

Untersuchungen auf Pflanzenschutzmittelrückstände

Ergebnisse: 01.01.2016 – 31.12.2016

Fachbereich 3 Lebensmittelsicherheit

| Lebensmittelgruppe | Lebensmittel | Probenzahl | Ø Anzahl der Wirkstoffe pro Probe | max. Anzahl von Wirkstoffen | Anzahl Proben ohne Rückstände | Anzahl Proben mit Mehrfachrückständen | Anzahl Proben mit HMÜ* |
|--------------------|-----------------|------------|-----------------------------------|-----------------------------|-------------------------------|---------------------------------------|------------------------|
| Getreide | Dinkel | 2 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 |
| | Gerste | 1 | 1,0 | 1 | 0 | 0 | 0 |
| | Hafer | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 |
| | Hirse | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 |
| | Reis | 34 | 1,0 | 4 | 12 | 7 | 6 |
| | Roggen | 11 | 1,4 | 3 | 2 | 5 | 0 |
| | Weizen | 24 | 1,0 | 2 | 4 | 3 | 0 |
| Kartoffeln | Kartoffeln | 30 | 0,9 | 5 | 11 | 5 | 1 |
| | Süßkartoffel | 10 | 1,1 | 3 | 4 | 4 | 2 |
| Gemüse | Blumenkohl | 1 | 1,0 | 1 | 0 | 0 | 0 |
| | Bohnen | 1 | 2,0 | 2 | 0 | 1 | 0 |
| | frische Kräuter | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 |
| | Gurken | 14 | 2,0 | 3 | 1 | 9 | 1 |
| | Kohlrabi | 6 | 1,5 | 3 | 1 | 3 | 0 |
| | Kopfsalat | 8 | 3,6 | 8 | 0 | 6 | 0 |
| | Melone | 1 | 7,0 | 7 | 0 | 1 | 0 |
| | Möhren | 16 | 1,6 | 4 | 3 | 7 | 0 |
| | Paprika | 12 | 1,8 | 6 | 3 | 6 | 0 |
| | Pastinaken | 5 | 0,2 | 1 | 4 | 0 | 0 |
| | Porree | 12 | 1,6 | 4 | 2 | 4 | 1 |
| | Radieschen | 4 | 0,3 | 1 | 3 | 0 | 0 |
| | Rosenkohl | 7 | 5,1 | 6 | 0 | 7 | 0 |
| | Rote Bete | 2 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 |
| | Rucola | 6 | 5,8 | 7 | 0 | 6 | 1 |
| | Schwarzwurzel | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 |

| Lebensmittelgruppe | Lebensmittel | Probenzahl | Ø Anzahl der Wirkstoffe pro Probe | max. Anzahl von Wirkstoffen | Anzahl Proben ohne Rückstände | Anzahl Proben mit Mehrfachrückständen | Anzahl Proben mit HMÜ* |
|--------------------|-----------------|------------|-----------------------------------|-----------------------------|-------------------------------|---------------------------------------|------------------------|
| | Spargel | 19 | 0,05 | 1 | 18 | 0 | 0 |
| | Spinat | 10 | 2,7 | 7 | 1 | 7 | 2 |
| | Staudensellerie | 9 | 2,0 | 6 | 1 | 5 | 0 |
| | Tomaten | 33 | 2,4 | 9 | 7 | 19 | 2 |
| | Weißkohl | 2 | 0,5 | 1 | 1 | 0 | 0 |
| | Zucchini | 8 | 0,9 | 3 | 5 | 2 | 1 |
| | Zwiebeln | 2 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 |
| Obst | Ananas | 15 | 3,1 | 5 | 1 | 14 | 1 |
| | Äpfel | 20 | 2,8 | 8 | 3 | 14 | 0 |
| | Aprikosen | 21 | 3,1 | 8 | 3 | 14 | 0 |
| | Banane | 7 | 2,3 | 3 | 0 | 5 | 0 |
| | Birnen | 3 | 4,3 | 5 | 0 | 3 | 0 |
| | Clementine | 7 | 4,1 | 7 | 1 | 5 | 0 |
| | Erdbeeren | 25 | 3,3 | 7 | 2 | 19 | 0 |
| | Granatapfel | 8 | 1,4 | 3 | 3 | 3 | 2 |
| | Grapefruit | 6 | 6,0 | 8 | 0 | 6 | 0 |
| | Heidelbeeren | 1 | 1,0 | 1 | 0 | 0 | 0 |
| | Himbeeren | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 |
| | Johannisbeeren | 13 | 4,5 | 6 | 1 | 12 | 1 |
| | Keltertrauben | 18 | 8,8 | 16 | 0 | 18 | 1 |
| | Kirschen | 8 | 4,0 | 7 | 1 | 7 | 1 |
| | Kiwi | 22 | 1,0 | 4 | 7 | 4 | 0 |
| | Limette | 1 | 10,0 | 10 | 0 | 1 | 1 |
| | Mango | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 |
| | Nektarine | 5 | 3,0 | 5 | 0 | 4 | 1 |
| | Orange | 4 | 2,5 | 5 | 1 | 3 | 0 |
| | Pfirsich | 6 | 3,0 | 5 | 0 | 6 | 0 |
| Pflaumen | 20 | 2,6 | 6 | 5 | 14 | 1 | |
| Pomelo | 9 | 3,7 | 5 | 0 | 9 | 0 | |

