



SACHSEN-ANHALT

Landesamt
für Verbraucherschutz

Untersuchungen zur Lebensmittelsicherheit 2022

Impressum

Landesamt für Verbraucherschutz Sachsen-Anhalt (LAV)

Freiimfelder Straße 68, 06112 Halle (Saale)

Telefon: (0345) 52162-200, Fax: (0345) 52162-401

E-Mail: lav-poststelle@sachsen-anhalt.de

Homepage: verbraucherschutz.sachsen-anhalt.de

LAV 06/2023



Inhalt

Abbildungsverzeichnis.....	6
Tabellenverzeichnis.....	6
Abkürzungsverzeichnis.....	7
Warengruppe 01: Milch	8
Warengruppe 02: Milcherzeugnisse	8
Warengruppe 03: Käse und Erzeugnisse aus Käse.....	9
Warengruppe 04: Butter und Butterzubereitungen.....	10
Warengruppe 05: Eier, Eiprodukte.....	10
Warengruppe 06: Fleisch	11
Warengruppe 07: Fleischerzeugnisse	13
Warengruppe 08: Wurstwaren.....	13
Warengruppe 09: Vegetarische und vegane Ersatzprodukte	14
Warengruppe 10: Fische	15
Warengruppe 11: Fischereierzeugnisse	15
Warengruppe 12: Krusten- und Schalentiere.....	15
Warengruppe 13: Fette, Öle	16
Warengruppe 14: Suppen und Soßen	17
Warengruppe 15: Getreide	17
Warengruppe 16: Getreideprodukte, Backvormischungen, Brotteige, Massen und Teige für Backwaren	18
Warengruppe 17: Brote und Kleingebäcke	18
Warengruppe 18: Feine Backwaren	19
Warengruppe 20: Salate, Mayonnaisen.....	20
Warengruppe 21: Pudding/Desserts.....	21
Warengruppe 22: Teigwaren	21
Warengruppe 23: Schalenobst, Hülsenfrüchte und Ölsaaten.....	22
Warengruppe 24: Kartoffeln und Kartoffelprodukte.....	23
Warengruppe 25: Frischgemüse	24

Warengruppe 26: Gemüseerzeugnisse	25
Warengruppe 27: Speisepilze.....	25
Warengruppe 28: Pilzerzeugnisse	26
Warengruppe 29: Frischobst	27
Warengruppe 30: Obstprodukte	27
Warengruppe 31: Fruchtsäfte	28
Warengruppe 32: Alkoholfreie Erfrischungsgetränke	29
Warengruppe 33: Wein.....	30
Warengruppe 34: Erzeugnisse aus Wein.....	30
Warengruppe 35: Weinähnliche Getränke	31
Warengruppe 36: Bier	31
Warengruppe 37: Spirituosen	31
Warengruppe 39: Zucker	33
Warengruppe 40: Honig	33
Warengruppe 41: Konfitüren, Gelees, Marmeladen, Fruchtzubereitungen.....	34
Warengruppe 42: Speiseeis	34
Warengruppe 43: Süßwaren.....	35
Warengruppen 44 und 45: Schokolade und Kakao.....	36
Warengruppe 46: Kaffee	36
Warengruppe 47: Tee und teeähnliche Erzeugnisse	37
Warengruppe 48: Säuglings- und Kleinkindernahrung.....	37
Warengruppe 49: Lebensmittel für spezielle Verbrauchergruppen.....	38
Warengruppe 50: Fertiggerichte	39
Warengruppe 51: Nahrungsergänzungsmittel	40
Warengruppe 52: Würzmittel	41
Warengruppe 53: Gewürze	42
Warengruppe 54, 56, 57: Aromastoffe, Hilfsmittel aus Zusatzstoffen und Zusatzstoffe	43
Warengruppe 59 natürliches Mineral-, Quell- und Tafelwasser.....	43
Warengruppe 60: Tabakerzeugnisse und verwandte Erzeugnisse	44
Warengruppe 82: Bedarfsgegenstände mit Körperkontakt	46

Warengruppe 83: Bedarfsgegenstände zur Reinigung und Pflege	47
Warengruppe 84: Kosmetische Mittel	48
Warengruppe 85: Spielwaren	49
Warengruppe 86: Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt	50

Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1 Flavoured distilled Gin (Schauseite).....	32
Abbildung 2 Flavoured distilled Gin (Rückenetikett)	32
Abbildung 3 Probenarten der Warengruppe 59.....	44
Abbildung 4 Einweg-E-Zigarette	45
Abbildung 5 Gummistiefel mit krebserregendem primären aromatischen Amin.....	46
Abbildung 6 Nachweis der positiven Nickellässigkeit eines metallischen Elements einer Aufziehfigur	50
Abbildung 7 Verschluckbare Eiswürfel aus Kunststoff.....	51

Tabellenverzeichnis

Tabelle 1 Mikrobiologische Ergebnisse für aufgeschlagene Sahne aus dem Jahr 2022.....	8
Tabelle 2 Beanstandungsgründe bei Gewürzen.....	42
Tabelle 3 Anzahl lebensmittelhygienisch relevanter Laborbefunde in Einzelproben.....	53

Abkürzungsverzeichnis

AIJN	European Fruit Juice Association
BfR	Bund für Risikobewertung
DGHM	Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie
<i>E. Coli</i>	<i>Escherichia Coli</i>
EG	Europäische Gemeinschaft
EU	Europäische Union
KmV	Kontaminanten-Verordnung
<i>L. monocytogenes</i>	<i>Listeria L. monocytogenes</i>
LFGB	Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch
LMHV	Lebensmittelhygiene-Verordnung
STEC	Shigatoxin bildende <i>Escheria coli</i>
VO	Verordnung
<i>Y. enterocolitica</i>	<i>Yersinia (Y.) enterocolitica</i>

Warengruppe 01: Milch

Von 162 untersuchten Proben waren sechs Proben (4 %) zu beanstanden.

Drei Proben wiesen Höchstmengenüberschreitungen an Dioxinen auf. Eine Probe wies eine nicht eindeutige Angabe der Temperatur in Verbindung mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum auf. Bei einer pasteurisierten Milch aus dem Automaten fehlte die korrekte Bezeichnung „Vollmilch“. Bei einer Probe handelte es sich um eine Eingangskontrolle einer Molkerei mit Rückständen von pharmakologischen Wirkstoffen.

Warengruppe 02: Milcherzeugnisse

Von 293 untersuchten Proben waren 38 Proben (13 %) zu beanstanden.

Schwerpunkt der Untersuchung war neben der Kennzeichnung von vorverpackten Milcherzeugnissen der mikrobiologische Status von aufgeschlagener Sahne aus dem Automaten in Eiskaffees und anderen Dienstleistungsbetrieben.

Bei einer Probe Kishta, ein aus dem arabischen Raum stammendes Milchprodukt, wurde *Listeria L. monocytogenes* in einer Größenordnung von $2,5 \times 10^2$ KbE/g nachgewiesen. Dies wurde als gesundheitsschädlich beurteilt. Die bei weiteren Proben beanstandeten Kennzeichnungsmängel beziehen sich auf die fehlerhafte Mengenangabe der Zutaten.

Im Jahr 2022 wurden 60 Proben aufgeschlagene Sahne untersucht. Auf der Grundlage der Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) stellen sich die Ergebnisse wie folgt dar:

	Gesamtkeimzahl	Enterobakterien	<i>E. coli</i>	Pseudomonaden
≤ Richtwert	50 (83 %)	30 (50 %)	60 (100 %)	36 (60 %)
> Richtwert	10 (17 %)	18 (30 %)	0	24 (40 %)
> Warnwert	-	12 (20 %)	0	-

Tabelle 1 Mikrobiologische Ergebnisse für aufgeschlagene Sahne aus dem Jahr 2022

Von allen untersuchten Sahneproben wiesen 50 Proben (71 %) mikrobiologische Mängel auf, von denen 17 Proben (24 %) beanstandet wurden.

Somit ist der mikrobiologische Status von aufgeschlagener Sahne aus Dienstleistungsbetrieben im Vergleich zu den letzten Jahren nach wie vor ungenügend.

Warengruppe 03: Käse und Erzeugnisse aus Käse

Von 414 zur Untersuchung eingegangenen Proben waren 16 Proben (4 %) zu beanstanden.

In zwei Proben Weichkäse aus Rohmilch, die im Rahmen des Bundesweiten Überwachungsprogramms (BÜp) von Direktvermarktern aus Sachsen-Anhalt entnommen wurden, wurden Shigatoxin bildende *Escheria coli* (STEC) nachgewiesen. Beide Proben wurden als gesundheitsschädlich im Sinne Artikel 14 Abs. 2a der VO (EG) Nr. 178/2002 beanstandet.

50 % aller Beanstandungen mussten auf Grund von Kennzeichnungsfehlern ausgesprochen werden. Zusammensetzung und Kennzeichnung von Käse sowie Erzeugnissen aus Käse sind in Deutschland in der Käseverordnung geregelt, soweit für die Kennzeichnung nicht die Regelungen der VO (EG) Nr. 1169/2011 Anwendung finden. Die Käseverordnung regelt auch die Abgabe von lose verkauften Käsen.

Vier Proben wurden aufgrund irreführender Angaben im Sinne § 11 Absatz 1 Nr. 1 Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) in Verbindung mit Artikel 7 VO (EU) Nr. 1169/2011 beanstandet. Dabei handelte es sich um eine Probe, die als Fetakäse ausgelobt war und Kuhmilchprotein enthielt bzw. um Schafskäse und als Käse ausgelobte Erzeugnisse, in denen überwiegend Pflanzenfett nachgewiesen wurde. Derartige Erzeugnisse dürfen nach Anhang VII Teil III der VO (EU) Nr. 1308/2013 nicht unter der Bezeichnung „Käse“ (auch in Wortverbindung) in den Verkehr gebracht werden.

Eine Probe Schafskäse wies erhebliche sensorische Mängel (sehr hefiger Geruch und Geschmack sowie gelbliche Beläge auf der Käsemasse) auf, so dass sie im Sinne von Artikel 14 Absatz 2 Buchstabe b VO (EG) Nr. 178/2002 als für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet beurteilt werden musste.

Warengruppe 04: Butter und Butterzubereitungen

Von 48 untersuchten Proben war eine Probe (2 %) zu beanstanden.

Die beanstandete Probe wies Mängel in der Kennzeichnung auf.

Warengruppe 05: Eier, Eiprodukte

Von insgesamt 281 untersuchten Proben waren neun Proben (3,2 %) zu beanstanden.

Untersuchung von frischen Hühnereiern:

Fünf Proben (3,2 %) der zur Untersuchung gelangten 158 Hühnereier wurden beanstandet.

Damit bewegt sich die Beanstandungsquote auf dem Niveau der Vorjahre (2017: 3,1 %; 2018: 3,8 %; 2019: 4,0 %; 2020: 3,9 %; 2021: 3,1%).

136 Proben Hühnereier wurden getrennt nach Eischale und Eiinhalt auf Salmonellen untersucht. In einer der untersuchten Proben konnten Salmonellen auf der Eischale nachgewiesen werden. Die Probe wurde daraufhin beanstandet.

Beanstandet wurde bei einer Probe Hühnereier die fehlende Angabe der in der Fertigpackung enthaltenden Anzahl an Eiern gemäß des Artikel 9 Absatz 1 Buchstabe e) der VO (EU) Nr. 1169/2011. Eine Probe Hühnereier sowie die zugehörige Verfolgprobe wurden wegen Überschreitung des zulässigen Höchstgehaltes für Dioxine und für die Summe aus Dioxinen und dioxinähnliche PCB nach Artikel 1 Absatz 1 VO (EG) Nr. 1881/2006 beanstandet.

Nachweisbare Rückstände von Kokzidiostatika wiesen zehn der untersuchten 27 Proben auf. Die Nachweisrate von Kokzidiostatika-Rückständen ist im Vergleich zum Vorjahr von 25,7 % auf 37,0 % gestiegen. Die nachgewiesenen Gehalte lagen bei neun Proben wie die Jahre zuvor deutlich unterhalb der gesetzlich festgelegten Höchstmengen der VO (EU) Nr. 37/2010 und VO (EG) Nr. 124/2009. In einer Probe wurde jedoch Salinomycin oberhalb der in der VO (EG) Nr. 124/2009 festgelegten Höchstmenge von 3 µg/kg nachgewiesen, die Probe wurde beanstandet. Eine Probe wies zusätzlich zum Nachweis von Kokzidiostatika-Rückständen Rückstände des akariziden Wirkstoffes Fluralaner auf, welcher zur Behandlung des Befalles mit der roten Vogelmilbe angewandt wird.

Untersuchung von Eiprodukten und Eizubereitungen:

95 Proben Eiprodukte und 31 Proben Eizubereitungen gingen zur Untersuchung ein. Bei den Eiprodukten wurden zwei Proben flüssiges Vollei aufgrund einer mikrobiologischen Kontamination mit Pseudomonaden und Enterobakterien bzw. einer erhöhten Gesamtkeimzahl im Bereich von 10^6 KbE/g als nachteilig beeinflusst im Sinne des § 2 Absatz 1 Nr. 1 Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) beanstandet.

Zwei weitere Proben flüssiges, pasteurisiertes Rührei wurden wegen fehlerhafter Temperaturangabe von 0 °C bis +7 °C in Verbindung mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum gemäß Artikel 3 Absatz 1 in Verbindung mit Anhang III Abschnitt X Kapitel II Punkt III. Nr. 8 der VO (EG) Nr. 853/2004 beanstandet.

Bei den 31 untersuchten Eizubereitungen handelte es sich um gekochte und zum Teil bunt lackierte Hühnereier, sowie Eizubereitungen in Form von Eierstich und Convenience Produkten, z. B. Eipatties, Eirolle, oder auch um pasteurisierte Eier in der Schale. Keine dieser Proben wurde beanstandet.

Warengruppe 06: Fleisch

Von 866 Proben waren 33 Proben (3,8 %) zu beanstanden.

183 Proben (21,1 %) wiesen Mängel verschiedenster Art auf, die keine Beanstandung, aber einen Hinweis an die Überwachungsbehörde nach sich zogen.

Insgesamt 754 Proben Fleisch verschiedener Tierarten wurden auf Salmonellen untersucht. Aus fünf Proben Hähnchenfleisch, je zwei Proben Puten-, Enten- und Gänsefleisch sowie je einer Probe Schweine- und Wildschweinfleisch wurden Salmonellen isoliert.

