veränderungen:					
-					
1.1 Lebensmittel auf gentechnische Veränderungen:					
-					
	Anzahl Proben	0%	< 0,1%	< 1%	> 1%
Soja	25	16	9	0	0
Reis	31	29	2	0	0
Mais	20	18	2	0	0
Leinsamen	17	15	2	0	0
Summen	93	78	15	0	0
Anteil positiver Lebensmittel-Proben [%]:	33,3				
1.2 Saatgut auf gentechnische Veränderungen:					
-	4	4	0	0	0
1.3 Futtermittel auf gentechnische Veränderungen:					
-	11	11	0	0	0
2. molekularbiologische Untersuchungen auf Krankheitserreger:					
-					
	Anzahl Proben		negativ	positiv	
2.1 Lebensmittel und Futtermittel:					
tierische Lebensmittel auf Campylobacter spec.	36		24	12	

	Anzahl Proben		negativ	positiv	
tierische Lebensmittel auf VTEC, sonstige untersuchungen auf VTEC	202		182	20	
tierische Lebensmittel auf Salmonellen	481		470	11	
tierische Lebensmittel auf Yersinien	1		0	1	
Futtermittel auf tier. Bestandteile (Tiermehl)	31		22	9	
2.2 Tierseuchendiagnostik:					
Wild- und Hausschweine auf den Erreger der Europäischen Schweinepest	3410		3410	0	
Wild- und Zuchtgeflügel auf Influenza-A- Viren	99		99	0	
Nutztiere auf den Erreger der Maul- und Klauenseuche (MKSV- Differenzialdiagnostik)	1		1	0	
Nutztiere auf den Erreger der Blauzungenkrankheit (BTV)					
a) Pan-BTV	112		111	1	
b) BTV 8	112		111	1	
Nutztiere auf den Erreger der Brucellose	13		13	0	
Nutztiere auf den Erreger der Psittakose	31		27	4	
<u>3. sonstige molekularbiol. Untersuchungen (einschließl. Ringversuche):</u>					
<u>Teilnahme an Ringversuchen:</u>	Anzahl Ringversuche				
Validierungsstudien zur Methodenentwicklung	3				
Laborleistungstests	6	davon erfolgreich:		6	
molekularbiologisch untersuchte Proben insgesamt:					
	4845				

Futtermittel

Insgesamt wurden 31 Futtermittel im Auftrag des Umweltministeriums auf das Vorhandensein von Bestandteilen tierischen Ursprungs gemäß der Richtlinie 2003/126/EG der Kommission vom 23. Dezember 2003 mikroskopisch untersucht.

In keinem Fall wurde eine Beanstandung ausgesprochen.

5.2 Wasseruntersuchung

Trinkwasser, Wasser in Schwimmbädern und Badeseen sowie Grundwasser werden mikrobiologisch und chemisch untersucht. Ferner erfolgt die mikrobiologische Untersuchung von Oberflächengewässern und nicht zur Trinkwassergewinnung dienendem Grundwasser im Auftrag des Umweltministeriums für das LUA (Landesamt für Umwelt- und Arbeitsschutz) ebenfalls im Wasserbereich des LSGV.

Die nachfolgende Tabelle enthält die untersuchten Proben mit der Anzahl der Beanstandungen:

Proben Fachbereich F4	Anzahl	In Prozent
Gesamt LSGV	2876	
Nicht beanstandet	2354	81,8%
beanstandet	522	18,2%
Trinkwasser	2364	
Nicht beanstandet	1964	83,1%
beanstandet	400	16,9%
-davon öffentliche Wasserversorgung	126	5,3%
-andere (Hausinstallationen, Anlagen a. B. u.a.)	274	11,6%
Badebeckenwasser	348	
Nicht beanstandet	253	72,7%
beanstandet	95	27,3%
Vergleichsproben (Füllwasser)	36	
beanstandet	2	5,5%
Badegewässer/Oberflächengewässer	119	
Nicht beanstandet	107	90,0%
beanstandet	12	10,1%
Grundwasser	45	
Nicht beanstandet	30	66,7%
beanstandet	15	33,3%

Trinkwasser

Trinkwasserproben werden nach der Trinkwasser-Verordnung im Wasserwerk, aus Trinkwasserbehältern, bei Ortsnetzen, aus Kleinanlagen von nicht an die öffentliche Wasserversorgung angeschlossenen Häusern und in der Hausinstallation, einschließlich Warmwasserproben, entnommen. Im Jahr 2009 wurden aus der öffentlichen Wasserversorgung etwa 12% weniger Proben entnommen als im Jahr 2008. Die Beanstandungsrate ist gegenüber dem Vorjahr leicht gestiegen.

Mikrobiologische Parameter Grenzwerte	Anzahl der Untersuchungen	Positive Nachweise und Grenzwertüberschreitungen, absolut	Positive Nachweise und Grenzwertüberschreitungen in %
Koloniezahl bei 22°C in 1ml	1764	70	4,0%
Koloniezahl bei 37°C in 1ml	1764	95	5,4%
Nachweis von Escherichia coli in 100ml	1718	8	0,5%
Nachweis von Coliformen in 100ml	1718	69	4,0%
Nachweis von Enterokokken in 100ml	1651	11	0,7%
Nachweis von Clostridium perfringens in 100ml	91	0	0,0%
Nachweis von Pseudomonas aeruginosa in 100ml	368	49	13,3%

Mikrobiologische Parameter Grenzwerte	Anzahl der Untersuchungen	Positive Nachweise und Grenzwertüberschreitungen, absolut	Positive Nachweise und Grenzwertüberschreitungen in %
Legionella in 1ml	446	68	15,2%
Legionella in 100ml	443	155	35,0%

Von den 400 Proben, die im Trinkwasserbereich aufgrund von Grenzwertüberschreitungen beanstandet werden mussten, entfallen 217 auf Proben aus der Hausinstallation.

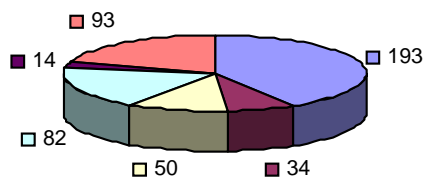
Art der Probe	Anzahl der beanstandeten Proben
Hausinstallationen	217
Kleinanlagen	22
Neue Leitungen	16
Ortsnetzproben	42
Hochbehälter	40
Filter-/Entsäuerungsanlagen Wasserwerk	29
Reinwasser	4
Rohwasser	13
Tankwagen	6
Festgelände	6
sonstige	5

Grenz- und Richtwertüberschreitungen chemischer Parameter waren nur bei 25 Proben feststellbar.

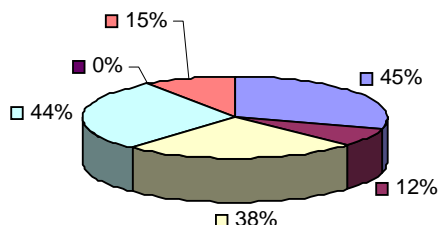
Chemische Parameter	Proben insgesamt	Grenzwert überschritten bei folgenden Proben
Calcitlösekapazität	75	9 Kleinanlagen 7 Hausinstallationen 1 Bohrung der öffentlichen Wasserversorgung
Eisen	124	1 Hausinstallation
Hohe Trübungswerte	1300	1 Hausinstallation
Nitrat	108	2 Hausinstallationen
Nitrit	96	1 Hausinstallation
Metazachlor	41	4 Hochbehälter der öffentlichen Wasserversorgung
Quinmerac	72	3 Hochbehälter der öffentlichen Wasserversorgung

Im Zuge der Probenahme nach der Trinkwasser-Verordnung und im Rahmen von Begehungen durch die Gesundheitsämter werden auf Verdacht Warmwassersysteme von Einrichtungen beprobt und auf Legionellen untersucht. Im Berichtsjahr fanden, meist auf Weisung des Gesundheitsamtes, folgende Untersuchungen am LSGV statt:

Auf Legionellen untersuchte Einrichtungen (Zahl der Proben)



Positive Nachweise (in % der Untersuchungen)



- Krankenhäusern
- Altenheimen
- Landeseigene Liegenschaften
- Schulen, Kindergärten
- Sozialzentren
- Hotels, Sportstätten, Campingplätze, Privathaushalte, u.a.

Wasserproben aus Schwimmbädern

Wasserproben aus Schwimmbädern werden nach den in der DIN19643 enthaltenen Parametern untersucht. Die DIN beschreibt die Aufbereitungsverfahren des Beckenwassers, die eine einwandfreie Badewasserbeschaffenheit garantieren sollen. Die Beanstandungsrate bei Beckenwasser und Reinwasser ist gegenüber 2008 um etwa die Hälfte gesunken (30,7% bzw. 62% beanstandet 2008 gegenüber 17,1 % bzw. 32,9% im Berichtsjahr).

Probe	gesamt	beanstandet	Beanstandung in %
Beckenwasser	129	22	17,1%
Filtrat	100	42	42,0%
Reinwasser	70	23	32,9%

Parameter	Beckenwasserproben	Filtratproben	Reinwasserproben
Nachweis von Legionellen	1	18	(5)
Nachweis von <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	0	(13)	0
Nachweis von <i>Escherichia coli</i>	1	1	0
Koloniezählhöfungen	2	(1)	0
Trübung zu hoch	2	n.u.	9
hohe Oxidierbarkeit	1	n.u.	4
Aluminiumgehalt zu hoch	(14)	13	n.u.

n.u. und (): Parameter wird nach DIN 19643 nicht untersucht

Die Anzahl der Proben aus Schwimmbädern ist gegenüber dem Vorjahr gesunken, da in 2008 allein 190 Proben aus einem Schwimmbad entnommen wurden. Im LSGV wird nur eine geringe Anzahl öffentlicher Bäder beprobt und untersucht. Die Schwimmbadbetreiber müssen in Eigenkontrollmaßnahmen alle zwei Monate das Wasser untersuchen lassen, was in der Regel durch nicht staatliche Laboratorien erfolgt. Um Fehler in der Aufbereitung aufzudecken, müssen die Untersuchungen strikt nach den in der DIN vorgeschriebenen Parametern untersucht werden, wozu auch chemische Parameter gehören.

