

# Tätigkeitsbericht 2003

des Chemischen und  
Lebensmitteluntersuchungsamtes  
im Gesundheitsamt  
der Stadt Dortmund



# Lebensmittel- überwachung, Forensische Chemie, Umweltschutz

Chemisches und  
Lebensmittel-  
untersuchungsamt  
im Gesundheitsamt  
der Stadt Dortmund

**Einzugsbereich des Amtes:** Stadt Dortmund, Stadt Bochum und Herne (Kooperation)

**Einwohnerzahl im Einzugsbereich:** 587.607 (Quelle: Stadt Dortmund, StA 12 Fachbereich Statistik und Wahlen) und 561.312 (Bochum und Herne)

**Berichterstatter:** Städt. Chemiedirektor Wolfgang Hennig, Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter



## Einleitung

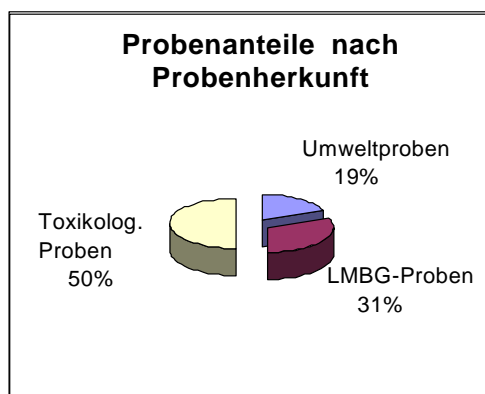
Alljährlich erfolgt die Zusammenfassung der Untersuchungs- und Überwachungs-tätigkeiten der Chemischen- und Lebensmitteluntersuchungsämter in Form eines Jahresberichtes. Die Form und der Inhalt sind, bezogen auf den amtlichen Teil der Lebensmittel- und Bedarfsgegenständeberichterstattung durch Erlaß vorgegeben (Runderlaß des Ministers für Arbeit, Gesundheit und Soziales vom 8.12.1975 -VI B1-0663; Rundverfügung vom 25.8.1983 -23.7460-; Rundverfügung vom 9.12.1992 -23.7460-; Regierungsverfügung vom 10.9.1997 -23.6015/7460, 6012/6013 sowie Rundverfügung vom 19.2.1999 -23.6015).

### Probenaufkommen im Berichtsjahr 2003 im Vergleich der letzten 10 Jahre

Die im Berichtsjahr entnommenen amtlichen Proben (aus dem Tätigkeitsbereich der Lebensmittel- und Bedarfsgegenständeüberwachung) machen zwar rein rechnerisch nur 31 % am Gesamtprobenaufkommen des Untersuchungsamtes Dortmund aus (Vorjahreszahl: 26 %), sind aber aufgrund der Vielschichtigkeit der durchzuführenden Untersuchungen mit einem beträchtlich über den anderen Probenarten liegenden Zeit-, Material- und Personalaufwand zu bearbeiten.

Neben den durchzuführenden Untersuchungen auf Qualitätsparameter, die in Rechtsnormen und Verkehrsauffassungen festgelegt sind, sind vielfältige technologisch eingesetzte Zusatzstoffe und natürlich auch unbeabsichtigt enthaltene chemische Schadstoffe, Toxine und Rückstände von Schädlingsbekämpfungs- und Pflanzenschutzmitteln regelmäßig zu prüfen.

Die Zahl der untersuchten Proben gibt daher nur in Verbindung mit den durchgeführten Untersuchungen ein Maß für den geleisteten Untersuchungsaufwand



Im Berichtsteil "Erläuterungen zu den Beanstandungen" und "Zeitlich begrenzte regionale Untersuchungsschwerpunkte - ZBU" wird auf die speziellen Tätigkeiten im Pflichtaufgabenbereich und die festgestellten Mängel eingegangen.

Die Untersuchungen der Untersuchungsbereiche Umwelt und Toxikologie werden im aktuellen Jahresbericht im Berichtsteil "Untersuchungen anderer Art" im Anschluß an die Erläuterungen zu den Lebensmittel- und Bedarfsgegenständeproben beschrieben.

Eine Auswertung der Probenzahlen der vergangenen Jahre liefert die Übersicht auf der folgenden Seite.

### Probenzahlen der letzten 10 Jahre in der Übersicht

Einen Überblick über die im aktuellen Jahresbericht 2003 behandelten Proben und die Entwicklung der Probenzahlen in den bearbeiteten Aufgabenfeldern gibt die nachfolgende Tabelle. Hier sind Probenfallzahlen der letzten 10 Jahre aufgeführt.

