

Verbraucherschutzbericht

Saarland



2013

Kapitel	Inhalt	Seite
	Vorwort	3
	Gesundheitlicher Verbraucherschutz	4
	Vollzug der amtlichen Lebensmittelüberwachung	4
	Untersuchung von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und kosmetischen Mitteln	14
	Wasseruntersuchung	30
	Untersuchung von Lebensmitteln auf gentechnische Veränderungen und sonstige molekularbiologische Untersuchungen	31
	Verbraucherinformation	32
	Zoonosenbekämpfung	33
	Wirtschaftlicher Verbraucherschutz	35
	Schutz der Verbraucherinnen und Verbraucher	35
	Verbraucherzentrale Saarland e.V.	37
	Technischer Verbraucherschutz	38
	Schwerpunktaktionen	38
	Mess- und Eichwesen	46
	Tabellenteil	53
	Abkürzungsverzeichnis	59
	Impressum	60

Vorwort

Sehr geehrte Verbraucherin,
sehr geehrter Verbraucher,

ob Lebensmittelüberwachung, Kontrolle von technischen Geräten oder Dienstleistungen – der Verbraucherschutz im Saarland umfasst ein breites Spektrum.

Im Ministerium für Umwelt und Verbraucherschutz werden alle Kompetenzen des Verbraucherschutzes im Saarland gebündelt. Neben dem gesundheitlichen Verbraucherschutz, der insbesondere die Lebensmittelüberwachung und -untersuchung betrifft, sind hier auch die Zuständigkeiten für den wirtschaftlichen und technischen Verbraucherschutz zusammengefasst.

Der Verbraucherschutz beruht immer auf zwei Säulen, nämlich der Schutz der Gesundheit und der Schutz vor Täuschung. Darüber hinaus ist es unser Ziel, ein Höchstmaß an Verbraucherinformation zu bieten und den Verbraucherschutz für die Saarländerinnen und Saarländer noch transparenter zu gestalten.

Ein Schwerpunkt unserer Arbeit als Verbraucherschützer ist die Lebensmittelsicherheit und –überwachung, die deshalb in unserem Bericht einen besonderen Stellenwert einnimmt. Weitere Kapitel sollen Ihnen einen Einblick in verschiedene Fachgebiete des Verbraucherschutzes wie Produktsicherheit oder Eichwesen geben.

Das Landesamt für Verbraucherschutz überwacht den gesamten Verkehr mit Lebensmitteln – von der Erzeugung bis zur Ladentheke. Die Proben von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen werden in eigenen, hochmodernen lebensmittelchemischen und veterinärmedizinischen Laboren untersucht.

Das Landesamt für Umwelt- und Arbeitsschutz führt im Zuge der Marktüberwachung Kontrollen bei Herstellern, Importeuren und Händlern von technischen Geräten und Verbraucherprodukten durch und überprüft in regelmäßigen Intervallen verschiedenste Geräte bezüglich ihrer Eignung und der Richtigkeit der Messergebnisse.

Durch eine Vielzahl an Produkten, Dienstleistungen, Tarifen und Vertragsbindungen wird das Wirtschaftsleben zunehmend komplexer und unübersichtlicher. Wir wollen Sie als mündige Verbraucher dabei unterstützen, auf Augenhöhe mit der Wirtschaft am Geschäftsleben teilzunehmen. Denn selbstbewusste Verbraucher können mit ihren Entscheidungen das Marktgeschehen und damit auch die Wirtschaftspolitik beeinflussen. Nur wer über ausreichend Information verfügt, kann kluge Marktentscheidungen treffen.

Mit dem Verbraucherschutzbericht 2013 möchten wir Ihnen unsere Arbeit in den Bereichen des gesundheitlichen, technischen und wirtschaftlichen Verbraucherschutzes näher vorstellen. Ich hoffe, dass Sie ihn mit Gewinn lesen werden.

Reinhold Jost
Minister für Umwelt und Verbraucherschutz

Saarbrücken, im Juni 2014

Gesundheitlicher Verbraucherschutz

Vollzug der amtlichen Lebensmittelüberwachung

Lebensmittelkontrolle

Betriebe, die Lebensmittel, Bedarfsgegenstände oder kosmetische Mittel herstellen, verarbeiten oder verkaufen, werden von dem Kontrollpersonal des Landesamts für Verbraucherschutz (LAV) regelmäßig kontrolliert. Die Entscheidung, wie häufig welcher Betrieb überprüft wird, richtet sich nicht nach dem Zufallsprinzip, sondern wird **risikoorientiert** getroffen. Dazu erfolgt die Erfassung und Einstufung eines Betriebes, vom Hersteller, Importeur bis hin zum Einzelhändler sowie Betriebe der Gastronomie und der Gemeinschaftsverpflegung, in die entsprechende Risikokategorie. Bei der Festlegung der Kontrollfrequenz eines Betriebes werden zahlreiche Faktoren, wie zum Beispiel Produktrisiko, Verlässlichkeit des Unternehmers (Rückverfolgbarkeit, Mitarbeiterschulung), betriebliches Eigenkontrollsystem und das Hygienemanagement (bauliche Beschaffenheit der Betriebsräume, Personalhygiene, Produktionshygiene) in einem speziellen Punktesystem bewertet (max. 200 Punkte). Entsprechend der Gesamtpunktzahl ergibt sich eine Kontrollfrequenz zwischen täglich und mindestens alle drei Jahre. Im Rahmen der Überwachungstätigkeit werden Proben entnommen und zur Analyse und Begutachtung in die Labore des LAV gebracht. Die Auswahl und Anzahl der Proben basiert ebenfalls auf einer Risikobewertung und richtet sich nach Art des Lebensmittels, dem Ausmaß der möglichen gesundheitlichen Gefährdung durch bestimmte Stoffe oder Mikroorganismen, den Verzehrmenngen, aktuellen Erkenntnissen (z.B. Lebensmittelskandalen) oder jahreszeitlichen Gegebenheiten.

Betriebskontrollen – ein Blick hinter die Kulissen

Ein wesentlicher Bestandteil der Überwachungstätigkeit ist die Kontrolle der Einhaltung lebensmittelrechtlicher Vorschriften durch Inspektionen der Betriebe vor Ort. Bei den Betriebskontrollen werden schwerpunktmäßig die hygienischen Bedingungen in Bezug auf Produkt-, Betriebs- und Personalhygiene überprüft und entsprechende Proben entnommen. Ein besonderes Augenmerk richtet sich auch auf die betriebliche Eigenkontrolle, die etwa Maßnahmen der Dokumentation oder der Schulung des Personals umfasst. Im Berichtsjahr hat das Kontrollpersonal des LAV insgesamt 7237 Betriebskontrollen (2012: 7107) und 13095 Kontrollbesuche (2012: 13476) durchgeführt.

Schnellwarnsystem

Im Jahr 2013 gab es insgesamt 3205 Originalmeldungen, davon 596 Warnmeldungen, 442 Informationsmeldungen zur Weiterbehandlung, 705 Informationsmeldungen zur Kenntnisnahme und 1462 Grenzzurückweisungsmeldungen (Quelle: vorläufiger Jahresbericht der EU-Kommission). Das LAV ist die Kontaktstelle des Saarlandes der Europäischen Schnellwarnsysteme für Lebensmittel und Futtermittel (RASFF – Rapid Alert System für Food and Feed) sowie Bedarfsgegenstände (RAPEX – Rapid Exchange of Information System), die Warnmeldungen (Alert Notifications) zu Lebens- oder Futtermitteln bzw. Bedarfsgegenständen herausgeben, von denen ein Risiko für die menschliche Gesundheit ausgeht. Europaweit werden damit die Überwachungsbehörden in die Lage versetzt, grenzübergreifend unverzüglich die notwendigen Maßnahmen einzuleiten.

2013 wurden durch das LAV 3205 RASFF- und 361 RAPEX-Warnungen geprüft, die insgesamt zu 250 Maßnahmen (Überprüfung des Rückrufes, Ermittlungen in den entsprechenden Betrieben) seitens des

LAV führten. In 4 Fällen war das Saarland „Sitzland“ (=Bundesland, in dem der Unternehmer seinen Sitz hat) von beanstandeten Produkten.

Information der Öffentlichkeit – www.lebensmittelwarnung.de

Die von den Ländern und dem Bund ins Leben gerufene Internetplattform www.lebensmittelwarnung.de wird vom LAV gepflegt. Die Bundesländer oder das BVL (Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit) publizieren auf dieser Internetseite öffentliche Warnungen und Informationen im Sinne des § 40 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches. In der Regel handelt es sich um Hinweise der zuständigen Behörden auf eine Information der Öffentlichkeit oder eine Rücknahme- oder Rückrufaktion durch den Lebensmittelunternehmer. Seit dem Start des Portals 2011 sind insgesamt 205 Meldungen im Internet veröffentlicht worden. In 45 Fällen war auch das Saarland betroffen, und es erfolgte die Veröffentlichung auch unter der Rubrik „Saarland“ auf der Internetplattform.

Probenahmen

Die Erhebung von Proben (Lebensmittel, Bedarfsgegenstände, Tabak, Tabakerzeugnisse, kosmetische Mittel, Reinigungsmittel, Scherzartikel und Spielzeug) ist einer der Schwerpunkte der Arbeit der Lebensmittelkontrolleurinnen und Kontrolleure. Im Jahr 2013 wurden insgesamt 4033 Proben entnommen. Davon waren 115 Beschwerdeproben (72 in 2012), die bei den Regionalstellen des LAV abgegeben wurden. Darüber hinaus wurden 180 (135 in 2012) Verbraucherbeschwerden (persönlich vorgetragen oder fernmündlich über das Verbraucherschutztelefon oder über die Verbraucherschutzhotline des Ministeriums per E-Mail mitgeteilt) bearbeitet.

Die gegenüber dem Vorjahr (5102 Proben) deutlich geringere Probenzahl ist auf die im Berichtsjahr erforderlichen umfangreichen Vorarbeiten für die Erstakkreditierung der Labore des LAV durch die Deutsche Akkreditierungsstelle (DAKKS) zurückzuführen.

Proben nach dem Strahlenschutzvorsorgegesetz

Im Berichtsjahr wurden 180 amtliche Analysen aus Proben (Rind-, Schwein- und Kalbfleisch, Geflügel, Wild, Süßwasserfisch, Pilze, Speisekartoffeln, Weizen, Roggen, Wiesen- und Weidenbewuchs, Futtergetreide und Milch) durchgeführt, die nach dem Strahlenschutzvorsorgegesetz „gezogen“ wurden mit dem Ziel, die Radioaktivität u. a. in Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen, Boden und Pflanzen zu ermitteln. Siebenundzwanzig Proben stammten aus dem Ausland, darunter einige aus Japan. Letztgenannte Proben wurden an der Universität Homburg, Radioaktivitätsmessstelle, untersucht; es gab keinerlei Beanstandung der Proben.

Im Rahmen der im Berichtsjahr durchgeführten dritten grenzüberschreitenden Übung "Exercise nucléaire trois en un" wurden 17 Proben erhoben und am selben Tag von der Radioaktivitätsmessstelle gemessen. Bei diesen Proben gab es ebenfalls keine Beanstandungen.

Schwerpunktprogramme

Im Jahr 2013 führte das LAV zahlreiche Sonderaktionen durch:

- Frittierfett aus Bäckereien in der Faschingszeit
- Saisonschokoladen aus saarländischer Herstellung
- Speiseeis
- Geschlagene Sahne aus Automaten

- Grenzüberschreitender Kontrolltag zusammen mit der Saarländischen Polizei
- Hühnereier saarländischer Erzeuger
- Überprüfung von Glühwein und Gebäck zur Weihnachtszeit
- Pestizidrückstände in Tafelweintrauben
- Qualität von Rostwürsten

Frittierfett aus Bäckereien in der Faschingszeit

In der Faschingszeit (Zeitraum Mitte Januar bis Mitte Februar 2013) wurden im Rahmen eines Schwerpunktprogramms insgesamt 35 Frittierfettproben in saarländischen Bäckereien und Konditoreien entnommen und untersucht. Fünf Frittierfettproben (14,3%) wurden wegen Verderbs beanstandet.

Bei der Beurteilung steht der sensorische Befund im Vordergrund. Die beanstandeten Frittierfettproben schmeckten alt und oxidiert. Zur Bestätigung werden ergänzend die analytischen Parameter Säurezahl, polare Bestandteile und Rauchpunkt herangezogen. Der Geruch und Geschmack des Fettes verändern sich durch Hitze, Licht und Einwirkung des Luftsauerstoffs. Das Fett wird braun, ranzig und raucht beim Erhitzen. Dabei entstehen auch gesundheitlich nicht unbedenkliche Peroxide und andere Reaktionsprodukte.

Im Vorjahr mussten 26% der Proben beanstandet werden. Somit fiel das Ergebnis mit 14,3% beanstandeten Proben im Berichtsjahr deutlich besser aus.

Das Ergebnis des vorliegenden Schwerpunktprogramms zeigt jedoch, dass in Bäckereien und Konditoreien das Fett nicht immer rechtzeitig und sachgerecht gewechselt wird, weshalb dieser Bereich auch künftig vom LAV kontrolliert wird.

Saisonschokoladen aus saarländischer Herstellung

In der Oster- und Weihnachtssaison des Berichtsjahres wurden im Rahmen einer Sonderaktion 31 Proben von Pralinen und Schokoladen aus saarländischer Herstellung mikrobiologisch untersucht. Im Fokus standen dabei sowohl Hygienekeime als auch Salmonellen. Keine der Proben war auffällig und musste beanstandet werden.

Speiseeis

Speiseeis besteht aus Zutaten, die in Verbindung mit der großen Oberfläche durch das Aufschlagen einen guten Nährboden für Bakterien bilden. Diese können bei der Herstellung in die Eismasse gelangen oder schon in den Zutaten vorhanden sein. Schon bei der Herstellung muss daher auf gute Betriebs-, Produkt- und Personalhygiene geachtet werden. Ob dies der Fall ist, wird vom Kontrollpersonal des LAV im Rahmen seiner Betriebskontrollen überprüft.

Insgesamt wurden mehr als 300 Betriebe (Speiseeishersteller, Eiscafés, mobile Eisverkäufer) kontrolliert. In den Eisdielen und Verkaufsfahrzeugen wurden im Rahmen der Kontrollen außerdem 234 Proben Speiseeis erhoben, die von den Lebensmittelsachverständigen in den Laboren des LAV untersucht wurden. Ein Teil der Proben wurde mikrobiologisch untersucht, um etwaige Hygienemängel aufzudecken, ein anderer Teil chemisch, um die ordnungsgemäße Zusammensetzung und Kennzeichnung zu kontrollieren.

171 Proben wurden mikrobiologisch untersucht und abschließend beurteilt. Die mikrobiologische Untersuchung erfasst Krankheitserreger wie Salmonellen und Listerien ebenso wie Hygieneindikatoren wie *Staphylococcus aureus* und *Escherichia coli*. 10 Proben waren wegen Hygienemängeln zu beanstanden. In allen Fällen handelte es sich um eine Erhöhung der Keimzahlen an Enterobacteriaceen bzw. der Gesamtkeimzahl. Bei 45 Proben wurden aufgrund von DGHM-Richtwertüberschreitungen

Hinweise ausgesprochen. Krankheitserreger wurden jedoch in keinem Fall gefunden, so dass von keiner der beanstandeten Proben eine gesundheitliche Gefährdung für den Verbraucher ausging. Bei der chemischen Untersuchung waren von 63 abschließend untersuchten und beurteilten Proben 7 Proben (11%) zu beanstanden. In zwei Proben Milcheis war zu wenig Milchfett enthalten. Milcheis muss mindestens zu 70% aus Vollmilch bestehen, was einem Milchfettgehalt von mindestens 2,45% im fertigen Eis entspricht. Bei drei Proben Fruchteis war der enthaltene Farbstoff nicht kenntlich gemacht. Bei einigen Azofarbstoffen ist seit kurzem zusätzlich die Angabe „Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“ erforderlich. Dies hat dazu geführt, dass diese Farbstoffe bei Speiseeis immer häufiger durch natürliche Farbstoffe und färbende Extrakte ersetzt werden. Bei einer Probe Stracciatellaeis bestanden die dunklen Stückchen nicht aus Schokolade, sondern aus Fettglasur, ohne dass diese Abweichung kenntlich gemacht worden wäre. Bei einer Fruchteisprobe wurde ein nicht zugelassener Farbstoff nachgewiesen.

Schlagsahne aus Automaten

Während sich die mikrobiologische Qualität der Eisproben in den vergangenen Jahren immer weiter verbessert hat, fallen bei den Kontrollen regelmäßig die Schlagsahneproben aus Automaten durch hygienische Mängel auf. Neben Eisproben aus der Gastronomie werden daher auch Sahneprouben aus Sahnautomaten entnommen und sensorisch (Geruch und Geschmack) und mikrobiologisch untersucht. Dabei wird insbesondere auf Verderbniserreger, Hygieneindikatoren und Krankheitserreger geachtet.



Abb. Geschlagene Sahne aus Automaten

Geschlagene Sahne wird in Gastronomiebetrieben überwiegend mit Hilfe von Sahnenaufschlagautomaten hergestellt, die für den Betreiber aus mikrobiologischer Sicht jedoch eine Herausforderung darstellen. Da zur Herstellung von Schlagsahne keimarme pasteurisierte oder ultrahocherhitzte Flüssigsahne verwendet wird, liegt das Problem einer hohen Keimbelastung meist in der Wartung der Sahnautomaten. Als Folge ungenügender oder fehlerhafter Reinigung kommt es in diesen Geräten zu erheblichen Keimbelastungen und dadurch im Endeffekt zu einer Belastung der Sahne mit Bakterien. (Zu Ergebnissen der Untersuchung siehe Bericht „geschlagene Sahne aus Aufschlagautomaten“ unter Kapitel „Untersuchung von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und kosmetischen Mitteln“).

Pestizidrückstände in Tafelweintrauben

15 Proben Tafelweintrauben aus Spanien, Griechenland, Italien, der Türkei und aus Frankreich wurden auf rund 300 Pestizid-Wirkstoffe untersucht. In 14 dieser Proben (93,3 %) wurden insgesamt 55 Einzelnachweise von Pflanzenschutzmitteln erzielt. Die EU-weit gültigen Höchstmengen wurden jedoch in keiner der Proben überschritten. Am häufigsten waren die Wirkstoffe Penconazol und Spinosad (in jeweils 5 Proben) sowie Chlorpyrifos, Boscalid (Nicobifen), Metalaxyl-M und Methoxyfenozid (in jeweils 4 Proben) nachzuweisen. Eine Probe aus der Türkei enthielt sogar 10 Rückstände. Eine Gefährdung der Gesundheit konnte bei den gefundenen Gehalten und bei normalen Verzehrsmengen jedoch bei allen Proben ausgeschlossen werden. Lediglich die Probe aus Frankreich enthielt keine der untersuchten Rückstände.

Siehe auch separat veröffentlichter „Bericht über die Untersuchung von Lebensmitteln auf Pflanzenschutzmittel-Rückstände 2013“.



Grenzüberschreitender Kontrolltag zusammen mit der Saarländischen Polizei (Interregio)

Mehr als 260 Beamte der Saarländischen Polizei, der Bundespolizei und des Zolls waren Ende Oktober 2013 beim grenzüberschreitenden Fahndungs- und Kontrolltag „Interregio“ im Saarland im Einsatz. Der Schwerpunkt galt der Bekämpfung der grenzüberschreitenden Kriminalität. Von den Kontrollteams des LAV wurden insgesamt 28 Fahrzeuge in Bezug auf die Einhaltung lebensmittel- und tierschutzrechtlicher Bestimmungen kontrolliert. Es konnten bei diesen Sonderkontrollen erfreulicherweise keine nennenswerten Verstöße festgestellt werden.

Hühnereier saarländischer Erzeuger

79 Proben rohe Hühnereier überwiegend saarländischer Herkunft wurden auf das Vorkommen von Salmonellen untersucht. Da nie ganz ausgeschlossen werden kann, dass sie Salmonellen enthalten, ist generell beim Umgang mit rohen Eiern Vorsicht geboten. Da sich Salmonellen nicht nur im Ei, sondern auch auf den Eischalen befinden können, wurden Eischale und Dotter getrennt untersucht. Auf die Untersuchung des Eiklars kann verzichtet werden, da hierin für Salmonellen antimikrobiell wirksame Substanzen enthalten sind. In keiner der Proben konnten Salmonellen nachgewiesen werden.