In 47 Wasserproben aus Schwimmbädern wurde Chlorat bestimmt. Hierbei handelt es sich um ein Desinfektionsnebenprodukt, das im Verdacht steht, zu Veränderungen des Blutbildes zu führen. Da Badende in der Regel nicht viel Wasser schlucken, ist die toxikologische Bedeutung bislang im Badewasserbereich unbekannt. Der Mittelwert der Chloratmessungen des Schwimmbadwassers betrug im Jahr 2009 14,8 mg/l. Dabei schwankten die Werte zwischen 39,89 mg/l und 1,08 mg/l Chlorat.

Badegewässer, Oberflächengewässer

Im Saarland gibt es zwei als EU-Badegewässer gemeldete Seen, den Losheimer Stausee und den Bostalsee. Auch die Nied ist noch mit einer Badestelle gemeldet, hier bestand jedoch ganzjährig Badeverbot. Die in der Tabelle aufgeführten Gewässer wurden nach den in der EU-Richtlinie 2006/7/EG aufgeführten Referenzmethoden untersucht; den eigentlich nur als Perzentil interpretierbaren Werten für ausreichende Wasserqualität wurde vereinfachend Grenzwerteigenschaft zugewiesen.

Der Losheimer Stausee hatte 2009 eine einwandfreie Wasserbeschaffenheit. Nachdem der Bostalsee 2008 im Zuge von Bauarbeiten an der Staumauer abgelassen werden musste und nicht nutzbar war, wurde er 2009 nach Wiederbefüllen erneut in die Untersuchungen aufgenommen. Er wies wie in den Vorjahren eine einwandfreie Wasserqualität auf.

Saar, Blies und Nied zeigten von den untersuchten Fließgewässern die meisten Grenzwertüberschreitungen.

Gewässer	Proben insgesamt	Grenzwerte überschritten
	104	11
Losheimer Stausee, EU-Badegewässer	28	0
Bostalsee, EU-Badegewässer	24	0
Nied (einschl. ehemalige Badestellen)	21	5

Niederwürzbacher Weiher	2	0
Naturfreibad Kirkel	4	0
Brückweiher, Homburg Jägersburg	5	0
Weiher in Homburg Königsbruch	12	0
Wasserspielplätze in Homburg	8	0
Glashütter Weiher	3	0
Parkbad Wadgassen, Naturbecken	6	0
Saar bei Saarlouis	5	3
Lebach, Wasserspielplatz Kindergarten	2	2
Internationale Kommission zum Schutze des Rheins und seiner Nebenflüsse:		
Blies bei Reinheim	13	10
Nied bei Niedaltdorf	13	8
Saar bei Güdingen	13	11
Saar bei Fremersdorf	13	6
Prims bei Nonnweiler oberhalb der Talsperre	12	4
Prims am Talsperrenauslauf	12	0
Altbach bei Nonnweiler oberhalb der Talsperre	12	5

Grundwässer

Im Rahmen des Grundwassermessnetzes wird an ausgewählten Brunnen und Bohrungen die Grundwasserqualität bestimmt. Die mikrobiologischen Untersuchungen erfolgen im LSGV, während die chemischen Untersuchungen im LUA durchgeführt und ausgewertet werden.

Für die hygienische Bewertung wurden die Kriterien der Trinkwasserverordnung herangezogen, wobei nicht alle untersuchten Wässer für die Trinkwassergewinnung genutzt werden.

Wie die Tabelle zeigt, werden bei etwa einem Drittel der Proben die mikrobiologischen Grenzwerte nicht eingehalten. Koloniezahlerhöhungen sind dabei zu vernachlässigen, da hierdurch in der Regel keine Kontamination des Grundwassers angezeigt wird.

	Anzahl
Zu hohe Koloniezahlen	9
Nachweis von Escherichia coli	3
Nachweis von coliformen Keimen	8
Nachweis von Enterokokken	1
Nachweis von Pseudomonas aeruginosa	1
Gesamt: 39 Proben	Beanstandet: 11

5.3 Tierseuchendiagnostik

Untersuchungen im Einzelnen

Die nachfolgenden Tabellen geben einen Überblick über die im Berichtszeitraum 2009 durchgeführten tierseuchendiagnostischen Untersuchungen.

Anzeigepflichtige Tierseuchen:

Anzeigepflichtige Tierseuchen	Anzahl durchgeführter Untersuchungen	Positiver Antigen-Nachweis	Positiver Antikörper-Nachweis
Amerikanische Faulbrut der Bienen			
- Futterkranz	134		28
- Brutwaben	0		0
Aujeszky`sche Krankheit	340		0
Aviäres Influenza Virus	94	0	
Aviäres Influenza Virus	0		0
Bovines Herpesvirus 1, BHV1			
- Serum	18462		591
- Milch	390		5
Brucellose der Rinder, Schafe und Ziegen			
- Blut	3797		0
- Einzelmilch	0		0
- Tankmilch	455		0
Enzootische Leukose der Rinder			
- Blut	3285		0
- Tankmilch	454		0
Psittakose	31	4	
Salmonellose der Rinder	665		7
Klassische Schweinepest	3978		36
Hausschweine	330		0
Wildschweine	3648		36
Klassische Schweinepest	3338	0	
Hausschweine	19	0	
Wildschweine	3319	0	
Tollwut	78	1	
TSE/BSE	1786	0	
Bovine Virusdiarrhoe, BVD	263		61
Bovine Virusdiarrhoe, BVD	2956	8	
Blauzungenerkrankung Rinder, Schafe u.a.	107	1	
Blauzungenerkrankung Rinder, Schafe u.a.	138		89

Meldepflichtige Tierkrankheiten:

Meldepflichtige Tierkrankheiten	Anzahl durchgeführter Untersuchungen	Positiver Antigen-Nachweis	Positiver Antikörper-Nachweis
Chlamydiose bei Schafen, Rinder, Ziegen	21		4
Listeriose	3		1
Ornithose	0		0

Meldepflichtige Tierkrankheiten	Anzahl durchgeführter Untersuchungen	Positiver Antigen-Nachweis	Positiver Antikörper-Nachweis
Paratuberkulose (Blut)	71		10
Paratuberkulose (Kot)	4	1	

Sonstige Untersuchungen:

Art der Untersuchungen	Anzahl durchgeführter Untersuchungen	Positiver Antigen-Nachweis	Positiver Antikörper-Nachweis
Caprine Arthritis Enzephalitis, CAE	103		0
Rabbit haemorrhagic disease, RHD			
Zuchthygienische Untersuchungen beim Pferd auf pathogene Bakterien			
Maedi Visna, MVV beim Schaf	32		0
Coxiella burnetii	0		0
Salmonellen bei Hausschweinen	417		32
Salmonellen bei Legehennen	154	3	
Border-Disease-Antikörper-Nachweis bei Ziegen	5		0

Darüberhinaus wurden 51 Kotproben und 1 Blutprobe parasitologisch sowie 820 Kotproben bakteriologisch untersucht.

Sektionen wurden bei 141 Tieren durchgeführt. Davon wurden Sektionen gezielt auf Europäische Schweinepest bei 16 Tieren durchgeführt (siehe Tabelle):

Tierart	Anzahl
Huhn	30
Wildschwein	18
Rind/Kalb/Abort	1/8/6
Vogel	14
Schaf	13
Hirsch/Reh	10
Ziege	6
Hausschwein	5
Kaninchen	4
Hund	4
Pferd	3
Hase	3
Meerschwein	3

Tierart	Anzahl
Katze	2
Affe	2
Schildkröte	2
Seehund	2
Erdmännchen	2
Schlange	1
Känguru	1
Guanaco	1

Ausgewählte Untersuchungen:

TSE/BSE

insgesamt untersuchte Gehirn-Proben : 1786 (von Schlachttieren: 998
von gefallenen Tieren: 788)
positiver Nachweis: 0

Eine Übersicht über die Untersuchungen bei Rindern, Schafen, Ziegen und Wildwiederkäuern (Rehe) u.a. zeigt die folgende Tabelle:

Tierart	Geschlachtete Tiere	Gefallene Tiere
Rind	568	699
Schaf	177	63
Ziege	74	20
Reh	61	3
Dammwild	96	2
Rotwild	19	0
Hirsch	2	1
Bison	1	0

Nicht untersuchungsfähig: 0
Positiv getestet: 0
negative Ergebnisse: 1786

Klassische Schweinepest (KSP) bei Wildschweinen:

KSP-Virus-Untersuchungen

Im Berichtsjahr wurden insgesamt 3319 Proben virologisch auf KSP-Virus-Genom (PCR) getestet. Dabei handelte es sich um 3319 Organproben. Die Untersuchungen verliefen alle mit negativem Ergebnis. 2009 wurden 24 Wildschweine tot aufgefunden.

KSP-Antikörper-Untersuchungen

Insgesamt wurden 3648 Blutproben auf KSP-Antikörper (ELISA) untersucht, wobei 49 Proben positiv und 6 Proben mit einem fraglichen Ergebnis reagierten. Davon konnten 36 Proben im NPLA bestätigt werden. 8 Proben waren cytotoxisch und konnten somit nicht ausgewertet werden.

KSP-Antikörper-Nachweis im Neutralisationstest

Von 53 im KSP-Antikörper-ELISA positiv getesteten Wildschweinen, die im Neutralisationstest gegen ESP-, BVD- und BD-Virus getestet wurden waren 9 negativ, 36 Pestiviren-Antikörper positiv, 8 waren cytotoxisch und somit nicht auswertbar.

Eine Übersicht über die bei Schwarzwild durchgeführten Untersuchungen gibt die folgende Tabelle:

Übersicht und Anzahl der Einzeluntersuchungen auf ESP bei Wildschweinen für den Zeitraum Januar bis Dezember 2009											
Monat	Gesamtzahl der Einsendungen	ESP-Antigen-Untersuchungen				Virus-Genom-Untersuchung		ESP-Antikörper-Untersuchungen			
		ELISA-Test		davon		PCR-Test	davon	ELISA	davon	NPLA	davon
		Blut	Organe	serologisch positiv	virologisch positiv	Milz	virologisch positiv	Gesamt	positiv	Gesamt	positiv
Januar	231	0	0	0	0	88	0	231	5	5	5*
Februar	151	0	0	0	0	70	0	151	4	4	0
März	254	0	0	0	0	210	0	248	3 1xfragl.	4	1*
April	493	0	0	0	0	488	0	490	3 1xfragl.	3 1xn.u.	2*
Mai	355	0	0	0	0	347	0	354	8 1xfragl.	9	8*
Juni	313	0	0	0	0	303	0	311	4	4	3*
Juli	218	0	0	0	0	214	0	218	3 1xfragl.	4	3*
August	287	0	0	0	0	282	0	286	3	3	2*
September	214	0	0	0	0	212	0	214	3 1xfragl.	3 1xn.u.	1*
Oktober	187	0	0	0	0	175	0	187	3	3	2*
November	340	0	0	0	0	325	0	340	7 1xfragl.	8	6*
Dezember	619	0	0	0	0	605	0	618	3	3	3*
Summe	3662	0	0	0	0	3319	0	3648	49xpos. 6xfragl.	53 2xn.u.	36*

*Diese Zahlen beziehen sich auf die im NPLA nachgewiesenen Antikörper gegen Pestiviren.
n.u. = nicht untersuchungsfähig

Untersuchungen bei Hausschweinen:

KSP-Virus-Untersuchungen

Im Jahr 2009 wurden 6 Bestände mit 19 Proben virologisch auf KSP-Virus-Genom (PCR) untersucht. Die Untersuchungen verliefen in allen Fällen mit negativem Ergebnis. Davon waren 5 Sektionstiere aus 4 Beständen.