50 Proben Rindfleisch und Hackfleisch mit Rind, 36 Wildfleischproben, vier Proben Schweinefleisch und sieben Proben Lammfleisch und Hackfleisch mit Lammfleisch wurden auf STEC untersucht. Bei fünf Proben (10 %) Rindfleisch und Hackfleisch aus oder mit Rindfleisch, acht Proben (22,2 %) Wildfleisch, zwei Proben (28,6 %) Lammhackfleisch verlief der Nachweis positiv. Eine Probe Lammhackfleisch mit Kalbfleisch bei welcher der Rohverzehr anzunehmen war, wurde als gesundheitsschädlich im Sinne von Artikel 14 Absatz 1 in Verbindung mit Artikel 14 Absatz 2 Buchstabe a der VO (EG) Nr. 178/2002 beurteilt.

176 Proben Geflügelfleisch, davon 100 Proben Hähnchenfleisch, 37 Proben Putenfleisch, 36 Proben Entenfleisch und drei Proben Gänsefleisch wurden routinemäßig auf thermophile *Campylobacter spp.* untersucht. In 25 Proben Hähnchenfleisch, elf Proben Entenfleisch und einer Probe Gänsefleisch wurden thermophile *Campylobacter spp.* nachgewiesen.

Auf pathogene *Yersinia (Y.) enterocolitica* wurden 40 Proben Schweinehackfleisch und Fleisch zur Hackfleischherstellung untersucht. Aus einer Probe (2,5 %) konnten humanpathogene *Yersinia enterocolitica* isoliert werden. Diese Probe Schweinefleisch zur Hackfleischherstellung wurde als nicht zum Verzehr geeignet im Sinne von Artikel 14 Absatz 1 in Verbindung mit Artikel 14 Absatz 2 Buchstabe b der VO (EG) Nr. 178/2002 beurteilt.

In 44 Proben (9,5 %) von 467 Fleischproben verschiedener Tierarten wurde *L. monocytogenes* nachgewiesen.

Bei 24 Fleischproben wurden Überschreitungen der Richt- und Warnwerte der DGHM festgestellt.

Drei Proben Hähnchenfleisch und je eine Probe Lamm-, Schweine- und Kalbfleisch waren aufgrund ihrer sensorischen Beschaffenheit in Verbindung mit hohen Keimgehalten nicht zum Verzehr geeignet.

Eine Probe Ziegenfleisch, welches als Fleisch vom Schaf identifiziert wurde, wurde aufgrund irreführender Angaben nach § 11 Absatz 1 Nr. 1 LFGB in Verbindung mit Artikel 7 VO (EU) Nr. 1169/2011 beanstandet.

Wegen Nichtbeachtung von Kennzeichnungsvorschriften wurden sieben Proben beanstandet. Häufige Mängel sind die fehlende Angabe des Einfrierdatums, formale Fehler bei der Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums, die fehlende Anschrift des Herstellers bzw. Inverkehrbringers oder die Angabe einer nicht eindeutigen Verkehrsbezeichnung.

Bei einer Probe vorverpacktes gemischtes Hackfleisch mit reduziertem Fettgehalt überschritt der analytisch ermittelte Fettgehalt die Bedingung für die Verwendung der Angabe „mit reduziertem Fettgehalt“. Gemäß Anhang der VO (EG) Nr. 1924/2006 ist die Angabe, der Gehalt an einem oder mehreren Nährstoffen sei reduziert worden, sowie jegliche Angabe, die für den Verbraucher voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, nur zulässig, wenn die Reduzierung des Anteils mindestens 30 % gegenüber einem vergleichbaren Produkt ausmacht. Der durchschnittliche Fettgehalt für vorverpacktes Hackfleisch beträgt 18 g/100 g. Die Bedingung an ein fettreduziertes vorverpacktes Hackfleisch beträgt demnach weniger als 12,6 g Fett/100 g. Deklariert wurde in der Kennzeichnung des Erzeugnisses "Fettgehalt geringer als 12,5 %" bzw. in der Nährwertdeklaration ein Fettgehalt von 11 g/ 100 g. In der chemischen Untersuchung wurde ein Fettgehalt von 16,5 g/ 100 g ermittelt. 17 Proben wurden aufgrund der festgestellten Höchstmengenüberschreitungen von Rückständen und Kontaminanten beanstandet.

Warengruppe 07: Fleischerzeugnisse

Warengruppe 08: Wurstwaren

Die Untersuchungsergebnisse der Warengruppen 07 und 08 werden zusammengefasst.

Von 817 zur Untersuchung eingereichten Fleischerzeugnissen waren 86 Proben (10,5 %) zu beanstanden.

Von 873 zur Untersuchung eingereichten Würsten waren es 109 (12,5 %) Proben.

Weiterhin wurden bei 172 Fleischerzeugnissen (21,1 %) und 158 Würsten (18,1 %) Hinweise auf geringe Mängel im Gutachten gegeben.

818 Proben Fleischerzeugnisse und Wurst wurden auf Salmonellen untersucht. Aus fünf Proben konnten Salmonellen isoliert werden. Davon waren zwei Erzeugnisse (Hackepeter und gereifte Rohwurst) zum Rohverzehr bestimmt und somit als gesundheitsschädlich zu beurteilen.

1005 Fleischerzeugnisse und Würste wurden auf *L. monocytogenes* untersucht. In 121 Proben (12,0 %) konnte *L. monocytogenes* nachgewiesen werden. Bei verzehrsfertigen Proben (gereifte Rohwurst) wurde viermal der Grenzwert von 100 KbE/g überschritten, so dass diese als gesundheitsschädlich beurteilt werden mussten.

Insgesamt 278 Hackfleischzubereitungen und rohe Würste wurden auf pathogene *Y. enterocolitica* untersucht. In elf Proben (3,9 %) konnten humanpathogene *Y. enterocolitica* isoliert werden. Davon wurden neun Proben als zum Verzehr durch den Menschen ungeeignet beurteilt, da ihr Rohverzehr verkehrssüblich ist.

Insgesamt wurden elf Proben Fleischerzeugnisse und eine Probe Wurst aufgrund von mikrobiologischer Ursachen als zum Verzehr durch den Menschen ungeeignet beurteilt.

Drei Würste und zwei Fleischerzeugnisse wurden aufgrund der mikrobiologischen Beschaffenheit als nachteilig beeinflusst beanstandet.

Bei 67 Proben (4,0 %) Fleischerzeugnisse und Wurst wurde eine Überschreitung der Richt- bzw. Warnwerte nach DGHM festgestellt. Diese Proben wurden mit einem Hinweis versehen.

Als irreführend wegen einer abweichenden Beschaffenheit wurden 24 Proben (2,9 %) Fleischerzeugnisse und 20 Wurstproben (2,3 %) beanstandet.

Bei drei Proben (0,3 %) Wurst wurde beanstandet, dass Zusatzstoffe nicht gekennzeichnet waren. Bei vier Proben (0,5 %) von Fleischerzeugnissen wurden Zusatzstoffe unzulässigerweise verwendet.

Die Kennzeichnungsmängel stellen mit 45 Proben (5,5 %) bei den Fleischerzeugnissen bzw. 83 Proben (9,5 %) bei den Würsten wie jedes Jahr den überwiegenden Anteil der Beanstandungen in den beiden Warengruppen dar.

Im Rahmen der Überprüfung der Nährwertdeklaration von verschiedenen Erzeugnissen wurden insgesamt fünf Proben Fleischerzeugnisse und zwei Proben Wurst mit einem Hinweis versehen, da diese Abweichungen aufwiesen, die außerhalb der von der EU festgelegten Toleranzen lagen.

Warengruppe 09: Vegetarische und vegane Ersatzprodukte

Von 57 zur Untersuchung eingegangenen vegetarischen und veganen Ersatzprodukten waren sechs Proben (10,5 %) zu beanstanden.

Die Ersatzprodukte werden regelmäßig mikrobiologisch und chemisch untersucht. Auch wird bei allen Proben molekularbiologisch geprüft, ob tierische Rohstoffe im Erzeugnis vorhanden sind. Je nachdem, auf welcher Rohstoffbasis das Ersatzprodukt hergestellt wurde, schließt sich eine Untersuchung auf gentechnisch verändertes Soja an. Weiterhin wird bei jeder Probe überprüft, ob die Kennzeichnung korrekt und nicht irreführend für die Verbraucher ist.

Insgesamt wurden 56 Ersatzprodukte untersucht. Davon waren unter anderem 20 Milchersatzprodukte, elf Käseersatzprodukte, 13 Ersatzprodukte für Fleischerzeugnisse und Wurst, acht Ersatzprodukte für Fischerzeugnisse, zwei Ersatzprodukte für Eiprodukte sowie je ein Ersatzprodukt für Feinkost und Speiseeis.

Alle Beanstandungen in dieser Warengruppe ergaben sich aus der fehlerhaften Kennzeichnung. So wurden z. B. drei als „vegane Fischstäbchen“ bezeichnete Erzeugnisse beanstandet, da die Verwendung der Bezeichnung „Fischstäbchen“ gemäß Punkt Nr. 1.1.3 der Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel nicht verkehrüblich ist.

Warengruppe 10: Fische

Warengruppe 11: Fischereierzeugnisse

Warengruppe 12: Krusten- und Schalentiere

Die Untersuchungsergebnisse der Warengruppen 10, 11, und 12 werden zusammengefasst.

Von 533 Proben waren 37 Proben (6,9 %) zu beanstanden.

207 Proben frischer und gefrorener Fisch sowie handelsübliche Filetwaren gelangten zur Untersuchung. Hiervon waren 14 Proben (6,8 %) zu beanstanden. Von 264 untersuchten Fischerzeugnissen wurden zehn Proben (3,8 %) und von 62 untersuchten Krusten-, Schalen- und Weichtieren sowie Erzeugnissen daraus 13 Proben (21 %) beanstandet.

Mikrobiologische und sensorische Untersuchungen:

105 Proben von verzehrfertigen Erzeugnissen aus Fischen, Krusten- und Schalentieren wurden im Berichtsjahr auf *L. monocytogenes* untersucht. Dabei wurde ein besonderes Augenmerk auf die kalt- und heißgeräucherten sowie marinierten Erzeugnisse gelegt. In sieben Proben (6,7 %) konnte der Erreger nachgewiesen werden. Aufgrund des nachgewiesenen Gehaltes an *L. monocytogenes* von 550 KbE/g wurde ein heiß geräuchertes vorverpacktes Fischfilet als gesundheitsschädliches Lebensmittel beanstandet. Bei weiteren sechs Proben lag der Erregergehalt bei unter 10 KBE/g. In keiner der 135 auf Salmonellen untersuchten Proben verschiedener Erzeugnisse der Fischerei und Aquakultur wurde der Erreger nachgewiesen. Ein Zanderfilet wurde aufgrund sensorischer Mängel in Verbindung mit erhöhten Gehalten an Pseudomonaden und Enterobakterien als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt. Bei fünf Proben wurde die mikrobiologische Beschaffenheit infolge erhöhter Gehalte an unerwünschten Mikroorganismen bemängelt.

Chemische Untersuchungen auf Inhaltsstoffe, Rückstände, Kontaminanten:

Insgesamt 76 Proben wurden auf die Verwendung von deklarationspflichtigen wasserbindenden Lebensmittelzusatzstoffen, speziell von kondensierten Phosphaten, untersucht. In einer Probe von Krustentieren wurden kondensierte Phosphate nachgewiesen, die nicht deklariert waren. 56 Proben Fische und Krebstiere insbesondere aus intensiver Aquakultur in Drittländern wurden auf Vorhandensein von pharmakologisch wirksamen Stoffen untersucht. In fünf Proben wurden Antibiotika-Rückstände nachgewiesen. Die gesetzlich festgelegten Rückstandshöchstmengen wurden in keiner dieser Proben überschritten. In einem Aquakulturerzeugnis Riesengarnelen aus Vietnam wurden Spuren

von Chloramphenicol, welches in der Europäischen Gemeinschaft als verbotene Substanz eingestuft ist, detektiert. Zehn Fische aus Aquakultur wurden auf Rückstände einer illegalen Anwendung von Triphenylmethanfarbstoffe Malachitgrün, Brillantgrün, Kristallviolett untersucht. In keiner der Proben wurden die genannten Farbstoffe nachgewiesen.

Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften:

Von insgesamt 74 Proben wurde die Kennzeichnung bei 16 Produkten (21,6 %) aufgrund des hohen Wassergehaltes in Kombination mit dem Nachweis von wasserbindenden Zusatzstoffen und der sensorischen Abweichungen als irreführend beanstandet. Die „Verwässerung“ des Produktes war oft durch ein sulziges oder schwammiges Muskelgewebe gut erkennbar. Beim Garen schrumpft das Erzeugnis und nimmt eine gummiartige, leicht zähe Konsistenz an. Zusätzlich wurde ein erhöhter Wasseraustritt durch Kochproben festgestellt. Die beanstandeten Proben wurden überwiegend in gastronomischen Einrichtungen entnommen.

Eine Probe wurde aufgrund der irreführenden Angaben beanstandet, da die auf dem Originaletikett angegebene Handelsbezeichnung der Fischart und die Angabe des wissenschaftlichen Namens im Widerspruch zueinanderstanden. Sie stellten zwei verschiedene Fischarten dar.

Wegen Nichtbeachtung von Kennzeichnungsvorschriften, insbesondere aufgrund fehlenden oder fehlerhaften Pflichtangaben gemäß der VO (EU) Nr. 1169/2011, wurden 27 Proben (5,1 %) beanstandet.

Warengruppe 13: Fette, Öle

Von 166 untersuchten Proben waren vier Proben (2,6 %) zu beanstanden.

Für zwei Olivenölproben wurde im Rahmen der Konformitätsprüfung eine spezielle sensorische Untersuchung von einem akkreditierten Sensorikpanel bei einer anderen Untersuchungseinrichtung in Amtshilfe durchgeführt. Beide Proben trugen aufgrund sensorischer Mängel die falsche Kategoriebezeichnung und waren zu beanstanden.

Zwei weitere Öle wurden wegen unzulässiger gesundheitsbezogener Angaben bzw. wegen unzulässiger krankheitsbezogener Angaben beanstandet.

Sortenreine Öle können anhand der Fettsäureverteilung sowie des Triglyceridspektrums auf ihre Bezeichnung untersucht werden. Im Berichtsjahr wurden bei den untersuchten Ölen keine Abweichungen in der Zusammensetzung festgestellt.

Weitere untersuchte Proben waren Frittierfette bzw. -öle. Die chemische Struktur der Frittierfette verändert sich durch die Erhitzung und den Kontakt mit Sauerstoff und es entstehen verschiedene Abbauprodukte, die für den angenehmen Frittiergeschmack verantwortlich sind, aber auch die Qualität des Fettes negativ beeinflussen. Beanstandet wurde keine Probe.

Die im Berichtsjahr untersuchten Streichfette und Margarinen wiesen keine Auffälligkeiten auf.

Warengruppe 14: Suppen und Soßen

Von 39 Proben wurden fünf Proben beanstandet (12,8 %).