Erfreuliche Ergebnisse bei Kontrollen von Plätzchen und Glühwein

Zur Vorweihnachtszeit waren die Lebensmittelkontrolleurinnen und Kontrolleure unterwegs, um das Weihnachtsgebäck unter die Lupe zu nehmen. Die Zimtplätzchen wurden auf ihr Gehalt an Cumarin untersucht, das in hohen Dosen gesundheitsschädlich sein kann. Von den hier insgesamt untersuchten 23 Proben war der Grenzwert von 50 mg/kg nur bei einer Probe Zimtwaffeln überschritten, die an einem Verkaufsstand angeboten wurden. Die Waffeln wurden aus dem Verkehr gezogen.

Im Jahr zuvor waren von insgesamt 50 Proben 6 beanstandet worden.

Ein weiteres erfreuliches Ergebnis brachte die Schwerpunktkontrolle Glühwein auf Weihnachtsmärkten. Von Ende November bis Anfang Dezember wurden 15 Proben untersucht. Keine Probe musste beanstandet werden.

Qualität von Rostwürsten



Die Rostwurst gehört im Saarland zu den beliebtesten Wurstarten. Imbissstände bieten die Würste in gegrilltem Zustand zu jeder Jahreszeit an, im Sommer gehört die Rostwurst zu jedem Schwenkfest dazu. Die Rostwurst ist fein gekörnt und nicht umgerötet, wodurch sich die graubraune Farbe ergibt. Die Qualität und Zusammensetzung der Rostwurst/Bratwurst wird in erster Linie in den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches beschrieben, daneben werden zur Beurteilung auch die allgemeine Verkehrsauffassung sowie rechtlichen Vorgaben bezüglich Zusatzstoffen und Kennzeichnung herangezogen. Als Ausgangsmaterial dienen grob entsehntes Rind- oder Kalbfleisch sowie grob entfettetes und fettgewebsreiches Schweinefleisch sowie Speck. Die Wurstmasse ist in der Regel in

Schweinedünndärmen abgefüllt. Neuerdings findet man auch essbare Kunstdärme mit dem gleichen Durchmesser.

Von 46 untersuchten Proben im Jahr 2013 waren 18 zu beanstanden, einige davon auch mehrfach. Dabei war in 15 Fällen eine zu hohe Wasserschüttung erfolgt und in einer Probe war zu viel Fett verarbeitet worden. Zwei Proben wurden beanstandet, weil die verwendeten Zusatzstoffe dem Verbraucher nicht kenntlich gemacht worden waren. Zwei Proben fielen durch einen abweichenden Geruch und hohe Keimzahlen auf, eine davon war zum Verzehr nicht mehr geeignet.

Lebensmittelkrisen 2013

Falsch gekennzeichnete Produkte mit Pferdefleisch

Die deutschen Behörden hatten am 12. Februar 2013 über das europäische Schnellwarnsystem für Lebens- und Futtermittel (RASFF) eine Meldung der Behörden in Luxemburg über möglicherweise falsch gekennzeichnete Produkte mit Pferdefleisch erhalten. Umfangreiche Untersuchungen der betroffenen Lebensmittelunternehmen sowie der zuständigen Überwachungsbehörden hatten den Verdacht bestätigt, dass Produkte, die ohne entsprechende Kennzeichnung Pferdefleisch enthielten, wie zum Beispiel Lasagne, Spaghetti und Penne Bolognese oder Rinder-Gulasch auch in Deutschland in Verkehr gebracht wurden. Bei 50 Sonderkontrollen in Herstellungs- und Handelsunternehmen sowie im Einzelhandel wurden 78 Fleischwarenproben erhoben und im LAV untersucht. In zwei Produkten wurde Pferdefleisch nachgewiesen, aber ohne Medikamentenbefund.

Betrug mit Bioeiern

Die Nachricht über Millionen Bio-Eier, die ihren Namen nicht verdienen, und über frei laufende Hühner, die aus Platzmangel mehr stehen als laufen, verunsicherte die Verbraucher in Deutschland stark. Nach Auskunft der Oldenburger Staatsanwaltschaft gab es Verdachtsfälle wegen falsch deklarerter Eier in Niedersachsen, Nordrhein-Westfalen, Mecklenburg-Vorpommern, Thüringen, Schleswig-Holstein, Brandenburg, Sachsen und Sachsen-Anhalt.

Im Saarland gibt es ca. 145 000 Legehennen, davon ca. 48 000 in Freilandhaltung, der Rest in Bodenhaltung. Der größte Biobetrieb hält ca. 11 000 Freilandhühner. Kontrollen erfolgen mindestens einmal jährlich.

Bei der Sonderkontrolle der Hühnerhalter im Saarland im März 2013 wurde festgestellt, dass die für die jeweilige Eierdeklaration geltenden gesetzlichen Anforderungen, insbesondere bezüglich der Mindestfläche pro Huhn, eingehalten wurden.

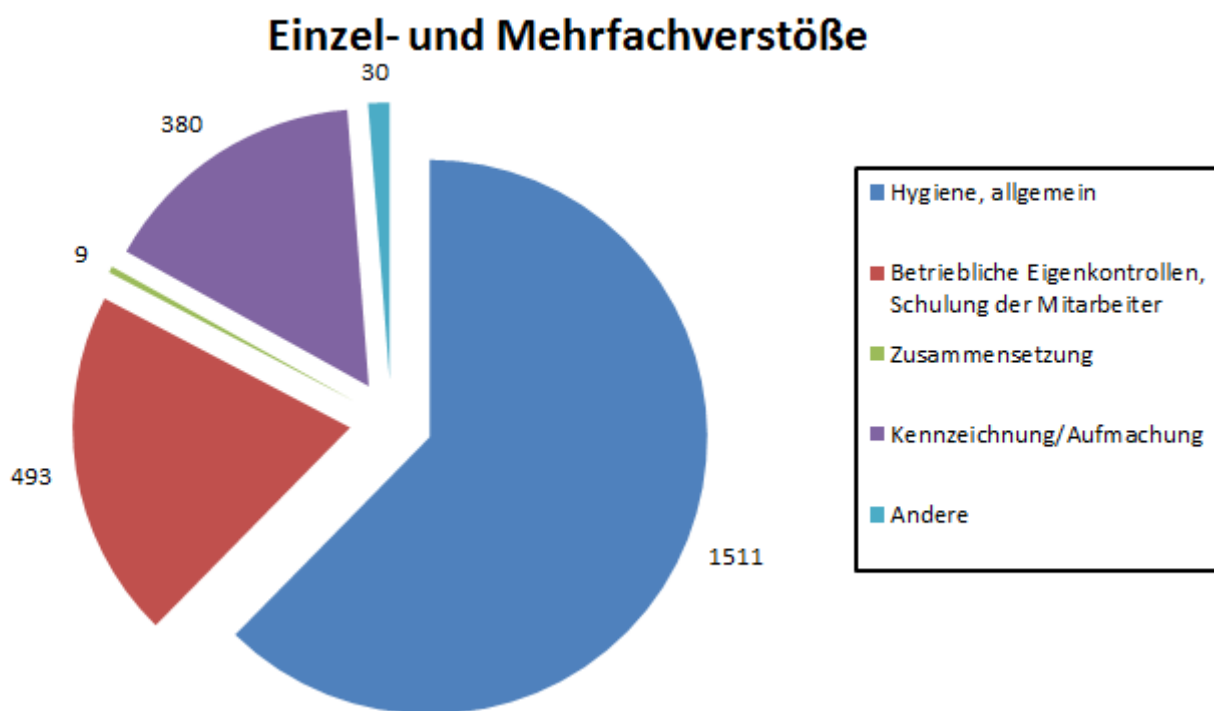
Beanstandungen und Maßnahmen

Bei den Betriebskontrollen werden neben hygienischen Bedingungen auch sonstige lebensmittelrechtliche Vorschriften überprüft. Auch die Wirksamkeit betrieblicher Eigenkontrollen wird auf den Prüfstand gestellt. Ein Kontrollschwerpunkt ist insbesondere die Beschaffenheit und Ausstattung der Betriebsräume, Maschinen, Anlagen und Arbeitsgeräte. Es werden also Betriebs-, Produkt- und Personalhygiene kontrolliert. Die bei Betriebskontrollen entnommenen amtlichen Proben werden von den Sachverständigen der Laborabteilungen B und D des LAV untersucht. Die Gutachten dienen bei Beanstandungen als Beweismittel für ordnungs- und strafrechtliche Maßnahmen.

Festgestellte Verstöße

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

- Hygiene, allgemein: bauliche und/oder technische Ausstattung der Räume und Geräte, Hygiene des Personals
- Betriebliche Eigenkontrolle und/oder Schulung der Mitarbeiter
- Zusammensetzung des Lebensmittels: Qualität der Rohstoffe oder Qualität der hergestellten Lebensmittel, Rückstände
- Kennzeichnung: Kennzeichnung von Lebensmitteln, Warenpräsentation, Aufmachung
- Andere Mängel: Nichteinhaltung weiterer lebensmittelrechtlicher Vorschriften (z.B. Rückverfolgbarkeit)



Zahl der Verstöße im Überblick:

Hygiene, allgemein	1511
Betriebliche Eigenkontrollen, Schulung der Mitarbeiter	493
Kennzeichnung/Aufmachung	380
Andere	30
Zusammensetzung	9

Die Lebensmittelkontrolleurinnen und -kontrolleure, die auch den Status einer Ermittlungsperson der Staatsanwaltschaft haben, können vor Ort je nach Mängelfeststellung bzw. Beanstandung eines Produktes durch einen Gutachter die entsprechenden erforderlichen Maßnahmen treffen, die von einer Verwarnung, Einleitung eines Bußgeldverfahrens bis hin zu strafprozessualen Maßnahmen (Sicherstellung, Beschlagnahme, Durchsuchung) im strafrechtlichen Ermittlungsverfahren reichen. Ebenso können die Vernichtung von Waren oder die (Teil-)Schließung eines Betriebes angeordnet werden.

Dementsprechend wurden in 2013 in 2050 Betrieben Verstöße festgestellt, die zu formellen behördlichen Maßnahmen geführt haben:

– Bearbeitete Strafverfahren	16
– Ordnungsverfahren	355
– Verwarnungen mit Verwarngeld (5,- bis 35,- Euro)	318
– Beanstandungen mit Abgabe an andere Behörden	142
– Betriebsschließungen	13
– Vernichtung von Lebensmitteln/Bedarfsgegenständen	
– Gebäckosterhasen	2125 Stück (à 250g)
– Honig	31 Gläser (à 500g)
– Fleischerzeugnisse	20 kg
– Fisch	0,5 kg
– Gemüse	3,5 kg
– Teigwaren	4,0 kg
– Käse	3,0 kg
– Margarine	13 kg
– Senf	5 Liter
– Zimt	2,0 kg
– Milch/Sahne	8 Liter
– Pudding	18 kg
– Mandeln	4,0 kg
– Salatschüsseln	2 Stück
– Wetzstahl	1 Stück
– Eierschneider	1 Stück

Erkrankungsfälle

Im Berichtsjahr wurden 19 Erkrankungsfälle (35 in 2012, 24 in 2011) von einzelnen und/oder mehreren Personen gemeldet, die von den Betroffenen auf den Genuss von Lebensmitteln zurückgeführt wurden.

Ergebnisse

Zur Ursachenklärung mussten jeweils umfangreiche Ermittlungen durch die Lebensmittelkontrolleurinnen und Kontrolleure durchgeführt werden. Starkes Erbrechen, Durchfall, Schwindel und Magenbeschwerden waren die häufigsten Symptome, die nach dem Verzehr von Salat, gedecktem Apfelkuchen, Salami- und Hawaii-Pizzen, Fleisch, Reis, Gemüse, Käse, Zander, Spinat und diversen Wurstwaren genannt wurden. Durchgeführte mikrobiologische und chemische Untersuchungen erbrachten aber keine Hinweise, die auf einen Zusammenhang mit dem Verzehr der genannten Lebensmittel hindeuteten.

Fortbildungs- und Schulungsmaßnahmen

Neben ausbildungsbegleitenden Maßnahmen für einen angehenden Lebensmittelkontrolleur wurden für das Kontrollpersonal der Lebensmittelüberwachung mehrere Schulungen bzw. Fortbildungsmaßnahmen durchgeführt:

- „Balvi – Schulungsmaßnahmen“ – Erfassung und Pflege betriebsbezogener Daten.

- zweitägige interdisziplinäre Fortbildungsveranstaltung im Ministerium für Soziales, Gesundheit, Frauen und Familie, an der das Kontrollpersonal der Gesundheitsämter und Lebensmittelüberwachungsbehörden des Saarlandes teilnahmen. Ziel der Veranstaltung war es, die Zusammenarbeit der Behörden zu fördern und darüber hinaus den Verbraucherschutz und die Lebensmittelsicherheit in Zeiten globaler Märkte und Warenströme zu optimieren.
- Praxisbezogene Schulungsmaßnahmen (Sachbearbeitung von Ermittlungsvorgängen, Vorgehensweise bei Schnellwarnungen) auf den Regionalstellen.

Verbraucherbildung

Das LAV trägt mit Fachvorträgen und der Durchführung und Mitgestaltung von Schulungsmaßnahmen im Bereich „Lebensmittelrecht und -hygiene“, unter anderem bei der Industrie- und Handelskammer (IHK, hier: Schulung nach § 4 LMHV – Lebensmittelhygiene-Verordnung), bei Städten und Gemeinden (Hygieneanforderungen bei der Durchführung von Stadt-, Dorf- und Vereinsfesten), beim Landesinstitut für Pädagogik und Medien (LPM) sowie bei der Landesarbeitsgemeinschaft für Gesundheitsförderung Saarland e.V. (LAGS; Zertifikatskurs) einschließlich der Teilnahme an den Fachgesprächen „Gesundheitsförderliche Ernährung in ganztägigen Bildungs- und Betreuungseinrichtungen“ der LAGS, zur Verbraucherbildung bei. Adressaten der Veranstaltungen sind neben den Lebensmittelunternehmern Personen, die berufsbedingt mit der Thematik „Lebensmittelhygiene“ in Berührung kommen (Lehrpersonal an Berufsschulen, Lehrerinnen und Lehrer an Schulen, Erzieherinnen und Erzieher in Kindertageseinrichtungen).

Informationsveranstaltung Hygiene bei der Schlagsahneherstellung

Im April führte das LAV in Saarbrücken eine Informationsveranstaltung mit dem Thema „Hygiene bei der Schlagsahneherstellung und professionelle Reinigung und Desinfektion von Sahnemaschinen“ durch. Die Veranstaltung, in Zusammenarbeit mit der DEHOGA Saarland sowie den saarländischen Bäcker- und Konditorinnungen, richtete sich allgemein an Hersteller und Inverkehrbringer von Schlagsahne und speziell an Speiseeishersteller und Eisverkäufer. Vor dem Hintergrund, dass im Jahre 2012 vom LAV 68 Schlagsahneprouben bei Sahneherstellern, in Eisdielen und Eiswagen untersucht worden waren, von denen 73,7 Prozent als nicht einwandfrei beurteilt wurden, wollte das LAV im Vorfeld einer anstehenden Schwerpunktaktion „Schlagsahne“ Hersteller und Verkäufer von Schlagsahne und Speiseeis einladen, um ihnen wichtige Tipps für die Sahneherstellung, professionelle Reinigung, Desinfektion und Wartung von Sahnemaschinen zu geben.

Welt der Familie

Auf der Messe „Welt der Familie“ im September 2013 stellten das Ministerium für Umwelt und Verbraucherschutz zusammen mit dem Landesamt für Verbraucherschutz und dem Landesamt für Umwelt- und Arbeitsschutz die vielfältigen Leistungen zum Schutz der Verbraucher vor. Das LAV konzentrierte sich bei der Messe-Präsentation auf die Themen „Täuschungsschutz“ und „Hygienesicherheit“. Gerade gegen den Täuschungsschutz verstoßen Gastronomen leicht, wenn sie etwa bei Speiseangeboten statt Hinterschinken künstlich erzeugten Schinkenersatz anbieten und nicht entsprechend ausweisen. Durch einen Flyer und bebilderte Stellwände konnten sich die Besucherinnen und Besucher des Messestandes über die Lebensmittelüberwachung im Saarland, Daten und Fakten von Betriebskontrollen und behördlichen Maßnahmen, die Untersuchung von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und kosmetischen Mitteln sowie über Verbrauchertipps informieren. Saar-Verbraucherschutz-Staatssekretär Roland Krämer und viele Standbesucherinnen und -besucher konnten

bei einer „Blindverkostung“ testen, ob sie echten Kochschinken von Schinkenimitaten unterscheiden können.

Tierarzneimittel

Der Einsatz von Arzneimitteln bei Tieren, die der Gewinnung von Lebensmitteln dienen, rückt zunehmend ins Interesse der Öffentlichkeit.

Im Saarland gibt es aktuell **127** Tierarztpraxen und Kliniken, die eine tierärztliche Hausapotheke führen. Damit ist die Gesamtzahl im Vergleich zum Vorjahr leicht gestiegen (2012: 124 Praxen/Kliniken).

Im Berichtsjahr wurden 12 tierärztliche Hausapotheken vom LAV kontrolliert.

Des Weiteren wurden Kontrollen bei 2 Tierheilpraktikern durchgeführt.

Im Berichtsjahr gingen 34 Anzeigen gemäß den Vorgaben des § 73 Abs. 3a Arzneimittelgesetz zum Verbringen von Arzneimittel aus dem Europäischen Ausland im Rahmen des sogenannten Therapienotstandes zur Prüfung beim LAV ein.

Untersuchung von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und kosmetischen Mitteln

Die Untersuchung und Beurteilung von Proben von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und kosmetischen Mitteln in den Laborabteilungen ist Bestandteil der durch das LAV zu leistenden amtlichen Lebensmittelüberwachung. Die Probenahme erfolgt grundsätzlich risikoorientiert durch die Lebensmittelkontrolleurinnen und -kontrolleure des LAV, was bedeutet, dass die Auswahl der Proben gezielt mit dem Blick auf ein vermutetes Risiko (Gesundheits- bzw. Täuschungsrisiko) geschieht.

Nach der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift über Grundsätze zur Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung lebensmittelrechtlicher, weinrechtlicher und tabakrechtlicher Vorschriften (AVV Rahmen-Überwachung - AVV RÜb) sind jährlich grundsätzlich 5 Proben Lebensmittel und 0,5 Proben Bedarfsgegenstände, kosmetische Mittel und Tabakerzeugnisse je 1000 Einwohner zu entnehmen.

In einem Jahres-Rahmenplan wird im LAV festgelegt, welche Lebensmittel, Bedarfsgegenstände, kosmetische Mittel und Tabakwaren beprobt werden. 2013 wurde dazu - wie bereits im Vorjahr - ein neu erarbeitetes Planungsschema angewandt, das zwischen Herstellerbetrieben, Gastronomie und Handel unterscheidet. Der herstellerorientierte Teil der Planung stellt das betriebs- und produkteigene Risiko in den Mittelpunkt. Beispielsweise werden Betriebe mit funktionierendem Eigenkontrollsystem und guter Betriebshygiene seltener beprobt als Betriebe mit Mängeln. Für den Handel wird dagegen die jährliche Probenzahl mit verschiedenen, risikobasierten Gewichtungsfaktoren für jede Warengruppe berechnet. Detaillierte Probenpläne, mit denen die Proben von den Laborabteilungen angefordert werden, werden quartalsweise erstellt. In diesen Quartalsplänen sind Details zur Probenart und zur vorgesehenen Untersuchung, zur für die Laboruntersuchung benötigten Menge, zum Zeitpunkt und gegebenenfalls zum Ort der Probenahme enthalten. Darüber hinaus werden von den Lebensmittelkontrolleuren auch Verdachtsproben entnommen. Proben, die von Verbraucherseite aufgrund vermuteter Mängel eingereicht werden, werden als Beschwerdeproben bezeichnet.

Aufgrund reißerischer Medienberichte über Keime, Rückstände, Kontaminanten, Zusatzstoffe und Verunreinigungen wird leider häufig der Bevölkerung das Bild einer Grundgefährlichkeit der angebotenen Lebensmittel vermittelt. Glücklicherweise ist diese Vorstellung nicht gerechtfertigt. Nur ein ganz geringer Anteil der verkauften Lebensmittel und Bedarfsgegenstände ist wirklich gesundheitsgefährdend. Der weitaus größere Teil der Beanstandungen erfolgt wegen gesundheitlich nicht relevanter Mängel.

Hier ist auch zu berücksichtigen, dass die Lebensmittelüberwachung, wie bereits eingangs ausgeführt, risikoorientiert vorgehen muss, d.h. sie sucht gewissermaßen mit der Lupe die Fälle heraus, bei denen die Wahrscheinlichkeit von Verstößen gegen Rechtsvorschriften am größten ist. **Daher sind die in diesem Bericht aufgeführten Beanstandungsquoten nicht so zu interpretieren, dass sie für das gesamte Angebot an Waren der jeweiligen Warengruppe zutreffen.**

Gesundheitsgefährdende Proben

Besonders gravierende Beanstandungsgründe, die eine Beurteilung als gesundheitsschädlich bzw. gesundheitsgefährdend erforderlich machten, lagen bei 7 Lebensmittelproben sowie bei 2 kosmetischen Mitteln vor (siehe Tabelle im Tabellenteil).