KSP-Antikörper-Untersuchungen

Auf KSP-Antikörper (ELISA) wurden 330 Proben aus 22 Beständen getestet. Die Untersuchungen verliefen in allen Fällen mit negativem Ergebnis.

Ein Hausschwein wurde im KSP-Antikörper-Nachweis im Neutralisationstest gegen ESP-, BVD- und BD-Virus negativ getestet.

Tollwut:**Füchse aus Luxemburg**

Für das Laboratoire de Médecine Vétérinaire de L`Etat, 54, Avenue Gaston Diderich, B.P. 2081 L-1020 Luxembourg wurden 28 Füchse auf Tollwut und außerdem auf *E. multilocularis* und *Trichinella spiralis* eingesandt.

Die Untersuchungsergebnisse sind der nachfolgenden Tabelle zu entnehmen.

Untersuchung auf	Anzahl	Positiv	Negativ	Nicht untersuchungsf.
Tollwut (FAT)	28	0	25	3
Tollwutzellkultur	4	0	4	0

Tiere aus dem Saarland

Im Berichtsjahr 2009 wurden 50 Tiere (49 aus dem Saarland, 1 aus Rheinland-Pfalz) zur Untersuchung auf Tollwut eingesandt.

Zellkulturelle Untersuchungen wurden bei 17 Tieren zusätzlich zur fluoreszenzserologischen Untersuchung durchgeführt. Die zellkulturelle Untersuchung einer Fledermaus verlief positiv. Bei den übrigen Proben wurde Tollwutvirus in der Zellkultur nicht nachgewiesen.

Hierbei handelte es sich um:

Tierart	Tollwut (FAT)	Tollwut (FAT) positiv	Tollwut (FAT) negativ	Tollwutzellkultur	Tollwutzellkultur positiv	Tollwutzellkultur negativ
Fledermaus	1	1		1	1	
Fuchs	38		34	8		8
Hund	1		1	1		1
Katze	4		4	4		4
Lamm	1		1	1		1
Reh	5		5	2		2

Echinococcus multilocularis:

Untersuchungen von Füchsen aus Luxemburg:

Parameter	Anzahl	Nachgewiesen	Nicht nachgewiesen	Nicht untersuchungsf.
Echinococcus multilocularis	28	4	23	1

Untersuchungen bei Füchsen aus dem Saarland:

Parameter	Anzahl	Nachgewiesen	Nicht nachgewiesen
Echinococcus multilocularis	28	2	26

Trichinella spiralis:

Einsendungen von Füchsen aus Luxemburg:

Parameter	Anzahl	Nachgewiesen	Nicht nachgewiesen	Nicht untersuchungsf.
Trichinella spiralis	28	0	28	0

AIV-Monitoring:

AIV-PCR

Insgesamt wurden 94 Proben (Kloakentupfer, Rachtentupfer, Kotproben) untersucht. Bei allen Proben konnte kein Influenza Virus vom Typ H5N1 nachgewiesen werden.

Vögel		Säugetiere	
Art	Zahl	Art	Zahl
Wildgeflügel	67		
Hausgeflügel	12		
Zoovögel + Exoten	14		
Pute	1		

AIV-Antikörper (ELISA)

Auf AIV-Antikörper wurden im Jahr 2009 keine Proben untersucht.

Salmonellen Monitoring bei Legehennen

Insgesamt wurden 154 Proben (Kotproben, Staubproben, Sockentupfer, Eier und Tierkörper) untersucht.

Art der Untersuchungen	Anzahl durchgeführter Untersuchungen	Positiver Antigen-Nachweis	Positiver Antikörper-Nachweis
Salmonellen bei Legehennen			
- Kot	104	0	
- Staub	19	0	
- Socken	17	0	
- Eier	4	0	
- Tierkörper	10	3	

Serologische Untersuchungen:

Tierart	Untersuchung	Unters.-Zahl	davon:			Testsystem	Zellkultur
			negativ	positiv	fraglich		
Schaf	Chlamyd.-AK	5	4	1	0	ELISA	0
	Brucellose-AK	304	304	0	0	RBT	0
	Brucella-Genom	1	1	0	0	PCR	0
	MVV-Maedi-Visna	32	32	0	0	ELISA	0
	BTV-Genom	25	25	0	0	PCR	0
	Bluetongue-AK	27	17	8	2	ELISA	0
Ziege	Chlamyd.-AK	4	4	0	0	ELISA	0
	CAEV-AK	103	103	0	0	ELISA	0
	ParaTbc-AK	2	2	0	0	ELISA	0
	Brucellose-AK	245	245	0	0	RBT	0
	Brucella-Genom	2	2	0	0	PCR	0
	BTV-Genom	7	7	0	0	PCR	0
	Bluetongue-AK	6	3	2	1	ELISA	0
Haus-	Aujeszký-AK	340	340	0	0	ELISA	0

Tierart	Untersuchung	Unters.-Zahl	davon:			Testsystem	Zellkultur	
			negativ	positiv	fraglich			
schwein	Salmonellen-AK	417	182	32	203	ELISA	0	
	ESP-V-Genom	19	19	0	0	PCR	0	
	ESP-AK	330	330	0	0	ELISA	0	
	ESP-AK	1	1	0	0	NPLA	0	
Wild- schwein	ESP-V-Genom	3319	3319	0	0	PCR	0	
	ESP-AK	3648	3593	49	6	ELISA	0	
	ESP-AK	53	9	36	8 (cytotox.)	NPLA	0	
Rind	Q-Fieber / Cox.B.	0	0	0	0	ELISA	0	
	Yersinien-AK	2	0	1	1	KBR	0	
	Chlamyd.-AK	12	9	3	0	ELISA	0	
	Para-Tb-AK	71	61	10	0	ELISA	0	
	BVD-AG	2956	2948	8	0	ELISA	0	
	BVD-AK	263	202	61	0	ELISA	0	
	Leukose-AK	3285	3285	0	0	AGID	0	
	Brucellose-AK	3246	3246	0	0	SLA	0	
	Brucellose-AK	2	2	0	0	KBR	0	
	Brucella-Genom	10	10	0	0	PCR	0	
	Neospora-AK	18	16	2	0	ELISA	0	
	BTV-Genom	69	68	1	0	PCR	0	
	Bluetongue-AK	105	22	79	4	ELISA	0	
	Hirsch- artige	BTV-Genom	6	6	0	0	PCR	0
	Sammel- milch	Leukose-AK	454	454	0	0	ELISA	0
Brucellose-AK		455	455	0	0	ELISA	0	
E.Milch	Brucellose-AK	0	0	0	0	ELISA	0	
Gesamt:		19844	19326	293	225		0	

n.u. = nicht untersuchungsfähig

6. Veterinärwesen

6.1 Tiergesundheit

Salmonellen

Salmonellen sind eine der häufigsten durch Lebensmittel übertragenen Krankheiten in der EU. Die Verringerung des Salmonellenvorkommens in landwirtschaftlichen Betrieben verringert folglich das Auftreten von Salmonellen in der Lebensmittelkette und trägt somit zum Verbraucherschutz bei. Neuere Untersuchungen bestätigen, dass lebensmittelbedingte Salmonellenerkrankungen des Menschen vorrangig auf keimbelastete Eier und Geflügel, gefolgt von belastetem Schweinefleisch zurückzuführen sind. Aus diesem Grund stehen diese Eintragsquellen im Mittelpunkt der Salmonellenbekämpfungsmaßnahmen.

Mit der Neufassung der Hühner-Salmonellen-Verordnung im vergangenen Jahr wurden Salmonellenbekämpfungsmaßnahmen der EU umgesetzt. Erklärtes Ziel ist die deutliche Reduzierung von Salmonellentypen bei Geflügel und Eiern, welche bedeutsam für die menschliche Gesundheit sind. Dies sind insbesondere *S. typhimurium* und *S. enteritidis*.

Alle 20 untersuchungspflichtigen Legehennenbetriebe im Saarland führten im Berichtszeitraum betriebseigene Kontrollen durch. Darüber hinaus wurde in 16 dieser Betriebe aufgrund ihrer Größe auch eine amtliche Probenahme durchgeführt. In keiner der untersuchten Kotproben wurden die oben genannten Salmonellenwildstämme nachgewiesen.

Gemäß der Schweine-Salmonellen-Verordnung wurden zum 01.01.2009 nunmehr auch kleinere Mastbetriebe mit einer Untergrenze von 50 statt bisher 100 Mastplätzen untersuchungspflichtig. Von den 924 untersuchten Mastschweinen wurden 70 positiv getestet. Von den derzeit 31 Mastbetrieben im Saarland wies lediglich ein Betrieb mehr als 40% positive Ergebnisse auf und ist somit verpflichtet, Salmonellenbekämpfungsmaßnahmen durchzuführen. Fünf Betriebe wurden erst im Laufe des Jahres untersuchungspflichtig und sind erstmals 2010 zu kategorisieren. Somit wurden 26 Betriebe im vergangenen Jahr kategorisiert.