Bei fünf Proben wurde festgestellt, dass die Kennzeichnung nicht den rechtlichen Regelungen entspricht. Diese Proben wurden beanstandet.

Warengruppe 15: Getreide

Von 123 untersuchten Getreideproben waren neun Proben (7,3 %) zu beanstanden.

Das Probenspektrum umfasste hauptsächlich Weizen (40 Proben) und Roggen (zwölf Proben) vorrangig von regionalen Anbauflächen sowie Reis aus unterschiedlichen Herkunftsländern (48 Proben). Gerste, Hirse, Hafer und Quinoa wurden im Rahmen des bundesweiten Lebensmittelmonitorings untersucht. 30 der eingegangenen Getreideproben waren als ökologisch erzeugte Lebensmittel ausgelobt. Neben der Untersuchung auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln lag der Fokus auch auf der Kontrolle der Belastung mit Mykotoxinen und Mutterkornalkaloiden.

Wie in den vorangegangenen Jahren gaben Reisproben am häufigsten Anlass zur Beanstandung. Mehr als die Hälfte der untersuchten Basmatireisproben enthielt Rückstände von Pflanzenschutzmitteln. Häufig ließen sich in einer Probe mehrere Wirkstoffe nachweisen. Vier Basmatireisproben mussten wegen Rückstandshöchstgehaltüberschreitung beanstandet werden. Traurige Spitzenreiter waren zwei Basmatireisproben aus den Niederlanden bzw. Indien mit jeweils sieben verschiedenen Pestiziden, von denen drei bzw. vier die zulässigen Rückstandshöchstgehalte überschritten.

Die Produkte aus ökologischer Erzeugung waren mit Ausnahme der Quinoa-Proben überwiegend rückstandsfrei; in vier von fünf Bio-Quinoa-Proben ließen sich geringe Spuren von Chlorpyrifos nachweisen, in einer dieser Proben zusätzlich noch Spuren von Chlorat.

41 Getreideproben (20 x Weizen, zehn x Reis, sechs x Roggen und fünf x Gerste) wurden auf Mykotoxine untersucht. Bis auf eine Probe Roggenkörner mit erhöhtem Gehalt an Mutterkornalkaloiden wurden dabei keine Auffälligkeiten festgestellt.

Insgesamt fünf Proben wurden wegen Kennzeichnungsmängeln beanstandet.

Warengruppe 16: Getreideprodukte, Backvormischungen, Brotteige, Massen und Teige für Backwaren

Von 108 Proben waren zwei Proben (1,9 %) zu beanstanden.

In einem Reisriegel wurden nährwertbezogene Angaben getätigt, die jedoch ohne die daraus resultierenden Kennzeichnungselemente gekennzeichnet waren. Ein Roggenmehl wies eine Höchstgehaltüberschreitung von Ergotalkaloid auf.

Bei vier Proben wurde lediglich ein Hinweis auf Mängel gegeben, da die Proben im Rahmen der Kontaminanten-Verordnung (KmV) gezogen wurden. Aus einer Probe Weizenmehl wurden STEC isoliert. Das Vorkommen dieser pathogenen Mikroorganismen kann in Getreidemehlen nicht vollständig ausgeschlossen werden, weshalb viele Anbieter auf ihren Produkten darauf hinweisen: „Mehle und Teige sind nicht zum Rohverzehr bestimmt und müssen stets gut durcherhitzt werden“.

Weitere Hinweise betrafen fehlerhafte Nährwertangaben in der Nährwertkennzeichnung, fehlerhafte postalische Erreichbarkeit, beginnende organoleptische Abweichungen und ein Cyanid-Gehalt in Leinmehl.

Warengruppe 17: Brote und Kleingebäcke

Von 170 Proben waren 15 Proben (8,8 %) zu beanstanden.

Von den 170 eingegangenen Proben wurden drei Proben als Beschwerdeproben und zwei als Verfolgsproben eingesandt. Alle drei Backwaren wurden wegen Fremdkörperfund eingereicht, die Vergleichsproben dazu wiesen keine Fremdkörper auf.

Aufgrund rechtlicher Änderungen wurden zwei Brote als irreführend hinsichtlich eines Brotfehlers und dem nicht erfolgten Hinweis darauf beanstandet. Zahlreiche

Beanstandungen wurden bezüglich Kennzeichnungsmängel ausgesprochen, dabei fielen besonders fehlerhafte Allergenkennzeichnungen auf, des Weiteren fehlten allgemeine Kennzeichnungselemente gänzlich oder waren falsch. Auch in dieser Warengruppe wurden eine Vielzahl an Hinweisen verfasst, die Kontrollen der Gegebenheiten bzw. der Rezepturen oder Rohstoffe vor Ort durch die zuständigen Lebensmittelüberwachungsämter zur weiteren Abklärung veranlassen sollen.

Warengruppe 18: Feine Backwaren

Von 399 Proben waren 68 Proben (17,0 %) zu beanstanden.

Der überwiegende Teil der Beanstandungen in dieser Warengruppe betraf nicht vorhandene oder fehlerhafte Allergenkennzeichnungen sowie weitere Kennzeichnungsmängel betreffs des Zutatenverzeichnisses, der mengenmäßigen Angabe von Zutaten, der Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums oder der Nährwertkennzeichnung.

Zwei Proben mussten wegen mikrobiologischer Befunde als nicht zum Verzehr geeignet beurteilt werden, eine Probe wies *Bacillus cereus* mit Toxinbildungsvermögen auf, die andere sichtbaren Schimmel.

Hinsichtlich der Zusammensetzung mussten fünf Feine Backwaren als irreführend beanstandet werden, weil bei zwei Proben eine kakaohaltige Fettglasur anstelle einer Schokolade verwendet wurde, dies aber nicht entsprechend angegeben war. Bei einem Baumkuchen wurde Margarine und Butter verwendet, statt nur Butter oder Butterfett gemäß der Leitsätze für Feine Backwaren. Eine weitere Probe wurde wegen fehlender Butter im Erzeugnis beanstandet, obwohl es im Zutatenverzeichnis angegeben war, eine Mohnfüllung wies einen zu geringen Anteil an Mohn auf.

Bei mehreren Feinen Backwaren wurden Farbstoffe verwendet und nicht oder nur unvollständig kenntlichgemacht.

Leicht verderbliche Feine Backwaren waren aufgrund mikrobiologischer Kontaminationen nachteilig beeinflusst. Bei 23 weiteren derartigen Produkten wurden Hinweise gegeben, dass sie mikrobiologische Mängel aufwiesen, was circa die Hälfte aller verfassten Hinweise ausmachte.

Warengruppe 20: Salate, Mayonnaisen

Von 451 zur Untersuchung eingegangenen Proben waren 40 Proben (8,9 %) zu beanstanden.

Die Kennzeichnungsmängel stellten mit 35 Proben (7,8 %) den überwiegenden Anteil der Beanstandungen dar.

Typische Kennzeichnungsfehler waren die fehlende oder falsche prozentuale Angabe der wertgebenden Zutat bei Feinkostsalaten oder die Angabe der Zutat Mayonnaise im Zutatenverzeichnis bei Verwendung von Salatmayonnaise. Weitere Fehler waren die fehlende verpflichtende Angabe der pflanzlichen Herkunft von Pflanzenöl oder die fehlende Angabe von Stoffen, die allergische und andere Unverträglichkeitserscheinungen auslösen.

Aufgrund der fehlenden Kenntlichmachung von Zusatzstoffen wurden drei Proben beanstandet. Die Beanstandungen basierten dabei auf der fehlenden Kenntlichmachung von Süßungsmitteln in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung, der fehlenden Kenntlichmachung der Konservierungsstoffe Sorbinsäure bzw. Benzoesäure und bei einer weiteren Probe Seetangsalat waren die nachgewiesenen Farbstoffe Tartrazin und Brillantblau FCF nicht angegeben.

Eine Fleischsalatprobe wurde aufgrund der von der allgemeinen Verkehrsauffassung gemäß den Leitsätzen für Feinkosterzeugnisse abweichenden Zusammensetzung als irreführend im Sinne § 11 Absatz 1 Nr. 1 LFGB in Verbindung mit Artikel 7 VO (EU) Nr. 1169/2011 beanstandet.

Mikrobiologische und sensorische Beschaffenheit:

Drei Proben wurden aufgrund einer Überschreitung der Warnwerte der DGHM für Feinkostsalate als nachteilig beeinflusst im Sinne von § 2 LMHV beurteilt. Bei weiteren 39 der eingegangenen Proben wurden die Richtwerte in einem oder mehreren Kriterien überschritten. Zu hohe Keimgehalte wiesen die untersuchten Proben insbesondere hinsichtlich der Gesamtkeimzahl (26 Proben), dem Enterobakteriengehalt (elf Proben), dem Hefegehalt (zehn Proben) und bei der Milchsäurebakterienzahl (20 Proben) auf.

L. monocytogenes wurden in drei Feinkostsalatproben, darunter zwei Fleischsalate und ein Eiersalat, nachgewiesen. Der in VO (EG) Nr. 2073/2005 festgelegte Grenzwert für *L. monocytogenes* von 100 KbE/g für in den Verkehr gebrachte Erzeugnisse wurde bei keiner dieser Proben überschritten.

Zwei Proben Fleischsalat wiesen erhebliche sensorische Mängel auf, so dass sie im Sinne von Artikel 14 Absatz 2 Buchstabe b VO (EG) Nr. 178/2002 als für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet beurteilt werden mussten.

Warengruppe 21: Pudding/Desserts

Von 40 untersuchten Proben waren vier Proben (10 %) zu beanstanden.

Zur Untersuchung eingereicht wurden unter anderem Milchreis, Pudding und süße Soßen. Ein Teil der Proben wurde aus Gastronomiebetrieben entnommen. Untersucht wurden diese hinsichtlich des mikrobiologischen Status und der Verwendung und Kenntlichmachung von Zusatzstoffen wie Konservierungs- und Farbstoffe.

In mikrobiologischer Hinsicht war eine Probe auffällig. Hierbei handelte es sich um eine Götterspeise mit Vanillesoße. In der Teilprobe Vanillesoße war der Warnwert der DGHM für Enterobakterien überschritten. Die Probe wurde deshalb beanstandet.

Drei weitere Proben wurden aufgrund von Mängeln in der Kennzeichnung beanstandet. Eine davon wies keine deutschsprachige Kennzeichnung auf. Bei den anderen beiden Proben waren Allergene nicht ausreichend kenntlich gemacht. Bei den Proben handelte es sich um Panna Cotta. Auch wenn die Verwendung von Sahne bei der Herstellung von Panna Cotta üblich ist und die italienische Bezeichnung „Panna“ auch auf die Verwendung von Sahne schließen lässt, kann man nicht voraussetzen, dass die Herstellung von Panna Cotta bzw. die Bedeutung des Wortes „Panna“ in Deutschland jedem bekannt ist. Die Kennzeichnung des Allergens „Milch“ ist daher verpflichtend, sie fehlte bei einer der beiden Proben. Bei den anderen Proben wurde die Verwendung von Schalenfrüchten nicht deutlich kenntlich gemacht.

Warengruppe 22: Teigwaren

Von 55 untersuchten Proben war eine Probe (1,8 %) zu beanstanden.

Im Berichtszeitraum wurden acht Teigwaren auf das Mykotoxin Deoxynivalenol (DON) untersucht. Der höchste festgestellte Gehalt lag mit 122 µg/kg deutlich unter dem in der VO (EG) Nr. 1881/2006 geregelten Höchstgehalt von 750 µg/kg für Teigwaren.

Eine Beanstandung ergaben die mikrobiologischen Ergebnisse einer Portion Nudeln, die zur Weiterverarbeitung vorgesehen war. Die Lagerung bei 10 °C führte bei diesen Nudeln offenbar zu einer nachteiligen mikrobiologischen Beeinflussung.

Bei der Herstellung von Teigwaren kommen Eier als Zutat in Frage. Daher gehört die Bestimmung des Eigehalten bei entsprechend bezeichneten und ausgelobten Produkten zu den Untersuchungsparametern. Es wurden 15 Proben auf ihren Ei Gehalt untersucht, dabei wurden keine Auffälligkeiten festgestellt.

Warengruppe 23: Schalenobst, Hülsenfrüchte und Ölsaaten

Von 92 untersuchten Proben waren acht Proben (8,7 %) zu beanstanden.

Eine Probe Aprikosenkerne wurde als gesundheitsschädlich infolge der Überschreitung des in der VO (EU) Nr. 1881/2006 festgelegten Höchstgehaltes an Gesamtcyanid von 20 mg/kg um ca. das Hundertfache beanstandet.

Im Berichtsjahr wurde am Zoonosen-Monitoring bezüglich Salmonellen in Kokosstückchen teilgenommen. Bei den zehn, ausnahmslos aus dem Handel stammenden Proben waren keine Auffälligkeiten zu verzeichnen.

Im Rahmen eines Monitoring-Programmes wurden sechs Proben Cashew-Nüsse auf verschiedene Elemente, u. a. Aluminium, Blei und Cadmium untersucht. Auch hierbei gab es keinen Anlass zur Beanstandung.

Eine Probe grüner Sojabohnen, sogenannte Edamame, überschritt den Rückstandshöchstgehalt für das Pestizid Chlormequat und wurde diesbezüglich beanstandet.

In keiner der im Berichtsjahr untersuchten 21 Schalenobstproben, wie beispielsweise Hasel- und Walnüsse, wurde ein Mykotoxingehalt oberhalb der gesetzlich geregelten Höchstmengen ermittelt.

Sechs Beanstandungen der Warengruppe 23 betrafen die lebensmittelrechtliche Kennzeichnung.

Warengruppe 24: Kartoffeln und Kartoffelprodukte

Von 93 untersuchten Proben war eine Probe (1 %) zu beanstanden.

Kartoffeln:

Die eingereichten Speisekartoffeln (36 Proben) und Süßkartoffeln (drei Proben) wurden vorrangig auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln, Speisekartoffeln zusätzlich auf Glykoalkaloide und teilweise auf Nitrat untersucht.

Zwei Drittel der Speisekartoffeln (24 Proben) stammten aus Deutschland, neun davon aus Sachsen-Anhalt, die ausländischen Kartoffeln wurden in Ägypten, Zypern, Israel, Italien und Frankreich angebaut.

Rückstände von Pflanzenschutzmitteln, hauptsächlich Fungizide (Mittel gegen Pilze) oder Keimhemmungsmittel ließen sich in Spuren in 58 % der inländischen und 83 % der ausländischen Kartoffeln nachweisen. Eine Probe Speisekartoffeln aus Sachsen-Anhalt musste wegen Überschreitung des Rückstandshöchstgehaltes beanstandet werden.