In einer Probe „Chicken Burger“ einer großen Schnellimbisskette hatte ein Verbraucher beim Verzehr auf einen harten Gegenstand gebissen.

Der Fremdkörper stellte sich als eine spitz zulaufende Knochenabsprengung eines Geflügelknochens heraus (s. Abb.).



Abb. Fremdkörper isoliert aus einem Chicken Burger

Eine ähnliche Verbraucherbeschwerde ergab sich bei einer Wurstprobe „Hausmacher Presskopf“. Hier konnte ein Zahn isoliert werden, der vom Schwein stammt und aufgrund seiner Form bei Verzehr des Lebensmittels zu Verletzungen im Verdauungstrakt, insbesondere im Bereich der Mundhöhle, führen kann.

Lebensmittel, die derartige Fremdkörper enthalten, wurden als gesundheitsschädlich eingestuft.

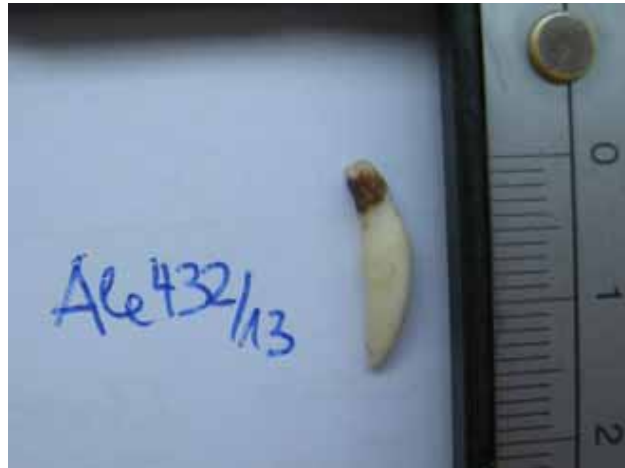


Abb. Schweinezahn isoliert aus einer Wurstkonserve

In einer Probe „Wurstsalat“ wurden Verotoxin bildende *Escherichia coli* (VTEC) nachgewiesen. Bei den nachgewiesenen Shigatoxinen der eingesandten *E. coli* - Isolate handelt es sich um Vertreter, die mit Durchfallerkrankungen, aber nicht mit schwerverlaufenden Erkrankungen beim Menschen assoziiert sind. Der Verzehr eines solchen Produktes ist geeignet, die Gesundheit zu schädigen.

Nach dem Sachverständigenbeschluss des Bundesinstituts für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin vom 13.03.2001 sind alle VTEC als potentielle Enterohämorrhagische *E. coli* (EHEC) anzusehen. Im Infektionsschutzgesetz (IfSG) werden unter dem Begriff EHEC diejenigen STEC (Shiga-Toxin produzierende *E.coli*) verstanden, die fähig sind, beim Menschen Krankheitserscheinungen auszulösen und damit humanpathogen sind. Enterohämorrhagische *E. coli* (EHEC) gehören zu den wichtigsten lebensmittelassoziierten Enteritiserregern. EHEC-Bakterien können bei Menschen nach einer Inkubationszeit von 2-10 Tagen schwere Infektionen mit starken, teilweise blutigen Durchfällen bis hin zum Nierenversagen verursachen. Menschen infizieren sich in der Regel auf oralem Weg mit EHEC. Als häufigster Infektionsweg ist der Verzehr von EHEC-kontaminierten Lebensmitteln, hauptsächlich Rohmilch und Fleischprodukte beschrieben. Aber auch andere Lebensmittel wie nicht pasteurisierter Apfelsaft und roh verzehrtes grünes Blattgemüse (z.B. Sprossen, Spinat) waren für Ausbrüche verantwortlich, wie epidemiologische und mikrobiologische Untersuchungen gezeigt haben. Bei Nutztieren (Rinder, Schafe, Ziegen, seltener Schweine) kommen EHEC häufig vor, ohne dass die Tiere daran erkranken. Die Erreger gelangen aus der Darmflora der Tiere in tierische Lebensmittel (z. B. Milch und Fleisch).

In einer Probe Pizzatomaten wurde ein Metallsplitter vorgefunden. Die Probe wurde als gesundheitsschädlich eingestuft.



Abb. Metallsplitter aus Pizzatomaten

In einer Probe Rote Bete wurde ein Fremdkörper (Fremdkörper: Polyethylenfolie, ca. 8,5 x 2,5 cm- s. Abb.) gefunden; die Probe war nicht zum Verzehr geeignet.



Abb. Fremdkörper Polyethylenfolie

Bei einer Verbraucherbeschwerde aus dem Bereich Zucker konnten sowohl in der Beschwerdeprobe als auch in der Verfolgspalte Metallsplitter (s. Abb.) nachgewiesen werden. Diese Proben wurden als gesundheitsschädlich beurteilt.

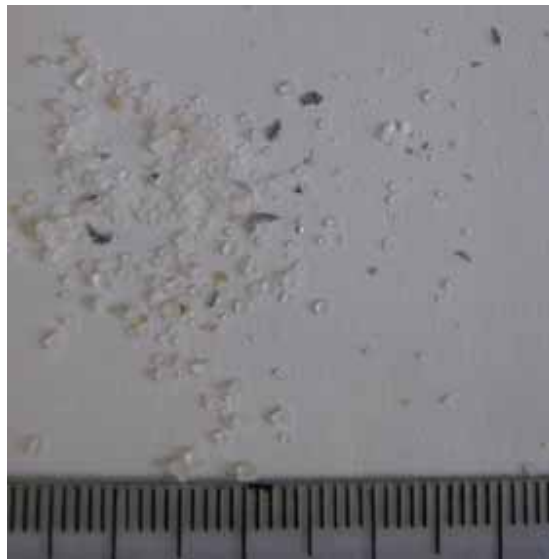


Abb. Metallsplitter in Bio-Zucker

Eine Probe Fastnachtsschminke wurde als gesundheitsgefährdend beurteilt, weil zwei Farbpigmente enthalten waren, die nicht mit den Schleimhäuten in Berührung kommen dürfen. Die bildliche Darstellung auf der Packung suggerierte jedoch eine unbedenkliche Anwendung auch im Augen- und Mundbereich. Ebenso fehlte der gesetzlich vorgeschriebene Warnhinweis auf der Packung.

Eine weitere Probe Faschingsschminke wurde aufgrund ihres hohen Arsengehaltes als gesundheitsgefährdend eingestuft. Das Schminkebeispiel auf der Verpackung zeigte mit der bedenklichen Farbe geschminkte Lippen, so dass eine orale Aufnahme der arsenhaltigen Farbe vorhersehbar war.

Warengruppen mit überdurchschnittlich hohen Beanstandungsquoten

02 Milchprodukte

In der Gruppe der Milchprodukte waren von 157 Proben 67 (42,8%) zu beanstanden.

Im Berichtsjahr 2013 wurden Sahneaufschlagautomaten in Gastronomiebetrieben (vorwiegend Eiscafés) überprüft. Von 95 Proben geschlagener Sahne mussten 65 (68,4 %) wegen des hohen Keimgehaltes beanstandet werden. Spezifische Krankheitserreger waren jedoch nicht nachweisbar.

07 Fleischerzeugnisse

Von 213 Proben der Gruppe Fleischerzeugnisse wurden 32 (15 %) beanstandet. Dies bedeutet erfreulicherweise eine deutliche Reduzierung der Beanstandungsquote im Vergleich zum Vorjahr (25%).



Abb. (Form-) Fleischstücke

Beispielhaft sei hier ein Produkt genannt, das als Fertigpackung unter der Verkehrsbezeichnung „Rindsgulasch, wie bei Muttern“ in Verkehr gebracht wurde. Die Verkehrsbezeichnung lässt ein Erzeugnis im natürlichen Gewebzusammenhang erwarten.

Aufgrund der sensorischen und der histologischen Untersuchung lag jedoch ein zum Teil kleinstückig zusammengesetztes Produkt vor, das nach den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse des Deutschen Lebensmittelbuches ein Formfleischprodukt darstellt. Dabei dominierte stellenweise ein ungewöhnlich hoher Bindegewebsanteil. Die Fleischstücke lagen größtenteils im nicht-natürlichen Zusammenhang vor (s. Abb.).

Da weder aus der Verkehrsbezeichnung noch aus dem Zutatenverzeichnis ein Hinweis darauf zu finden war, dass es sich um ein zusammengesetztes Erzeugnis handelte, wurde die Probe als irreführend gekennzeichnet bewertet.

Nach dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch ist es verboten, Lebensmittel unter irreführenden Angaben oder Bezeichnungen in den Verkehr zu bringen.

Zur Vermeidung einer Verwechslung von Formfleischerzeugnissen mit vergleichbaren Erzeugnissen aus gewachsenem Fleisch ist das Wort „Formfleisch-“ der Verkehrsbezeichnung voranzustellen.

Ein weiteres Fleischerzeugnis (Frikadelle) wurde als wertgemindert eingestuft, da der nach Leitsätzen definierte Anteil an Stärke in der Trockenmasse mit 25% begrenzt wird. Die Probe wich aufgrund eines deutlich über diesem Maximalwert liegenden Stärkeanteils von der Verkehrsauffassung ab (s. Abb.).



Abb. Frikadelle

Aufgrund der hohen Beanstandungsquote im letzten Jahr wurde auch 2013 das vorbehandelte und gewürzte Ausgangsmaterial für die Herstellung von Döner-Kebab-Spießen, Gyros-Spießen und Hähnchen-Spießen direkt bei den Herstellern entnommen und untersucht. Dabei wurden bei 10 von 25 Proben zum Teil deutliche Mängel in der Kennzeichnung bzw. in der mit dieser Kennzeichnung nicht übereinstimmenden Qualität festgestellt. Zwei Proben waren aufgrund mikrobiologischer Verunreinigungen zu beanstanden.

Mit der Produktbezeichnung „Döner Kebab“, „Döner“ oder „Kebab“ dürfen in Deutschland hergestellte Erzeugnisse nur bezeichnet werden, wenn sie der im Deutschen Lebensmittelbuch definierten Verkehrsauffassung entsprechen. Gemäß dieser Verkehrsauffassung wird „Kebab“ aus grob entsehtem Schafffleisch und/oder grob entsehtem Rindfleisch hergestellt. Außer Salz und Gewürzen sowie evtl. Eiern, Zwiebeln, Öl, Milch und Joghurt enthält Döner Kebab keine weiteren Zutaten. Der Hackfleischanteil beträgt nicht mehr als 60 %. Bei Hähnchen- oder Puten-Kebab bzw. Hähnchen- oder Puten-Döner-Kebab wird kein Hackfleisch eingesetzt, der Hautanteil beträgt höchstens 18 %. Viele Hersteller sind deshalb dazu übergegangen, ihre Geflügelfleischspieße nicht mehr als „Hähnchen- bzw. Puten-Kebab“ zu bezeichnen. Sie werden als „Hähnchen- oder Putenspieß“ an die Imbissbetriebe verkauft, um Beanstandungen aufgrund des erhöhten Hautanteils zu vermeiden.

Weitere Beanstandungen in diesem Bereich bezogen sich auf die Kennzeichnung von saarländischen Fertiggerichten in Dosen und auf die fehlende Kenntlichmachung des Geschmacksverstärkers bei einem lose verkauften Schwenker. In einer Probe Rohschinken war der Nitratgehalt deutlich überschritten.

17 Brote und Kleingebäcke

Im Berichtszeitraum wurden 23 Proben Brot und Kleingebäck chemisch untersucht, davon waren vier zu beanstanden. Hierbei handelte es sich um Verbraucherbeschwerden, bei denen Verunreinigungen bzw. Fremdkörper bemängelt wurden. Bei einer der Verbraucherbeschwerden handelte es sich um ein typisch italienisches Gebäck namens „La Lingue di Suocera“, was übersetzt „die Zunge der Schwiegermutter“ heißt. Es handelte sich um ein ca. 50 cm langes Gebäckstück aus Weizenmehl, Wasser, Olivenöl und Salz.

An dem Gebäck hafteten Rußpartikel, die der Verbraucher irrtümlicherweise für Mäusekot hielt.



Abb. „Schwiegermutterzunge“

18 Feine Backwaren

Im Bereich der Feinen Backwaren wurden im Rahmen der chemischen Untersuchungen zehn von insgesamt 53 Proben beanstandet. In zwei Proben wurde die fehlende Kennzeichnung bzw.

Kennzeichnung der Farbstoffe beanstandet. In vier weiteren Proben waren ebenfalls die Kennzeichnungselemente nicht korrekt aufgeführt. Eine Probe Zimtwaffeln wurde aufgrund eines erhöhten Gehaltes an Cumarin beanstandet. Eine Probe Butterkuchen enthielt nicht den in den Leitsätzen für Feine Backwaren geforderten Gehalt an Butter. Bei zwei weiteren Proben handelte es sich um Verbraucherbeschwerden, die Fremdkörper enthielten.

106 Proben Feine Backwaren mit nicht durcherhitzter Füllung oder Auflage aus Verkaufstheken wurden mikrobiologisch auf Hygieneindikatoren und Krankheitserreger untersucht. Hiervon wurden 12 Proben (11,3 %) wegen Hygienemängeln beanstandet.



Abb. Feine Backwaren mit nicht durcherhitzter Füllung

Die Herstellung der Pudding- bzw. 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 Hygienierisiko 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 die Parameter Gesamtkeimzahl, *Enterobacteriaceae*, *Escherichia coli*, Hefen, Schimmelpilze, *Bacillus cereus*, *Listeria monocytogenes*, Salmonellen und koagulase-positive Staphylokokken untersucht. Pathogene Mikroorganismen konnten nicht nachgewiesen werden.

22 Teigwaren

Von vier untersuchten Teigwarenproben waren zwei zu beanstanden. Es handelte sich hierbei um Proben von saarländischen Kleinherstellern. Es lagen Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften vor.

23 Hülsenfrüchte, Ölsamen, Schalenobst

Von einem Verbraucher wurde bei einer Probe Erdnüsse eine abweichende sensorische Beschaffenheit bemängelt. Im Rahmen der durchgeführten sensorischen Untersuchung konnte bei der vorliegenden Verbraucherbeschwerde ein abweichender ranziger Geruch und Geschmack festgestellt werden. Die Verfolgsprobe wies ebenfalls negative sensorische Eigenschaften auf. Sowohl der leicht oxidierte, alte, ranzige Geruch beim Öffnen der Tüte, als auch der abweichende, alte und ranzige Geschmack der Erdnüsse waren deutlich erkennbar. Dies wurde auch durch einen erhöhten Gehalt der Peroxidzahl bestätigt.

Insgesamt wurden von 92 untersuchten Proben aus dem Bereich Hülsenfrüchte, Ölsamen, Schalenobst zwei beanstandet.

26 Gemüseerzeugnisse

Von 31 untersuchten Proben Gemüseerzeugnissen waren 4 (12,9 %) Proben zu beanstanden. In einer Probe Pizzatomaten wurde ein Metallsplitter vorgefunden. Die Probe wurde als gesundheitsschädlich eingestuft. In einer Probe Rote Bete wurde ein Fremdkörper (Fremdkörper: Polyethylenfolie, ca. 8,5 x 2,5 cm) vorgefunden; die Probe war nicht zum Verzehr geeignet. Eine Probe Falafel wurde aufgrund diverser Kennzeichnungsmängel, irreführender Angaben und einem nicht zugelassenen Health Claim beanstandet.

32 alkoholfreie Getränke

Im Bereich der alkoholfreien Erfrischungsgetränke wurden 5 von insgesamt 16 Proben beanstandet. Die Beanstandungsquote lag demnach bei 31,3%.

Eine Probe Apfelsaftschorle aus einer Mehrwegflasche wurde auf Grund von Abweichungen in Geruch und Geschmack sowie Bodensatz in der Flasche als nicht zum Verzehr geeignet beurteilt. Bei zwei Proben Erfrischungsgetränke in Dosen trugen die Verpackungen kein Pfandlabel. Die Proben stammten vermutlich aus dem Ausland. Importierte Einweg-Getränkeverpackungen unterliegen der Pfandpflicht nach § 9 Abs. 1 Satz 1 und Satz 3 Verpackungsverordnung ebenso wie die in Deutschland abgefüllten Getränkeverpackungen. Verantwortlich für das bundesweite Pfandsystem ist die Deutsche Pfandsystem GmbH (DPG) mit Sitz in Berlin. Bei Importen kann sich der ausländische Abfüller selbst bei der DPG registrieren lassen und den Aufdruck des EAN-Codes sowie des Sicherheitslabels direkt auf dem Gebinde/Etikett anbringen. Ist dies nicht möglich, ist der in Deutschland ansässige Importeur angesprochen, sich und seine Produkte bei der DPG zu registrieren und die registrierten Gebinde mit Selbstklebeetiketten nach zu etikettieren. Eine der beiden Proben war zudem nur in polnischer Sprache etikettiert.

35 weinähnliche Getränke

Von 6 untersuchten Proben weinähnlicher Getränke wurde eine Probe fruchtweinhaltiger Cocktail auf Grund eines Schwefelwasserstoffböckers als in seinem Genusswert nicht unerheblich gemindert beurteilt.

37 Spirituosen

Im Berichtszeitraum wurden 18 Proben Spirituosen untersucht, von denen 4 zu beanstanden waren (22,27%). Bei allen 4 beanstandeten Proben wurden Mängel in der Kennzeichnung festgestellt. Die Verkehrsbezeichnungen waren nicht rechtskonform und in zwei Fällen entsprach der vorhandene nicht dem angegebenen Alkoholgehalt.

40 Honig

Insgesamt wurden im Berichtsjahr 62 Proben Honig untersucht. Davon waren 12 Proben, also 19,4 %, zu beanstanden.

Bei 13 Honigproben, die als saarländischer Honig bzw. als Deutscher Honig gekennzeichnet waren, wurde die Herkunft dieser Honige an Hand von Pollenanalysen überprüft.

Die Mikroskopische Untersuchung ergab bei 6 dieser Proben, dass die Herkunftsangabe nicht stimmte. Das Pollenspektrum zeigte, dass die Honige zu großen Teilen, wenn nicht sogar vollständig aus südosteuropäischen sowie südeuropäischen mediterranen Gebieten stammten. Vier dieser Honigproben wiesen darüber hinaus noch irreführende Angaben in der Etikettierung auf und bei zwei dieser Proben mussten noch weitere Kennzeichnungsmängel beanstandet werden.

6 weitere Proben Honig wurden ausschließlich auf Grund von Kennzeichnungsmängeln beanstandet.

41 Konfitüren

Von 13 untersuchten Konfitürenproben bzw. Fruchtaufstrichen waren 2 Proben zu beanstanden (15,4 %). Bei den beiden Proben handelte es sich um Fruchtaufstriche von saarländischen Kleinherstellern. Es lagen Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften vor. Nach wie vor bereitet die Kennzeichnung dieser Produkte den Kleinherstellern und Direktvermarktern erhebliche Schwierigkeiten.

44 Schokoladen und Schokoladenwaren

Fehlende bzw. nicht korrekt angegebene Kennzeichnungselemente führten auch zu einer hohen Beanstandung im Bereich der Schokoladen. Es wurden 16 Proben Schokolade, vor allem Schokoladenhohlfiguren zur Osterzeit, von saarländischen Kleinherstellern untersucht. Sieben Proben hiervon wurden wegen Kennzeichnungsmängeln beanstandet.



Abb. Schokoladenhohlfigur aus handwerklicher Herstellung

51 Nahrungsergänzungsmittel

Aus der Warengruppe Nahrungsergänzungsmittel (NEM) wurden von 12 untersuchten Proben 5 (41,6 %) beanstandet. 4 Proben wiesen Kennzeichnungsmängel auf, 1 Probe entsprach in ihrer Zusammensetzung nicht der Zutatenliste und wurde deshalb als irreführend für den Verbraucher beurteilt.

59 Wasser

Von 58 untersuchten Proben waren 14 Proben zu beanstanden (24,1 %).

Bei einer Probe Mineralwasser, die als Beschwerdeprobe eingesandt wurde, war ein Teil der Mineralsalze ausgefallen und hatte sich als Bodensatz abgesetzt. Die Probe wurde als in ihrem Nährwert nicht unerheblich gemindert beurteilt.