Probenentwicklung										
Probenzahl im Jahr										
Untersuchungsbereich	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003
Lebensmittel	2575	2897	2621	2477	2658	2681	2625	2600	3077	2781
Toxikologie	5399	4490	4873	4138	4032	7253	5811	5496	6187	4499
Umwelt	1945	2236	3482	3410	2418	2415	2474	1928	1851	1678
Gesamtaufkommen	9919	9623	10976	10025	9108	12349	10910	10024	11115	8958

Nach der deutlichen Zunahme der eingelieferten Proben im Jahre 1999 hat sich das Gesamtprobenaufkommen wieder auf dem Niveau des Jahres 1998 abgesenkt.

Zusammenfassend kann festgestellt werden, daß die vorgegebene Pflichtproben-  
**Lebensmittelüberwachung**

#### Aufgabendarstellung

(Quelle: Informationsseite des Ministeriums für Umwelt und Naturschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes NRW, Stand 3/2003)

#### Aufgaben

Aufgabe der amtlichen Lebensmittelüberwachung ist es, Verbraucherinnen und Verbraucher vor gesundheitlichen Gefahren durch Lebensmittel, Tabakerzeugnisse, kosmetische Mittel und Bedarfsgegenstände sowie vor Irreführung und Täuschung zu schützen (Bedarfsgegenstände sind z.B. Verpackungsmaterialien für Lebensmittel, Geschirr, Reinigungsmittel, Kleidung etc.).

zahl bei den amtlichen Untersuchungen nicht vollständig erreicht wurde, die sonstigen Untersuchungen aber durchaus noch auf einem annehmbaren Niveau gehalten werden konnten.

Grundsätzlich haben diejenigen, die Lebensmittel, Tabakerzeugnisse, kosmetische Mittel und sonstige Bedarfsgegenstände herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen die Verantwortung für ihre Produkte und damit zugleich die Verpflichtung dafür zu sorgen, dass ihre Produkte den rechtlichen Vorschriften entsprechen.

Die für die amtliche Lebensmittelüberwachung zuständigen Behörden überprüfen die Betriebe und die von ihnen hergestellten Produkte stichprobenweise darauf, ob die zum Schutz der Verbraucherinnen und Verbraucher geschaffenen Rechtsvorschriften von der Herstellung bis zum Endverbrauch auch wirklich eingehalten werden.

Rechtsgrundlage der amtlichen Lebensmittelüberwachung ist das Gesetz

über den Verkehr mit Lebensmitteln, Tabakerzeugnissen, kosmetischen Mitteln und sonstigen Bedarfsgegenständen. Insgesamt gibt es eine Fülle von gesetzlichen Vorschriften vor allem des Bundes und der Europäischen Gemeinschaft, um den Verbraucher vor

möglichen gesundheitlichen Schäden sowie vor Irreführung und Täuschung zu schützen.

Die amtliche Lebensmittelüberwachung ist dabei möglichen Mißständen auf der Spur, in Herstellerbetrieben, im Handel und in Gaststätten sowie Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung. Mit unangemeldeten Betriebsbesichtigungen und gezielten Probenuntersuchungen achten die Überwachungsbehörden darauf, daß die Regeln des Verbraucherschutzes eingehalten werden. Dabei werden die in Gaststätten und Imbißständen angebotenen Speisen ebenso geprüft wie die Waren aus dem Supermarkt, dem Geschäft oder der Eisdiele von nebenan.

### **Vorschriften**

Eine Fülle von Rechtsvorschriften des Bundes und der EG soll den Verbraucher von Lebensmitteln, Tabakerzeugnissen, kosmetischen Mitteln und sonstigen Bedarfsgegenständen vor möglichen Gesundheitsschäden sowie vor Irreführung und Täuschung schützen. In vielen Bereichen gelten schon einheitliche europäische Rechtsvorschriften. Aufgabe der amtlichen Lebensmittelüberwachung ist es, für die Einhaltung und Beachtung dieser Rechtsvorschriften zu sorgen.

Die wichtigsten Vorschriften:

Das Lebensmittel und Bedarfsgegenstände-gesetz enthält zahlreiche Verbote und Gebote zum Schutz der Gesundheit und zum Schutz vor Täuschung. Es gilt auch für kosmetische Mittel und für Tabakerzeugnisse.