Kartoffeln gehören, wie auch Tomaten, zur Familie der Nachtschattengewächse. Sie können neben vielen wertvollen Inhaltsstoffen auch Glykoalkaloide (hauptsächlich Solanin und Chaconin) enthalten, die beim Verzehr zu Vergiftungserscheinungen führen können. Der überwiegende Teil der Kartoffelproben enthielt nur geringe Mengen an Glykoalkaloiden. Nach Empfehlungen des Bundesinstitutes für Risikobewertung (BfR) sollte der Gehalt an Glykoalkaloiden in Kartoffeln 100 mg/kg nicht überschreiten. In insgesamt acht Kartoffelproben (drei aus Deutschland, je zwei aus Ägypten und Zypern und eine aus Frankreich) lagen die ermittelten Gehalte an Glykoalkaloiden knapp über 100 mg/kg.

Die Untersuchung von Kartoffeln auf Nitrat ergab keine Auffälligkeiten.

In einer Probe Süßkartoffeln aus den USA wurde ein erhöhter Gehalt an Chlorat festgestellt. Unter Berücksichtigung der analytischen Schwankungsbreite lag jedoch keine gesicherte Höchstgehaltsüberschreitung vor.

Kartoffelprodukte:

Von 54 Proben Kartoffelprodukte wurde keine Probe beanstandet.

Untersucht wurden Kartoffelchips, Pommes Frites, Kloßteige und weitere Produkte wie Kartoffelpuffer oder Bratkartoffeln.

Kartoffelchips sowie Pommes Frites als frittierte Produkte können einen Gehalt an Acrylamid aufweisen. Deshalb wurden insgesamt 17 Proben einer Untersuchung auf Acrylamid unterzogen.

Für eine Probe Pommes Frites wurde dabei eine Überschreitung des Signalwertes von 500 µg/kg festgestellt.

In einer weiteren Probe roher Kartoffeln wurden in 25 g *L. monocytogenes* in einer Größenordnung von ≥ 10 KbE/g, aber < 40 KbE/g nachgewiesen. Es wurden betriebliche Maßnahmen zur Verhinderung einer Verbreitung von *L. monocytogenes* empfohlen.

Warengruppe 25: Frischgemüse

Von 199 Proben waren zwölf Proben (6,0 %) zu beanstanden. Die eingereichten Gemüseproben wurden hauptsächlich auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln überprüft, wobei ca. 5 % der Proben dem ökologischen Landbau zugeordnet werden konnten. 83 Proben stammten aus Deutschland, wobei 16 % dieser Proben in Sachsen-Anhalt erzeugt wurden. Weitere Hauptherkunftsländer der eingegangenen Gemüseproben waren Spanien mit 32 Proben, Niederlande mit 14 Proben (vorrangig Fruchtgemüse) sowie Marokko mit elf Proben (vor allem Paprika).

In drei der überprüften Proben wurden Pflanzenschutzmittel-Rückstände über dem jeweils gültigen Rückstandshöchstgehalt ermittelt, wobei eine Probe Chilis aufgrund der sicheren Überschreitung von Rückstandshöchstgehalten beanstandet wurde. Diese Probe war dabei mit vierzehn nachgewiesenen Wirkstoffen, vier davon oberhalb des zugelassenen Rückstandshöchstgehalts, besonders auffällig. In einer Probe Grünkohl aus Sachsen-Anhalt wurde gemäß Artikel 1 Absatz 1 VO (EG) Nr. 1881/2006 der festgelegte Höchstgehalt für Perchlorat überschritten und führte somit ebenfalls zu einer Beanstandung.

Insgesamt enthielten 44,7 % der überprüften Proben Mehrfachrückstände an Pflanzenschutzmitteln. Des Weiteren wurden insgesamt neun Proben Kopfsalat auf ihren mikrobiellen Status überprüft, wobei keine davon zur Beanstandung führte. Insgesamt waren alle zu beanstandeten Proben hinsichtlich ihrer Kennzeichnungselemente auffällig. So wurde vorrangig aufgrund fehlender Los-Nummern, der Aufmachung der Kennzeichnung in nicht deutscher Sprache oder fehlender Kennzeichnung von Herstellern oder Importeuren beanstandet.

Warengruppe 26: Gemüseerzeugnisse

Von 185 untersuchten Proben waren zwölf Proben (5 %) zu beanstanden.

Das Angebot von Gemüseerzeugnissen im Handel ist nach wie vor sehr vielseitig. Von Tiefkühlprodukten, zu verzehrfertigen, geschnittenen Salaten bis hin zu Konserven waren derartige Proben vertreten. Diese wurden gemäß ihren gesetzlichen Anforderungen sowie nach Beschaffenheit auch im Berichtsjahr 2022 untersucht.

Bei drei Proben, hiervon zwei Gurkenkonserven und eine Peperonikonserve, wurden eingesetzte Zusatzstoffe wie Süßungsmittel und Konservierungsstoffe nicht kenntlich gemacht und dahingehend beanstandet.

Im Rahmen des Zoonosen-Monitorings wurden elf nicht vorverpackte Proben schwarze Oliven auf *L. monocytogenes* untersucht. Bei einer Probe wurde ein Keimgehalt deutlich über dem Grenzwert ermittelt und somit als gesundheitsschädlich beurteilt.

Weiterhin wurde eine Probe Salatmischung aufgrund des Überschreitens des Warnwertes für präsumtiven *Bacillus cereus* als nachteilig beeinflusst beanstandet.

Neben dem genannten Monitoring-Programm wurde im Rahmen des EU-Nitratprogrammes der festgelegte Höchstgehalt in Tiefkühlspinat untersucht. Hierbei gab es keinen Anlass zur Beanstandung.

Auch im Berichtsjahr 2022 wurde die Untersuchung von Gemüsechips auf die Prozesskontaminante Acrylamid fortgesetzt. Aufgrund der derzeitigen Rechtslage wird ein Richtwert für Kartoffelchips von 750 µg/kg für Gemüsechips herangezogen. Bei nur einer der insgesamt acht untersuchten Proben wurde der genannte Richtwert eingehalten.

Die Belastungssituation dieser Produktgruppe mit Acrylamid gibt demnach weiterhin Anlass, die Untersuchungen am LAV kontinuierlich weiter zu verfolgen.

Vier Beanstandungen der Warengruppe 26 betrafen die lebensmittelrechtliche Kennzeichnung.

Warengruppe 27: Speisepilze

Von 22 untersuchten Proben Speisepilze war keine Probe zu beanstanden.

Aus Gründen des Artenschutzes ist in Deutschland das Sammeln von Wildpilzen nur für den Eigenbedarf erlaubt. Folglich handelt es sich bei den im Handel angebotenen, frischen Pilzen entweder um importierte Wildpilze oder um Zuchtpilze.

Während der Pilzsaison werden meist Pfifferlinge vermarktet. Deutlich geringer ist das Angebot an Maronenröhrlingen oder Steinpilzen. 2022 wurden im Rahmen der meldepflichtigen Berichterstattung acht Proben von frischen Pfifferlingen aus Osteuropa bezüglich des Gehaltes an dem radioaktiven Cäsium 137-Nuklid untersucht. Seit Jahren sind die Radioaktivitätswerte des Cäsium 137-Isotops von im Handel angebotenen Pfifferlingen so gering, dass sie deutlich unter dem gesetzlich vorgeschriebenen Höchstwert von 600 Bq/kg liegen. Dies wurde durch die Untersuchungen im Berichtsjahr bestätigt. Die eingereichten Pfifferlinge stammten laut Deklaration des Herkunftslandes aus Serbien, Litauen und Bulgarien.

Im Rahmen des Maronen-Messprogramms Havelberger Raum wurden vier Proben Maronenröhrlinge und eine Probe Butterröhrlinge aus dem Waldgebiet zwischen Müggenbusch und Kümmernitz zur Untersuchung des Cäsium 137-Isotops eingesandt. Auch hierbei lag die durchschnittliche Belastung mit 185 Bq/kg unterhalb des Höchstwertes.

Abschließend wurden vier weitere Proben Maronenröhrlinge aus verschiedenen Landkreisen in Sachsen-Anhalt auf Cäsium 137 untersucht. Diese Proben wurden mit Unterstützung von Pilzberatern bzw. Pilzsachverständigen entnommen. Mit durchschnittlich 89 Bq/kg liegen die Ergebnisse unterhalb des Höchstwertes.

Warengruppe 28: Pilzerzeugnisse

Von 14 untersuchten Proben Pilzerzeugnisse war keine Probe zu beanstanden.

Bei den Pilzerzeugnissen wurden im Berichtsjahr überwiegend getrocknete Pilze und Pilzkonserven zur Untersuchung eingereicht. Schwerpunkt bei der Untersuchung von Trockenpilzen war die Prüfung auf eine mögliche Behandlung mit ionisierenden Strahlen. Diese ist in Deutschland nur für bestimmte Pilze, die zu den Gewürzen zählen, zulässig und muss entsprechend gekennzeichnet werden. Bei keiner der neun untersuchten Proben konnte eine derartige Behandlung nachgewiesen werden.

An Pilzkonserven werden von den Verbrauchern süßsauer gewürzte Champignons oder andere marinierte Pilze geschätzt. Auch das Angebot an Wildpilzen in der Konserve hat sich wieder erweitert. Der Untersuchungsumfang erstreckte sich sowohl auf wertgebende Parameter als auch auf für die Pilzart typische Kontaminanten. So akkumuliert der Steinpilz besonders gut Quecksilber. Die Einhaltung des gesetzlich vorgeschriebenen Höchstwertes wurde überprüft.

Warengruppe 29: Frischobst

Von 223 Proben waren fünf Proben (2,2 %) zu beanstanden

Die Frischobstproben wurden hauptsächlich auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln überprüft. Am häufigsten waren dies Erdbeeren mit 24 Proben, Aprikosen und Äpfel mit je 19 Proben, Pflaumen und Kirschen mit je 17 Proben. Bei Birnen, Johannisbeeren und Rhabarber wurde jeweils nur eine Probe zur Untersuchung eingereicht.

In zehn der überprüften Obstproben (Ananas, Aprikosen, Granatapfel, Kirschen, Limetten, Nektarinen) wurden Pflanzenschutzmittel-Rückstände über dem jeweils gültigen Rückstandshöchstgehalt ermittelt, eine Probe wurde aufgrund der sicheren Überschreitung des Rückstandshöchstgehaltes beanstandet.

Bei den überprüften Erdbeeren, die in Deutschland (19 Proben) und Spanien (fünf Proben) erzeugt wurden, lagen durchschnittlich 3,4 Wirkstoffe pro Probe vor. 23 der 24 untersuchten Erdbeerproben enthielten Mehrfachrückstände, wobei in einer Erdbeerprobe aus Deutschland sieben Wirkstoffe ermittelt wurden, in einer Erdbeerprobe aus Spanien waren es vier Wirkstoffe. Eine in Deutschland erzeugte Probe enthielt ein nicht mehr zugelassenes Insektizid, eine Überschreitung des zulässigen Rückstandshöchstgehaltes lag in diesem Fall jedoch nicht vor.

Bei den überprüften Kirschen, die in Deutschland (sieben Proben), Türkei (vier Proben), Italien (drei Proben), Griechenland und Spanien (je eine Probe) erzeugt wurden, lagen durchschnittlich 4,2 Wirkstoffe pro Probe vor. Alle Proben enthielten mehr als einen Wirkstoff, in einer Probe aus der Türkei und aus Griechenland wurden jeweils acht Wirkstoffe ermittelt, die in Griechenland erzeugte Kirschprobe wurde aufgrund der Überschreitung des zulässigen Rückstandshöchstgehaltes von einem Insektizid beanstandet.

Bei einer Probe Limetten, die mit dem Oberflächenkonservierungsmittel Thiabendazol behandelt war, fehlte die erforderliche Kenntlichmachung.

Warengruppe 30: Obstprodukte

Von 142 untersuchten Proben waren 15 Proben (10,6 %) zu beanstanden.

52 Proben verzehrfertig vorbereitetes und abgepacktes Obst gelangten zur mikrobiologischen Untersuchung. Die Beurteilung erfolgt nach den Richt- und Warnwerten der DGMH. Acht Proben wurden mit Hinweis versehen, drei Proben gaben Anlass zur Beanstandung. In einer Probe wurden Enterobakterien und in zwei Proben *Bacillus cereus*

mit Enterotoxinbildungsvermögen nachgewiesen. Eine Probe Melonenmix wurde als verdorben beurteilt. Die nach den Bestimmungen der Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung bei Abgabe zur Selbstbedienung erforderliche Kennzeichnung war bei einer Probe nicht vorhanden.

Im Rahmen der Untersuchung auf Aflatoxine und Ochratoxin A in 15 Proben verschiedener Trockenfrüchte ergaben sich keine gesicherten Überschreitungen der zulässigen Höchstgehalte.

22 Proben Trockenfrüchte wurden auf den Gehalt an schwefliger Säure untersucht. Überschreitungen der zulässigen Höchstmenge wurden nicht festgestellt.

Warengruppe 31: Fruchtsäfte

Von 150 untersuchten Proben waren neun Proben (6 %) zu beanstanden.

Die Beanstandungen bei der Produktgruppe Fruchtsaft/Fruchtnektar betrafen ausschließlich Kennzeichnungsmängel. Acht der neun beanstandeten Proben waren Erzeugnisse von Herstellern aus Sachsen-Anhalt. Für Fruchtsäfte und Fruchtnektare sind durch die Bestimmungen der Fruchtsaft-, Erfrischungsgetränke- und Teeverordnung die Bezeichnungen rechtlich festgelegt. Wortschöpfungen wie „Apfel Direktsaft“ oder „Aronia Muttersaft“ sind als Bezeichnung nicht ausreichend. Vier Proben wurden diesbezüglich beanstandet. Weiterhin wurden formale Mängel bei der Angabe der Nährwerte festgestellt. Eine Probe wies beim Brennwert in der Einheit kJ eine vollkommen unplausible Zahlenangabe auf. Ein Apfel-Orangen-Nektar sollte laut Zutatenverzeichnis die Süßungsmittel Natriumcyclamat und Natriumsaccharin enthalten. Diese Zusatzstoffe konnten analytisch nicht nachgewiesen werden, die Kennzeichnung war insofern nicht zutreffend.

Aus der Untersuchung von neun Fruchtsäften auf Patulin ergaben sich keine Beanstandungen. Die in zwei Proben Apfelsaft festgestellten Patulin-Gehalte betragen 17,8 und 22,0 µg/kg.

Schwerpunktmäßig wurden Erzeugnisse von Herstellern aus Sachsen-Anhalt sowie Bio-Produkte auf Rückstände an Pflanzenschutzmitteln untersucht. Zur Überprüfung der Identität und Authentizität der Fruchtsäfte und Fruchtnektare nach den Kriterien des Code of Practice des AIJN (European Fruit Juice Association) wurden Erzeugnisse aus einer Fruchtart auf charakteristische Inhaltsstoffe wie Zucker, Mineralstoffe, organische Säuren oder Zuckeralkohole untersucht.