Zoonose-Monitoring in der Lebensmittelkette 2013

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. Parallel laufende Monitoring-, Überwachungs- oder Bekämpfungsprogramme werden bei Erstellung des Zoonosen-Stichprobenplans berücksichtigt. Die erzielten Ergebnisse sollen u. a. dazu beitragen, die Prävalenz eines Erregers in einer spezifischen Erreger-Matrix-Kombination zu evaluieren. Weiterhin dient der Zoonosen-Stichprobenplan der Gewinnung von Isolaten für die weitergehende Charakterisierung einschließlich Resistenztestung. Das Zoonosen-Monitoring wird seit dem Jahr 2009 von den Bundesländern im Rahmen der amtlichen Lebensmittel- und Veterinärüberwachung durchgeführt.

Die im Jahr 2013 zu untersuchenden 71 Lebensmittelproben aus dem Einzelhandel sowie aus Verarbeitungsbetrieben sind mit den Ergebnissen in folgender Tabelle zusammengefasst:

Untersuchte Lebensmittel im Rahmen des Zoonosemonitorings 2013

Lebensmittelkategorie (Anzahl)	VTEC- positiv Anzahl	<i>Salmonella</i> - positiv Anzahl	MRSA- positiv Anzahl	<i>Campylobacter</i> - positiv Anzahl	<i>L.m.</i> positiv Anzahl	Kommensale <i>E. coli</i> positiv Anzahl
Rindfleisch – Handel (5)	0	0	0	0	-	0
Hähnchenfleisch – Handel (6)	-	0	0	2	-	5
Hähnchenfleisch - Verarbeitungsbetrieb (30)	-	0	10	-	-	12
Erdbeeren – Handel (30)	0	0	-	0	0	0

L. m. = *Listeria monocytogenes*
VTEC = Verotoxinbildende *E.coli*

MRSA = Methicillinresistente Staphylokokken
- = nicht untersucht

Erdbeeren

Im Rahmen des Zoonosemonitoring wurden im Programm EH12 Erdbeeren untersucht. Pflanzliche Lebensmittel werden immer wieder als Quelle eines Lebensmittel-bedingten Ausbruchs identifiziert. Für 2013 wurden Erdbeeren ausgewählt, da sie als bodennah wachsende Frucht besonders gefährdet für Kontaminationen sind. Hierbei sollte vergleichend die Belastung im Erzeugerbetrieb sowie im Groß- bzw. Einzelhandel betrachtet werden. Dazu wurden 30 Proben Erdbeeren vom Hersteller bzw. aus dem Einzelhandel gezogen und unter anderem auf Salmonellen, Campylobacter, Listerien sowie *E. coli* und VTEC untersucht, um die Prävalenz dieser Keime zum Zeitpunkt der Ernte sowie im Handel zu ermitteln. Keine der Proben war zu beanstanden.

Untersuchungen im Rahmen des Monitorings 2013

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 bzw. der Abgabe der genannten Stoffe in Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und Kosmetika 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 Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit in Berlin, das zusammen mit den Ländern die Ergebnisse jährlich in einem Monitoringbericht veröffentlicht.

Im Rahmen des Monitorings 2013 wurden im LAV folgende Proben untersucht:

Bereich	Untersuchungsprogramm	Anzahl Proben
Monitoringprojekt	Wildpilze auf Quecksilber	10
Warenkorbmonitoring	Sahnesauermilch und saure Sahne auf Elemente	10
Warenkorbmonitoring	Roggenkörner auf Elemente	5
Warenkorbmonitoring	Rosenkohl auf Pflanzenschutzmittel	5
Warenkorbmonitoring	Weißkohl auf Pflanzenschutzmittel	5
Warenkorbmonitoring	Basilikum auf Pflanzenschutzmittel	10
Warenkorbmonitoring	Tomaten auf Pflanzenschutzmittel	5
Warenkorbmonitoring	Erdbeeren auf Pflanzenschutzmittel	10
Warenkorbmonitoring	Pflaumen auf Pflanzenschutzmittel	10
Warenkorbmonitoring	Grapefruit auf Elemente	15
Warenkorbmonitoring	Tattoofarben auf Elemente	6
Warenkorbmonitoring	Verkleidung/Masken auf Weichmacher	3

Bereich	Untersuchungsprogramm	Anzahl Proben
Warenkorbmonitoring	Uhren und sonstige Armbänder aus Kunststoff auf Weichmacher	3
Warenkorbmonitoring	Fingerfarben auf Konservierungsstoffe und mikrobiologischen Status	6
		103

Untersuchungen im Rahmen des Bundesweiten Überwachungsplans (BÜp) 2013

Der Bundesweite Überwachungsplan ist ein für ein Jahr festgelegter Plan über die zwischen den Ländern abgestimmte Durchführung von amtlichen Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung der lebensmittelrechtlichen, weinrechtlichen und tabakrechtlichen Vorschriften. Er kann Programme enthalten zu Produkt- und Betriebskontrollen oder einer Kombination aus beidem. Im Gegensatz zum Lebensmittel-Monitoring ist der Bundesweite Überwachungsplan ein risikoorientiertes Überwachungsprogramm. Das heißt, dass die Auswahl der zu untersuchenden Proben und der zu kontrollierenden Betriebe gezielt auf Basis einer Risikoanalyse erfolgt. Gerade bei neuen gesetzlichen Regelungen wie beispielsweise neu eingeführten Höchstmengen oder geänderten Kennzeichnungsvorschriften sind bundesweite Aussagen zum Grad der Umsetzung bzw. Verstöße von Interesse. Außerdem werden im BÜp auch häufig Daten zur Klärung von aktuellen Fragestellungen und zur Festlegung vorläufiger Höchstgehalte erhoben. Im Rahmen des bundesweiten Überwachungsplanes werden Lebensmittel, kosmetische Mittel und Bedarfsgegenstände untersucht.

Mikrobieller Status freistehender Wasserspender

Wasserspender werden in Arztpraxen, Krankenhäusern, Altenheimen, Apotheken, Arbeits- und Kindertagesstätten aufgestellt. Sie sind meist als kostenlose Serviceleistung für den Verbraucher gedacht. Es gibt zwei verschiedene Arten von Wasserspendersystemen: freistehende Wasserspender, sogenannte Watercooler, die Wasser aus einer zu platzierenden Plastikflasche erhalten, sowie leitungsgebundene Wasserspender, die direkt an die Trinkwasserleitung angeschlossen sind. Bei falscher Handhabung können diese Spender aber zu einem Gesundheitsrisiko werden, insbesondere für Menschen mit einem schwächeren Immunsystem wie Kranke, Alte und Kinder. Insbesondere durch lange Standzeiten, Sonneneinstrahlung, Raumtemperatur, mangelnde Reinigung und Desinfektion der Geräte können sich im Wasser, in den Zapfvorrichtungen sowie im Abfüllungssystem Bakterien sammeln (BfR, 2005).

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat die hygienische Beschaffenheit von Wasserspendern und die von ihnen ausgehende mikrobielle Gefahr für den Verbraucher bewertet und in der „Gesundheitlichen Bewertung Nr. 047/2005“ im September 2005 veröffentlicht. Im Rahmen des durchgeführten BÜP-Programmes sollten nun neue Untersuchungsdaten zur Neufassung dieser Veröffentlichung erhoben werden.

Dazu wurden 26 freistehende Wasserspender beprobt und mikrobiologisch untersucht. 11 Proben wurden beanstandet- 10 aufgrund erhöhter Gesamtkeimzahlen, eine Probe enthielt eine hohe Zahl an coliformen Keimen. Krankheitserreger konnten in keinem Wasserspender nachgewiesen werden.

Hygienestatus von Teilgerichten aus der Gastronomie

Um möglichst zeitsparend Gerichte zubereiten zu können, werden in Gastronomiebetrieben wie Imbissen, Restaurants, aber auch Raststätten Lebensmittel gegart/zubereitet und vorrätig gehalten. Vor

dem Servieren werden diese Speisen nicht mehr oder nur noch kurz erhitzt, weshalb bei dieser Lagerung ein besonderes Augenmerk auf die Hygiene und die Lagertemperatur gelegt werden muss. Je nach Art der Aufbewahrung kann es bei einem Keimeintrag zu einer starken Vermehrung dieser Keime kommen. Um den Hygienestatus dieser Teilgerichte zu erfassen, wurden im Rahmen eines BÜP-Programmes 29 Proben aus der Gastronomie untersucht. Dabei handelte es sich sowohl um vorgegarte Beilagen wie Nudeln, Reis und Kartoffeln, als auch um vorbereitete Suppen und Soßen mit und ohne Fleischanteil. Untersucht wurden diese Lebensmittel sowohl auf Hygienekeime wie *Enterobacteriaceae* und Hefen sowie auf potentielle Krankheitserreger, z.B. Listerien, koagulase-positive Staphylokokken oder *Bacillus cereus*.

Von den 29 Proben wurden lediglich zwei beanstandet. Bei beiden beanstandeten Proben handelte es sich um vorgegarte Teigwaren. In beiden Fällen wurden hohe Zahlen an aeroben mesophilen Keimen, *Enterobacteriaceae* und Pseudomonaden nachgewiesen, was auf eine mangelnde Hygiene hindeutet. Krankheitserreger konnten in keinem Fall nachgewiesen werden.

Vorkommen von pathogenen *Yersinia enterocolitica* in Schweinehackfleisch und Hackepeter ohne Erhitzungsnachweis

Im Rahmen des Büp-Programmes 2013 sollte rohes Schweinehackfleisch gezielt auf *Yersinia (Y.) enterocolitica* überprüft werden. Im Landesamt für Verbraucherschutz wurden im Jahr 2013 insgesamt 35 Proben im Rahmen dieses Programmes untersucht. In keiner der untersuchten Proben wurden Yersinien nachgewiesen. Die Übertragung von *Y. enterocolitica* auf den Menschen erfolgt durch kontaminiertes Fleisch, Milch oder Wasser. Das Schwein gilt als Hauptreservoir für den Erreger und rohes oder unzureichend gegartes Schweinefleisch als Hauptquelle der Infektionen. Die Bakterien finden sich in der Maulhöhle, vor allem in den Tonsillen und Submaxillar-Lymphknoten.

Im Jahr 2011 wurden in Deutschland rund 3400 Infektionen mit Yersinien gemeldet, die meisten Infektionen wurden durch *Y. enterocolitica* ausgelöst. Damit gehören Yersiniosen – nach Infektionen mit *Campylobacter* und *Salmonellen* – zu den häufigsten bakteriellen Magen-Darm-Erkrankungen in Deutschland. Yersiniosen können ein weites Spektrum von klinischen Symptomen hervorrufen, die vom Alter und Abwehrzustand der Patienten abhängen. Kleinkinder beispielsweise entwickeln nach einer Infektion in der Regel eine selbstlimitierende akute Gastroenteritis, während Schulkinder meist an einer mesenterialen Lymphadenitis mit unspezifischen Abdominalschmerzen erkranken. Es liegen derzeit noch keine belastbaren Daten zu einer möglichen minimalen Infektionsdosis der Bakterien vor, welche eine Abschätzung der Dosis-Wirkungsbeziehung erlauben würde. Es ist zu vermuten, dass die minimale Infektionsdosis von der Lebensmittelmatrix und vom Immunstatus der exponierten Verbrauchergruppen abhängig ist (Stellungnahme des BfR vom 18. Januar 2013).

Mikrobiologisch-hygienische Beschaffenheit von rohen Garnelen

Ziel dieses Programmes war eine Stuserhebung hinsichtlich der hygienischen Beschaffenheit von Garnelen und Shrimps auf Einzelhandelsebene. Die Proben wurden sowohl sensorisch als auch mikrobiologisch untersucht. Zur Erhebung des Hygienestatus wurde der aerobe mesophile Gesamtkeimgehalt sowie die Anzahl an *Enterobacteriaceae* bestimmt. Des Weiteren wurde auf *E. coli* untersucht, ein Marker-Organismus für eine unzureichende Verarbeitungs-, Betriebs- oder Distributionshygiene. An pathogenen Mikroorganismen wurde *Vibrio* spp., Hauptverursacher von lebensmittelbedingten Erkrankungen infolge des Verzehrs von Garnelen, berücksichtigt. Bei den vom LAV untersuchten Produkten (n=18) waren sowohl die Sensorik als auch der mikrobielle Status von einwandfreier Beschaffenheit.

Schwefeldioxid in Konfitüre extra/ Gelee extra:

10 Proben Konfitüre extra/ Gelee extra wurden im Rahmen des Bundesweiten Überwachungsplans auf ihren Gehalt an Schwefeldioxid (Sulfite) untersucht.

Die Verwendung von Schwefeldioxid und Sulfiten (E220 - E228) ist nach der ZuZuV für Konfitüre extra und Gelee extra nicht erlaubt.

Anders verhält es sich bei Konfitüren, Gelees und Marmeladen. Hier beträgt die Höchstmenge 50 mg/kg und bei Verwendung geschwefelter Früchte 100 mg/kg.

Da Schwefeldioxid und Sulfiten nach Anlage 3 der LMKV zu den Zutaten gehören, die ab 10 mg/kg Allergien oder Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können, wurde eine Überprüfung der Verwendung in Konfitüre extra und Gelee extra für notwendig erachtet. Es sollten Produkte aus Deutschland, der EU und Nicht-EU Ländern überprüft werden.

In keiner der 10 Proben wurde ein Gehalt an Schwefeldioxid von mehr als 5 mg/kg gefunden.

Isothiazolone in kosmetischen Mitteln

Aufgrund des weiter rückläufigen Einsatzes der wegen hormoneller Wirksamkeit heftig umstrittenen Parabenen als Konservierungsstoffe in kosmetischen Mitteln weichen viele Firmen auf Isothiazolinone aus, die aber ein wesentlich höheres Sensibilisierungspotenzial aufweisen. Damit einhergehend ist mit einer Zunahme von Allergien – ausgelöst durch Kosmetika – zu rechnen. Im Rahmen des o. g. BÜP-Programms wurden im LAV 10 kosmetische Mittel auf die Einhaltung der Höchstmengen an Isothiazolinonen untersucht. Überschreitungen wurden im Rahmen dieser Untersuchungsreihe nicht festgestellt, aber in 8 von 10 Proben lagen die Gehalte nur knapp unter der gesetzlich vorgegebenen Höchstmenge. Eine Probe wurde jedoch wegen Kennzeichnungsmängeln und Zusatz eines nicht zugelassenen Farbstoffes beanstandet.

86 Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt

Im Jahr 2013 wurden aus der Gruppe der Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt insgesamt 109 Proben untersucht. 17 Proben mussten beanstandet werden (18,5 %).

Ein Untersuchungsschwerpunkt war die Bestimmung der Farbechtheit von Lebensmittelkontaktmaterialien aus Papier und Pappe wie beispielsweise Bäckertüten, Dönertüten, Tablettauflieger, Servietten etc.

Es wurde festgestellt, dass insbesondere beim Kontakt mit alkalischen Lebensmitteln (beispielsweise gekochte Eier auf belegten Brötchen) häufig keine Farbechtheit gegeben ist und somit ein Übergang der Farben der Lebensmittelkontaktmaterialien aus Papier und Pappe auf die darin verpackten Lebensmittel möglich ist.

Ein weiterer Untersuchungsschwerpunkt war, wie bereits im vergangenen Jahr, die Überprüfung von Konformitätserklärungen für Lebensmittelkontaktmaterialien aus Kunststoff gemäß den Vorgaben der europäischen Kunststoffverordnung (EU) Nr. 10/2011. Wie bereits im Vorjahr musste in den meisten Fällen eine Beanstandung ausgesprochen werden, da die rechtlichen Vorgaben nicht eingehalten wurden bzw. in einigen Fällen keine Konformitätserklärung vorgelegt werden konnte.

Weitere Beanstandungsgründe waren sonstige Kennzeichnungsmängel wie beispielsweise fehlende Herstellerangaben oder fehlende Verwendungshinweise sowie sensorische Abweichungen.



Abb. Lebensmittelbedarfsgegenstände aus Papier

Monitoring

Das LAV Saarbrücken war im Jahr 2013 an zwei verschiedenen Monitoring-Programmen im Bereich Bedarfsgegenstände beteiligt.

In einem Programm ging es um Körperkontaktmaterialien aus Kunststoff wie beispielsweise Uhrenarmbänder bzw. Faschingsmasken, bei denen zunächst eine Materialidentifizierung durchgeführt werden musste. Bei der Identifizierung von PVC (Polyvinylchlorid) als verwendetem Kunststoff sollte sich eine Untersuchung auf Phthalat-Weichmacher anschließen, da PVC häufig mit gesundheitlich bedenklichen Phthalaten weich gemacht wird. Erfreulicherweise konnte aber bei keiner der untersuchten Proben PVC identifiziert werden, so dass keine Untersuchung auf Phthalat-Weichmacher erforderlich war. Es musste lediglich eine Probe aufgrund der fehlenden Herstellerangabe nach ProdSG beanstandet werden.

In einem zweiten Programm ging es um den mikrobiologischen Status und die verwendeten Konservierungsstoffe in Fingermalfarben. Alle untersuchten Fingermalfarben entsprachen den rechtlichen Vorgaben und boten keinen Anlass zur Beanstandung oder Bemänglung.

Wasseruntersuchung

Insgesamt untersucht wurden 1807 Proben, von denen 154 beanstandet wurden. Trinkwasser, Wasser in Schwimmbädern und Badeseen sowie Grundwasser werden mikrobiologisch und chemisch untersucht, häufig in enger Kooperation mit den zuständigen Gesundheitsämtern. 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 LAV.

Trinkwasser

Von 1556 untersuchten Proben wurden 114 beanstandet (Grundlage: Trinkwasserverordnung TrinkWV2001). Trinkwasserproben werden vom LAV im Wasserwerk, aus Trinkwasserbehältern, bei Ortsnetzen aus Kleinanlagen von nicht an die öffentliche Wasserversorgung angeschlossenen Häusern und in der Hausinstallation, einschließlich Warmwasserproben, entnommen (zu Detailergebnissen der Untersuchungen s. Tabelle Trinkwasseruntersuchung im Tabellenteil).

Grundwasser

Von 19 untersuchten Proben wurden zwei beanstandet. Im Rahmen des Grundwassermessnetzes wird an ausgewählten Brunnen und Bohrungen die Grundwasserqualität bestimmt. Die mikrobiologischen Untersuchungen erfolgen im LAV, während die chemischen Untersuchungen im LUA durchgeführt und ausgewertet werden.

Badegewässer

Von 82 Proben wurden 6 beanstandet. Die untersuchten Badegewässer wiesen insgesamt eine sehr gute Qualität auf. Lediglich in 3 Fällen kam es zu einer Überschreitung der Höchstwerte für *Escherichia coli*, jeweils in Kombination mit erhöhten Werten für Enterokokken. In 4 Fällen war der Phosphatgehalt zu hoch, es wurden aber keine Blaualgen bzw. Algentoxine nachgewiesen (zu Detailergebnissen der Untersuchungen s. Tabelle im Tabellenteil).

Badewasser

Von 84 Proben wurden 24 beanstandet. Wasserproben aus Schwimmbädern werden nach den in der DIN19643 enthaltenen Parametern untersucht und bewertet. Die Gesamtzahl der Beanstandungen im Bereich Badewasser betraf 4 Entnahmestellen, die jeweils mehrfach beprobt wurden.

Der Nachweis des Keims *Legionella pneumophila* war als Beanstandungsgrund im Vergleich zu den Vorjahren deutlich verringert (4 Fälle gegenüber 15 Fälle im Vorjahr), der Keim trat zudem ausschließlich im Filtrat auf und war in keinem Fall im Beckenwasser nachweisbar. Als sonstiger mikrobiologischer Beanstandungsgrund wurde in zwei Fällen der Keim *Pseudomonas aeruginosa* nachgewiesen. Beanstandungen chemischer Parameter betrafen zumeist den Gehalt an Aluminium (12), Chlor (5) und Chlorat (2), des Weiteren wurde vereinzelt der Grenzwert für Nitrat (2) überschritten.

Untersuchung von Lebensmitteln auf gentechnische Veränderungen und sonstige molekularbiologische Untersuchungen

Molekularbiologische Untersuchungen

Die molekularbiologischen Untersuchungen werden im Landesamt für Verbraucherschutz meist zur Ergänzung konventioneller Untersuchungsmethoden als interne Dienstleistung für andere Untersuchungsbereiche des Amtes durchgeführt. Durch die Kombination von konventionellen mit molekularbiologischen Untersuchungsmethoden ist es oft möglich, Untersuchungen zügiger und im Vergleich zu rein konventionellen Methoden mit weniger Aufwand abzuschließen. Neben dem Gewinn an Zeit ist dies häufig auch mit einem Gewinn an Qualität verbunden.