Prozentual verteilen sich die Mastbetriebe auf die Kategorien I-III wie folgt:

Anzahl kategorisierter Betriebe	Kategorie I (bis 20% positive Ergebnisse)	Kategorie II (20-40% positive Ergebnisse)	Kategorie III (mehr als 40% positive Ergebnisse)
26	84,6%	11,5%	3,9%

BVD/MD

Die Bovine Virusdiarrhoe/Mucosal Disease (BVD/MD) ist weltweit eine der verlustreichsten Viruskrankheiten des Rindes. Schäden entstehen durch Krankheitsbilder wie Fruchtbarkeitsstörungen, Aborte, Geburt lebensschwacher Kälber, Durchfall oder Grippeerkrankungen und durch direkte Tierverluste. Eine wichtige Rolle in der Verbreitung der BVD/MD nehmen lebenslang mit dem Virus infizierte Rinder ein. Ziel der Bekämpfung der BVD/MD ist die Identifikation dieser Virusträger sowie deren Eliminierung aus den Beständen.

Um die Sanierung der Rinderbestände voranzutreiben, ist eine Bundesverordnung zur Bekämpfung der BVD/MD verabschiedet worden, die zum 01.01.2011 in Kraft tritt. Aufgrund der hohen Infektionsrate in den Rinderbeständen und der Tatsache, dass nur „BVD-unverdächtige Tiere bzw. Beständen“ ab 2011 am Handel teilnehmen dürfen, galt es bereits im Berichtszeitraum die Landwirte und Tierärzte zu informieren und entsprechende Untersuchungen zu veranlassen.

BHV1

Eine weitere Viruskrankheit des Rindes ist die Infektion mit dem Bovinen Herpesvirus Typ 1 (BHV1). Im Berichtsjahr konnte die flächendeckende Bekämpfung der Infektion von Rindern mit dem Bovinen Herpesvirus Typ 1 (BHV1) deutlich vorangetrieben werden. Die Einhaltung der vorgeschriebenen Untersuchungs-Intervalle (gemäß BHV1-Verordnung) durch die Betriebsinhaber ist dabei von besonderer Bedeutung, um die Virusfreiheit der Tiere nachzuweisen und am Handel mit lebenden Rindern teilnehmen zu können.

Blauzungenkrankheit

Aufgrund des großen Erfolges der Impfkampagne des Jahres 2008, konnte die Zahl der Erkrankungsfälle im Berichtsjahr deutlich reduziert werden. Die Impfung wurde in Zusammenarbeit mit den praktizierenden Tierärzten bei Rindern, Schafen und Ziegen durchgeführt.

TSE

Transmissible spongiforme Enzephalopathien sind schwammartige Veränderungen des Gehirns, die bei Rindern „BSE“, Schafen und Ziegen „Scrapie“ und bei Hirschartigen „Chronic Wasting Disease (CWD)“ genannt werden. BSE steht im Verdacht, beim Menschen die neue Variante der Creutzfeld-Jakob-Krankheit auszulösen. Deshalb werden Stammhirnproben von Schlachttieren und verendeten Tieren ab einem bestimmten Alter entnommen und untersucht.

Alle im Jahr 2009 durchgeführten Untersuchungen von verendeten Tieren oder von Schlachttieren sowie Gatterwild und freilebendem Wild ergaben ein negatives Ergebnis.

Im Rahmen des **Tierseuchenmonitoring** wurden Rinder- und Schaf-/Ziegenbestände stichprobenartig mit negativem Ergebnis auf Leukose, Brucellose und Tuberkulose sowie die Schweinebestände auf Aujeszkysche Krankheit (AK) und Europäische Schweinepest (ESP) hin untersucht.

Bedingt durch den zunehmenden Reiseverkehr nehmen bundesweit die Erkrankungen an Tuberkulose zu und der Gesetzgeber plant, die vorbeugende Überprüfung der Rinderbestände auf Tuberkulose wieder flächendeckend einzuführen.

Kontrollen landwirtschaftlicher Betriebe – Cross Compliance

Landwirte erhielten in der Vergangenheit aus unterschiedlichen Programmen Fördergelder der EU. Es gab Prämien für Rindfleischherzeuger, Mutterschafhalter, Naturschutzmaßnahmen u.a.. Um die Vielzahl der möglichen Anträge, die Daten und die Termine der Antragstellung zu vereinheitlichen, wurde bei der Reform der Gemeinsamen Agrarpolitik der EU im Jahre 2005 eine Neuregelung geschaffen. Es ist jetzt nur noch ein Antrag zu stellen, der sich in verschiedene Abschnitte gliedert. Die Antragstellung ist an die Flächenausstattung des Betriebes gebunden. Gleichzeitig wurden die vom Landwirt einzuhaltenden Rechtsvorschriften und Verpflichtungen harmonisiert und verschärft.

Die Einhaltung dieser Vorschriften wird durch die jeweils zuständigen Fachbehörden überprüft.

Diese Überprüfungen sind die sogenannten „Cross Compliance“-Kontrollen.

Im Berichtsjahr wurde durch die Abteilung H des LSGV in 216 landwirtschaftlichen Betrieben Fachrechtskontrollen durchgeführt. Diese umfassten in 109 Rinder- und 107 Schaf-/Ziegenbeständen Überprüfungen hinsichtlich der Kennzeichnung und Registrierung gemäß Viehverkehrsverordnung sowie die Kontrolle tierschutz- und tierseuchenrelevanter Aspekte. Die vorgefundenen Verstöße wurden zentral erfasst und über Abzüge bei den Prämienauszahlungen in Höhe von 1-5 % geahndet.

Rechtsbereich tierischer Nebenprodukte - Beseitigungsrecht

Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte

Am 03.10.2002 hat die Europäische Union die Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 zur Regelung von tierischen Nebenprodukten angenommen. Die Verordnung enthält strenge tierseuchen- und hygienerechtliche Vorschriften für die Abholung und Sammlung, Beförderung, Lagerung, Behandlung, Verarbeitung und Verwendung oder Beseitigung sämtlicher tierischer Nebenprodukte. Diese Vorschriften gelten ab dem 01.05.2003 in der gesamten EU.

Im Landesamt für Soziales, Gesundheit und Verbraucherschutz wurden im Rechtsbereich Tierische Nebenprodukte – Beseitigungsrecht im Jahr 2009 3 nach Art. 15 der VO 1774/2002 zugelassene Biogasanlagen, 5 nach Artikel 10 zugelassene Zwischenbehandlungsbetriebe für Material 3 sowie ein nach Art. 18 zugelassener Betrieb für Heimtierfutter kontrolliert. Weiterhin wurden 4 Betriebe nach § 7 Tierische Nebenprodukteverordnung registriert.

In Zusammenarbeit mit der zuständigen Tierkörperbeseitigungsanstalt erfolgte die Überwachung und Überprüfung der ordnungsgemäßen Entsorgung der Schlachtabfälle.

6.2 Betriebskontrollen und Vollzug im Bereich Fleisch und Fleischerzeugnisse

Einführung

Die Überwachung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften bei der Produktion von Fleisch und Geflügelfleisch ist schon seit langer Zeit eigenständiger Bestandteil der Lebensmittelüberwachung. Aufgabe der Überwachungsbehörden ist dabei vor allem, den Verbraucher vor gesundheitsschädlichen Einflüssen durch den Verzehr von Fleisch zu schützen.

Rechtliche Grundlagen für die Vorschriften im Umgang mit Lebensmitteln tierischer Herkunft sind vor allem die Verordnungen (EG) Nr. 852/2004 und Nr. 853/2004. Die Durchführung der Überwachung findet ihre Grundlagen in den Verordnungen (EG) Nr. 178/2002 und Nr. 854/2004. Nationale Vorschriften (u. a. Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung, Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung, AVV Lebensmittelhygiene und AVV Rahmen-Überwachung) kommen hinzu. Diese regeln neben der Zuständigkeit und der Durchführung der Überwachung auch die hygienerechtlichen Anforderungen in Lebensmittelbetrieben, verschiedene Maßnahmen in Erzeugerbetrieben, die Überwachung der Kennzeichnung von Schlachttieren, die Untersuchung von Schlachttieren vor der Schlachtung (mit der Entscheidung über die Erteilung einer Schlachterlaubnis) sowie die Untersuchung und Beurteilung von Fleisch nach der Schlachtung.

Die Zuständigkeit der vier Referate der Abteilung H des LSGV (Zentralstelle, Regionalstellen Ost, West und Mitte) erstreckt sich im Bereich der Überwachung des Verkehrs mit Fleisch und Fleischerzeugnissen - neben den bereits an anderer Stelle vorgestellten Kontrollen der Hygiene im Verkehr mit Lebensmitteln (S. 5 ff.) - noch auf weitere Aufgaben. Für manche Kontrolltätigkeiten ist entweder nach gemeinschaftlichen und nationalen Lebensmittelrechtsvorschriften oder aufgrund von Vorschriften anderer Rechtsgebiete veterinärmedizinisches Fachpersonal (amtliche Tierärzte des LSGV) einzusetzen. Dieses wird bei Bedarf von nichttierärztlichem Fachpersonal unterstützt.

Zulassung von Lebensmittelbetrieben

Nach den lebensmittelrechtlichen Vorschriften der europäischen Gemeinschaft dürfen Betriebe bestimmte Lebensmittel tierischer Herkunft nur nach vorheriger Zulassung in den Verkehr bringen und müssen bei der zuständigen Behörde eine solche Zulassung beantragen [VO (EG) NR. 852/2004 und VO (EG) Nr. 853/2004].

Ausgenommen davon sind Betriebe, die lediglich Primärproduktion betreiben, Transporttätigkeiten durchführen Erzeugnisse lagern, deren Lagerung keiner Temperaturregelung bedarf, oder die bestimmte Einzelhandelstätigkeiten (in geringem Umfang und lokal begrenzt) durchführen.

Zulassungspflichtig sind in jedem Fall Schlachtbetriebe, Zerlegungsbetriebe und Verarbeitungsbetriebe. Für Betriebe, die vor dem 1.1.2006 bereits rechtmäßig Lebensmittel in den Verkehr gebracht haben, galt dabei eine Übergangsregelung bis zum 31.12.2009. Für die Zulassung solcher Betriebe ist das LSGV, Abteilung H die zuständige Behörde.

Außerdem erstreckt sich dessen Zuständigkeit auch auf die Zulassung von Betrieben, für die nach den Vorschriften der Europäischen Gemeinschaft vor dem 1.1.2006 keine Zulassung erforderlich war.

Im Jahr 2008 bearbeitete die Abteilung H des LSGV 14 Zulassungsverfahren (3 Betriebe zur Herstellung von Fleischerzeugnissen, 1 Verarbeitungsbetrieb, 4 handwerkliche Metzgereien zur Schlachtung und Verarbeitung und 6 handwerkliche Metzgereien zur Schlachtung), davon erhielten 6 Betriebe in 2008 eine Zulassung.