Warengruppe 32: Alkoholfreie Erfrischungsgetränke

Von 236 untersuchten Proben waren 39 Proben (16,5 %) zu beanstanden.

Es wurden 90 alkoholfreie Getränke aus der Gastronomie oder von anderen Dienstleistern eingesandt. 26 Proben wurden beanstandet. Fünf Proben wurden wegen erhöhter Keimzahlen, darunter vier Proben mit Enterobakterien, als nachteilig beeinflusst beurteilt.

Innerhalb der Gesamtprobenzahl bildeten Bubble Tea-Getränke und Slusheis-Getränke mit insgesamt 32 Proben einen Schwerpunkt. Weitere 45 Proben waren der herkömmlichen Gruppe wie Limonaden, Brausen oder Colagetränken zuzuordnen. Von Weihnachtsmärkten stammten 13 Proben alkoholfreie Heißgetränke, die alle nicht zu beanstanden waren.

In den alkoholfreien Getränken aus der Gastronomie oder von anderen Dienstleistern wurden keine Überschreitungen der für aromatisierte Getränke festgelegten Höchstmengen an Zusatzstoffen festgestellt. Bei mehreren Bubble-Tea-Getränken, die üblicherweise aus mehreren Zutaten hergestellt werden, war aus den beigefügten Originalkennzeichnungen allerdings das Vorhandensein von Süßungsmitteln ersichtlich. Süßungsmittel sind nur für brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte aromatisierte Getränke zulässig. Neun Proben, die Süßungsmittel enthielten, wurden weder als „ohne Zuckerzusatz hergestellt“ noch als „brennwertvermindert“ beurteilt. Das Vorhandensein des Süßungsmittels wurde als unzulässig beanstandet. Es lag weiterhin ein Bubble-Tea-Getränk mit einer auffälligen violetten Farbe vor. Als Bezeichnung wurde „Butterfly Strawberry Tea“, als Zutat Butterfly Tea angegeben. Somit war von der Verwendung eines Auszuges aus *Clitoria ternatea* auszugehen. Bei *Clitoria ternatea* handelt es sich um ein nicht zugelassenes neuartiges Lebensmittel, die Probe wurde dahingehend beanstandet. Insgesamt war bei zwölf Proben aus der Gastronomie die erforderliche Kennzeichnung von Zusatzstoffen nicht vorhanden oder unvollständig. Eine vorhandene, aber nicht zutreffende Kennzeichnung von Süßungsmittel wurde als zur Irreführung geeignet beurteilt.

Bei vorverpackten aromatisierten Getränken wurden deklarierte Zutaten, die nicht oder nicht in der zu erwartenden Menge in dem Lebensmittel nachgewiesen werden konnten, beanstandet. Betroffen waren u. a. ein „Near water“-Getränk, das entgegen der Angabe von natürlichem Mineralwasser als Zutat nur geringste Mengen an Mineralstoffen enthielt, ein Instantgetränk mit anderen als den deklarierten Farbstoffen, ein Getränkesirup, in dem das deklarierte Süßungsmittel Aspartam nicht nachweisbar war, sowie ein Energydrink mit deutlich erniedrigten Gehalten an den typischen Zutaten Inosit, Taurin und Glucuronolacton.

Warengruppe 33: Wein

Von 274 untersuchten Proben waren 12 Proben (4,4 %) zu beanstanden.

Im Untersuchungszeitraum wurden verschiedene Erzeugnisse des Weinrechts aus dem Handel oder vom Winzer direkt untersucht. Dabei stammten 68 Proben (25 %) aus dem Saale-Unstrut-Gebiet. Die Beanstandungsquote bei Erzeugnissen aus dem Saale-Unstrut-Gebiet lag 2022 bei 10 %. Es wurden Proben von 27 verschiedenen einheimischen Winzern untersucht.

Bei drei Weinen aus dem Saale-Unstrut-Gebiet stimmten die Identitätskriterien aus der Anstellanalyse der Amtlichen Weinprüfung nicht mit den vorgestellten Weinen überein. Zwei Proben wiesen Fehler in der Etikettierung auf (hier: Einhaltung der Pflichtelemente des Sichtfeldes und Verwechselbarkeit einer Angabe als eingetragene Lage in der Weinbergsrolle). Nur eine Probe wurde wegen sensorisch wahrnehmbarer Weinfehler - medizinischer Ton und Klebstoffnote - beanstandet.

Eine Probe enthielt in der Etikettierung die Abfüllangabe „Erzeugerabfüllung“. Diese Angabe ist rechtlich geregelt und bedeutet, dass der Weinbaubetrieb die Trauben selbst angebaut, geerntet, weiterverarbeitet zu Wein und auch selbst in die Weinflasche gefüllt hat. Dies war bei dieser Probe nicht zutreffend, da das Weingrundmaterial zugekauft wurde. Die Angabe „Erzeugerabfüllung“ war als Irreführung zu beurteilen.

Warengruppe 34: Erzeugnisse aus Wein

Von 72 untersuchten Proben waren zwölf Proben (16,7 %) zu beanstanden.

Die Beanstandungsquote lag in diesem Jahr seit langer Zeit wieder höher als in den vergangenen Jahren. Von 24 eingereichten Glühweinen wurden acht Proben beanstandet (33 %). Entweder waren sie deutlich verkocht (Alkoholgehalt zu gering oder sensorisch auffällig), die Allergenkennzeichnung bei loser Abgabe fehlte oder die gewählte Bezeichnung war nicht rechtskonform. Zunehmend wird Fruchtglühwein (Warengruppe 35) als „hochwertiger Glühwein“ verkauft. Bei diesen Proben ist Weinsäure, als typisches Merkmal von Erzeugnissen des Weinrechts, nicht nachweisbar.

Eine Probe wurde als „Kirschlühwein“, hergestellt aus „echtem Wein“, verkauft. Die typische Geruchs- bzw. Geschmacksnote nach Zimt und/oder Nelke war nicht erkennbar, sie schmeckte nach Bittermandelaroma („Kirscharoma“). Die Definition eines Glühweins lässt jedoch keinen Spielraum für andere Aromatisierungsrichtungen als Nelke und/oder Zimt für

derartige Erzeugnisse. Demzufolge durfte diese Probe nicht als "Glühwein" bezeichnet werden.

Warengruppe 35: Weinähnliche Getränke

Von 50 untersuchten Proben waren fünf Proben (10 %) zu beanstanden.

Von den 15 auf Weihnachtsmärkten entnommenen Fruchtglühwein- oder Punschproben waren zwei Proben zu beanstanden. Dies betraf eine fehlende Kennzeichnung bezüglich des Allergens Schwefeldioxid (hier: „enthält Sulfite“) und eine Probe wies einen deutlichen Kochton auf, der auf unsachgemäße Erhitzung zurückzuführen ist.

Warengruppe 36: Bier

Von 102 untersuchten Proben waren 19 Proben (18,6 %) zu beanstanden.

47 Proben aus Schankanlagen wurden auf ihren mikrobiologischen Status überprüft. Acht Biere aus Schankanlagen wiesen einen untypisch hohen Gehalt an Hefen oder bierschädlichen Bakterien auf. Unter bierschädlichen Bakterien versteht man hauptsächlich Milchsäurebakterien und Fremdhefen, die im Bier zu unerwünschten Trübungen und fruchtigen Noten führen, die untypisch bei filtrierten untergärigen Bieren sind.

Im Zuge des immer mehr in den Fokus rückenden Nachhaltigkeitsgedanken werden vermehrt „Brotbiere“ angeboten, mit dem Ziel „Altbrot“ noch zu verwerten. Ein derartiges Erzeugnis darf nach Auffassung der Biersachverständigen der Länder nur unter der Bezeichnung „Bier“ in den Verkehr gebracht werden, wenn es sich um ein obergärig gebrautes Bier handelt und eine entsprechende Ausnahmegenehmigung nach § 9 Abs. 7 Vorläufiges Biergesetz vorliegt. Dies war für die in Rede stehende Probe erfüllt, jedoch war die Kennzeichnung fehlerhaft, da die Zutat „gerettetes Brot“ die verwendeten Brotsorten nicht konkret benennt, weiterhin fehlten die Einzelzutaten des Brotes. Deshalb wurde die Darstellung des Zutatenverzeichnisses beanstandet.

Warengruppe 37: Spirituosen

Von 66 untersuchten Proben waren 15 Proben (22,7 %) zu beanstanden.

In diesem Jahr wiesen deutlich mehr Spirituosen Kennzeichnungsmängel auf. Bei fünf Proben stimmte der deklarierte Alkoholgehalt nicht mit dem analytisch bestimmten Alkoholgehalt überein. Bei einem „Eierlikör“ wurde der für die Kategorie geforderte Mindestalkoholgehalt von 15 % vol unterschritten, so dass sich daraus auch ein Kennzeichnungsfehler ergab, da die gewählte Bezeichnung des Lebensmittels nicht mehr zutreffend ist.

Das Spektrum beim Modegetränk „Gin“ ist sehr groß, die Hersteller versuchen weitere Produkte auf dem Markt zu etablieren. Anhand der verwendeten Pflanzen und des Herstellungsprozesses ergibt sich die Bezeichnung als „Gin“, „Destillierter Gin“ oder auch „London Gin“. Wird zusätzlich mit weiteren Aromakomponenten gearbeitet, dann fallen auch die Bezeichnungen „Flavoured Gin“ oder „Flavoured Distilled Gin“, bei denen es sich nicht um eine Spirituosenkategorie, sondern nur um eine sogenannte Anspielung oder einem zusammengesetzten Begriff in Bezug auf die Kategorie „Gin“ oder „Destillierter Gin“ handelt. Zum Schutz der verschiedenen Spirituosenkategorien gibt es für diese Art der Kennzeichnung spezielle Kennzeichnungsregeln, die sehr komplex sind und daher in einer Leitlinie der Europäischen Kommission genauer erläutert werden. Ein zusammengesetzter Begriff zur Bezeichnung einer Spirituose (hier: „Flavoured Distilled Gin“) ist immer zusammen mit der rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnung der Spirituose (hier: „Spirituose“) im selben Sichtfeld anzugeben. Dies war bei dieser Probe nicht erfüllt, da „Spirituose“ nur auf dem Rückenetikett vermerkt war. (siehe Foto)



Abbildung 1 Flavoured distilled Gin (Schauseite)



Abbildung 2 Flavoured distilled Gin (Rückenetikett)

Warengruppe 39: Zucker

Von 18 untersuchten Proben war eine Probe (5,6 %) zu beanstanden.

2020 wurden 18 Planproben zur Untersuchung und Beurteilung eingereicht. Das Probenspektrum umfasste Haushaltszucker (Saccharose) in verschiedenen Formen (Kristallzucker, Puderzucker, Kandiszucker, weiß und braun), aus Zuckerrüben oder Zuckerrohr. Die Proben entstammten überwiegend aus dem Handel. Aber auch im Land ansässige Zuckerhersteller wurden beprobt. Untersucht wurden insbesondere qualitätsbestimmende Parameter, die auch in der Zuckerarten-Verordnung geregelt sind sowie die Gehalte bestimmter Schwermetalle wie Blei.

Eine Probe wurde wegen eines Kennzeichnungsfehlers bei der Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums beanstandet.

Warengruppe 40: Honig

Von 113 untersuchten Proben waren zehn Proben (8,8 %) zu beanstanden.

Die Warengruppe 40 umfasst Honige und weitere Imkereierzeugnisse sowie Brotaufstriche wie Nussmuse, Schoko-Aufstriche oder pflanzliche Brotaufstriche. Ein Großteil der Proben in dieser Warengruppe sind Honige. Honig ist ein Lebensmittel, das in der Honigverordnung gesondert geregelt ist. Hier finden sich Begriffsbestimmungen, Anforderungen an Kennzeichnung und Beschaffenheit von Honig. Für Honig sind vergleichsweise viele Parameter geregelt, u. a. der Wassergehalt, der Zuckergehalt, die elektrische Leitfähigkeit und der Säuregrad. Neben diesen gesetzlich geregelten Parametern, wurden einige Honige zusätzlich auf die Gärungsprodukte Glycerin und Ethanol untersucht.

Die eingereichten Brotaufstriche werden je nach Beschaffenheit hinsichtlich der Verwendung von Zusatzstoffen, ihres mikrobiologischen Zustandes oder auf Kontaminanten wie Schimmelpilzgifte untersucht. Aber auch die Überprüfung der Nährwertangaben ist ein Schwerpunkt der Untersuchung.

Beanstandet wurden neun Honige und ein Brotaufstrich. Drei Honige erfüllten nicht die Anforderungen an die angegebene Tracht. Drei Honige enthielten irreführende Angaben, z. B. zur Naturbelassenheit. Bei fünf Proben gab es Mängel bei der Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums bzw. des Loses. Ein Honig wies einen rauchigen Fremdgeruch- und -geschmack auf. Der beanstandete Brotaufstrich „Paprikagelee“ erfüllte die Anforderungen an „Gelee“ nach der Konfitürenverordnung nicht.

Warengruppe 41: Konfitüren, Gelees, Marmeladen, Fruchtzubereitungen

Von 64 untersuchten Proben waren zwölf Proben (18,8 %) zu beanstanden.

Die in dieser Warengruppe beanstandeten Proben waren ausschließlich Erzeugnisse kleiner Hersteller. Von 21 Proben aus handwerklicher Produktion gaben zwölf Proben Anlass zur Beanstandung. Vier Proben trugen eine der Bezeichnungen, die durch die Konfitürenverordnung geschützt sind, ohne die Anforderungen an solche Erzeugnisse zu erfüllen.

Auch beschreibende Bezeichnungen, die bei derartigen Proben verwendet werden, sind zum Teil unvollständig. In der Bezeichnung von Lebensmitteln genannte Zutaten, hier insbesondere Früchte, müssen mengenmäßig angegeben werden. Das war bei sechs Proben nicht der Fall. Zwei Erzeugnisse in verschiedenen Geschmacksrichtungen eines Herstellers wiesen unzulässige gesundheitsbezogene Angaben auf. Des Weiteren waren widersprüchliche und so erheblich von der Beschaffenheit der Proben abweichende Angaben in der Nährwertdeklaration vorhanden, dass sie als zur Irreführung des Verbrauchers geeignet beanstandet wurden.

Warengruppe 42: Speiseeis

Von 418 untersuchten Proben waren 39 Proben (9,3 %) zu beanstanden.

Mikrobiologische Untersuchungen:

31 der lose dem Verkauf entnommenen Proben wurden aufgrund einer deutlichen Überschreitung der von der DGHM für Enterobakterien bzw. präsuntive *Bacillus cereus* veröffentlichten Warnwerte als nachteilig beeinflusst im Sinne des § 2 der LMHV beanstandet. Bei einer Probe wurde zusätzlich der Warnwert für *E. coli* überschritten.