Im Berichtszeitraum 2013 wurden im LAV an Lebens- und Futtermitteln insgesamt 1779 Proben molekularbiologisch untersucht. Das Untersuchungsspektrum wurde im Zusammenhang mit den Ereignissen um nicht deklarierte Anteile an Pferdefleisch in Konserven und anderen Zubereitungen um die Bestimmung von verschiedenen Tierarten erweitert. In diesem Zusammenhang wurden auch 85 Lebensmittelproben auf Bestandteile von Pferdefleisch untersucht. Bei 2 Proben konnte dabei eine nicht zutreffende Deklaration festgestellt werden.

Eine Zusammenfassung der in diesem Zusammenhang durchgeführten molekularbiologischen Untersuchungen gibt die Tabelle im Tabellenteil.

Verbraucherinformation

Verbraucherinformationsgesetz

Nach dem am 01.05.2008 in Kraft getretenen Verbraucherinformationsgesetz (VIG) kann jedermann auf Antrag freien Zugang zu verbraucherschutzrelevanten Daten insbesondere über

- nicht zulässige Abweichungen von Anforderungen geltenden Lebensmittelrechts,
- 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, sofern dem Informationsanspruch keine überwiegenden öffentliche Belange oder private Interessen, wie etwa Betriebs- oder Geschäftsgeheimnisse, entgegenstehen.

Im Jahr 2013 wurden auf Grundlage des VIG vier Informationsanträge an das LAV gerichtet und von diesem bearbeitet.

Verbraucherinformationen nach dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch

Auf der Grundlage des § 40 Ia des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) informiert das Landesamt (LAV) als zuständige Behörde die Öffentlichkeit unter Nennung des betroffenen Unternehmens bereits im hinreichend begründeten Verdachtsfall über folgende Verstöße im Anwendungsbereich des LFGB:

1. Höchstmengenüberschreitungen bei einzelnen Inhaltsstoffen eines Produktes
2. Verstöße gegen sonstige Vorschriften des LFGB nebst Nebengesetzen, die dem Schutz der Verbraucherinnen und Verbraucher vor Gesundheitsgefährdungen, vor Täuschung oder der Einhaltung hygienischer Anforderungen dienen, insofern ein erheblicher oder wiederholter Verstoß anzunehmen ist, bei dem ein Bußgeld von mindestens 350 € zu erwarten ist.

Im Jahr 2013 lagen keine Höchstmengenüberschreitungen vor. Bzgl. der sonstigen Verstöße erfolgten 22 Veröffentlichungen.

Zoonosenbekämpfung

Auf den Menschen übertragbare Tierkrankheiten

Bestimmte Infektionskrankheiten der Tiere sind auch auf den Menschen übertragbar. Die Überwachung dieser sogenannten Zoonosen nimmt im Bereich der Tierseuchenbekämpfung eine besondere Stellung ein. Darunter spielen u.a. Tollwut, Salmonellen und Trichinen eine wichtige Rolle.

Tollwut

Deutschland gilt seit 2008 als tollwutfrei. Nur wenn ein erneutes Auftreten der Krankheit rechtzeitig erkannt wird, können frühzeitig entsprechende Bekämpfungsmaßnahmen eingeleitet werden. Als wichtigster Überträger auf den Menschen gilt der Fuchs. Daher werden alle krank erlegten oder tot aufgefundenen Füchse im Saarland auf das Vorhandensein von Tollwut untersucht. In Verdachtsfällen werden auch andere Wildtiere und Haustiere einer Untersuchung zugeführt.

Salmonellen

Salmonellen sind europaweit eine der häufigsten durch Lebensmittel übertragenen Krankheiten. Die Bekämpfung der Salmonellen in landwirtschaftlichen Betrieben verringert folglich das Auftreten von Salmonellen in der Lebensmittelkette und trägt somit zum Verbraucherschutz bei. Salmonellenerkrankungen des Menschen werden vorwiegend durch den Verzehr von nicht ausreichend erhitzten und keimbelasteten Lebensmitteln verursacht. Als wichtige Eintragsquellen gelten Eier sowie Geflügel- und Schweinefleisch. Daher werden in saarländischen Geflügel- und Schweinehaltungen regelmäßig Salmonellenuntersuchungen durchgeführt. Zusätzlich müssen diese Betriebe umfangreiche Schutzmaßnahmen einhalten, um die Gefahr einer Salmonellenbelastung der Tiere so gering wie möglich zu halten. Bei positiven Befunden werden entsprechende Bekämpfungsmaßnahmen eingeleitet.

Trichinen

Trichinen sind Fadenwürmer, die sich in der Muskulatur von infizierten fleischfressenden Haus- und Wildtieren einnisten können. Eine Infektion des Menschen erfolgt meist durch den Verzehr von rohem oder nicht ausreichend erhitztem trichinenhaltigen Fleisch, vorwiegend von Haus- und Wildschweinen. Die daraus folgende Erkrankung des Menschen ist mit teils schwerwiegenden Symptomen verbunden und verläuft mitunter tödlich. Um dies zu verhindern, müssen ausnahmslos alle Haus- und Wildschweine vor dem menschlichen Verzehr amtlich auf Trichinen untersucht werden. Erst danach wird das Fleisch zur Weiterverarbeitung und Abgabe an den Verbraucher freigegeben.

Die Untersuchungen im Einzelnen

Die nachfolgenden Tabellen geben einen Überblick über die im Berichtszeitraum 2013 durchgeführten diagnostischen mikrobiologischen, serologischen, parasitologischen und virologischen (außer molekularbiologischen) Untersuchungen im LAV auf Zoonosen.

Anzeigepflichtige Tierseuchen:

Anzeigepflichtige Tierseuchen	Anzahl durchgeführter Untersuchungen	Positiver Antigen-nachweis	Positiver Antikörper-nachweis
Brucellose			
- Rinder	2481	0	0
- Schafe	277	0	0
- Ziegen	94	0	0
Salmonellose der Rinder	0	0	/
Tollwut			
Tiere aus dem Saarland	81	0	/
Tiere aus Luxemburg	54	0	/

Meldepflichtige Tierkrankheiten:

Meldepflichtige Tierkrankheiten	Anzahl durchgeführter Untersuchungen	Positiver Antigen-nachweis	Positiver Antikörper-nachweis
Echinococcus multilocularis	64	19	/
Chlamydiose – serologisch- Rinder	0	/	0
Listeriose	21	3	/
Coxiella burnetti (Q-Fieber)	0	/	0
Paratuberkulose (Blut)	61	/	9
Paratuberkulose (Kot)	0	0	/

Sonstige Untersuchungen:

Art der Untersuchungen	Anzahl durchgeführter Untersuchungen	Positiver Antigen-nachweis	Positiver Antikörper-nachweis
Salmonellen bei Hausschweinen serologisch	521		49
Salmonellen bei Hausschweinen bakteriologisch	2	0	/
Salmonellen bei Legehennen	109	1	/
Salmonellen bei Ziegen	14	13	
Trichinella spiralis:			
Wildschweine	11166	0	/
Hausschweine	5431	0	/
	5734	0	/
Pferd	1	0	/

Wirtschaftlicher Verbraucherschutz

Schutz der Verbraucherinnen und Verbraucher

Wirtschaftsmärkte werden auf Grund der Globalisierung und technischer Entwicklungen zunehmend komplexer, die Angebote von Produkten und Dienstleistungen größer aber auch unübersichtlicher, der Eigenverantwortung des Einzelnen aber auch dem Verbraucherschutz kommen demzufolge in vielen Bereichen eine stärkere Bedeutung zu. Um die Position der Verbraucherinnen und Verbraucher zu stärken, setzt sich das Ministerium für Umwelt und Verbraucherschutz u. a. im Rahmen von Gesetzgebungsverfahren im Bundesrat dafür ein, die Rechtspositionen der Verbraucherinnen und Verbraucher weiter zu verbessern.

Verbraucherschutz kann jedoch nur dann wirksam sein, wenn den Verbraucherinnen und Verbraucher nicht nur Rechte eingeräumt werden, sondern sie diese auch kennen. Zur Information der Verbraucherinnen und Verbraucher trägt daher eine kompetente Verbraucherberatung von unabhängigen Verbraucherorganisationen wie der Verbraucherzentrale des Saarlandes e. V. wesentlich bei.

Verbraucherschutz in Deutschland und im Europäischen Binnenmarkt

Um die Rechte der Verbraucherinnen und Verbraucher zu stärken gab es auch im Jahr 2013 verschiedene Gesetzgebungsaktivitäten auf nationaler und europäischer Ebene, die den Bereich des wirtschaftlichen Verbraucherschutzes betreffen.

In Deutschland gab es auf dem Gebiet des wirtschaftlichen Verbraucherschutzes u. a. folgende gesetzgeberischen Aktivitäten:

Im Mai 2013 hat der Deutsche Bundestag das Gesetz zur Förderung und Regulierung einer Honorarberatung über Finanzinstrumente beschlossen. Mit dem Gesetz wird erstmals eine Regelung zur Honorarberatung im Bereich der Finanzprodukte geschaffen. Ziel ist es, für mehr Transparenz gegenüber dem Kunden zu sorgen und das Vertrauen der Anleger in die Beratung über Finanzprodukte zu stärken. Auf der Grundlage des Gesetzes wird das Berufsbild des Honoraranlageberaters ab dem 01.08.2014 eingeführt. Honoraranlageberater dürfen keine Provisionen von Produkthanbietern oder Dritten behalten, für die sie Produkte vermitteln.

Das Gesetz gegen unseriöse Geschäftspraktiken vom 01.10.2013 ist am 09.10.2013 in Kraft getreten; ein Teil der Regelungen treten am 01.11.2014 in Kraft. Die Regelungen des Gesetzes zielen darauf ab, unseriöse Praktiken in den Bereichen Inkassowesen, Telefonwerbung und Abmahnwesen einzudämmen, ohne berechnigte Belange seriöser Gewerbetreibender zu beeinträchtigen. Gleichzeitig soll mit dem Gesetz entgegengewirkt werden, dass Bürgerinnen und Bürger obwohl sie selbst entweder keine oder nur vergleichsweise geringfügige Rechtsverstöße begehen, erhebliche Verluste finanzieller oder immaterieller Art hinnehmen müssen oder zumindest der Gefahr solcher Verluste ausgesetzt sind.

Solche unseriösen Geschäftspraktiken können beispielsweise Telefonanrufe von Unternehmen bei Verbraucherinnen und Verbrauchern sein, um etwa die Teilnahme an Gewinnspielen anzubieten und sich anschließend herausstellt, dass der Anruf zu langfristigen vertraglichen Verpflichtungen geführt hat. Nach dem neuen Gesetz können Verträge über Gewinnspieldienste daher nur noch in Textform (schriftlich, Telefax oder E-Mail) geschlossen werden. Um darüber hinaus zu vermeiden, dass die Bürgerinnen und Bürger am Telefon überrumpelt werden, können nunmehr Bußgelder für unerlaubte Werbeanrufe bis zu 300.000 Euro verhängt werden. Dies gilt auch für die Verwendung automatischer

Anrufmaschinen ohne vorherige ausdrückliche Einwilligung des Verbrauchers. Im Bereich der Inkassotätigkeit werden gesetzliche Darlegungs- und Informationspflichten des Inkassodienstleisters gegenüber den Schuldnern festgeschrieben. Verstöße dagegen können mit Bußgeldern sanktioniert werden. Das Gesetz will die Verbraucherinnen und Verbraucher auch vor überhöhten Abmahngebühren bei Urheberrechtsverletzungen im Internet schützen. Daher unterliegen urheberrechtliche Abmahnungen nun einem sog. Regelstreitwert. Dies hat zur Konsequenz, dass der Streitwert für einen Unterlassungs- und Beseitigungsanspruch in der Regel nur 1.000 Euro betragen darf, wenn ein Verbraucher erstmalig für eine urheberrechtliche Vorschrift abgemahnt wird. Dies hat auch zur Folge, dass die Anwaltskosten und damit die Kosten für den Abgemahnten sinken. In den Fällen, in denen Verbraucherinnen und Verbraucher unberechtigt oder unwirksam durch ein Unternehmen abgemahnt werden, können diese außerdem eigene Rechtsverteidigungskosten zurückfordern.

Seit dem 01.11.2013 habe Reisende die Möglichkeit, ihre Ansprüche bei Flugverspätungen oder – annullierungen schlichten zu lassen und sich zu diesem Zweck an die Schlichtungsstelle für den öffentlichen Personenverkehr (söp) zu wenden. Grundlage dafür ist das Gesetz zur Schlichtung im Flugverkehr. Von der Möglichkeit zur Schlichtung sind Zahlungsansprüche von bis zu 5.000 EURO, die ab Inkrafttreten des Gesetzes am 01.11.2013 entstehen, erfasst. Die Anrufung der Schlichtungsstelle ist dann möglich, wenn der Verbraucher seinen Anspruch zunächst erfolglos gegenüber dem Luftfahrtunternehmen geltend gemacht hat bzw. seit der Geltendmachung mehr als zwei Monate vergangen sind. Durch die Schlichtungsstelle werden die Beschwerden geprüft und Schlichtungsvorschläge für eine einvernehmliche Streitbeilegung vorbereitet. Für den Fluggast ist das Schlichtungsverfahren kostenfrei; Verbraucherinnen und Verbraucher tragen jedoch ihre eigenen Kosten wie zum Beispiel Porto und Kopien sowie gegebenenfalls anfallende Anwaltskosten. In der Vergangenheit hat sich eine außergerichtliche Streitschlichtung immer wieder als effektives Mittel der Rechtsdurchsetzung bewährt; Streitigkeiten zwischen Verbraucherinnen und Verbrauchern und Unternehmen können oftmals schneller und unbürokratischer gelöst werden.

In vielen verschiedenen Bereichen des wirtschaftlichen Verbraucherschutzes werden die gesetzlichen Regelungen in Deutschland entscheidend durch europäische Vorgaben geprägt. Werden europäische Regelungen getroffen, sorgen diese dafür, dass wichtige Rechte der Verbraucherinnen und Verbraucher europaweit gelten und damit ein einheitlich hohes Schutzniveau innerhalb der EU sicherstellen. Existiert ein verlässlicher europaweiter Verbraucherschutz werden die Rechte der Verbraucherinnen und Verbraucher gestärkt und ihnen die Möglichkeit eröffnet, ihre Entscheidungen etwa hinsichtlich Produkten und Dienstleistungen ohne Rücksicht auf nationale Grenzen zu treffen. Besondere Bedeutung haben europäische Vorgaben daher in den Bereichen in denen die Verbraucherinnen und Verbraucher über das Internet länderübergreifend Verträge schließen und Leistungen in Anspruch nehmen. Ein Beispiel dafür ist die sog. Verbraucherrechterichtlinie. Die Richtlinie 2011/83/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25.10.2011 über die Rechte der Verbraucher (Verbraucherrechterichtlinie) findet Anwendung auf Haustür- und Fernabsatzgeschäfte und damit auch auf über das Internet geschlossene Verträge. Ziel der Richtlinie ist es, durch eine Angleichung des Rechts der Mitgliedstaaten zu einem ordnungsgemäßen Binnenmarkt und zu einem hohen Verbraucherschutzniveau beizutragen. Die Richtlinie geht vom Grundsatz der Vollharmonisierung aus. Gleichzeitig wird es den Mitgliedstaaten jedoch ermöglicht, durch Öffnungsklauseln in verschiedenen Bereichen ein höheres Verbraucherschutzniveau zu erreichen. Mit der Richtlinie wurden die Mitgliedstaaten verpflichtet, die für die Umsetzung notwendigen Rechtsvorschriften bis zum 13.12.2013 zu erlassen. Dem ist der nationale Gesetzgeber mit dem Gesetz zur Umsetzung der Verbraucherrechterichtlinie und zur Änderung des Gesetzes zur Regelung der Wohnungsvermittlung, das am 27.09.2013 im Bundesgesetzblatt verkündet wurde, nachgekommen. Die neuen Vorschriften treten am 13.06.2014 in Kraft. Mit dem Gesetz sollen die Verbraucherinnen und Verbraucher bei Vertragsschlüssen u. a. vor versteckten und unangemessenen Zusatzkosten geschützt werden. Darüber

hinaus werden etwa die Informationspflichten der Unternehmer vor einem Vertragsschluss erweitert sowie die Vorschriften über das Widerrufsrecht bei Verbraucherverträgen grundlegend neu gefasst.

In unserer Gesellschaft sind Bankkonten zu einem wesentlichen Bestandteil unseres täglichen Lebens geworden. Durch sie wird es möglich, Zahlungen vorzunehmen und zu erhalten, im Internet einzukaufen aber auch Rechnungen gegenüber Versorgungsunternehmen - etwa im Energiebereich - zu begleichen. Innerhalb der europäischen Union können Banken ihre Dienstleistungen grenzüberschreitend anbieten. Um die Bürgerinnen und Bürgern etwa in die Lage zu versetzen, ein Konto in einem anderen Mitgliedstaat zu eröffnen oder von einer Bank zu einer anderen zu wechseln, ist auf europäischer Ebene die Verabschiedung einer Richtlinie über die Transparenz und die Vergleichbarkeit von Zahlungskontogebühren, den Wechsel von Zahlungskonten und den Zugang zu einem Basiskonto beabsichtigt. Ein entsprechender Richtlinienvorschlag wurde Anfang Mai 2013 durch die Europäische Kommission vorgelegt. Als Regelungsbereiche wurden die Vergleichbarkeit von Kontogebühren, der Wechsel des Zahlungskontos und der Zugang zu Zahlungskonten vorgesehen.

Verbraucherzentrale des Saarlandes e.V.

Zentrale Einrichtung für die Verbraucherinformation, und -beratung ist im Saarland die Verbraucherzentrale des Saarlandes e. V. (Verbraucherzentrale). Die Verbraucherzentrale hat es sich zum Ziel gemacht, einerseits über alle den privaten Konsumenten betreffenden Fragen zu beraten und zu informieren aber auf der anderen Seite auch die Interessen der Verbraucherinnen und Verbraucher gegenüber den Anbietern von Waren und Dienstleistungen zu vertreten und Verbraucherrechte durchzusetzen.

Das für die Verbraucherinnen und Verbraucher zur Verfügung stehende Angebot ist dabei vielfältig. Die Bürgerinnen und Bürger können sich persönlich, telefonisch oder per E-Mail beraten lassen. Auf den Internetseiten der Verbraucherzentrale steht ihnen zudem umfangreiches Informationsmaterial bis hin zu Musterbriefen und verbraucherrechtlichen Urteilen zur Verfügung. Je nachdem welche Informationen oder welche Beratungsleistungen im konkreten Fall nachgefragt werden, stehen für die Verbraucherinnen und Verbraucher verschiedene Möglichkeiten zur Verfügung. Reicht es etwa beim Kauf von Produkten aus, sich umfangreich über das Online-Angebot zu informieren, kann bei speziellen Problemen durch eine ausführliche Beratung geholfen werden. Bei kleineren Sachverhalten kann auch telefonisch oder per E-Mail beraten werden. Abgerundet wird das Angebot der Verbraucherzentrale des Saarlandes e. V. durch das Durchführen von Veranstaltungen, Vorträgen, Seminaren und Ausstellungen sowie durch verschiedene Angebote für Schulen, die unterbreitet werden.

Anfang September 2013 konnte die Verbraucherzentrale neue Räumlichkeiten in Merzig einweihen. Damit ging eine Vergrößerung der Arbeits- und Beratungsfläche einher, wodurch das Beratungsangebot vor Ort noch einmal verbessert werden konnte. Darüber hinaus verfügt die neue Beratungsstelle über einen behindertengerechten Zugang und konnte daher noch verbraucherfreundliche gestaltet werden. Die Verbraucherzentrale wurde auch im Jahr 2013 durch das Saarland und den Bund gefördert.

Technischer Verbraucherschutz

Schwerpunktaktionen

Bericht zur Schwerpunktaktion „Sicherheit rückwärts-fahrender Baumaschinen“ der Gewerbeaufsicht

Beim Einsatz fahrbarer Baumaschinen wie Bagger, Dumper, Walzmaschinen und Laderaupen ereignen sich immer wieder schwere und tödliche Unfälle. Dies ist auch aus dem Bericht „Gefährliche Produkte 2012“ der Bundesanstalt für Arbeitsschutz und Arbeitsmedizin (BAUA) ersichtlich:

„Die Gruppe der Unfälle mit (Erd-)Baumaschinen (Bagger, Kräne, Baufahrzeuge) mit einem Anteil von 56% der Meldungen war besonders auffällig...“

Nicht selten handelt es sich dabei um Unfälle, bei denen Arbeitnehmer auf Baustellen, weil sie von den Maschinenführern nicht gesehen werden konnten, überfahren wurden. Die Direktsicht aus den entsprechenden Fahrer cabinen war nicht ausreichend, um eine in unmittelbarer Nähe zur Baumaschine befindliche Person zu sehen.