Im Vergleich dazu war im Jahr 2009 eine erhebliche Zunahme an Zulassungsanträgen und damit auch an bearbeiteten und abgeschlossenen Zulassungsverfahren zu verzeichnen.

Dem LSGV, Abteilung H, lagen in 2009 Anträge für insgesamt 95 Betriebe vor. Diese waren durch das tierärztliche Personal des LSGV, Abteilung H („Lebensmittelwesen, Veterinärwesen“) zu bearbeiten. Die betreffenden Betriebe wurden während des Zulassungsverfahrens fachlich beraten und begleitet. Die Beurteilung ihrer Zulassungsfähigkeit erfolgte jeweils aufgrund von mindestens einer Vor-Ort-Kontrolle durch Abteilung H.

Von diesen Zulassungsverfahren wurden bis zum 31.12.2009 insgesamt 89 Verfahren mit der Erteilung eines Zulassungsbescheides abgeschlossen. Dabei handelte es sich um Zulassungen für folgende Betriebsarten:

- (42) Schlachtbetriebe zur reinen Schlachtung bzw. zur Schlachtung zusammen mit der Zerlegung von Fleisch und/oder mit der Herstellung von Fleischerzeugnissen (handwerkliche Metzgereien oder Metzgereien in landwirtschaftlichen Betrieben zur Selbstvermarktung)
- (1) Betriebe zur Herstellung von Fleischzubereitungen
- (26) Betriebe für die Herstellung von Fleischerzeugnissen und/oder zur Zerlegung von Fleisch
- (12) Großküchen
- (8) Betriebe zur Lagerung und/oder Kühlung von Lebensmitteln

Im Bereich „Fleisch und Lebensmittel tierischer Herkunft“ stellte die Bearbeitung der Zulassungsverfahren von Lebensmittelbetrieben damit den umfangreichsten Teilbereich dar, der vom tierärztlichen Personal zu bearbeiten war.

Durchführung der amtlichen Schlachtier- und Fleischuntersuchung

Im Jahr 2009 wurden durch die in der ambulanten Schlachtier- und Fleischuntersuchung tätigen amtlichen Tierärzte des LSGV insgesamt 20.150 Untersuchungen (2008: 19.718) durchgeführt. Davon wurden 605 Schlachtungen als Hausschlachtungen (2008: 1.011) für den eigenen häuslichen Bedarf des Schlachtenden gemeldet.

Die amtliche Schlachtier- und Fleischuntersuchung ist in Form von Untersuchungen am lebenden Tier vor der Schlachtung und einer Untersuchung des Fleisches nach dem Schlachten (an Pferden, Rindern, Kälbern, Schweinen, Schafen, Ziegen, Farmwild aus Gehegen) bzw. von reinen Fleischuntersuchungen (in bestimmten Fällen) bei erlegtem Haarwild vorgeschrieben.

Zusätzlich waren im Rahmen der amtlichen Fleischuntersuchung bei Schlachtschweinen und Pferden sowie bei Wildschweinen Trichinenuntersuchungen durchzuführen. Die Entnahme der dafür erforderlichen Proben ist Aufgabe der zuständigen amtlichen Tierärzte jeweils im Rahmen der oben aufgeführten amtlichen Fleischuntersuchungen bzw. in bestimmten Fällen bei erlegten Wildschweinen. Die anschließenden Laboruntersuchungen liegen in der Zuständigkeit der Abteilung F des LSGV. Trichinen wurden in keinem Fall nachgewiesen (s. S. 12).

Bei der Fleischuntersuchung entnahmen die amtlichen Tierärzte zusätzlich die vorgeschriebenen BSE-/TSE-Proben bei untersuchungspflichtigen Wiederkäuern (Rinder, Schafe, Ziegen und Wildwiederkäuer). Deren Untersuchung erfolgte ebenfalls durch die Abteilung F des LSGV. Bei allen entnommenen Proben verlief der BSE- bzw. TSE-Test negativ (s. S. 56).

	Ochsen	Bullen	Kühe	Weibl. Rinder (Färsen)	Kälber (bis 8 Mo)	Jungrinder (8 bis 12 Mo)	Schweine	Lämmer (bis 12 Mo)	übrige Schafe	Ziegen	Pferde	alle
Januar	0	131	70	68	14	19	1170	150	27	10	2	1661
Februar	0	127	69	51	9	5	925	161	11	6	0	1364
März	0	183	91	80	15	22	1213	197	26	11	1	1839
April	0	122	80	37	27	9	973	363	12	49	0	1672
Mai	0	107	66	33	12	12	1148	181	34	20	0	1613
Juni	0	89	68	28	5	2	1096	206	28	18	0	1540
Juli	0	87	69	20	9	3	987	221	35	22	1	1454
August	0	112	74	29	13	1	1112	196	34	11	0	1582
September	0	124	65	29	10	3	921	241	68	12	0	1473
Oktober	0	175	84	71	11	11	1061	337	51	30	0	1831
November	2	284	119	148	26	22	1223	434	116	10	0	2384
Dezember	0	170	63	103	37	6	903	293	152	10	0	1737
Gesamt 2009	2	1711	918	697	188	115	12732	2980	594	209	4	20150

Tabelle 1 Schlacht- und Fleischuntersuchungen bei Schlachttieren von Januar bis Dezember 2009

Die vorherrschenden Schlacht- und Fleischuntersuchungen im Saarland waren im Jahr 2009 Schweine, Rinder verschiedener Altersklassen und Lämmer/Schafe. Andere Tierarten sowie Kälber waren bei der amtlichen Schlacht- und Fleischuntersuchung nur in geringem Maße vertreten.

Von insgesamt 20.150 untersuchten Schlachttieren im Jahr 2009 wurden aufgrund der Ergebnisse der amtlichen Schlacht- und Fleischuntersuchung lediglich 18 Tierkörper für genussuntauglich erklärt und unschädlich beseitigt.

	Pferde	Rinder	Kälber	Schweine	Schafe	Ziegen	Gesamt
Gesamt	0	6	0	11	1	0	18

Tabelle 2 Zahl der anlässlich der Schlacht- und Fleischuntersuchung als untauglich beurteilten Tiere im Jahr 2009

Diese vergleichsweise geringe Anzahl von Beanstandungen liegt damit in der gleichen Größenordnung wie im Jahr 2008 (2008: 12 Schlacht- und Fleischuntersuchungen von insgesamt 19.718 untersuchten Tierkörpern). Sie ist damit wiederum ein Hinweis auf den gleichbleibend guten gesundheitlichen Standard der im Saarland im Jahr 2009 der Schlachtung zugeführten Tiere.

Entnahme von Proben im Rahmen des Nationalen Rückstandskontrollplans (NRKP)

Neben anderen Lebensmitteln tierischer Herkunft werden Fleisch und andere tierische Erzeugnisse auf Rückstände pharmakologisch wirksamer und anderer Substanzen untersucht. Für dieses bundesweite Untersuchungsprogramm zur Rückstandsbelastung bei Fleisch und bei zur Schlachtung bestimmten Tieren (z. B. Rinder, Schweine, Schafe, Pferde) wird unter Beteiligung der für die Lebensmittelüberwachung zuständigen obersten Landesbehörden jährlich ein den aktuellen Erfordernissen entsprechender Probenentnahmeplan (Nationaler Rückstandskontrollplan, NRKP) entwickelt. Grundlage für die Erstellung des NRKP sind die Vorgaben der Richtlinie 96/23/EG des Rates vom 29.04.1996 (über Kontrollmaßnahmen hinsichtlich bestimmter Stoffe und ihrer Rückstände in

lebenden Tieren und tierischen Erzeugnissen) und die Entscheidung 97/747/EG der Kommission vom 27.10.1997 (über Umfang und Häufigkeit der in der Richtlinie 96/23/EG des Rates vorgesehenen Probennahmen zum Zweck der Untersuchung in Bezug auf bestimmte Stoffe und ihre Rückstände in bestimmten tierischen Erzeugnissen).

Proben von Schlachttierkörpern sowie Proben von Körperflüssigkeiten (Blut, Urin) lebender Mast- und Schlachttiere sind aufgrund von Vorschriften des Lebensmittelhygienerechts [VO (EG) 854/2004 i. V. mit VO (EG) 178/2002 und VO (EG) 882/2004] sowie von tierschutzrechtlichen Vorschriften durch tierärztliches Fachpersonal zu entnehmen.

Die Zuständigkeit für die Untersuchung dieser Proben liegt im Saarland beim LSGV. Sie verteilt sich auf Abteilung F („Veterinär- und Lebensmitteluntersuchungen, Molekularbiologie“; für Hemmstoffe) sowie Abteilung G („Lebensmittelchemie, Arzneimittel“; für Rückstände z. B. folgender Stoffgruppen: Steroide/ β -Agonisten/ Nitroimidazole/ Chinolone/ Chloramphenicol/ NSAID/ Tetrazykline/ Stilbene/ Zeranol/ organische Chlorverbindungen).

Für die Organisation und Durchführung der Probenentnahme bei landwirtschaftlichen Nutztieren in ihren Herkunftsbetrieben sowie bei Schlachttieren oder Schlachttierkörpern in Schlachtbetrieben ist im Saarland die Abteilung H des LSGV zuständig.

Im Jahr 2009 wurden durch die in der ambulanten Schlachttier- und Fleischuntersuchung tätigen amtlichen Tierärzte des LSGV daher insgesamt 94 Proben (7 Rinder, 62 Schweine, 20 Schafe und 5 Kälber; jeweils Muskulatur und Niere) von Schlachttierkörpern zur Untersuchung auf Hemmstoffe entnommen. Die Anzahl lag damit in der gleichen Größenordnung wie im Jahr 2008 (insgesamt 90 Proben in 2008; davon 8 Rinder, 60 Schweine, 18 Schafe und 4 Kälber). Diese Untersuchungen verliefen in allen Fällen mit negativem Ergebnis.