Bei 25 Proben überschritt der nachgewiesene Gehalt an Enterobakterien den Richtwert von 50 KbE/g. Eine Überschreitung des Richtwertes für *Bacillus cereus* war bei sieben Proben zu verzeichnen. Der Richtwert für *E. coli* wurde von zwei Proben überschritten.

Chemische Untersuchungen:

Als zur Irreführung des Verbrauchers geeignet wurden zwölf Proben beurteilt (B 08). So wurden eine Probe Milchspeiseeis sowie eine Probe Cremeeis als irreführend beurteilt, da der in den Leitsätzen vorgegebene Mindestmilchfettgehalt deutlich unterschritten wurde. Des Weiteren wurden beim Cremeeis keine Eier zugesetzt, was jedoch durch die Leitsätze für Cremeeis vorgeschrieben ist. Zehn Proben Vanilleeis wurden beanstandet, da statt des teuren Gewürzes lediglich Vanillin zur Herstellung verwendet wurde.

Insgesamt neun Speiseeisproben wurden 2022 aufgrund von Verstößen gegen Kennzeichnungspflichten beanstandet. So fehlten unter anderem bei sechs Proben der Hinweis auf die als Zutaten eingesetzten Allergene.

Drei Proben wurden wegen der fehlenden Kenntlichmachung von Farbstoffen bzw. aufgrund des fehlenden Verbraucherhinweises bei Verwendung von Azofarbstoffen beanstandet (B12).

Warengruppe 43: Süßwaren

Von 93 untersuchten Proben waren neun Proben (9,7 %) zu beanstanden.

Die Warengruppe „Süßwaren“ ist sehr vielfältig. 2022 wurden u. a. Lakritzwaren, Gummibonbons, Hartkaramellen, Kaugummis bzw. Kaumassen, Schaumzuckerwaren, Geleerzeugnisse und Marzipanerzeugnisse zur Untersuchung eingereicht. Untersucht wurden diese u. a. auf Zusatzstoffe wie Farbstoffe und organische Säuren sowie hinsichtlich der mikrobiologischen Beschaffenheit. Die marzipanhaltigen Proben wurden auf ihren Cyanidgehalt untersucht.

Insgesamt wurden neun Proben beanstandet. Eine davon war aufgrund der vorhandenen Gespinste und des vorhandenen Schimmels nicht zum Verzehr geeignet. Bei einer anderen Probe wurde die Verwendung von „natürlichen Farbstoffen“ ausgelobt. Diese enthielt jedoch noch chemisch veränderte Farbstoffe, sodass diese Auslobung als irreführend beanstandet wurde. Die übrigen Proben wiesen Mängel in der Kennzeichnung auf, so war bei vier Proben die Bezeichnung nicht ausreichend, um die Art des Lebensmittels zu erkennen, bei zwei Proben fehlten Angaben in deutscher Sprache, bei jeweils einer Probe fehlte der Warnhinweis bezüglich der Verwendung von Azofarbstoffen, das Zutatenverzeichnis und die Angabe von Allergenen.

Warengruppen 44 und 45: Schokolade und Kakao

Von 104 untersuchten Proben der Warengruppe 44 (Schokoladen) waren zehn Proben (9,6 %) zu beanstanden.

Von 23 untersuchten Proben der Warengruppe 45 (Kakao) war eine Probe (4,3 %) zu beanstanden.

Theobroma – „Götterspeise“ – lautet die Bezeichnung der Gattung der Kakaobäume. Aus den Früchten der bekanntesten Art, *Theobroma cacao*, werden die verschiedenen, auch hier zu Lande beliebten Kakao- und Schokoladenerzeugnisse hergestellt. Geregelt sind diese Erzeugnisse in der Kakaoverordnung. Hier sind Anforderungen z. B. an Kakaopulver, weißer Schokolade und an Pralinen festgelegt. Die Einhaltung dieser und weiterer Bestimmungen wird bei den hier eingegangenen Proben überprüft. Dazu wird unter anderem die Zusammensetzung dieser Erzeugnisse untersucht und die Gehalte an Fett, Fettsäuren, Zucker sowie an Theobromin und Coffein bestimmt.

Eine der untersuchten Proben wies einen deutlichen Madenbefall auf. Die Probe war daher nicht für den Verzehr geeignet. Die übrigen Beanstandungen betrafen die Kennzeichnung. So fehlten Angaben zum Kakaogehalt oder Angaben zu Allergenen und die Menge wertgebender Zutaten. In drei Fällen war die Bezeichnung nicht ausreichend. Eine Probe war als „Bio“ gekennzeichnet, ohne den Anforderungen an biologisch erzeugte Lebensmittel zu entsprechen. Bei einem weiteren Erzeugnis ließ die Abbildung auf das Vorhandensein von echter Vanille schließen. Jedoch konnte Ethylvanillin nachgewiesen werden, ein Aroma, das so nicht in der Natur vorkommt. Die Abbildung wurde daher als irreführend beurteilt.

Warengruppe 46: Kaffee

Von 57 untersuchten Proben waren sechs Proben (10,0 %) zu beanstanden.

Die Warengruppe umfasst Kaffee und Kaffeeextrakte sowie Kaffeeersatzprodukte, z. B. solche aus Getreide oder Lupine. Für Kaffee, Kaffeeextrakte und Zichorienextrakte gelten insbesondere die Bestimmungen der Kaffeeverordnung. Hier ist u. a. geregelt, aus welcher Pflanze Kaffee stammt, wie viel Trockenmasse Röstkaffee enthält, wie viel kaffeefremde Bestandteile im Kaffee sein dürfen und bis zu welchem Coffein-Gehalt ein Kaffee als entcaffeinert zu bezeichnen ist. Untersucht wurde der Wassergehalt und der Coffeingehalt im Kaffee.

Drei Lupinenkaffees, geröstete Erzeugnisse aus Lupinensamen, gaben Anlass zur Beanstandung. Bei einer Probe waren auf dem Etikett Kaffeebohnen abgebildet, diese waren

jedoch nicht enthalten, sodass diese Abbildung als irreführend beurteilt wurde. Eine weitere Probe enthielt die nährwertbezogene Angabe „eiweißreich“. Das Getränk erfüllt aber die Anforderungen hierfür nicht. Diese Angabe befand sich auch auf der dritten Probe, bezog sich aber allgemein auf Süßlupine. Die Nährwertkennzeichnung, aus der hervorgehen würde, dass nicht viel vom Eiweiß im Getränk enthalten wäre, fehlte jedoch. Die anderen Beanstandungen betrafen Kaffee. Ein Kaffee wies einen deutlich reduzierten Gehalt an Coffein auf, sodass die Bezeichnung „Kaffee“ aus hiesiger Sicht nicht mehr zutreffend war. Bei einer weiteren Probe war die Anschrift des Lebensmittelunternehmers nicht vollständig angegeben. Eine Probe wurde wegen fehlender Angaben in deutscher Sprache beanstandet.

Warengruppe 47: Tee und teeähnliche Erzeugnisse

Von 60 untersuchten Proben waren zwei Proben (3,3 %) zu beanstanden.

Die Warengruppe 47 umfasst Tees und teeähnliche Erzeugnisse, sowie Erzeugnisse hieraus wie Extrakte und Aufgüsse. Als „Tee“ sind hier Erzeugnisse aus den Blättern, Blattknospen und zarten Stielen der Pflanze *Camellia sinensis* gemeint, so wie es die Leitsätze für Tee, teeähnliche Erzeugnisse, deren Extrakte und Zubereitungen des Deutschen Lebensmittelbuches „Tee“ beschreiben. Alle Erzeugnisse, die wie Tee verwendet werden, aber nicht von der Teepflanze stammen, fallen unter die Kategorie „teeähnliche Erzeugnisse“.

Die beiden Beanstandungen betrafen die Kennzeichnung. So fehlte bei einer Probe die Bezeichnung des Lebensmittels. Bei der anderen war die Angabe der Menge enthaltener wertgebender Zutaten nicht auf das Gesamterzeugnis bezogen, sondern nur auf eine in der Probe enthaltene zusammengesetzte Zutat.

Warengruppe 48: Säuglings- und Kleinkindernahrung

Von 152 untersuchten Proben waren 38 Proben (25 %) zu beanstanden. Bei vier Proben wurden Hinweise gegeben.

Im Berichtsjahr wurden zwei von 50 Proben auf Rückstände von Pflanzenschutz-, Schädlingsbekämpfung- und Vorratsschutzmitteln untersuchten Erzeugnissen, wegen einer Höchstgehaltsüberschreitung für den Pflanzenschutzmittelwirkstoff Chlorat beanstandet.

Ohne Befund blieben erfreulicherweise die Untersuchungen auf Schimmelpilzgifte.

Bei 34 Kindernahrungserzeugnissen entsprach die Kennzeichnung nicht den Anforderungen. 23 Beanstandungen betrafen dabei die Kennzeichnung von Obst- und Gemüsebreien, die jeweils mehrere Frucht- bzw. Gemüsesorten und teilweise sogar zusätzlich Fruchtsäfte enthielten, die als zusammengesetzte Zutat „Früchte“ bzw. „Gemüse“ gekennzeichnet waren.

Kennzeichnungsbeanstandungen wegen gesetzlich nicht vorgesehener Nährstoffangaben wurden bei acht Proben ausgesprochen.

Weiterhin wurde die Produktbezeichnung „Kindermilch“ wegen der unzulässigen Verwendung des Wortes „Milch“ in sieben Fällen beanstandet. Derartige Produkte bestehen im Wesentlichen aus entrahmter Milch und pflanzlichen Ölen; der Milchbestandteil Milchfett wird also durch pflanzliche Öle ersetzt. Die Bezeichnung „Milch“ darf für solche Erzeugnisse nicht verwendet werden.

Die Aufmachung einer Probe „Kindermilch“ erhob sowohl im Text als auch grafisch Zweifel an der ernährungsphysiologischen Eignung von Kuhmilch für die Ernährung von Kindern. Dies wurde beanstandet.

Warengruppe 49: Lebensmittel für spezielle Verbrauchergruppen

Von 62 untersuchten Proben waren zwei Proben (3,2 %) zu beanstanden.

Der Schwerpunkt der Untersuchung und Beurteilung von Lebensmitteln für spezielle Verbrauchergruppen lag im Berichtszeitraum auf den Produktgruppen Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und Kleinkinder, Mahlzeiteratzprodukte für eine gewichtskontrollierende Ernährung sowie Eiweißpulver und Eiweißriegel für Sportler.

Von 18 untersuchten Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und Kleinkinder fiel ein Erzeugnis zum Diätmanagement von Säuglingen mit Kuhmilchunverträglichkeit durch die analytisch ermittelten Gehalte an den Spurenelementen Mangan, Chrom und Molybdän beim 1,6- bis 2,4-fachen Mengen der in der Nährwertkennzeichnung deklarierten Gehalte auf. Da nur eine Packung des Erzeugnisses zur Untersuchung vorlag, wurde die eingereichte Probe nicht beanstandet. Es wurde jedoch empfohlen, beim Verantwortlichen die Nährwertkennzeichnung überprüfen zu lassen, ob die berücksichtigten Analysen und sonstigen Ableitungen, die zu der Deklaration geführt hatten, korrekt waren, um die Gehalte an Mangan, Chrom und Eisen zu kennzeichnen.

Elf Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und Kleinkinder wurden im Jahr 2022 mikrobiologisch untersucht und waren unauffällig. Dasselbe gilt für die vier durchgeführten Untersuchungen auf aromatische Mineralölbestandteile (MOAH) und die Bestimmung von Dioxinen und Polychlorierten Biphenylen in zwei Produkten.

Ein Mahlzeiterersatzprodukt für eine gewichtskontrollierende Ernährung enthielt wie bereits in den Vorjahren das Fünfzehnfache des deklarierten Gehaltes an Vitamin B₂, da in der Nährwertdeklaration nur der als Vitamin zugesetzte Anteil, nicht jedoch der im Produkt als Farbstoff Riboflavin enthaltene deklariert worden war. Der ausgewiesene Vitamingehalt wurde als irreführend beanstandet.

Bei einem Eiweißriegel für Sportler war eine mehrdeutige nährwertbezogene Angabe zum Eiweißgehalt zu beanstanden.

Warengruppe 50: Fertiggerichte

Von 445 Proben wurden 76 Proben beanstandet (17,1 %).

Zwei Proben wurden aufgrund deutlich abweichender sensorischer Eigenschaften bzw. mikrobiologischer Verunreinigungen als nicht zum Verzehr geeignet beurteilt.

Bei 20 untersuchten Proben wurde festgestellt, dass sie eine irreführende Bezeichnung trugen. So wurde „Döner Kebap“, der nicht den Anforderungen an Döner Kebap gerecht wurde, Gulaschgerichte, bei denen nicht die korrekte Fleischart gekennzeichnet war, Fischgerichte, die nicht die korrekte Bezeichnung trugen sowie Gerichte, welche trotz ausgelobtem Schafskäse einen Kuhmilchkäse enthielten, beanstandet.

Die Kennzeichnung der verwendeten Zusatzstoffe gehört zu den Pflichten des Inverkehrbringers. Erschwert wird dies, wenn Zusatzstoffe durch Zutaten in ein Produkt eingebracht werden und aus dem Fokus geraten. Bei 24 Proben waren nicht gekennzeichnete Zusatzstoffe nachweisbar und wurden beanstandet. Drei weitere Proben wiesen einen Gehalt an Zusatzstoffen oberhalb der zulässigen Höchstmenge auf.

Die meisten Beanstandungen betrafen diverse Kennzeichnungsfehler. So waren häufig Proben aufgrund einer nicht korrekten Allergen Kennzeichnung zu beanstanden.

Im Berichtsjahr wurden 14 Beschwerdeproben, von denen eine Probe zu beanstanden war, und 37 Verdachtsproben, die zu zwei Beanstandungen führten, untersucht.

Als Schwierigkeit in der Beurteilung von Verdachts- bzw. Beschwerdeproben erweist sich der Fakt, dass die meisten Proben nicht original verschlossen zur Untersuchung eingehen. Die gewonnenen Daten führen zwar zu einer Beanstandung, allerdings kann in den meisten

Fällen nicht festgestellt werden, ob die beanstandungswürdigen Fakten bereits im Original verschlossenen Erzeugnis vorlagen.

Warengruppe 51: Nahrungsergänzungsmittel

Von 157 untersuchten Proben waren 39 Proben (24,8 %) zu beanstanden.