In dem o.g. Bericht der BAUA findet sich dazu folgender Hinweis: *„Baustellenunfälle haben einen signifikanten Anteil an tödlichen Arbeitsunfällen. Besonders auffällig sind ... Überfahrunfälle. Hier wird oft auf vorhandene oder leicht verfügbare Assistenzsysteme verzichtet ...“*

Um dazu beizutragen, dass solche Unfälle auf Baustellen in Zukunft seltener auftreten hat die Gewerbeaufsicht im Landesamt für Umwelt und Arbeitsschutz (LUA) im Jahr 2013 eine Sonderaktion zum Thema „Gefahren durch rückwärtsfahrende Baumaschinen“ durchgeführt.

Rechtsgrundlagen

Die wichtigste Rechtsgrundlage für das Bereitstellen von Maschinen auf dem Markt, hier von fahrbaren Baumaschinen (ohne Zulassung für den öffentlichen Straßenverkehr), stellt die Maschinen-Richtlinie dar. In Deutschland wurde diese EU-Richtlinie durch die 9. Verordnung zum Produktsicherheitsgesetz in nationales Recht umgesetzt.

Darüber hinaus gibt es als untergeordnetes Regelwerk einige einschlägigen Normen (z.B. die DIN EN 474-1:2007) die die Richtlinie präzisieren, deren Anwendung für den Maschinenhersteller allerdings freiwillig ist. Hält ein Hersteller bei der Konstruktion einer Maschine diese einschlägigen Normen ein, und handelt es sich dabei um sogenannte harmonisierte Normen, so hat die Marktüberwachungsbehörde prinzipiell zu vermuten, dass das Produkt den in der EU-Richtlinie festgelegten Sicherheitsanforderungen (soweit wie sie von dieser Norm erfasst werden) entspricht. Ansonsten liegt die Beweislast gegenüber der Marktüberwachungsbehörde beim Hersteller.

Diese Rechtsgrundlagen für das Bereitstellen von Maschinen auf dem Markt sind von den Rechtsgrundlagen, die beim Betrieb der fahrbaren Baumaschinen zu beachten sind, zu unterscheiden. In diesem Zusammenhang sind insbesondere das Arbeitsschutzgesetz (ArbSchG) und die Betriebssicherheitsverordnung (BetrSichV) zu nennen. Das Regelwerk der Berufsgenossenschaften, beispielsweise die BGR 500, stellt eine konkretisierende Ergänzung dar.

Außerdem wurden dazu die Technische Regel zur Betriebssicherheit TRBS 2111 Teil 4 und im Februar 2012 die Bekanntmachung des Bundesministeriums für Arbeit und Soziales (BMAS) BekBS 2111 veröffentlicht.

Ablauf der Aktion

Zur Vorbereitung der Schwerpunktaktion fand Anfang 2013 mit dem LUA eine fachbereichsübergreifende Besprechung zum Thema „rückwärtsfahrbarer Baumaschinen“ statt. Im Rahmen dieser Besprechung wurden die bei der Gewerbeaufsicht für den Arbeitsschutz auf Baustellen

zuständigen Mitarbeiter darum gebeten, die Kollegen im Fachbereich Marktüberwachung bei der Durchführung dieser Schwerpunktaktion zu unterstützen. Nach einer kurzen Einführung zum Thema Produktsicherheit und zu den Schnittstellen zwischen technischem Arbeitsschutz und der Produktsicherheit, wurden die für Baumaschinen geltenden Rechtsgrundlagen erörtert und diskutiert. Während der in den Folgemonaten durchgeführten Aktion hat die Gewerbeaufsicht insgesamt 70 Baumaschinen auf Baustellen im Saarland überprüft. Dabei handelte es sich um 36 Bagger, 15 Dumper, elf Laderaupen und acht Walzfahrzeuge.

Außerdem eruierte das LUA fachbereichsübergreifend, d.h. in Zusammenarbeit zwischen der Marktüberwachung und dem technischen Arbeitsschutz, welche Unternehmen im Saarland fahrbare Baumaschinen herstellen, in die EU einführen, auf dem Markt als Händler anbieten oder verleihen.

Es hat sich gezeigt, dass im Saarland keine Hersteller, keine vom Hersteller bevollmächtigten Vertreter und keine Einführer von fahrbaren Baumaschinen ansässig sind. Allerdings gibt es einige Zweigniederlassungen von Herstellern und andere Unternehmen, die fahrbare Baumaschinen verleihen. Zwölf dieser Unternehmen wurden von Mitarbeitern des Fachbereiches 3.1 „Technische Produktsicherheit“ des LUA aufgesucht.

Bei den Überprüfungen auf Baustellen und bei den Verleihunternehmen wurde zunächst eingeschätzt, ob eine sich vor der Baumaschine arbeitende Person in gebückter Haltung (1,50 m Höhe) in unmittelbarer Nähe (etwa 1 m) vom Sitz in der Fahrerkabine aus gesehen würde, konstruktionsbedingt also eine ausreichende Direktsicht des Maschinenführers vorhanden ist. Dies ist in der Regel bei kleinen Baumaschinen der Fall. Sofern diese Direktsicht nicht vorhanden war, wurde überprüft ob Rückfahrkamerasysteme bzw. Kamerasysteme für eine Front-, Rück- und Seitenbereichsüberwachung oder zumindest Spiegel bzw. geeignete Linsensysteme den erforderlichen Überblick ermöglichen. Zusätzlicher Schwerpunkt der Überprüfungen war das Vorhandensein und die Vollständigkeit der Gefährdungsbeurteilungen.

Ergebnisse

Im Rahmen der Schwerpunktaktion konnte festgestellt werden, dass die Unternehmen im Saarland, die fahrbare Baumaschinen verleihen, nur Baumaschinen anbieten, die vom Hersteller mit Rückfahrwarnsystemen bzw. Kamerasystemen ausgerüstet sind.

Die meisten Baumaschinen, die auf den Baustellen im Einsatz waren, entsprachen den Anforderungen der DIN EN 474-1:2007 und somit vom Grundsatz der Maschinen-Richtlinie bzw. der 9. Verordnung zum Produktsicherheitsgesetz. Die Verteilung der festgestellten Mängel ist aus der nachfolgenden Tabelle ersichtlich:

Art der Baumaschine	Anzahl der überprüften Maschinen	ohne Mangel	mit Mangel
Bagger	36	26	10
Dumper	15	12	3
Raupen	11	6	5
Walzfahrzeuge	8	6	2
in Summe:	70	50	20

Eingeleitete Maßnahmen

Soweit erforderlich, wurde auf eine Ergänzung der Gefährdungsbeurteilungen und um Einleitung der daraus resultierenden Schutzmaßnahmen hingewirkt.

Bei einem Baustellendumper erfolgte, im Nachgang zu einer Überprüfung des LUA, eine herstellerseitige Nachrüstung der Baumaschine mit einem Weitwinkelspiegel.

In zwei Fällen ordnete das LUA die Mängelbeseitigung direkt auf der Baustelle an. Die Rückfahrspiegel der beiden betroffenen Walzfahrzeuge waren im Betrieb offensichtlich abgerissen und nicht mehr montiert worden. Sie wurden umgehend nachgerüstet.

Außerdem wurden vom LUA acht Bauunternehmen zur Mängelbeseitigung bis zum Ablauf einer angemessenen Frist angeschrieben und eine Nachkontrolle durchgeführt.

Des Weiteren wies das LUA zehn große Bauunternehmen und die Verleihunternehmen schriftlich auf die beim Rückwärtsfahren von Baumaschinen erforderliche ausreichende Rundumsicht hin. Den Schreiben wurde die Praxishilfe „Profis nehmen Rücksicht“ des Initiativkreises inQA-Bauen, die auch bei den Überprüfungen auf Baustellen und bei Verleihunternehmen verteilt wurde, beigelegt.

Erkenntnisse

Wenn Baumaschinen entsprechend den einschlägigen harmonisierten Normen konstruiert und hergestellt werden, ist von behördlicher Seite grundsätzlich davon auszugehen, dass diese Baumaschinen den Anforderungen der Maschinen-Richtlinie entsprechen.

Vor dem Hintergrund, dass der Nahbereich direkt hinter einer größeren Baumaschine in der Regel nicht von Rück- oder Seitenspiegeln erfasst wird, sind Spiegel als alleinige Maßnahme, um einer unzureichenden Direktsicht zu begegnen, allerdings kritisch zu betrachten. Hier wird die besondere Bedeutung der vom Maschinenhersteller auch bei Einhaltung einer harmonisierten Norm durchzuführenden Risikobeurteilung deutlich.

Auch bei den schon länger in Betrieb befindlichen Baumaschinen muss durch geeignete Maßnahmen eine ausreichende Rundumsicht gewährleistet werden. Technische Lösungen gemäß dem Stand der Technik sind dabei, aufgrund der geringen Verlässlichkeit organisatorischer Maßnahmen, stets vorrangig anzustreben. Nahezu alle namhaften Lieferanten von Baumaschinen bieten heute als Lieferzubehör Kamera- oder Spiegelsysteme an. Dennoch sollte der Grundsatz, dass sich im Aktionsradius der fahrbaren Baumaschinen Beschäftigte nur wenn unbedingt erforderlich aufzuhalten haben, stets beachtet werden. Dieser Grundsatz gilt auch für einweisende Personen.

Die im Rahmen der Schwerpunktaktion festgestellte Mängelquote von etwa 28 % zeigt, dass bei den in Betrieb befindlichen Baumaschinen noch Handlungsbedarf besteht.

Die Gewerbeaufsicht wird im Rahmen der üblichen Baustellenrevisionen weiterhin darauf hinwirken, dass die Rundumsicht aus der Fahrerkabine von Baumaschinen für einen sicheren Baustellenbetrieb ausreichend ist.

Marderstopp

In Deutschland gibt es mehr als 30.000 Biozidprodukte, die zur Bekämpfung von Schädlingen wie Insekten oder Nagetieren, aber auch gegen Viren, Bakterien oder Pilze eingesetzt werden. Ihre Wirkung besteht in der Lähmung des Nervensystems oder in der Beeinträchtigung der Vermehrungsfähigkeit von Schadorganismen. Als Mittel zur Bekämpfung unterschiedlicher Organismen sind Biozidprodukte potenziell auch gefährlich für Menschen, Tiere und die Umwelt und müssen dementsprechend mit der gebotenen Vorsicht gehandhabt werden. Um die notwendige Sicherheit für Verbraucher, Beschäftigte und die Umwelt zu erreichen und gleichermaßen die erforderliche Wirksamkeit der entsprechenden Produkte gewährleisten zu können, dürfen grundsätzlich nur nach behördlicher Prüfung zugelassene Biozidprodukte verwendet werden. Die deutsche Zulassungsstelle für Biozide ist die Bundesanstalt für Arbeitsschutz und Arbeitsmedizin (BAuA).

Marder sind bekannt dafür, dass sie sich gerne in den Motorräumen von Autos aufhalten. Dort beschädigen sie durch Nestbau Isolierungen und beißen aggressiv in Kabel, Schläuche, Plastik- und Gummiteile, insbesondere dann, wenn sie an diesen Stellen den Markierungsgeruch von anderen

Mardern wittern. Dagegen gibt es Mittel, die eine für Marder unangenehme Geruchswolke erzeugen und fremde Markierungsgerüche überdecken.

In diesem Zusammenhang war die Gewerbeaufsicht beim Landesamt für Umwelt- und Arbeitsschutz auf ein Biozidprodukt gestoßen, das zahlreiche Mängel aufwies:

- auf der Verpackung war keine Nummer der BAuA für die Registrierung als Biozid vorhanden,
- der Wirkstoff war nicht angegeben,
- das Mindesthaltbarkeitsdatum fehlte,
- Angaben zur Ersten Hilfe waren nicht vorhanden,
- die Chargennummer war nicht aufgedruckt.

Die Kennzeichnungen von Biozidprodukten dürfen weder irreführend sein noch einen übertriebenen Eindruck von dem Produkt vermitteln, und sie dürfen keinesfalls Angaben wie "Biozid-Produkt mit niedrigem Risikopotenzial", "ungiftig", "unschädlich" oder dergleichen enthalten. Die Kennzeichnung auf dem Produkt als rein pflanzlich und tierfreundlich vermittelt dem Anwender den Eindruck von einem harmlosen Produkt. Dies ist nicht zulässig. Der Händler musste das Produkt, das Marderbiss im Motorraum verhindern soll, aus dem Regal entfernen. Da der Hersteller seinen Sitz in einem anderen Bundesland hat, wurde die weitere Bearbeitung des Vorganges an die für den Hersteller zuständige Behörde weitergeleitet.

Flüchtige organische Verbindungen (VOC)

Die englische Abkürzung VOC (Volatile Organic Compounds) bezeichnet die Gruppe der flüchtigen organischen Verbindungen. Es handelt sich dabei um gas- und dampfförmige Stoffe organischen Ursprungs in der Luft. Dazu gehören zum Beispiel Kohlenwasserstoffe, Alkohole, Aldehyde und organische Säuren, die in Lösemitteln, Flüssigbrennstoffen und synthetisch hergestellten Stoffen verarbeitet sind.

VOC entstehen aus sehr unterschiedlichen Quellen. Biologische Prozesse können Außenluftquellen sein, zum Beispiel Pflanzenstoffwechsel-, Fäulnis- und Abbauprozesse. Weitere Außenluftquellen sind technische Prozesse, in denen Stoffe aus unvollständiger Verbrennung entstehen (besonders Kraftverkehrsabgase). Mögliche Innenraumquellen sind Produkte und Materialien zum Bau von Gebäuden und zur Innenausstattung (zum Beispiel Fußboden-, Wand- und Deckenmaterialien, Farben, Lacke, Klebstoffe, Möbel und Dekormaterialien).

Gegenüber Außenluft- haben Innenraumquellen in Mitteleuropa in der Regel eine deutlich größere gesundheitliche Bedeutung, da sich die Menschen überwiegend in Gebäuden aufhalten. Zudem ist der Abstand zu den VOC-Quellen drinnen meist geringer.

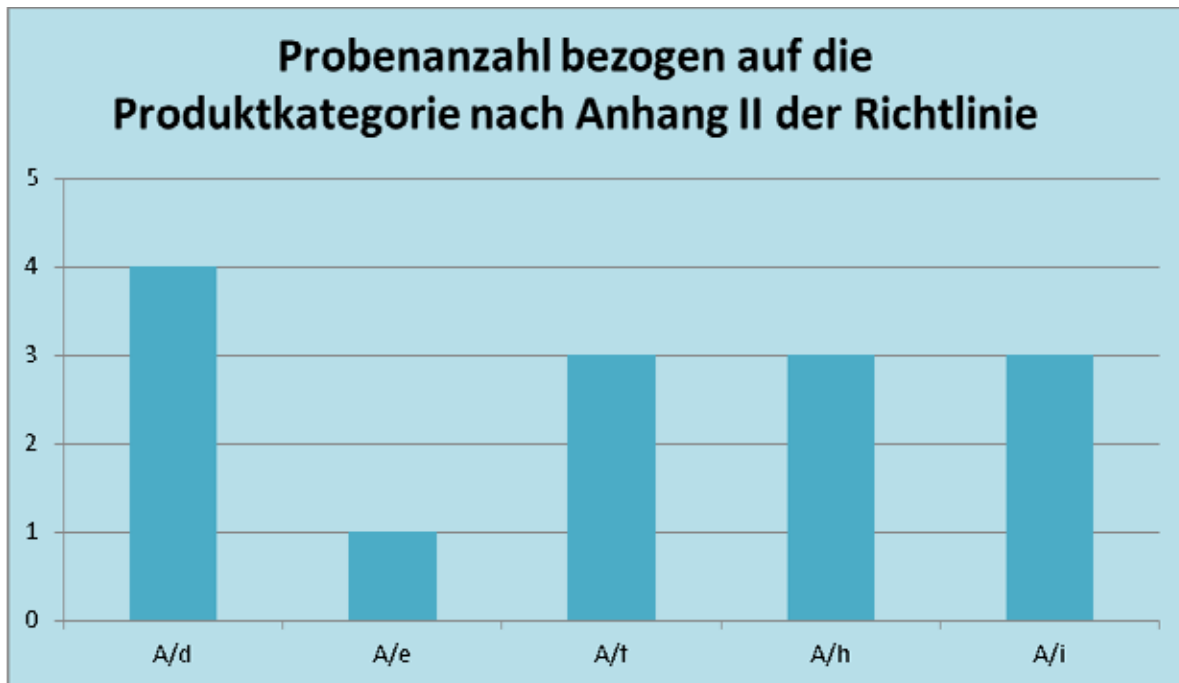
Durch die Belastung mit flüchtigen organischen Verbindungen in der Innenraumluft können Menschen dauerhaft erkranken. Am häufigsten davon betroffen sind Kinder und ältere Menschen. Die Symptome wie Kopfschmerzen, Allergien, Müdigkeit, Leistungsminderung, Schlafstörungen und Reizungen der Atemwege werden unter dem Begriff „Sick-Building-Syndrom“ zusammengefasst. Das Krankheitsbild wurde international verbindlich durch die WHO definiert.

In 2013 wurden vom Landesamt für Umwelt und Arbeitsschutz (LUA) Farben und Lacke verschiedener Hersteller hinsichtlich ihrer Gehalte an flüchtigen organischen Verbindungen untersucht. Anlass war die Verschärfung der Grenzwerte in 2010. Zur Überprüfung wurden insgesamt 14 Proben herangezogen.

Der Geltungsbereich der Vorschriften (u.a. die EU-Richtlinie 2004/42/EG vom 21. April 2004) umfasst sämtliche Anstrichmittel für Bauprodukte aus Holz, Stein, Metall und Kunststoff, die fest und dauerhaft mit einem Gebäude verbunden sind und Autoreparaturlacke. Anwender sind neben Malern und Schreibern auch Lohnlackierer. Die entsprechenden Produkte werden auch an private Endverbraucher in Fachmärkten und im Einzelhandel abgegeben.

Die Proben der Schwerpunktaktion wurden in Fachmärkten und im Einzelhandel entnommen und anschließend im Labor analysiert.

Gemäß den Analyseergebnissen enthalten alle Proben als Lösungsmittel ein Isomerengemisch von Kohlenwasserstoffen im Siedebereich Dekan bis Dodekan. Eine Probe wies zusätzlich Kohlenwasserstoffe mit Siedebereich oberhalb Tetradekan auf.



Proben in der Übersicht

Hinter den Kategorien verbergen sich folgende Erzeugnisse:

- A/d – Beschichtungsstoffe für Holz-, Metall- oder Kunststoffe für Bauwerke, ihre Bauteile und dekorativen Bauelemente (innen und außen), i. d. R. Bunt-, Matt- und Kunstharzlacke,
- A/e – Klarlacke und Lasuren für Bauwerke, ihre Bauteile und dekorativen Bauelemente (innen und außen) einschließlich sogenannter deckender Lasuren,
- A/f – Minimal filmbildende Lasuren und Öle,
- A/h – Verfestigende Grundbeschichtungsstoffe, für den Holzschutz,
- A/i – Einkomponenten-Speziallacke.

Die Kennzeichnung sieht bei dem meisten Gebinden wie folgt aus:



Kennzeichnungsbeispiel

Die Untersuchungsergebnisse auf einen Blick:

Probe	Kategorie	Grenzwert	Messwert	Bemerkung
1	A/e	400 g/l	372 g/l	
2	A/i	500 g/l	495 g/l	
3	A/d	300 g/l	319 g/l	Grenzwertüberschreitung
4	A/i	500 g/l	426 g/l	
5	A/d	300 g/l	283 g/l	
6	A/i	500 g/l	438 g/l	
7	A/h	750 g/l	724 g/l	
8	A/f	700 g/l	671 g/l	
9	A/f	700 g/l	504 g/l	
10	A/f	700 g/l	618 g/l	
11	A/d	400 g/l	364 g/l	Älteres Gebinde (vorheriger Grenzwert)
12	A/d	300 g/l	235 g/l	
13	A/d	300 g/l	229 g/l	
14	A/h	750 g/h	720 g/l	

Die vom Gesetzgeber vorgegebenen Grenzwerte waren nur in einem Fall überschritten. Im Falle der Grenzwertüberschreitung wurde eine Meldung über die Marktüberwachungs-plattform der EU erstellt und an die zuständige Behörde weitergeleitet.

Wenn in der Wohnung gesundheitliche Beeinträchtigungen auftreten und ein Zusammenhang mit VOC vermutet wird, ist die Suche nach den Quellen meist schwierig. Innenraumluftmessungen und Emissionsmessungen an verschiedenen Materialien sind sehr aufwändig und bringen häufig nicht die gewünschte Klarheit.

Verbraucherinnen und Verbraucher sollten deshalb emissionsarme Produkte und Materialien wählen. Dabei können sie sich an Umweltzeichen wie dem Blauen Engel orientieren.