| Lebensmittelgruppe | Lebensmittel | Probenzahl | Ø Anzahl der Wirkstoffe pro Probe | max. Anzahl von Wirkstoffen | Anzahl Proben ohne Rückstände | Anzahl Proben mit Mehrfachrückständen | Anzahl Proben mit HMÜ* |
|----------------------------------|---------------------|------------|-----------------------------------|-----------------------------|-------------------------------|---------------------------------------|------------------------|
| | Rhabarber | 6 | 0 | 0 | 6 | 0 | 0 |
| | Sharon | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 |
| | Stachelbeeren | 3 | 4,3 | 6 | 0 | 3 | 0 |
| | Weintrauben | 21 | 4,1 | 11 | 1 | 20 | 0 |
| | Zitronen | 2 | 5,0 | 6 | 0 | 2 | 0 |
| Lebensmittel tierischer Herkunft | Butter | 1 | 1,0 | 1 | 0 | 0 | 0 |
| | Eier | 35 | 0,3 | 1 | 23 | 0 | 1 |
| | Fisch | 4 | 1,0 | 2 | 1 | 1 | 0 |
| | Fleisch | 136 | 0,07 | 1 | 127 | 0 | 0 |
| | Milch | 11 | 0,5 | 1 | 5 | 0 | 0 |
| Lebensmittel pflanzl. Herkunft | Brot | 19 | 0,05 | 1 | 18 | 0 | 0 |
| | Fette/Öle | 5 | 0,2 | 1 | 4 | 0 | 0 |
| | Gemüseerzeugnisse | 29 | 2,1 | 16 | 9 | 11 | 5 |
| | Getreideerzeugnisse | 17 | 0,3 | 2 | 14 | 2 | 0 |
| | Honig | 21 | 0,4 | 2 | 15 | 2 | 1 |
| | Kindernahrung | 47 | 0,09 | 1 | 43 | 0 | 2 |
| | Obsterzeugnisse | 32 | 1,7 | 6 | 14 | 12 | 2 |
| | Ölsaaten | 5 | 0 | 0 | 5 | 0 | 0 |
| | Pilze | 10 | 2,3 | 4 | 2 | 7 | 5 |
| | Säfte | 30 | 0,6 | 3 | 15 | 2 | 1 |
| | Tee | 21 | 0,5 | 2 | 13 | 3 | 0 |
| | Teigwaren | 4 | 0,5 | 2 | 3 | 1 | 0 |
| | Wein | 36 | 2,6 | 9 | 9 | 20 | 0 |

* HMÜ = Höchstmengenüberschreitungen

Birgit Polonji
 Landesamt für Verbraucherschutz Sachsen-Anhalt
 Fachbereich Lebensmittelsicherheit, Dezernat 33
 Freimfelder Strasse 68, 06112 Halle
 Tel.: 0345 5643 401 / Fax: 0345 5643 403 / Birgit.Polonji@lav.ms.sachsen-anhalt.de