Ein Chaga-Pilzpulver, der zu Pulver vermahlene Baumpilz Schiefer Schillerporling, *Inonotus obliquus* (Fr.) Pilát. wurde aufgrund der Rückstandshöchstgehaltsüberschreitung von Fosetyl – Al beanstandet. Weiterhin wurde das aus dem Baumpilz gewonnene Pulver als nicht zugelassenes neuartiges Lebensmittel beanstandet.

Ein Kieselerdepräparat, dessen bestimmungsgemäßer Verzehr zu einer Aluminiumaufnahme führte, die über dem Doppelten des von der EFSA abgeleiteten TWI-Wertes (TWI = tolerable weekly intake) lag, wurde als nicht zum Verzehr geeignet beanstandet.

Drei melatoninhaltige Produkte sowie drei Präparate mit 62,5 µg Vitamin D wurden von der Arzneimittelprüfstelle als pharmakologisch wirksam beurteilt und die Erzeugnisse als Arzneimittel eingestuft.

Die Kennzeichnung von zehn Nahrungsergänzungsmitteln war zur Irreführung geeignet. Diese betraf in acht Fällen irreführende Gehaltsangaben wertbestimmender Stoffe, aber auch die irreführende Bezeichnung als Nahrungsergänzungsmittel bei einem Produkt, das die Definition dieser Lebensmittelgruppe nach § 1 Nahrungsergänzungsmittelverordnung nicht erfüllte. Einmal wurde Lecithin als wertgebender Stoff ausgelobt, obwohl mit der empfohlenen Tagesverzehrsmenge des Erzeugnisses nur 0,9 % des Tagesbedarfs an Cholin gedeckt wurden.

Neun Produkte trugen nicht zugelassene gesundheitsbezogene Angaben zu den Vitaminen C und B₁, Magnesium, Zink und Calcium, Coenzym Q10 bzw. Histidin. Nicht zulässige Nährwertbezogene Angaben wurden bei zwei Proben festgestellt.

Die Bewerbung auf einem Nahrungsergänzungsmittel für Kinder mit verschiedenen Pflanzenextrakten und Mikroorganismen verwies auf eine Zweckbestimmung bei der Vorbeugung von Rachitis und bei der Behandlung von Bauchkrämpfen, Verstopfung und Durchfall und wurde daher als unzulässige krankheitsbezogene Werbung beurteilt.

Ein erheblicher Teil der Beanstandungen in der Warengruppe betraf Kennzeichnungsmängel betreffs der notwendigen Angabe der charakteristischen Stoffe und ihrer Gehalte in den Produkten, so beispielsweise bei den stattdessen ausgewiesenen Zutaten Ginkgoblätter-,

Rosskastaniensamen-, Hagebutten- und Goldmohnextrakt oder Nachtkerzenöl, Hanföl bzw. Hanfpulver.

Im Jahr 2022 wurden zusätzlich drei Anfragen von Zollbehörden des Landes Sachsen-Anhalt zur Einfuhrfähigkeit von nahrungsergänzungsmittelähnlichen Produkten gestellt. Eins der angefragten Nahrungsergänzungsmittel wurde als nicht einfuhrfähig bewertet, da es einen Extrakt des Schimmelpilzes *Paecilomyces japonica* als nicht zugelassene neuartige Zutat enthielt.

Warengruppe 52: Würzmittel

Von 93 untersuchten Proben war keine Probe zu beanstanden.

Dreizehn Proben jodiertes Speisesalz eines sachsen-anhaltinischen Herstellers, welche im Rahmen der amtlichen Beobachtung auf ihre Jodatgehalte analysiert wurden, waren als unauffällig zu beurteilen.

Sieben Würzsoßen (Sojasoße, Maggi) wurden auf Rückstände von 3-Monochlorpropandiol (3-MCPD) untersucht. Die Ergebnisse waren unauffällig.

Weitere Produkte, die untersucht wurden, waren Senf, Ketchup, Würzsoßen und Essige. Auch hier waren die Untersuchungsergebnisse unauffällig.

Warengruppe 53: Gewürze

Von 105 untersuchten Proben waren 30 Proben (28,6 %) zu beanstanden.

Beanstandungsgrund	Anzahl
Kontaminanten, Überschreitungen von Höchstgehalten	2
Pflanzenschutzmittel, Überschreitungen von Höchstgehalten	3
irreführend	11
gesundheitsschädlich	1
nicht zum Verzehr geeignet	3
Verstöße gegen sonstiges unmittelbar geltendes EG-Recht	2
Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften	20

Tabelle 2 Beanstandungsgründe bei Gewürzen

In zwölf der beanstandeten Proben kam es zu Mehrfachverstößen. Neben zahlreichen Kennzeichnungsmängeln, die in den überwiegenden Fällen Gewürze betrafen, die in Nationalitäten- oder Spezialitätenläden entnommen wurden, waren vor allem Befunde an Kontaminanten, Verunreinigungen oder Beimischungen sowie an Pflanzenschutzmittelrückständen Gegenstand der Beanstandungsgutachten. Hinsichtlich einer Belastung mit Agrarkontaminanten wurde eine Probe Bohnenkraut wegen enthaltener Tropanalkaloide als gesundheitsschädlich beanstandet, eine Probe Kreuzkümmel wies eine Höchstgehaltsüberschreitung für den Summengehalt an Pyrrolizidinalkaloiden auf. Weiterhin überschritt eine Probe Majoran den zulässigen Höchstgehalt für Perchlorat. Die Untersuchungen auf Pflanzenschutzmittelrückstände führten aufgrund von Höchstgehaltsüberschreitungen bei einer Probe Paprika (Glyphosat) und einer Probe Süßholz (Matrin und Oxymatrin) zur Beanstandung. Die Thematik der Lebensmittelverfälschung spielte bei sieben Proben eine Rolle. Davon wurden vier Proben als irreführend beanstandet, weil sie den Authentizitätsanforderungen nicht eindeutig entsprochen haben. So wurde beispielsweise eine Probe als Safran bezeichnet, obwohl sie aus Färberdistelblütenteilen bestand oder eine Probe Koriander enthielt neben dem namensgebenden Gewürz, zusätzlichen Anis sowie für Hülsenfrüchtler typische Fremdstärke. Bei drei weiteren Proben bestanden zwar Zweifel an deren Authentizität, diese konnten analytisch jedoch nicht hinreichend belegt werden. Hier wurde der Verdacht auf enthaltenes Fremdpflanzenmaterial den zuständigen

Lebensmittelüberwachungsbehörden in Hinweisschreiben mitgeteilt. Eine Probe Steinweichsel wurde gemäß der VO (EU) Nr. 2015/2283 (Novel-Food-Verordnung) beanstandet. Die gemahlene Kerne der Steinweichsel werden unter dem Namen Mahlab zwar im asiatischen Raum als Gewürz verwendet, sind jedoch in der EU als neuartiges Lebensmittel einzustufen und benötigen vor ihrer Verwendung als Lebensmittel eine entsprechende Zulassung.

Warengruppe 54, 56, 57: Aromastoffe, Hilfsmittel aus Zusatzstoffen und Zusatzstoffe

Von 44 untersuchten Proben war keine Probe zu beanstanden.

Im Berichtsjahr wurden unter anderem 21 Erzeugnisse auf Schwermetalle, 29 Erzeugnisse auf charakteristische Parameter und drei Erzeugnisse mikrobiologisch untersucht. Es wurde ein Hinweis verfasst, da zu dem untersuchten Rohstoff kein Enderzeugnis mit Kennzeichnung eingesandt wurde und daher nicht hinreichend geklärt war, ob die Kennzeichnung der Farbstoffe auf dem Enderzeugnis korrekt erfolgt. Dies sollte in einer Kontrolle der Vor-Ort-Behörde beim Hersteller geprüft werden.

Warengruppe 59 natürliches Mineral-, Quell- und Tafelwasser

Von 144 untersuchten Proben wurden 4 Proben (2,8 %) beanstandet.

Bei den Proben handelt es sich in erster Linie um natürliches Mineralwasser (130 Proben). 86 % der eingereichten Proben stammten aus deutschen Quellen. Ein natürliches Mineralwasser aus der Türkei, war die einzige Probe mit einer Quelle außerhalb der EU. Die übrigen natürlichen Mineralwasser hatten ihren Ursprung in Frankreich (8 %), Italien, Polen und Rumänien.

Abgesehen von natürlichem Mineralwasser wurden 2022 auch fünf Proben Quellwasser und eine Brunnenkopfprobe untersucht. Weitere Proben der Warengruppe sind unter anderem Eiswürfelproben und Wasser aus Trinkwasserspendern.

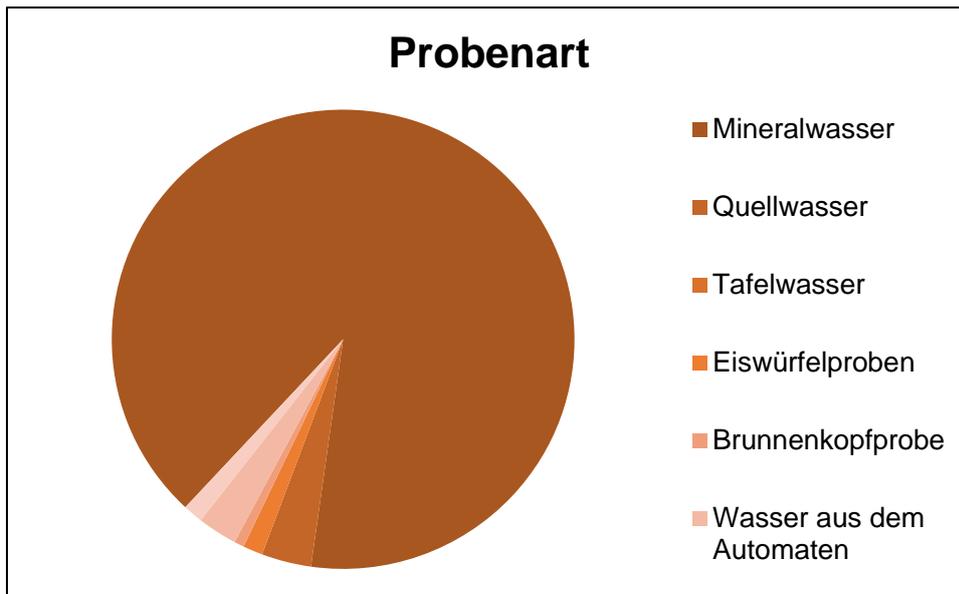


Abbildung 3 Probenarten der Warengruppe 59

Ferner wurden 39 Proben mit Hinweis versehen, was einem Anteil von 27,1 % entspricht. Die Hinweise beziehen sich fast ausschließlich auf die Kennzeichnung von natürlichem Mineralwasser.

Warengruppe 60: Tabakerzeugnisse und verwandte Erzeugnisse

Von 17 Proben waren vierzehn Proben (82 %) zu beanstanden.

Die Warengruppe 60 umfasst sämtliche Tabakerzeugnisse, darunter Zigaretten, Zigarillos, Zigarren, Wasserpfeifentabak, Kautabak und Schnupftabak. Auch die den Tabakerzeugnissen verwandten Erzeugnisse, wie elektronische Zigaretten, Nachfüllbehälter („E-Liquids“) und pflanzliche Raucherzeugnisse gehören zu dieser Warengruppe.

Seit dem Sommer 2022 haben sich Einweg-E-Zigaretten zunehmend auf dem deutschen Markt etabliert, daher hatte die Kontrolle dieser Produkte Priorität.



Abbildung 4 Einweg-E-Zigarette

Einweg- E-Zigaretten dürfen nur in den Verkehr gebracht werden, wenn sie kinder- und manipulationssicher sind. Bei den untersuchten Produkten war in der Regel nur eine Silikon-Schutzkappe auf dem Mundstück angebracht. Diese Silikon-Kappe lässt sich ohne Kraftaufwand oder Anforderung an die Geschicklichkeit vom Mundstück entfernen, danach muss nur an dem Mundstück gezogen werden. Ein Mechanismus, der diese einfache und ungesicherte Aktivierung des Gerätes verhindert, war bei keinem der untersuchten Produkte erkennbar oder konnte dem Beipackzettel entnommen werden. Nach Auffassung der Tabaksachverständigen der Länder ist diese Vorrichtung nicht ausreichend.

Drei Proben der Einweg-E-Zigaretten wiesen ein Füllvolumen von über 2 ml auf. Das Inverkehrbringen dieser Produkte ist nach den tabakrechtlichen Bestimmungen verboten. Bei einer Probe konnten nur ca. 0,1 ml statt der deklarierten 2 ml Flüssigkeit extrahiert werden.

Weiterhin wurden fünf Produkte wegen des Verdachtes auf ein Plagiat beurteilt. Die Hersteller und Importeure haben teilweise Sicherheitsmerkmale an den Verpackungen angebracht, die es dem Verbraucher möglich machen sollen, Plagiate zu erkennen. Diese Sicherheitsmerkmale fehlten oder konnten als Fälschung bei den Produkten erkannt werden. Bei den untersuchten Plagiaten stimmten in den meisten Fällen die deklarierten Nikotinkonzentrationen nicht mit den analytisch bestimmten Gehalten überein. Es wurde entweder kein Nikotin oder deutlich weniger Nikotin in der Flüssigkeit gefunden.

Weitere Gründe zur Beanstandung der Einweg-E-Zigaretten waren hauptsächlich Kennzeichnungsmängel, wie unzulässige Geschmacksangaben, fehlende Informationen auf dem Beipackzettel oder die fehlende Angabe der Nikotindosis. Die Angabe einer

Geschmacksrichtung, wie Minze oder Apfel ist nach dem Tabakerzeugnisgesetz nicht erlaubt.

Warengruppe 82: Bedarfsgegenstände mit Körperkontakt

Von 138 untersuchten Proben waren 15 Proben (10,9 %) zu beanstanden.

Von verschiedenen untersuchten Produktgruppen waren Hosenträger und Brustbeutel besonders auffällig. In den Hosenträgern wurde bei fünf Proben der Allergien verursachende Stoff 2-Mercaptobenzothiazol in den Gummis nachgewiesen. Die sechste auffällige Hosenträgerprobe enthielt Teile aus Weich-PVC mit dem verbotenen Weichmacher Diethylhexylphthalat. Diese fruchtbarkeitsschädigende Verbindung wurde auch in vier auffälligen Brustbeuteln nachgewiesen. Darunter war auch ein Lederbeutel mit Kunststoffteilen. Das Leder enthielt zudem noch krebserregendes Chrom (VI). Mit Chrom (VI) war auch ein Paar Ziegenlederhandschuhe belastet. Die Stoffbündchen dieser Handschuhe waren zudem mit einem allergieauslösenden Dispersionsfarbstoff gefärbt. Allergieauslösende Dispersionsfarbstoffe sind kein neues Problem. Eine als Probe eingesendete Sporthose konnte anhand der noch sichtbaren ursprünglichen Auspreisung in D-Mark als Ladenhüter identifiziert werden. Dieses jahrzehntealte Textil war mit einem schädlichen Dispersionsfarbstoff immerhin stabil gefärbt. Auch für die gesunde Gartenarbeit leisteten die Untersuchungen ihren Beitrag. Ein weiterer Phthalatweichmacher, das Dibutylphthalat hatte in Gartenhandschuhen verbotenerweise Verwendung gefunden.