Gefährliche Elektrosteckverbindungen

Ein Verbraucher hat dem Landesamt für Umwelt- und Arbeitsschutz (LUA) angezeigt, dass der Gerätestecker seines Elektrorasenmähers unter unbeabsichtigter Zugbelastung auf das Verlängerungskabel ausbricht und die Kontaktstifte in der Buchse (Bild 1) stecken bleiben. Die blanken Enden der Kontaktstifte können berührt werden und der Anwender hätte einen Stromschlag erleiden können. Normalerweise soll durch die Befestigung des Versorgungskabels an der Haltevorrichtung eine zu starke Zugbelastung des Gerätesteckers verhindert werden. Es stellte sich also die Frage, ob:

1. die Zugentlastung durch ein Fehlverhalten des Bedieners nicht verwendet wurde,
2. die Zugentlastung ihrer Zweckbestimmung nicht gerecht wurde oder
3. der Gerätestecker selbst für eine über die Zugentlastung reduzierte Beanspruchung nicht ausgelegt war.



Bild 1 „aufgebrochener Stecker“



Bild 2 „nachgestelltes Hindernis“

Bild 3 „Beispiel Haltevorrichtung als Zugentlastung“

Zunächst wurden beim Hersteller des in der Beschwerde aufgeführten Modells Belastungsprüfungen für den Gerätestecker veranlasst. Es zeigte sich, dass der Gerätestecker-Typ den Belastungen nicht ausreichend widerstand. Dieser Gerätestecker findet in den unterschiedlichsten Modellen und auch bei verschiedenen Herstellern Verwendung. Deshalb beschloss die Gewerbeaufsicht im LUA, als die im Saarland für das Produktsicherheitsgesetz zuständige Marktüberwachungsbehörde, den Sachverhalt in einer Schwerpunktaktion näher zu untersuchen.

Der rechtliche Rahmen

Elektrorasenmäher sind Maschinen, die hinsichtlich ihrer Beschaffenheitsanforderungen u.a. von der europäischen Maschinen-Richtlinie erfasst werden. Gemäß dieser Richtlinie hat der Hersteller alle Risiken, die von der Maschine ausgehen, zu ermitteln und zu beurteilen. Er muss den Rasenmäher so konstruieren und bauen, dass die im Anhang der Richtlinie festgelegten grundlegenden Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen eingehalten werden. Dabei hat der Hersteller auch die vorhersehbare Fehlanwendung zu berücksichtigen.

Ablauf der Schwerpunktaktion

Bei der Durchführung der Aktion wurden sieben Gartenzentren, vier Fachhändler, fünf Handelshäuser und ein Discounter aufgesucht. In einem ersten Schritt wurden die ausgestellten Elektrorasenmäher im Hinblick auf den Gerätestecker-Typ sondiert sowie bildtechnisch erfasst. Anschließend wurden zehn Elektrorasenmäher unterschiedlicher Marke als Stichprobe eingesammelt und zur näheren Prüfung an ein unabhängiges Prüfinstitut abgegeben.

Für die praxisorientierte Prüfung hat der Sachverständige das Verlängerungskabel einmal (360°) ebenerdig um einen Baum (Bild 2) geschlungen und auf der Wiese abgelegt. Zur Ermittlung der über das Verlängerungskabel auftretenden Kraft war in der Zuleitung zwischen Baum und Elektromäher ein kalibriertes Zugkraftmessgerät eingebaut. Der jeweilige Elektromäher wurde ohne laufendes Schneidmesser gleichmäßig und ruckfrei in Fahrtrichtung über eine Wiese geschoben. Es wurden soweit möglich zwei Prüfdurchgänge, nämlich zuerst ein Prüfdurchgang mit der Kabelverlängerung in der Haltevorrichtung und im Anschluss ein weiterer Prüfdurchgang ohne Nutzung der Haltevorrichtung, durchgeführt.

Ergebnisse

Der Prüfvorgang mit Haltevorrichtung konnte nur für neun Rasenmäher erfolgen, weil bei einem Rasenmäher keine Haltevorrichtung vorhanden war. Bei diesen Prüflingen widerstand die Haltevorrichtung in lediglich drei Fällen der jeweils aufgetretenen Belastung. In sechs Fällen schlüpfte das Kabel aus der Haltevorrichtung heraus und übertrug noch Kräfte auf die Zuleitung-Gerätestecker-Verbindung. Dies führte in zwei Fällen zum Herausbrechen der Steckerbrücke. In drei Fällen verdrehte sich die komplette Gerätestecker-Schalter-Einheit in Richtung der ziehenden Zuleitung bevor sich die Verbindung Zuleitung-Gerätestecker löste. Nur in einem Fall löste sich die Verbindung ohne Auswirkung auf den Gerätestecker.

Nachdem im ersten Prüfdurchgang zwei Steckerbrücken herausgebrochen waren, standen für den zweiten Prüfdurchgang ohne Haltevorrichtung nur noch acht Rasenmäher zur Verfügung. Bei diesen acht Prüflingen brachen dann fünf Steckerbrücken heraus. Hierbei lagen die mit dem Zugkraftmessgerät erfassten Werte zwischen 193 N und 305 N. In einem Fall löste sich die Verbindung Zuleitung-Gerätestecker bereits unter sehr geringer Zugkraft von nur 36 N, weil der Gerätestecker in Richtung der ziehenden Zuleitung angeordnet war. Bei zwei Prüflingen verdrehte sich die komplette Gerätestecker-Schalter-Einheit in Richtung der ziehenden Zuleitung bevor sich die Verbindung Zuleitung-Gerätestecker bruchfrei löste.

Eingeleitete Maßnahmen

Mit der Schwerpunktaktion wurde nachgewiesen, dass diese Konstruktionsart von Gerätesteckern für Elektrorasenmäher, unabhängig von Modell und Ausführung, unzureichend stabil ist. Die Stecker brechen beim Verhaken der Zuleitung an einem Hindernis heraus und bleiben so in der Zuleitungsbuchse stecken, dass durch das Freiliegen der Kontaktstifte die Gefahr eines Stromschlages entsteht.

Aufgrund der gewonnenen Erkenntnisse wurde der Abverkauf dieser Elektromäher durch den Handel eigenverantwortlich gestoppt. Die betroffenen Hersteller haben angekündigt, die Konstruktion geeignet zu verstärken. Der Sachverhalt, der in keiner Norm erfasst ist, wurde dem Normenausschuss für die Ergänzung der DIN EN 60335-2-77 „Besondere Anforderungen für handgeführte elektrisch betriebene Rasenmäher“ zugeleitet.

Metallbaukasten

Gemäß der EU-Richtlinie 2009/48/EG ist Spielzeug so zu gestalten und herzustellen, dass bei seinem Gebrauch die menschliche Gesundheit nicht geschädigt werden kann. Aus dieser Richtlinie und den Vorgaben der REACH-Verordnung resultiert letztlich, dass Nickel und seine Verbindungen in Erzeugnissen, die unmittelbar und länger mit der Haut in Berührung kommen, nicht verwendet werden dürfen, sofern die Freisetzung des Nickels bei Berührung mit der Haut $0,5 \mu\text{g}/\text{cm}^2/\text{Woche}$ übersteigt. Der Kontakt mit nickelhaltigen Materialien kann u.a. schwere und krankhafte Hautveränderungen auslösen. Eine Nickelallergie bedeutet lebenslange Einschränkungen für die Betroffenen.

Wie jedes Jahr hat die Gewerbeaufsicht des Landesamts für Umwelt und Arbeitsschutz (LUA) auch in 2013 während der Vorweihnachtszeit eine Schwerpunktaktion zur Sicherheit von Spielzeug durchgeführt. Unter den stichprobenartig überprüften Spielzeugprodukten war auch ein Baukasten mit Metallkugeln. Die Kennzeichnung war nicht zu beanstanden, aber bei der chemischen Untersuchung im Labor wurde festgestellt, dass drei Metallkugeln zu einer Nickelfreisetzung von 25, 26 und 44

$\mu\text{g}/\text{cm}^2/\text{Woche}$ führten. Der geltende Höchstwert von $0,5 \mu\text{g}/\text{cm}^2/\text{Woche}$ wurde also um ein Vielfaches überschritten.

Aufgrund der Feststellungen des LUA hat die betroffene Handelskette den Verkauf der Metallbaukästen sofort gestoppt. Zur weiteren Bearbeitung des Vorganges wurde die für den Hersteller bzw. den Einführer in den europäischen Wirtschaftsraum örtlich zuständige Marktüberwachungsbehörde informiert. Zur Informationsweitergabe nutzte das LUA dabei das europäische Datenbank- und Informationssystem der Marktüberwachungsbehörden ICSMS. Außerdem wurde eine Meldung über das europäische Schnellwarnsystem RAPEX abgesetzt.

Mess- und Eichwesen

Neues Mess- und Eichgesetz (MessEG) wurde beschlossen

Das gesetzliche Mess- und Eichwesen in Deutschland wird momentan neu geregelt. Dies wurde erforderlich, da einerseits wichtige Rechtsquellen, insbesondere das Eichgesetz und die Eichordnung, durch nachträgliche Anpassungen an europäische Entwicklungen zunehmend unübersichtlich geworden waren und andererseits neue europäische Vorgaben (Richtlinien und Verordnungen) in deutsches Recht umgesetzt werden mussten.

Am 31. Juli 2013 wurde das neue Eichgesetz im Bundesgesetzblatt Teil I Nr.43 veröffentlicht und tritt zum 01. Januar 2015 in Kraft.

Die dazugehörige Verordnung befindet sich z. Z. im Verordnungsgebungsverfahren und wird voraussichtlich zum 01. Januar 2015 in Kraft treten.

Wesentliche Neuerungen im Mess- und Eichgesetz sind die Regelungen über das Inverkehrbringen von Messgeräten. Das bislang noch für national geregelte Messgeräte bestehende Verfahren aus Bauartzulassung durch die Physikalisch-Technische Bundesanstalt (PTB) und Ersteichung durch die Eichbehörde wird ersetzt durch verschiedene Konformitätsbewertungsverfahren, wie sie in der europäischen Messgeräte-Richtlinie 2004/22/EG (MID) beschrieben sind.

Für die Eichbehörden bedeuten die Änderungen im neuen Mess- und Eichgesetz, dass zusätzliche Marktüberwachungsmaßnahmen nun auch bei den bislang national geregelten Messgerätearten durchgeführt werden müssen, wie es bereits bei Messgeräten nach der europäischen Messgeräte-Richtlinie und der Waagenrichtlinie der Fall ist.

Neu ist auch, dass neben den Konformitätsbewertungsstellen der PTB und den Eichbehörden auch private Dienstleistungsunternehmen tätig werden können, wenn sie für die betreffende Aufgabe (Konformitätsbewertung) akkreditiert sind.

Geregelt wird außerdem, wie bei verspäteten Eichungen zu verfahren ist. Kann die Eichung aus unterschiedlichen Gründen durch die Behörde nicht rechtzeitig vorgenommen werden, so gilt das Messgerät bis zur nächsten Eichung weiterhin als geeicht, wenn der Verwender die Eichung mindestens 10 Wochen vor Ablauf der Eichfrist beantragt hat.

Der Fachbereich 4.3 - Gesetzliches Mess- und Eichwesen des Landesamtes für Umwelt- und Arbeitsschutz - überprüft in regelmäßigen Intervallen (Nacheichungsfristen) verschiedenste Geräte bezüglich ihrer Eignung und der Messergebnisse.

Die Verbraucherinnen und Verbraucher müssen darauf vertrauen können, dass die angezeigten Messwerte tatsächlich der Richtigkeit entsprechen.

Messgeräte für Wasser-, Gas-, Elektro-, und Wärmezähler werden im Saarland von Prüfstellen geeicht. Diese sind durch die Eichaufsichtsbehörde des Saarlandes, ansässig im Ministerium für Umwelt- und Verbraucherschutz, amtlich anerkannt und werden in regelmäßigen Intervallen kontrolliert.

Auch Messgeräte im amtlichen Verkehr unterliegen der Eichpflicht. So werden im Saarland Bauarten von mobilen Geschwindigkeitsmessgeräten jährlich geeicht.

Die Umweltbelastungen im Straßenverkehr nehmen stetig zu. Zur richtigen Beurteilung des Schadstoffausstoßes an Fahrzeugen werden Abgasmessgeräte verwendet, welche der jährlichen Eichpflicht unterliegen.

Bei der Fertigpackungskontrolle werden verschiedenste Produkte, die in Abwesenheit des Käufers abgepackt und verschlossen werden, dahingehend überprüft, ob die angegebene Menge auch dem tatsächlichen Inhalt entspricht.

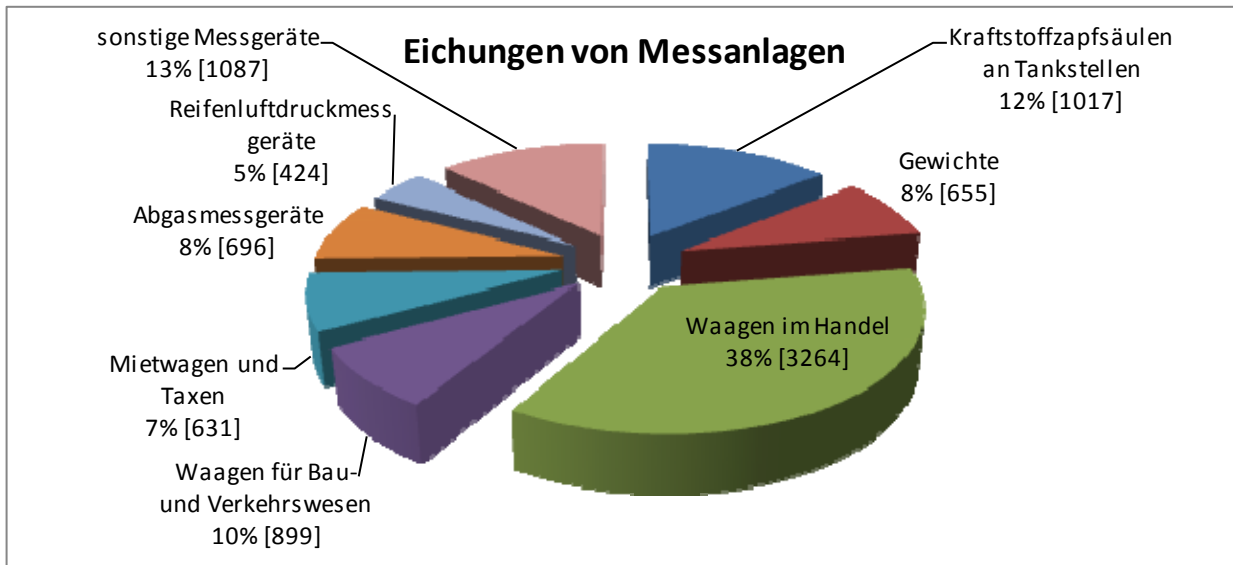
Im Berichtszeitraum wurden durch den Fachbereich 4.3 rund 8700 Messgeräte (2012: 9000 Messgeräte) überprüft. Die Beanstandungsquote lag bei rund 5,3% (2012: 6,2%), überwiegend verursacht durch Nichteinhalten der messtechnischen Anforderungen.

Messgeräte im geschäftlichen Verkehr

Unter dem Begriff „Messgeräte im geschäftlichen Verkehr“ sind überwiegend folgende eichpflichtigen Messgeräte für den Verbraucher von Bedeutung:

- Wasser-, Gas-, Elektro-, und Wärmezähler (Versorgungsmessgeräte)
- Längenmessmaschinen (z.B. für Fußbodenbeläge)
- Kraftstoffzapfsäulen an Tankstellen (Otto-, Diesel-, Biokraftstoffe, Flüssig,- und Erdgas)
- Straßentankwagen
- Schmierölanlagen in Kfz – Werkstätten
- Messgeräte für Gas (z.B. Mengenumwerter)
- Gewichte
- Waagen im Handel (Handelswaagen in Verkaufsstellen, komplexe Kassensysteme)
- Waagen für Bau-, und Verkehrswesen (Baustoffwaagen, Fahrzeugwaagen)
- Fahrzeugmontierte Waagen (Müllfahrzeuge)
- Wegstreckenzähler in Mietwagen und
- Fahrpreisanzeiger in Taxen

Über die Hälfte der Prüfungen (57%) entfallen auf die Bereiche Kraftstoffzapfsäulen an Tankstellen (12%), Waagen im Handel (38%) sowie Mietwagen und Taxen (7%).



Bei stetig steigenden Preisen für Kraftstoffe muss sich der Verbraucher darauf verlassen können, dass die angezeigte Menge auch der tatsächlichen Menge entspricht. Zapfsäulen an Tankstellen werden vom Fachbereich 4.3 alle 2 Jahre geeicht, um dem Verbraucher die größtmögliche Sicherheit zu gewährleisten.

Gewogen wird in fast allen Bereichen des geschäftlichen Verkehrs. Sei es die klassische Handelswaage in der Metzgerei, Kassensysteme in Großmärkten, beim Goldankauf oder Feinwaagen in Apotheken. Hier gilt es die gesetzlich vorgeschriebenen Fehlergrenzen einzuhalten.

Bei Mietwagen und Taxen wird durch die ermittelte Wegstrecke und die benötigte Zeit der Fahrpreis ermittelt. Die jährliche Eichung sichert die Richtigkeit dieser Messungen und die Verwendung des richtigen Tarifes.

Tabelle: Eichungen von Messanlagen im geschäftlichen Verkehr in 2011, 2012 und 2013

Messanlagen (Produkte)	Anzahl der Prüfungen			Rückgaben		
	2011	2012	2013	2011	2012	2013
Berichtsjahr						
Versorgungsmessgeräte	Werden von anerkannten Prüfstellen geeicht					
Längenmessmaschinen	4	7	4	0	0	1
Kraftstoffzapfsäulen an Tankstellen	1092	1335	1017	37	50	50
Straßentankwagen	113	109	124	1	2	6
Schmierölmessanlagen	153	166	147	48	43	40
Messgeräte für Gas	206	238	254	2	2	0
Gewichte	472	778	655	3	3	0
Waagen im Handel; (bis 50 kg)	2735	3387	3264	108	273	160
Waagen für Bau-, und Verkehrs-wesen	805	860	899	46	82	54
Fahrzeugmontierte Waagen	32	119	59	0	3	3
Wegstreckenzähler in Mietwagen	562	109	78	1	2	3
Fahrpreisanzeiger in Taxen	572	614	553	3	8	11

Messgeräte im Bereich des Umweltschutzes und des amtlichen Verkehrs

Für mobile Kontrollen im Saarland werden von der Verkehrspolizei Video-Nachfahr-Systeme zur Geschwindigkeits- und Abstandsmessung eingesetzt. Diese Messgeräte unterliegen der jährlichen Eichpflicht. Die Anforderungen an die Messanlage sind in diesem Bereich sehr hoch und werden durch das Zulassungsverfahren der Physikalisch Technischen Bundesanstalt (PTB) definiert. Daher weisen die eingesetzten Messgeräte eine hohe Messbeständigkeit und Zuverlässigkeit auf und gehören zu den sensiblen Bereichen des Mess- und Eichwesens.

Die Grenzwerte für den Ausstoß von Schadstoffen bei Kraftfahrzeugen werden immer weiter abgesenkt. Um sicherzustellen, dass diese vorgegebenen Werte eingehalten werden, müssen zugelassene Fahrzeuge in der Regel alle 2 Jahre eine Abgasuntersuchung nachweisen. Mit der Eichung von über 700 Abgasmessgeräten jährlich werden die Voraussetzungen einer verlässlichen Beurteilung des Abgasverhaltens von Kraftfahrzeugen geschaffen.

Auch schreibt der Gesetzgeber vor, dass Reifenluftdruckmessgeräte im gewerblichen Einsatz geeicht sein müssen, um die Sicherheit im Straßenverkehr zu gewährleisten.