Weitere 63 Proben wurden in 2009 durch die tierärztlichen Mitarbeiter der Abteilung H des LSGV bei Rindern, Kälbern und Schweinen (27 x Urin und Blut von Mastrindern und -kälbern im Erzeugerbetrieb / 14 x Leber, Muskel, Nierenfett und Blut von Schlachttieren – Rindern und Schweinen - im Schlachtbetrieb / 1x Muskel von Wildwiederkäuer/Farmwild / 2x Fett und Muskel von erlegten Wildschweinen am Jagdort) entnommen. Dazu kamen 11 Sammelmilchproben aus den Milcherzeugerbetrieben, 4 Honigproben, ebenfalls aus den Erzeugerbetrieben, sowie 3 Eierproben aus Erzeugerbetrieben.

Von Abteilung G wurden diese Proben zuständigkeitshalber zur Untersuchung z. B. auf Rückstände folgender Stoffgruppen verwendet:

Steroide / β -Agonisten / Nitroimidazole / Chinolone / Chloramphenicol / Sulfonamide / Tetrazykline / Penicilline / NSAID / Stilbene / Zeranol / organische Chlorverbindungen / Anthelminthika / Pyrethroide / Carbamate / Kokzidiostatika.

In keiner der Proben wurden Rückstände nachgewiesen.

6.3 Tierschutz

Am 02.04.2009 ist eine „**Tiere in Not-Hotline**“ im LSGV eingerichtet worden. Betreut wird diese Hotline von den Veterinären der Abteilung H. Unter der Nummer 0681/9978-4530 können sich Bürgerinnen und Bürger über Belange des Tierschutzes informieren und sich beraten lassen.

Die meisten Anrufe beschäftigten sich mit Fragen zum Umgang und zur Unterbringung von verletzt aufgefundenen Wildtieren wie Füchsen, Eichhörnchen, Jungtauben oder verletzten Raubvögeln. Darüber hinaus besteht über die Hotline aber auch die Möglichkeit, Tierschutzanzeigen aufzunehmen. Diese werden dann an die zuständigen Regionalstellen zur weiteren Bearbeitung weitergeleitet.

Tierschutz beim Transport

Gemäß der Verordnung EG/1/2005 des Rates der Europäischen Union über den Schutz von Tieren beim Transport wurden im Berichtsjahr an die 50 Transportfahrzeuge sowie insgesamt 15.800 Tiere kontrolliert. Ein Großteil der Überprüfungen bezog sich auch in diesem Jahr wieder auf die Transporte von Schlachtgeflügel. Dabei konnten keine größeren Mängel festgestellt werden.

Darüber hinaus wurden von der Abteilung H 17 neue Zulassungen als Transportunternehmen nach Artikel 10, eine Zulassung für lange Transporte nach Artikel 11 sowie 88 Befähigungsnachweise nach Art. 17 der Verordnung EG/1/2005 ausgestellt.

Allgemeiner Tierschutz

Die Anzahl der im Berichtsjahr durchgeführten Tierschutzkontrollen ist im Vergleich zum Vorjahr deutlich gestiegen. Insgesamt wurden 630 Fälle im Bereich der privaten Tierhaltungen bearbeitet. Die Zahl der eingeleiteten Verfahren und Maßnahmen ist mit einer Strafanzeige, 55 Ordnungswidrigkeitsverfahren und 81 sonstigen Verfügungen aufgrund tierschutzwidriger Umstände in privaten Tierhaltungen ebenso deutlich gestiegen.

Wobei auch 2009 die Problematik bestand, dass die Erwartungen der Tierschützer trotz allem oft im Widerspruch standen zu dem, was aufgrund der rechtlichen Vorgaben umsetzbar ist. Häufig sind aber auch weiterhin Nachbarschaftsstreitigkeiten Auslöser ungerechtfertigter Meldungen in den Regionalstellen. Auch in diesem Jahr waren private Hunde- und Pferdehaltungen am häufigsten Gegenstand von Anzeigen.

Gewerbliche Tierhaltungen

Im Berichtsjahr wurde der Zoofachhandel v.a. im Bereich der großen Baumarktketten umfangreich von den Tierärzten des LSGV kontrolliert und auch, z.B. auf dem Gebiet der Sittiche (Psittaziden), fortgebildet. Die Sachkunde der verantwortlichen Personen sowie die tierschutzgerechte Unterbringung und Pflege der Vögel, Fische, Kleinnager und Reptilien standen hierbei im Mittelpunkt.

Auch in diesem Jahr gab es 16 neue Genehmigungen für Betriebe nach § 11 Tierschutzgesetz.

Tierhaltung im Zirkus

Insgesamt wurden im Jahr 2009 8 Zirkusunternehmen kontrolliert, wobei die Haltung der Tiere, trotz vereinzelter Hinweise engagierter Tierschützer, in keinem Fall zu beanstanden war. Manche Betriebe wurden mehrmals besucht, um sich von den Bedingungen und der Umsetzung kleinerer Anordnungen vor Ort zu überzeugen. Es konnte festgestellt werden, dass es kaum noch Zirkusbetriebe gibt, die mit Tieren wildlebender Arten unterwegs sind.

Tierschutz in der Nutztierhaltung

Im Berichtsjahr wurden 81 gewerbliche Halter von Kälbern, Legehennen und Schweinen im Bezug auf die Umsetzung der Richtlinie 98/58 EG des Rates der Europäischen Union, der Tierschutz-Nutztierhaltungsverordnung bzw. der weiterführenden Richtlinien für den Schutz von Schweinen, Kälbern und Legehennen, überprüft. Einen Schwerpunkt stellte die Kontrolle der letzten genehmigten Umbaumaßnahmen konventioneller Käfighaltungen von Legehennen dar. Da im Jahr 2009 die Blauzungen-Impfung weitestgehend von den praktischen Tierärzten übernommen wurde, gingen die Zahlen im Bereich der Kontrollen in landwirtschaftlichen Nutztierhaltungen im Vergleich zum Vorjahr leicht zurück.

Muslimisches Opferfest

Auch im Jahr 2009 wurden keine Ausnahmegenehmigungen nach § 4a Tierschutzgesetz hinsichtlich des Schlachtens von warmblütigen Tieren ohne vorangegangenes Betäuben erteilt. An den Tagen des Opferfestes waren 3 Teams bestehend aus Veterinären und Lebensmittelkontrolleuren unterwegs und führten unangemeldete Kontrollen in den großen Schlachtbetrieben des Landes durch. Vor Ort wurden an den Schlachttagen keine Verstöße gegen das Tierschutzgesetz festgestellt.

Tierversuche

Die Tierschutzkommission tagte im Jahr 2009 sechs Mal und unterstützte damit die Behörde bei den Entscheidungen über die Genehmigungen der im Saarland beantragten Tierversuche. Nachdem im Vorjahr alle bestehenden Versuchstierhaltungen überprüft worden waren, fanden im Berichtsjahr lediglich 3 Begehungen statt. Die Haltungen waren nicht zu beanstanden.

6.4 Tierarzneimittel

Im Saarland gibt es aktuell 115 Tierarztpraxen und Kliniken, die tierärztliche Hausapotheken führen, sowie 11 tierärztliche Hausapotheken von Kollegen, die nicht in der kurativen Praxis tätig sind, sondern z.B. in Zoos oder in Versuchstierhaltungen.

Insgesamt wurden im Berichtsjahr 14 tierärztliche Hausapotheken kontrolliert. Dabei handelte es sich 11 Routinekontrollen, eine Neueröffnung, eine Praxisübernahme sowie eine anlassbezogene Kontrolle aufgrund eines positiven Rückstandsbefundes im Rahmen des nationalen Rückstandskontrollplanes. Darüber hinaus wurden drei neueröffnete Tierheilpraxen sowie zwei Landwirte hinsichtlich ihrer Stallapotheke überprüft.

Für den gesamten Tierarzneimittelbereich wurden 2 Ordnungswidrigkeitsverfahren eingeleitet. Im ersten Fall wurde unerlaubt Impfstoff an einen privaten Hundehalter abgegeben. Das zweite Verfahren wurde aufgrund unzureichender tierärztlicher Dokumentation der Abgabe- und Anwendungsbelege eingeleitet.

Die Abgabe von Arzneimitteln an Halter von landwirtschaftlichen Nutztieren ist zudem ein Punkt, der häufig auch im Rahmen von Routinekontrollen zur Sprache kommt. Im Rahmen der Regelkontrollen finden sich am häufigsten Mängel in der Dokumentation und der Durchführung von Inventuren in den Praxen (z.B. bei Impfstoffen und verschreibungspflichtigen Tierarzneimitteln).

7. Qualitätsmanagement

Im Bereich Qualitätsmanagement sind für das vergangene Jahr drei Schwerpunkte zu nennen:

Zunächst stand im Frühjahr 2009 die Re-Akkreditierung der Laborabteilungen F und G an. Nach umfangreichen Vorbereitungen konnte das Ziel erreicht werden. Die Akkreditierung ist gültig bis Juni 2014.

Der zweite Schwerpunkt, der im Jahr 2010 fortgeführt wird, war die Einführung eines akkreditierfähigen QM-Systems in der für Kontrolle und Vollzug zuständigen Abteilung H (Lebensmittel- und Veterinärwesen). Hier wurden mit Unterstützung einer externen Beraterfirma erhebliche Anstrengungen unternommen. Nach dem Projektstart im Februar bzw. April des vergangenen Jahres fanden unter Einbindung aller Beteiligten sogenannte Q-Zirkel statt. In diesen Treffen wurden vorhandene Verfahrensabläufe besprochen und „durchleuchtet“, welches im Ergebnis dazu geführt hat, dass viele Abläufe z.B. in Form von Arbeitsanweisungen, Kontrollhilfen ausführlich beschrieben wurden. Bisher nicht erfasste Prozesse mussten neu beschrieben werden. Eine Vereinheitlichung der Vorgehensweise in den drei Regionalstellen stand bei diesen Überlegungen im Vordergrund.

Die Installierung des QM-Systems in der Abteilung H hatte auch Auswirkungen auf die übrigen akkreditierten Bereiche des Landesamtes. Allgemeingültige Regelungen wie z.B. Beschaffung, Schulung und Weiterbildung des Personals oder aber der Umgang mit EDV-Systemen und EDV-Daten mussten entsprechend angepasst werden.

Als dritter Schwerpunkt darf die Akkreditierung der Trichinenuntersuchungsstellen bis zum 31.12.2009 nicht unerwähnt bleiben. Im Saarland konnten drei Fleischbeschautierärzte für die Untersuchung auf Trichinen unter akkreditierten Bedingungen gewonnen werden. Deren Labore wurden organisatorisch in das Landesamt eingebunden und bei der Staatlichen Anerkennungsstelle Lebensmittelüberwachung (SAL) zur Akkreditierung angemeldet. Durch Beschluss der SAL vom 16.12.2009 erhielten die Untersuchungsstellen die Akkreditierung ebenfalls bis Juni 2014.