Abbildung 5 Gummistiefel mit krebserregendem primären aromatischen Amin

Als Abbauprodukte der Diisocyanatbausteine von Polyurethanschaumstoffen können krebserregende und hautsensibilisierende primäre aromatische Amine gebildet werden. In der Schaumstoffeinlegesohle der Kindergummistiefel auf der Abbildung 4 wurde das primäre aromatische Amin 3,3-Dichlorbenzidin nachgewiesen. Weiter enthielten die Stiefel das Lösungsmittel Isophoron. Isophoron beeinträchtigt akut das Wohlbefinden und steht im Verdacht, Krebs zu erregen. Außer in den Kinderstiefeln wurde dieses Lösungsmittel auch in einer Probe Fitness-Bänder vorgefunden. Für 3,3-Dichlorbenzidin und Isophoron existieren keine Grenzwerte. „No Limits“ bedeutet aber nicht: Alles erlaubt. Die Hersteller und Importeure müssen sicherstellen, dass Bedarfsgegenstände mit Körperkontakt die Gesundheit nicht schädigen.

Warengruppe 83: Bedarfsgegenstände zur Reinigung und Pflege

Von 100 Proben waren 19 Proben (19,0 %) zu beanstanden.

Das zu untersuchende Produktspektrum ist sehr umfangreich. Aus dem vielfältigen Angebot an Wasch-, Reinigungs- und Pflegemitteln wurden im Jahr 2022 Proben aus den Produktgruppen Outdoorreiniger, Autoinnenreiniger, Backofen-/Grillreiniger, Weichspüler, Handgeschirrspülmittel, Waschmaschinen- und Geschirrspülmaschinenreiniger, Fußbodenreiniger, Putzsteine sowie Allzweck-, Bad- und Glasreiniger untersucht.

Wasch- und Reinigungsmittel bestehen aus einer Vielzahl von chemischen funktional verschiedenen Substanzen und enthalten Stoffe, die die Gesundheit der Verbraucher gefährden können. Unzureichende oder widersprüchliche Informationen zu den Inhaltsstoffen können insbesondere bei Unfällen oder missbräuchlicher Verwendung der Produkte eine schnelle, zielgerichtete Hilfe be- oder verhindern. Bei insgesamt sieben der untersuchten Proben wurden Kennzeichnungsmängel festgestellt, eine dieser Proben wies keine Kennzeichnung in deutscher Sprache auf.

Zusätzlich zu der Kennzeichnung auf der Verpackung der Wasch- und Reinigungsmittel muss der Hersteller ein Datenblatt mit allen Inhaltsstoffen obligatorisch zur Verfügung stellen. Bei acht der vorgelegten Proben konnte über die deklarierte Website kein Datenblatt über Inhaltsstoffe abgerufen werden. In vier Fällen waren die Angaben über Inhaltsstoffe im Datenblatt fehlerhaft oder nicht vollständig.

Im Hinblick der Umweltfreundlichkeit werden zunehmend Reinigungsmittel in fester oder konzentrierter Form angeboten. Erst durch Auflösen oder Verdünnen erhält man ein

einsatzfähiges Reinigungsmittel. Hierbei kann der Verbraucher mit Chemikalien in konzentrierter Form in Kontakt kommen. So können z. B. stark saure oder alkalische Inhaltsstoffe reizende oder ätzende Wirkung auf Augen, Haut und Schleimhäute aufweisen sowie Duft- oder Konservierungsstoffe bei empfindlichen Menschen allergische Reaktionen hervorrufen. Eine rechtskonforme Kennzeichnung, die den Verbraucher über die entsprechenden Gefahren informiert, ist dabei besonders wichtig. Insgesamt wurden sieben Erzeugnisse dieser Art genauer untersucht. Eine Probe musste aufgrund des fehlenden Datenblattes über Inhaltsstoffe beanstandet werden.

Warengruppe 84: Kosmetische Mittel

Von 339 Proben waren im Jahr 2022 75 Proben (22,12 %) zu beanstanden. Diese Zahl liegt über der Beanstandungsquote des Vorjahres (18,77 %).

Die Beanstandungsgründe verteilten sich auf

- Täuschung bzw. Irreführung
- Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften
- Verwendung von Stoffen mit Verwendungsbeschränkungen
- Verstöße gegen die Vorschriften zur Bereithaltung von Produktunterlagen, insbesondere der Sicherheitsbewertung der kosmetischen Produkte
- Verstöße gegen Vorschriften zur Notifizierung

Ein Anteil von 4,4 % der untersuchten Proben wurden an die zuständige Behörde abgegeben, da die Untersuchungsergebnisse vor Ort verifiziert werden sollten.

Gegenüber dem Vorjahr stieg der Anteil von Proben, die aufgrund der Verwendung verbotener Stoffe beanstandet wurden an. Dies ist u. a. darin begründet, dass der Duftstoff Butylphenyl Methylpropional (Lilial; 2-(4-tertButylbenzyl)propionaldehyd) aufgrund seiner Einstufung als CMR-Stoff seit dem 01. März 2022 in kosmetischen Mitteln verboten ist. Somit dürfen kosmetische Mittel, die diesen Stoff enthalten, ab dem 01.03.2022 nicht mehr auf dem Unionsmarkt bereitgestellt werden.

Im Jahr 2022 wurden zehn Proben aufgrund des verbotenen Inhaltsstoffes Butylphenyl Methylpropional beanstandet.

Im Rahmen des Schwerpunktprogrammes 2022 wurden für zwölf Produkte, die in Sachsen-Anhalt in den Verkehr gebracht werden die Sicherheitsberichte überprüft. In sechs Fällen führte dies zu einer Beanstandung, da u. a. die toxikologischen Daten unzureichend oder veraltet waren.

Innerhalb der Warengruppe kosmetische Mittel wurden elf „Gemische zur Verwendung in Tätowierungen“ zur Untersuchung und Beurteilung eingereicht. Seit dem 04.01.2022 gelten die neuen rechtlichen Anforderungen durch die VO (EG) Nr. 1907/2006.

Bei vier dieser Proben wurde die Höchstmenge von Benzol überschritten. Bei Benzol handelt es sich um einen karzinogenen Stoff der Kategorie 1 A der VO (EG) Nr. 1272/2008. Dieser darf nur in Spuren (bis 0,00005 %) in Gemischen zur Verwendung in Tätowierungen enthalten sein.

Bei einer Probe wurde der Grenzwert für Nickel überschritten. Nickel kann u. a. zu einer Kontaktallergie führen. Nach dem Allergenkontakt können zwischen 24 und 72 Stunden vergehen, bis sich die ersten Beschwerden bemerkbar machen.

Fünf Proben wiesen Kennzeichnungsmängel auf, so war die Angabe des Verwendungszweckes ungenügend oder die Allergenkennzeichnung nicht ausreichend. Darüber hinaus fehlte bei drei Proben die Angabe eines Bevollmächtigten oder Importeurs in den Europäischen Wirtschaftsraum. Nur drei der untersuchten elf Gemische zur Verwendung in Tätowierungen wiesen keine Mängel auf.

Warengruppe 85: Spielwaren

Von 261 Proben waren 25 Proben (9,6 %) zu beanstanden.

Aus der großen Spielwarenviefalt wurden im Jahr 2022 planmäßig unter anderem die folgenden Spielzeugkategorien untersucht: aufblasbares Wasserspielzeug, Musikspielzeuge, Steckspielzeuge und Großteilepuzzle, Straßenmalkreide, Kostüme, Puppen für Kleinkinder, Plüschtiere, Spielzeugautos, Pop-It Fidget-Toys, Loom Bänder und Greiflinge/Rasseln.

Insgesamt vier Spielwarenproben mussten aufgrund nachgewiesener gesundheitlich relevanter Inhaltsstoffe beanstandet werden. Die blaue Farbe eines Stempelsets enthielt einen Azofarbstoff, aus dem durch reduktive Spaltung das primäre aromatische Amin 3,3'-Dichlorbenzidin freigesetzt wurde. 3,3'-Dichlorbenzidin ist als karzinogen wirkender Stoff eingestuft. Ein Holzpuzzle für Kinder unter drei Jahren wurde wegen des nachweisbaren hohen Gehaltes des allergenen Duftstoffes Benzylalkohol beanstandet. Eine weitere Probe, ein aufblasbarer Schwimmring in Form eines Seepferdchens, wurde aufgrund des Gehaltes

an dem als gesundheitsschädlich beim Verschlucken sowie bei Hautkontakt reizend wirkenden und möglicherweise krebserregenden Stoffes Isophoron beurteilt. Weitere Beanstandungen gründen auf dem Nachweis und der Lässigkeit des karzinogenen und hautsensibilisierenden Stoffes Nickel in einem metallischen Element einer Aufziehfigur und der Verschluckbarkeit von Teilen eines Adventskalenders ohne aufgebrachten Warnhinweis.



Abbildung 6 Nachweis der positiven Nickellässigkeit eines metallischen Elements einer Aufziehfigur

In insgesamt sieben Fällen gab die Kennzeichnung aufgrund fehlender oder fehlerhaft verwendeter Warnhinweise sowie einer zu kleinen Schriftgröße bei der Angabe wichtiger Warnhinweise Anlass zur Beanstandung. In weiteren sieben Fällen wurde das Symbol des altersbezogenen Warnhinweises nicht richtig dargestellt. Ferner fehlte an einem Kinderkostüm das CE-Kennzeichen. Dieses muss der Hersteller vor dem Inverkehrbringen anbringen. Damit bestätigt er die Konformität seines Produktes. Drei der untersuchten Spielwaren waren wegen der fehlenden Angabe einer in der EU ansässigen, bevollmächtigten Person zu beanstanden.

Warengruppe 86: Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt

Von 213 untersuchten Proben waren 33 Proben (15,5 %) zu beanstanden.

In den vergangenen Jahren lag der Anteil der Proben mit Mängeln jeweils bei über 20 %. Der im Jahr 2022 festzustellende Rückgang an Beanstandungen betraf neben den überwiegenden Kennzeichnungsmängeln insbesondere auch die stofflichen Mängel bei dem untersuchten Lebensmittelkontaktmaterial.

Auffällig waren Holzteller mit deutlichem Gehalt des bioziden Holzschutzmittels Octylisothiazolinon, Schraubdeckel für Gläser mit der hormonwirksamen Substanz Nonylphenol, Kunststoffkinderteller mit Naphthalin, Trinkgläser mit rostenden Schraubdeckeln und Mehrwegbecher aus Melamin mit Bambusfasern als nicht zugelassener Füllstoff.

Als geeignet, die Gesundheit zu schädigen, wurden Kunststoffeiswürfel beanstandet. Diese Gegenstände waren verschluckbar und mit Lebensmitteln zu verwechseln. Durch die Größe der Eiswürfel besteht bei einem Verschlucken die Gefahr die Luftröhre zu blockieren. Durch die Blockade der Luftröhre beim Verschlucken von Lebensmitteln und anderen Gegenständen ersticken jährlich in Deutschland über 800 Personen.



Abbildung 7 Verschluckbare Eiswürfel aus Kunststoff

Verdacht lebensmittelbedingter Erkrankungsgeschehen:

Von 165 eingesendeten Proben [insgesamt 628 Teilproben (167 Lebensmittelproben; 458 Einzeltupfer/Schwämme; drei Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt)], welche 53 Erkrankungsgeschehen zugeordnet werden konnten, waren zehn Proben (6,1 %) zu beanstanden. Damit blieb die geringe Beanstandungsquote im Vergleich zu 2021 (7,0 %) trotz deutlich gesteigerter Probeneingänge im Zusammenhang mit der Vermutung einer lebensmittelbedingten Erkrankung (+ 44,7 %) auf einem niedrigen Niveau.

Bei 34 Einzelproben von Lebensmitteln (20,4 %) handelte es sich um Rückstell- bzw. Beschwerdeproben (z. B. Reste von verdächtigten Lebensmitteln), bei denen ein direkter

Bezug zum Erkrankungsgeschehen angenommen werden konnte. Insgesamt 133 Lebensmitteleinzelproben (79,6 %) waren Verdachtsproben oder Vergleichsproben, die im Zusammenhang mit aufgetretenen Erkrankungen entnommen wurden, bei denen jedoch eine unmittelbare zeitliche Verbindung zu einer Erkrankung nicht bestand.

28,3 % der Erkrankungen, in deren Zusammenhang Lebensmittelproben zur Untersuchung gingen, waren Einzelerkrankungen. In 35,9 % der bekannt gewordenen Erkrankungen waren zwei oder mehr Personen betroffen. Gruppenerkrankungen ab zehn Personen waren in 11,3 % der Fälle zu verzeichnen. Die Anzahl der Erkrankten war bei 13 Geschehen unbekannt.

Die Untersuchung im Verfolg einer bestätigten humanen Salmonellose, Campylobacteriose sowie einer Hepatitis A-Infektion wurde in jeweils einem Fall beauftragt. In zwei Fällen sollte die Ursache einer diagnostizierten Norovirus-Infektion abgeklärt werden.

Bei 25 Erkrankungsgeschehen (47,2 %) erbrachten die Untersuchungen Hinweise auf mögliche Erkrankungsursachen oder Auffälligkeiten in der mikrobiologischen Beschaffenheit. Eindeutige ursächliche Zusammenhänge mit dem Erkrankungsgeschehen konnten bei zwei Probeneinsendungen festgestellt werden.

Anzahl lebensmittelhygienisch relevanter Laborbefunde in Einzelproben				
	Rückstell- und Beschwerdeproben	Verdachts- und Vergleichsproben	Tupferproben/ Schwämme	Bedarfsgegenstände
<i>Norovirus-RNA</i>	0	0	2	1
<i>Bacillus cereus</i> <i>Diarrhoe-Toxin-</i> <i>Bildungsvermögen</i>	0	10	4	0
<i>Bacillus cereus</i> <i>emetisches-Toxin-</i> <i>Bildungsvermögen</i>	1	0	0	0
<i>mikrobiologische</i> <i>Verunreinigung</i>	1	8	10	2
<i>Salmonella</i> spp.	1	0	0	0
<i>Listeria (L.)</i> spp.	1 (<i>L. innocua</i>)	1 (<i>L. monocytogenes</i>)	0	0

Tabelle 3 Anzahl lebensmittelhygienisch relevanter Laborbefunde in Einzelproben

verbraucherschutz.sachsen-anhalt.de