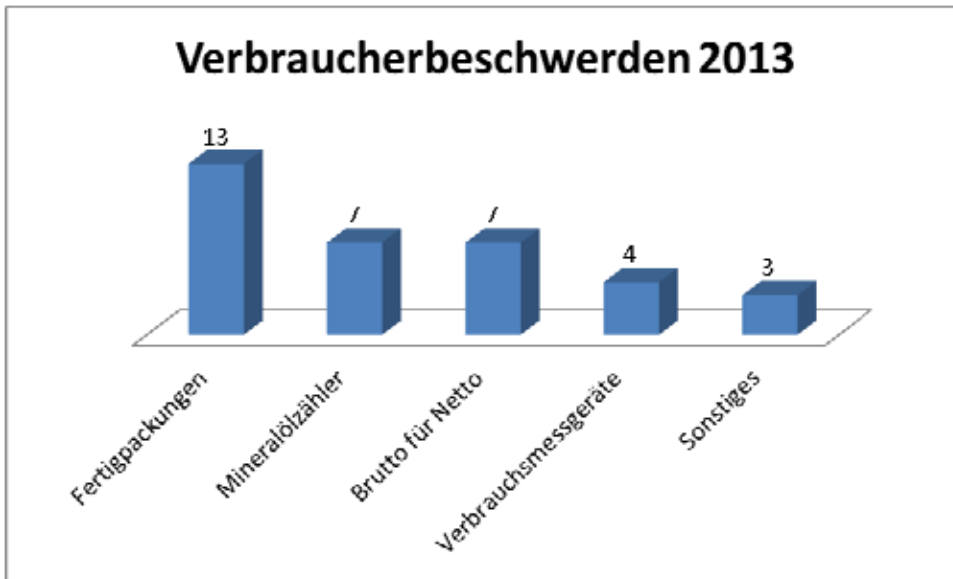
Tabelle: Eichungen von Messanlagen im Bereich Umweltschutz und des amtlichen Verkehrs in 2011, 2012 und 2013

Messanlagen (Produkte)	Anzahl der Prüfungen			Rückgaben		
	2011	2012	2013	2011	2012	2013
Berichtsjahr						
Messgeräte zur Geschwindigkeitsüberwachung	6	7	6	1	0	0
Abgasmessgeräte	619	756	696	35	32	48
Reifenluftmessgeräte	491	499	424	86	45	40

Verbraucherbeschwerden

Im Berichtsjahr 2013 wurden 34 Verbraucherbeschwerden (2012: 21 Verbraucherbeschwerden) statistisch erfasst und ausgewertet. Beschwerden von Verbrauchern werden vorrangig behandelt und umgehend entsprechende Kontrollen oder Prüfungen durchgeführt.

Aus den 34 Verbraucherbeschwerden resultierten 2 Verwarnungen mit Verwarnungsgeld und 4 Ordnungswidrigkeitsanzeigen, bei den übrigen wurde kein Verstoß festgestellt.



Schwerpunktaktionen in 2013

„Brutto für Netto“

Das Landesamt für Umwelt- und Arbeitsschutz, Fachbereich 4.3 Gesetzliches Mess- und Eichwesen, hat in der Erdbeersaison 2013 (April bis Juni) erneut im Rahmen der Nacheichung Verkaufsstände in Supermärkten, auf Feldern und an Straßenrändern schwerpunktmäßig kontrolliert.

Ziel der Kontrollen war es,

- zu überprüfen, ob die durchgeführten Kontrollen in 2010, 2011 und 2012 zu Verbesserungen geführt haben,
- „Brutto für Netto“ - Wiegungen zu unterbinden und
- die Nachschau zur Aufstellung, Verwendung und Eichgültigkeit von Waagen durchzuführen.

Tabelle: Schwerpunktaktion „Brutto für Netto“ - Kontrollen April bis Juni 2010 bis 2013

Jahr	Anzahl der „Brutto-für-Netto“-Kontrollen	Anzahl Beanstandungen
2010	42	18 (43%)
2011	23	6 (26%)
2012	20	8 (40%)
2013	22	4 (18%)

Die Beanstandungsquote im Jahr 2013 ist fast um die Hälfte zum Vorjahr gesunken, jedoch mit 18 % immer noch sehr hoch, sodass in 2014 die Schwerpunktaktion weitergeführt wird.

Kontrollen auf Messen

Durch die Kontrollen soll sichergestellt werden, dass insbesondere geeichte Waagen zur Messwertermittlung verwendet werden. Kontrollen wurden u.a. auf der Welt der Familie, Saar- und

Freizeitmesse und auf diversen Wochenmärkten durchgeführt. Dabei mussten nichteichfähige Waagen durch geeichte Waagen ersetzt und Waagen, deren Eichgültigkeit abgelaufen war, vor Ort nachgeeicht werden. Zusätzlich wurden die Händler auf die Eichpflicht hingewiesen.

Bei insgesamt 18 überprüften Messgeräten wurden 5 Waagen beanstandet (28%). Aufgrund der hohen Auffälligkeiten werden die Kontrollen in 2014 fortgesetzt.

Kontrolle von Präzisionswaagen in Goldankaufstellen

Bei Nacheichungen in 2012 wurde festgestellt, dass Waagen in Goldankaufstellen häufig nicht richtig benutzt wurden. Zudem waren mehrere Verbraucherbeschwerden hierzu eingegangen.

Stichprobenweise wurden durch den Fachbereich 4.3 Mess- und Eichwesen des Landesamtes für Umwelt- und Arbeitsschutz 66 von aktuell 125 bekannten Goldankaufstellen im gesamten Saarland in dem Zeitraum 16.01.2013 bis 18.06.2013 überprüft.

Ca. 12 % der überprüften Messgeräte mussten beanstandet werden. Die Mängel betrafen hauptsächlich den Ablauf der Eichgültigkeitsdauer, die Aufstellung und Handhabung der Waagen (z.B. keine Kundeneinsicht sowie „wackelige“ Aufstandsfläche) und die Verwendung nichteichfähiger Waagen (die weitere Verwendung wurde hier untersagt).

Aufgrund der Beanstandungsquote ist eine Wiederholung und Ausweitung der Kontrollen bei Goldankäufern in 2014 erforderlich.

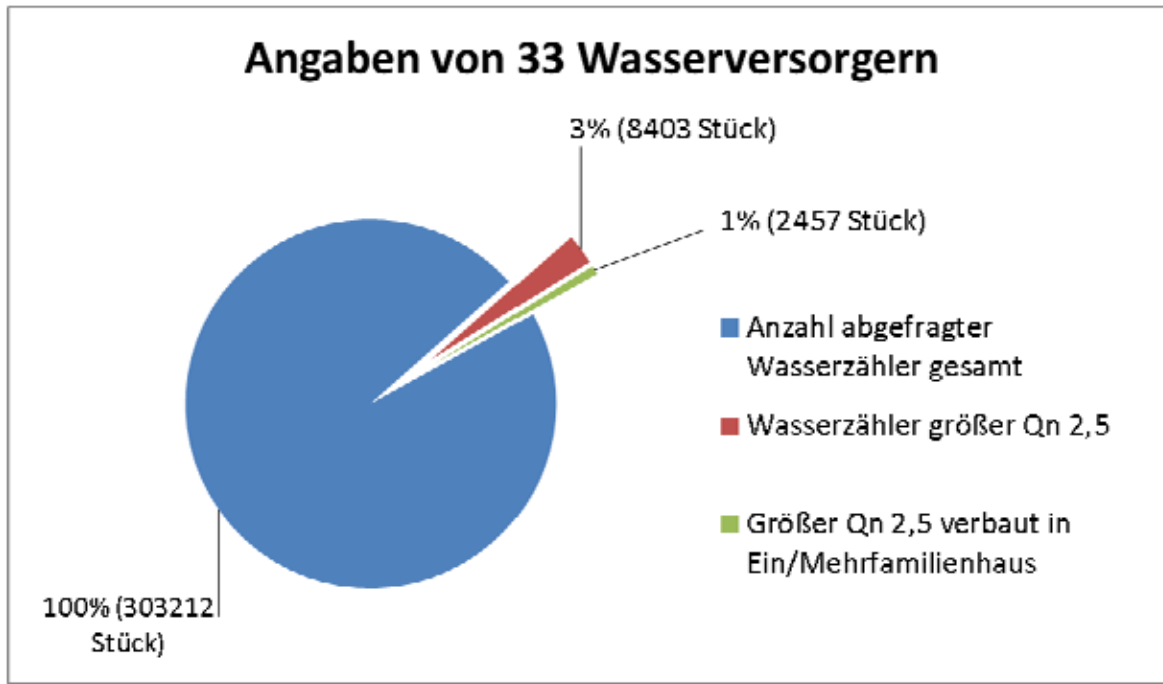
Dimensionierung von Wasserzählern gemäß eichrechtlicher Vorschriften

Die öffentliche Wasserversorgung ist für das Saarland eine kommunale Pflichtaufgabe. Daraus ergibt sich die Pflicht zur Sicherung der Versorgung von Bevölkerung und Gewerbe auch mit Trinkwasser.

Die Gebühren / Preise werden u. a. durch die Volumenmessung bei den Verbrauchern mit geeichten Wasserzählern bestimmt. Gemäß Eichgesetz 1) (EichG) und Eichordnung²⁾ (EO) hat der Messgerätebetreiber die geltenden Anforderungen an die Wasserzähler zu gewährleisten. Anlassbezogen wird im Jahr 2013 eine Schwerpunktaktion durchgeführt, die sich auf den Einbau überdimensionierter Wasserzähler konzentriert. Dies bezieht sich vorrangig auf wohnungsbewirtschaftete Abnahmestellen. Gemäß § 6 Absatz 1 EO ist ein eichpflichtiges Messgerät so aufzustellen, anzuschließen, zu handhaben und zu warten, dass die Richtigkeit der Messung gewährleistet ist. Zu groß dimensionierte Wasserzähler arbeiten bei kleinen Durchflüssen oft unterhalb des festgelegten Mindestdurchflusses und somit außerhalb des geeichten Messbereiches. Die Einhaltung der Messrichtigkeit ist damit nicht mehr gesichert. Maßgebend für die Planung und Dimensionierung der Hauswasserzähler ist u.a. das aktuelle DVGW Arbeitsblatt W 406, Punkt 4.2

Die Brisanz der Problematik wurde durch eine Entscheidung des Bundesgerichtshofes vom 21. April 2010 verdeutlicht (VIII ZR 97/09). Danach sind Wasserversorgungsunternehmen angehalten bei der Dimensionierung des Haushaltszählers, den technischen Standard (siehe DVGW W 406) und die beachtenswerten Interessen des Kunden zu berücksichtigen.

Für die Schwerpunktaktion 2013 im Saarland wurde zunächst eine Datenerhebung bei sämtlichen Versorgungsunternehmen durchgeführt.



Zum Zeitpunkt der Abfrage waren 303212 Wasserzähler im Wasserversorgungsnetz verbaut. Von diesen im Versorgungsnetz befindlichen Zählern waren aufgrund ihrer Dimensionierung 3% (8403 Stück) größer als der Nenndurchfluss Qn 2,5.

Weiter wurde festgestellt, dass von den 8403 Wasserzählern (Qn größer 2,5) nur 2457 Stück (1%) in wohnungsbewirtschafteten Abnahmestellen verwendet werden. Diese geringe Stückzahl von größeren Wasserzählern liegt im erwarteten Bereich und zeigt deutlich, dass keine flächendeckende Überdimensionierung von Wasserzählern in Ein- und Mehrfamilienhäuser im Saarland vorliegt

Ordnungswidrigkeitsverfahren

Die vom Fachbereich 4.3 im Jahr 2013 festgestellten Verstöße wurden mit 31 Verwarnungen mit Verwarnungsgeld in Höhe von insgesamt 1290 EUR und 50 Bußgeldverfahren in Höhe von insgesamt 14300,- EUR geahndet.

Ergebnisse nach Beanstandungsquote

Berichterstattung zur amtlichen Lebensmittelüberwachung (gemäß § 22 Abs. 2 und 4 AVV Rüb)												
Bundesland:		Saarland									Anlage 3 (zu § 22)	
Jahr:		2013										
B - Ergebnisse der Untersuchung nach § 8 entnommenen amtlichen Proben von Lebensmitteln und Lebensmittelbedarfsgegenständen												
	Produktgruppe	Mikrobiologische Verunreinigungen	Andere Verunreinigungen	Zusammensetzung	Kennzeichnung/Aufmachung	Andere	Zahl der Verstöße (z.T. mehrere Beanstandungsgründe pro Probe)	Zahl der Proben mit Verstößen	Gesamtzahl der Proben	Prozentualer Anteil der Proben mit		
1	Milch und Milchprodukte	70	0	0	1	0	71	71	409	17,4		
2	Eier und Eiprodukte	0	0	0	21	0	21	21	142	14,8		
3	Fleisch, Wild, Geflügel und Erzeugnisse daraus	17	8	34	33	12	104	89	795	11,2		
4	Fische, Krusten-, Schalen-, Weichtiere und Erzeugnisse daraus	2	7	2	6	0	17	15	199	7,5		
5	Fette und Öle	0	9	0	0	0	9	9	92	9,8		
6	Suppen, Brühen, Saucen	1	0	0	5	5	11	6	94	6,4		
7	Getreide und Backwaren	15	8	0	12	1	36	34	359	9,5		
8	Obst und Gemüse	4	5	0	7	2	18	16	373	4,3		
9	Kräuter und Gewürze	0	1	0	2	0	3	3	73	4,1		
10	Alkoholfreie Getränke	17	2	1	1	1	22	22	110	20		
11	Wein	0	0	0	11	0	11	11	202	5,5		
12	Alkoholische Getränke (außer Wein)	0	0	1	4	0	5	5	68	7,4		
13	Eis und Desserts	10	0	4	4	4	22	17	258	6,6		
14	Schokolade, Kakao und kakaohaltige Erzeugnisse, Kaffee, Tee	0	0	0	8	0	8	8	70	11,4		
15	Zuckerwaren	0	3	0	15	6	24	18	89	20,2		
16	Nüsse, Nusserzeugnisse, Knabberwaren	0	2	0	0	0	2	2	79	2,5		
17	Fertiggerichte	0	2	0	1	0	3	3	102	2,9		
18	Lebensmittel für besondere Ernährungsformen	0	0	0	0	0	0	0	62	0		
19	Zusatzstoffe	1	0	0	4	0	5	3	7	42,9		
20	Gegenstände und Materialien mit Lebensmittelkontakt	0	0	5	12	0	17	17	111	15,3		
21	Andere	0	0	0	4	0	4	2	13	15,4		
	Summen	137	47	47	151	31	413	372	3707	10,0		
	% der Proben von gesamt	3,7	1,3	1,3	4,1	0,8	11,1	10,0				
	% der Verstöße von gesamt	33,2	11,4	11,4	36,6	7,5						

Beanstandungen wegen Gesundheitsgefährdung:

Art der Probe	Art der Gesundheitsgefährdung	Anzahl Proben
Wurstsalat, natur	Mikrobiologische Verunreinigung (verotoxinbildende E. coli)	1
Hausmacher Presskopf	Fremdkörper (Schweinezahn)	1
Chicken Burger	Fremdkörper (Knochenabsprengung)	1
Biozucker	Fremdkörper (Metallsplitter)	2
Pizza-Tomaten, stückig	Fremdkörper (Metallsplitter)	1
Getrocknete Pilze	Giftpilz (Frühjahrs Giftlorchel)	1
Fastnachtsschminke	Farbpigmente	1
Fastnachtsschminke	Arsengehalt	1
Gesamt		9

Beanstandungen -Trinkwasseruntersuchung

Art der Probe	Anzahl beanstandete Proben
Hausinstallationen	36
Kleinanlagen	29
Anlagen ausser Betrieb*	4
Ortsnetzproben	22
Reinwasserbehälter	22
sonstige	1
Gesamt	114

Beanstandungen - Untersuchung von Badegewässern

Gewässer	Proben insgesamt	Grenzwerte überschritten
Losheimer Stausee, EU-Badegewässer	24	1
Bostalsee, EU-Badegewässer	20	-
Nied an den ehemaligen Badestellen	5	4
Niederwürzbacher Weiher	1	-
Naturfreibad Kirkel	4	-
Brückweiher, Homburg Jägersburg	4	1
Weiher in Homburg Königsbruch	15	-
Wasserspielplätze in Homburg/ Jägersburg	8	1
Glashütter Weiher	1	-
Gesamt	82	7

Molekularbiologische Untersuchungen, Berichtsjahr 2013

1. molekularbiologische Untersuchungen auf gentechnische Veränderungen:

1.1 Lebensmittel auf gentechnische Veränderungen:

	Anzahl Proben	0%	>0%< 0,1%	>0,1%< 1%	> 1%
Soja	27	14	13	0	0
Mais	28	28	0	0	0
Süßkartoffeln	15	15	0	0	0
Leinsamen	14	14	0	0	0
Summen	84	71	13	0	0

Anteil beanstandeter Lebensmittel- Proben: 0

1.2 Saatgut auf gentechnische Veränderungen:

Anzahl Proben: 5
davon beanstandet: 0

1.3 Futtermittel auf gentechnische Veränderungen:

Anzahl Proben: 12
davon beanstandet: 0

2. Zoonoseerreger im Zusammenhang mit Untersuchungen auf Tierseuchenerreger:

Anzahl Proben: 48
davon beanstandet: 0

3. molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln auf Tierarten:

Anzahl Proben: 85
davon beanstandet: 2

4. sonstige molekularbiol. Untersuchungen von Lebens- und Futtermitteln¹⁾:

Anzahl Proben: 1199

1) die Untersuchung dieser Proben erfolgte als Dienstleistung für andere Labore des Amtes, mögliche Beanstandungen sind an anderer Stelle aufgeführt

5. Teilnahme an Ringversuchen

(Validierungsstudien zur Methodenentwicklung und Laborleistungstests):

34 Ringversuche mit insgesamt 346 Proben

Summe molekularbiologisch untersuchter Proben v. Lebens- und Futtermitteln, Saatgut:

(einschl. Zoonosen- u. Ringversuchsproben): 1779

Laborvergleichsuntersuchungen LAV 2013

Bereich	Material	Referat	Anzahl
Diagnostik	Tier. Material (Honigproben, Seren, Bakterienkulturen, Kot)	D1	7
Serologie	Tier. Material (Milch, Seren)	D1	5
Virologie	Tier. Material (Schweineseren)	D1	1
Mikrobiologie	Lebensmittel (Fleisch, Wurst, Milchpulver, Käse, Bakterienkulturen)	D2	19
Parasitologie	Lebensmittel (Schweinefleisch)	D2	3
Mikrobiologie	Lebensmittel (Milch, Milchpulver, Säuglingsnahrung)	D3	10
Mikrobiologie	Lebensmittel (Trinkwasser, Mineralwasser, Wasser, Kakaopulver, Milchpulver, Schokolade)	D4	11
Molekularbiologie	div. Materialien (Lebensmittel, GVO, tierische Matrix)	D5	13
Chemie	Lebensmittel	B1	2
Chemie	Trinkwasser	B1	5
Chemie	Lebensmittel	B2	4
Chemie	LM-Bedarfsgegenstand	B3B	5
Chemie	Bedarfsgegenstand	B3B	3
Chemie	Kosmetische Mittel	B3K	4
Chemie	Lebensmittel	B4	10
Chemie	Lebensmittel	B5	4
Chemie	Lebensmittel	B6	5
Chemie	Lebensmittel	B7	6
Summe			117

Abkürzungsverzeichnis

A	AIV	Aviäres Influenzavirus
	AVV	Allgemeine Verwaltungsvorschrift
B	BfR	Bundesinstitut für Risikobewertung
	BVL	Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit
	BSE	Bovine spongiforme Enzephalopathie
C	CWD	Chronic Wasting Disease
E	EFSA	Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit
	EuGH	Europäischer Gerichtshof
I	INCI	Internationale Nomenklatur für kosmetische Inhaltsstoffe
L	LFGB	Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch
	LMK	Lebensmittelkontrolleure/innen
	LGV	Landesamt für Gesundheit und Verbraucherschutz
	LUA	Landesamt für Umwelt und Arbeitsschutz
M	MHD	Mindesthaltbarkeitsdatum
N	NRKP	Nationaler Rückstandskontrollplan
O	Owi	Ordnungswidrigkeit
P	PAK	Polycyclische Aromatische Kohlenwasserstoffe
	PCB	Polychlorierte Biphenyle
	PCR	Polymerase Chain Reaction (Polymerase-Kettenreaktion)
Q	QM	Qualitätsmanagement
T	TSE	Transmissible spongiforme Enzephalopathie

Kontakt

Ministerium für Umwelt und Verbraucherschutz

Keplerstraße 18
66117 Saarbrücken
www.umwelt.saarland.de
Telefon: (0681) 501-00
Telefax: (0681) 9978-4521
E-Mail: poststelle@umwelt.saarland.de

Landesamt für Verbraucherschutz

Konrad-Zuse-Str. 11
66115 Saarbrücken
www.lgv.saarland.de
Telefon: (0681) 9978-0
Telefax: (0681) 9978-4499.
E-Mail: poststelle@lgv.saarland.de

Landesamt für Umwelt- und Arbeitsschutz

Don-Bosco-Str. 1
66119 Saarbrücken
www.lua.saarland.de
Telefon: (0681) 8500-0
Telefax: (0681) 8500 - 1384 .
E-Mail: lua@lua.saarland.de

Verbraucherzentrale des Saarlandes

Verbraucherzentrale des Saarland e.V.
Haus der Beratung
Trierer Str. 22
66111 Saarbrücken
www.vz-saar.de
Telefon: 0681 50089-0
Telefax: 0681 50089-22
E-Mail: vz-saar@vz-saar.de



Saarland