Die Qualität der Untersuchungsergebnisse wird in beiden Laborabteilungen u. a. im Rahmen von Ringversuchen überprüft. Im Jahr 2009 haben die Referate der Laborabteilungen F und G erfolgreich an folgen Laborvergleichsuntersuchungen teilgenommen.

Laborvergleichsuntersuchungen 2009:

Bereich	Material	Referat	Anzahl
Diagnostik	Tier. Material	F1	5
Serologie	Tier. Material	F1	3
Serologie/Virologie	Tier. Material	F1	1
Mikrobiologie	Lebensmittel	F2	12
Mikrobiologie	Lebensmittel	F3	12
Mikrobiologie	Lebensmittel	F4	3

Bereich	Material	Referat	Anzahl
Mikrobiologie	Trinkwasser	F4	1
Mikrobiologie	Oberflächenwasser	F4	1
Molekularbiologie	div. Materialien	F5	13
Chemie	Lebensmittel	G3	1
Chemie	Kosmetika	G3	1
Chemie	Bedarfsgegenstände	G3B	1
Chemie	Lebensmittel	G4	9
Sensorik	Lebensmittel	G4	1
Chemie	Lebensmittel	G5	3
Chemie	Lebensmittel	G6	4
Chemie	Lebensmittel	G7	6

Lebensmittel (Beanstandungsgründe)		
A	Zahl der untersuchten Proben	
B	Zahl der beanstandeten Proben	
C	Prozentualer Anteil der beanstandeten Proben	
1	Gesundheitsschädlich (mikrobiologische Verunreinigung) Lebensmittel	Art. 14 (1) i.V.m. (2) lit. a VO (EG) 178/2002; § 5 (1) LFGB
2	Gesundheitsschädlich (andere Ursachen) Lebensmittel	Art. 14 (1) i.V.m. (2) lit. a VO (EG) 178/2002; § 5 (1) LFGB
4	Gesundheitsgefährdend (andere Ursachen) Lebensmittel	VO n. § 13 (1) LFGB; VO n. § 34 LFGB
5	Nicht zum Verzehr geeignet (mikrobiologische Verunreinigung) Lebensmittel	Art. 14 (1) i.V.m. (2) lit. b VO (EG) 178/2002
6	Nicht zum Verzehr geeignet (andere Ursachen) Lebensmittel	Art. 14 (1) i.V.m. (2) lit. b VO (EG) 178/2002; § 11 (2) Nr. 1 LFGB
7	Nachgemacht, wertgemindert, geschönt Lebensmittel	§ 11 (2) Nr. 2 LFGB; VO n. § 13 (4) LFGB
8	Irreführend Lebensmittel	Art. 16 VO (EG) 178/2002; § 11 (1) LFGB
10	Unzulässige gesundheitsbezogene Angaben	§ 12 (1) LFGB
11	Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften Lebensmittel	VO n. § 35 LFGB
12	Zusatzstoffe, fehlende Kenntlichmachung Lebensmittel	VO n. § 13 (3) Nr. 1 LFGB
13	Zusatzstoffe, unzulässige Verwendung Lebensmittel	§ 6 (1) LFGB
14	Pflanzenschutzmittel, Überschreitung von Höchstgehalten Lebensmittel	§ 9 (1) Nr. 1 LFGB
15	Pflanzenschutzmittel, unzulässige Anwendung Lebensmittel	§ 9 (1) Nr. 2 LFGB
17	Schadstoffe, Höchstmengen-Überschreitung Lebensmittel	VO (EG) 466/2001; VO n. § 13 (5) LFGB
18	Verstöße gegen sonstige Vorschriften des LFGB oder darauf gestützte VO (andere Ursachen) Lebensmittel	
19	Verstöße gegen sonstige, Lebensmittel betreffende nationale Rechtsvorschriften Lebensmittel	z.B. MilchG, MargarineG, Branntwein-MonopolG
20	Verstöße gegen unmittelbar geltendes EG-Recht (ausgenommen Kennzeichnung) Lebensmittel	
23	Verstöße gegen sonstige Vorschriften des LFGB oder darauf gestützte VO (mikrobiologische Verunreinigungen)	z.B. Diät V, Mineral- und Tafelwasser V
24	Keine Übereinstimmung mit Hilfsnormen, mikrobiologische Verunreinigung	BGA, BfR, BVL, DGF, DIN u.a. freiwillige Vereinbarungen
25	Pharmakologisch wirksame Stoffe, unzulässige Anwendung - Lebensmittel	VO (EWG) 2377/90; § 10 LFGB
98	Rechtswidrig als Lebensmittel, Bedarfsgegenstände oder kosmetisches Mittel in Verkehr gebrachte Produkte	Arzneimittelgesetz; Medizinproduktegesetz

Die Summe der Beanstandungen kann höher sein als die Zahl der beanstandeten Proben (z. T. mehrere Beanstandungsgründe bei einer Probe)

Warencode/Erzeugnisse		A	B	C	2	5	6	7	8	11	12	13	14	17	18	19	20	23	24	98
36	Bier, bierähnliche Getränke	26	7	26,9		1				6										
37	Spirituosen	28	9	32,1			1			8						2				
39	Zucker	1	1	100,0						1										
40	Honig, Blütenpollen, Brotaufstriche	49	4	8,2						4										
41	Konfitüren, Gelees, Marmeladen, Fruchtzubereitungen	14	5	35,7			1		1	3	1									
42	Speiseeis, Speiseeishalberzeugnisse	389	63	16,2		35		11	8	5	9									
43	Süßwaren ausgen. Schokolade	20	4	20,0			1			3	1									
44	Schokolade, -erzeugnisse	30	9	30,0				2		7										
45	Kakao	1	0	0,0																
46	Kaffee, Kaffeersatzstoffe	42	3	7,1						3										
47	Tee, teeähnliche Getränke	3	1	33,3					1											
48	Säuglings- und Kleinkindernahrung	34	0	0,0																
49	Diätetische Lebensmittel	14	2	14,3						2										
50	Fertiggerichte, zubereitete Speisen	112	14	12,5		3	3		1		5							2		
51	Nahrungsergänzungsmittel	39	7	17,9					1	5		1								1
52	Würzmittel	33	9	27,3						3	6				3					
53	Gewürze	13	3	23,1						3										
56	Verarbeitungshilfsmittel	2	0	0,0																
57	Zusatzstoffe	7	0	0,0																
59	Mineralwasser, Tafelwasser	25	5	20,0		1	4													
	Gesamt	3186	416	13,1	2	58	47	53	100	128	57	2	1	1	13	4	2	25	5	1

Erzeugnisse des Weinrechts (Beanstandungsgründe)		
A	Zahl der untersuchten Proben	
B	Zahl der beanstandeten Proben	
C	Prozentualer Anteil der beanstandeten Proben	
11	Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften Lebensmittel	VO n. § 35 LFGB
70	Gesundheitlich bedenkliche Beschaffenheit aufgrund mikrobiologischer Verunreinigung Erzeugnisse des Weinrechts	Art. 45 (1b) VO (EG) Nr. 1493/1999
71	Nicht handelsübliche Beschaffenheit, sensorische Mängel Erzeugnisse des Weinrechts	Art. 45 (1b) VO (EG) Nr. 1493/1999
72	Unzulässige Behandlungsmittel oder Verfahren Erzeugnisse des Weinrechts	Art. 45 (1b) VO (EG) Nr. 1493/1999
73	Über- bzw. Unterschreitung von Grenz- oder Richtwerten für Bestandteile, Zutaten Erzeugnisse des Weinrechts	Art. 43(2), Anhang V A-I VO (EG) Nr. 1493/1999 ;§§ 15, 16 WeinV
74	Über- bzw. Unterschreitung von Grenz- oder Richtwerten für "Zusatzstoffe" Erzeugnisse des Weinrechts	Art. 43 (1), Anhang V A-I VO (EG) Nr. 1493/1999; Titel II VO (EG) Nr. 1622/2000;
75	Überschreitung von Grenz- oder Richtwerten für Rückstände und Verunreinigungen Erzeugnisse des Weinrechts	§§ 12, 13 und 13(a) WeinV, Anlagen 7 und 7a WeinV
76	Irreführende Bezeichnung, Aufmachung Erzeugnisse des Weinrechts	Art. 48, Anhang VII Abschnitt F Nr. 1, Anhang VIII Abschnitt C Nr. 1 und
77	Nicht vorschriftsgemäße Bezeichnung und Aufmachung Erzeugnisse des Weinrechts	Art. 49 VO (EG) Nr. 1493/1999
78	Verstoß gegen nationale Vorschriften anderer EG-Länder oder Drittländer Erzeugnisse des Weinrechts	
79	Verstöße gegen sonstige Rechtsvorschriften Erzeugnisse des Weinrechts	

Die Summe der Beanstandungen kann höher sein als die Zahl der untersuchten Proben (z. T. mehrere Beanstandungsgründe bei einer Probe)

Warencode/Erzeugnisse		A	B	C	11	71	76	77
33	Wein, Traubenmost	259	16	6,2		5	3	9
34	Erzeugnisse aus Wein, Branntwein aus Wein	15	4	26,7	2		2	
Gesamt		274	20	7,3	2	5	5	9

Bedarfsgegenstände (Beanstandungsgründe)		
A	Zahl der untersuchten Proben	
B	Zahl der beanstandeten Proben	
C	Prozentualer Anteil der beanstandeten Proben	
11	Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften Lebensmittel	VO n. § 35 LFGB
24	Keine Übereinstimmung mit Hilfsnormen, mikrobiologische Verunreinigung	BGA, BfR, BVL, DGF, DIN u.a. freiwillige Vereinbarungen
30	Gesundheitsschädlich (mikrobiologische Verunreinigung) Bedarfsgegenstände	Art. 3 (1) lit. a VO (EG) 1935/2004; § 30 LFGB
31	Gesundheitsschädlich (andere Ursachen) Bedarfsgegenstände	Art. 3 (1) lit. a VO (EG) 1935/2004; § 30 LFGB; § 31(1) LFGB
32	Gesundheitsgefährdend auf Grund Verwechslungsgefahr mit Lebensmitteln Bedarfsgegenstände	§ 5 (2) Nr. 2 LFGB
33	Übergang von Stoffen auf Lebensmittel Bedarfsgegenstände	§ 31 (1) LFGB; Art. 3 (1) lit. b) u. c) VO (EG) 1935/2004
34	Unappetitliche und ekelerregende Beschaffenheit Bedarfsgegenstände	VO (EG) Nr. 852/2004 mit ggf. nach Art. 14 (2) lit. b
35	Verstöße gegen sonstige Rechtsvorschriften, stoffliche Beschaffenheit Bedarfsgegenstände	Maßn. n. Art. 5 (1) lit. a) bis g) VO (EG) 1935/2004; VO n. § 32 LFGB
36	Verstöße gegen sonstige Rechtsvorschriften, Kennzeichnung, Aufmachung Bedarfsgegenstände	Art. 3 (2), Art. 4 (5) u. (6), Art. 5 (1) lit. k) u. l), Art. 15,
37	Verstöße gegen sonstige Rechtsvorschriften, stoffliche Beschaffenheit Bedarfsgegenstände	WRMG, GefahrstoffV, GPSG
38	Verstöße gegen sonstige Rechtsvorschriften, Kennzeichnung, Aufmachung Bedarfsgegenstände	WRMG, GefahrstoffV, GPSG
39	Keine Übereinstimmung mit Hilfsnormen, stoffliche Beschaffenheit Bedarfsgegenstände	freiwillige Vereinbarungen BGA, BfR, BVL, DFG, DIN u. a.
40	Keine Übereinstimmung mit Hilfsnormen, Kennzeichnung, Aufmachung Bedarfsgegenstände	freiwillige Vereinbarungen BGA, BfR, BVL, DFG, DIN u. a.
41	Irreführende Bezeichnung, Aufmachung von Bedarfsgegenständen mit Lebensmittelkontakt Bedarfsgegenstände	Art. 3 (2) VO (EG) Nr. 1935/2004
49	Gesundheitsgefährdend auf Grund Verwechslungsgefahr mit Lebensmitteln Sonstige Erzeugnisse	§ 5 (2) Nr. 2 LFGB
98	Rechtswidrig als Lebensmittel, Bedarfsgegenstände oder kosmetisches Mittel in Verkehr gebrachte Produkte	Arzneimittelgesetz; Medizinproduktegesetz

Die Summe der Beanstandungen kann höher sein als die Zahl der beanstandeten Proben (z. T. mehrere Beanstandungsgründe bei einer Probe)

Warencode/Erzeugnisse		A	B	C	31	33	35	36	38
82	Bedarfsgegenstände mit Körperkontakt, und zur Körperpflege	142	23	16,2				1	22
85	Spielwaren, Scherzartikel	83	7	8,4			1		6
86	Gegenstände mit Lebensmittelkontakt	171	26	15,2	1	2	1	23	
Gesamt		396	56	14,1	1	2	2	24	28

Kosmetische Mittel (Beanstandungsgründe)		
A	Zahl der untersuchten Proben	
B	Zahl der beanstandeten Proben	
C	Prozentualer Anteil der beanstandeten Proben	
50	Gesundheitsschädlich Kosmetische Mittel	§ 26 LFGB
51	Irreführend Kosmetische Mittel	§ 27 LFGB; VO n. § 35 LFGB
52	Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (Chargen-Nr. Hersteller, MHD, Verwendungszweck, Liste der Bestt. Kosm. Mittel)	VO n. § 35 LFGB; §§ 4 (1), 5, 5a KosmV
53	Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (Warnhinweise, Anwendungsbedingungen, Deklaration von Stoffen) Kosm. Mittel	VO n. § 28 u. § 35 LFGB; § 4 (2) KosmV
54	Verwendung verschreibungspflichtiger oder verbotener Stoffe Kosmetische Mittel	VO n. § 28 LFGB; §§ 1 bis 3b KosmV
55	Verstöße gegen sonstige Kennzeichnungsvorschriften und Hilfsnormen Kosmetische Mittel	IKW, TRG, BGA, BfR, BVL u. and. freiwillige Vereinbarungen
56	Verstöße gegen sonstige Rechtsvorschriften oder Hilfsnormen, stoffliche, Beschaffenheit Kosmetische Mittel	WRMG; IKW, TRG, BGA, BfR, BVL u. and. freiwillige Vereinbarungen
57	Verstöße gegen Vorschriften zur Bereithaltung von Unterlagen (Zusammensetzung, physikalisch chemische und mikrobiologische Spezifikation GLP-Belege, Sicherheitsbewertung Nebenwirkungen, Wirkungsnachweis, Kosmetische Mittel)	VO n. § 28 (3) u. § 29 LFGB; § 5b KosmV
58	Gesundheitsgefährdend auf Grund Verwechslungsgefahr mit Lebensmitteln Kosmetische Mittel	§ 5 (2) Nr. 2 LFGB
98	Rechtswidrig als Lebensmittel, Bedarfsgegenstände oder kosmetisches Mittel in Verkehr gebrachte Produkte	Arzneimittelgesetz; Medizinproduktegesetz

Die Summe der Beanstandungen kann höher sein als die Zahl der beanstandeten Proben (z. T. mehrere Beanstandungsgründe bei einer Probe)

Warencode/Erzeugnisse		A	B	C	51	52
84	Kosmetische Mittel und Stoffe zu deren Herstellung	95	9	9,5	3	6

Tabakerzeugnisse (Beanstandungsgründe)		
A	Zahl der untersuchten Proben	
B	Zahl der beanstandeten Proben	
C	Prozentualer Anteil der beanstandeten Proben	
60	Verwendung nicht zugelassener Stoffe Tabakerzeugnisse	§ 20 Vorl. Tabakgesetz
61	Werbeverbote Tabakerzeugnisse	§ 22 Vorl. Tabakgesetz
62	Stoffliche Zusammensetzung Tabakerzeugnisse	§§ 1, 2, 5 TabakV, § 2 TabprodV
63	Zusatzstoffe, fehlende Kenntlichmachung Tabakerzeugnisse	§§ 3, 5 Nr. 8 TabakV
64	Kennzeichnung Tabakerzeugnisse	§ 4 TabakV, §§ 6, 7, 8 und 9 TabprodV
66	Verbot für Tabakerzeugnisse zum anderweitigen oralen Gebrauch Tabakerzeugnisse	Tabak VO § 5a
98	Rechtswidrig als Lebensmittel, Bedarfsgegenstände oder kosmetisches Mittel in Verkehr gebrachte Produkte	Arzneimittelgesetz; Medizinproduktegesetz

Warencode/Erzeugnisse		A	B	C	60	61	62	63	64	66	98
60	Tabak, Tabakerzeugnisse	12	2	16,7							2

9. Abkürzungsverzeichnis

A	AIV	Aviäres Influenzavirus
	AVV	Allgemeine Verwaltungsvorschrift
B	BfR	Bundesinstitut für Risikobewertung
	BHV1	Bovines Herpes Virus Typ 1
	BVD/MD	Bovine Virusdiarrhoe/Mucosal Disease
	BVL	Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit
	BSE	Bovine spongiforme Enzephalopathie
C	CWD	Chronic Wasting Disease
E	ESP	Europäische Schweinepest
	EuGH	Europäischer Gerichtshof
I	INCI	Internationale Nomenklatur für kosmetische Inhaltsstoffe
K	KSP	Klassische Schweinepest
L	LFGB	Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch
	LMK	Lebensmittelkontrolleure/innen
	LSGV	Landesamt für Soziales, Gesundheit und Verbraucherschutz
	LUA	Landesamt für Umwelt und Arbeitsschutz
M	MHD	Mindesthaltbarkeitsdatum
N	NRKP	Nationaler Rückstandskontrollplan
P	PAK	Polycyclische Aromatische Kohlenwasserstoffe
	PCB	Polychlorierte Biphenyle
	PCR	Polymerase Chain Reaction (Polymerase-Kettenreaktion)
Q	QM	Qualitätsmanagement

T	TSE	Transmissible spongiforme Enzephalopathie	
---	-----	---	--

LSGV	Landesamt für Soziales, Gesundheit und Verbraucherschutz	
	<p>Hochstraße 67 66115 Saarbrücken</p> <p>Postfach 10 32 52 66032 Saarbrücken</p> <p>Telefon: 0681/9978-0 e-mail: poststelle@lsgv.saarland.de</p> <p>Fax: 0681/9978-2299 Internet: lsgv.saarland.de</p>	
F	<p>- Veterinär- und Lebensmitteluntersuchungen, Molekularbiologie</p> <p>Eingang Konrad-Zuse-Straße Ecke Nell-Breuning-Allee im Neubau</p> <p>Telefon: 0681/9978-4107 e-mail: F.Abtteilung@lsgv.saarland.de</p> <p>Fax: 0681/9978-4197</p>	
G	<p>- Lebensmittelchemie, Arzneimittel</p> <p>Eingang Konrad-Zuse-Straße Ecke Nell-Breuning-Allee im Neubau</p> <p>Telefon: 0681/9978-4104 e-mail: G.Abtteilung@lsgv.saarland.de</p> <p>Fax: 0681/9978-4199</p>	
H	<p>- Lebensmittel- und Veterinärwesen</p> <p>Zentralstelle Hochstraße 67 66115 Saarbrücken</p> <p>Telefon: 0681/9978-4500 e-mail: poststelle@lsgv-luv.saarland.de</p> <p>Fax: 0681/9978-4549</p> <p>Regionalstelle Ost - Saarpfalzkreis, Neunkirchen, St. Wendel Seminarstraße 25 66564 Ottweiler</p> <p>Telefon: 0681/9978-4650 e-mail: poststelle.ost@lsgv-luv.saarland.de</p> <p>Fax: 0681/9978-4699</p> <p>Regionalstelle Mitte - Regionalverband Saarbrücken Nell-Breuning-Allee 6 66115 Saarbrücken</p> <p>Telefon: 0681/9978-4550 e-mail: poststelle.mitte@lsgv-luv.saarland.de</p> <p>Fax: 0681/9978-4599</p> <p>Regionalstelle West - Saarlouis, Merzig-Wadern Industriestraße 6 66740 Saarlouis</p> <p>Telefon: 0681/9978-4600 e-mail: poststelle.west@lsgv-luv.saarland.de</p> <p>Fax: 0681/9978-4649</p>	



Saarland