Die Lebensmittelhygieneverordnung regelt das Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln in hygienischer Hinsicht.

Die Lebensmittelkennzeichnungsverordnung enthält genaue Vorschriften, wie Lebensmittel gekennzeichnet werden müssen.

Die Rückstandshöchstmengenverordnung, die Schadstoffhöchstmengenverordnung und die Verordnung über Stoffe mit pharmakologischer Wirkung bestimmen im Einzelfall, ob und bis zu welcher Menge Rückstände z.B. von Pflanzenschutzmitteln oder Nitrat in Lebensmitteln enthalten sein dürfen.

Das Fleischhygienegesetz und das Geflügelfleischhygienegesetz schreiben die Untersuchung der Tiere und Stichprobenuntersuchungen von Tieren und Fleisch auf Rückstände von Tierarzneimitteln und anderen Stoffen vor.

Das Arzneimittelgesetz gilt auch für Tierarzneimittel. Es soll Verbraucherinnen und Verbraucher davor schützen, dass sie mit Fleisch und anderen Lebensmitteln tierischer Herkunft Rückstände von Tierarzneimitteln aufnehmen.

Für Lebensmittel tierischer Herkunft sind Höchstmengen von Tierarzneimittelrückständen durch die EG-Tierarzneimittel Höchstmengenverordnung festgelegt.

Das Strahlenschutzvorsorgegesetz und die entsprechende Verordnung beschreiben Höchstgrenzen radioaktiver Belastung von Lebensmitteln.

Die Novel-Foods-Verordnung regelt europaweit die Anforderungen, das Zulassungsverfahren und die Kennzeichnung neuartiger Lebensmittel. Dazu gehören neben Lebensmitteln aus genetisch veränderten Organismen auch solche, deren Verzehr bisher unüblich war.

Die Zusatzstoffzulassungs-Verordnung

bestimmt, in welchen Produkten und in welchen Mengen Zusatzstoffe wie Farbstoffe, Konservierungsstoffe u. a. eingesetzt werden dürfen.

Daneben beschreiben zahlreiche Produktvorschriften die Anforderung an Beschaffenheit und Kennzeichnung spezieller Lebensmittelgruppen, z.B. Weingesetz, Fruchtsaft-Verordnung, Käse-Verordnung etc. .

### **Organisation**

Die Durchführung der Lebensmittelüberwachung ist Ländersache.

Als oberste Landesbehörde ist für die Lebensmittelüberwachung das Ministerium für Umwelt und Naturschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, innerhalb des Ministeriums die Abteilung Verbraucherschutz, zuständig. Das Ministerium nimmt politische Führungs- und Leitungsaufgaben wahr. Es ist zuständig insbesondere für die Planung auf Landesebene, für den Erlass von Durchführungsvorschriften und landesweite Koordination insgesamt, für die fachliche Fortbildung. Es ist insbesondere beteiligt bei Vorkommnissen mit überregionaler Bedeutung, die durch gesundheitsrelevante Lebensmittel und Bedarfsgegenstände ausgelöst werden.

Das Land Nordrhein-Westfalen ist in 5 Regierungsbezirke gegliedert. Bei jeder Bezirksregierung als mittlerer Landesbehörde ist das Dezernat 23 "Veterinärangelegenheiten und Lebensmittelüberwachung" mit Aufgaben der Lebensmittelüberwachung befaßt.

Zuständig für die Lebensmittelüberwachung sind in Nordrhein-Westfalen die Kreisordnungsbehörden. Die 31 Kreise und 23 kreisfreien Städte des Landes besitzen jeweils ein Lebensmittelüberwachungsamt bzw. Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt.

Die im Rahmen der Lebensmittelüberwachung amtlich entnommenen Proben werden untersucht: in 18 kommunalen

Chemischen- und Lebensmitteluntersuchungsämtern, in 3 Staatlichen Veterinäruntersuchungsämtern und in einem Chemischen Landes- und Staatlichen Veterinäruntersuchungsamt.

## Informations und Kommunikationssystem Lebensmittelüberwachung ILM

Zur DV-technischen Unterstützung der an der amtlichen Lebensmittelüberwachung beteiligten Behörden in Nordrhein-Westfalen gibt es das Informations- und Kommunikationssystem Lebensmittelüberwachung „ILM“.

### Wer, was und wie wird kontrolliert?

In Nordrhein-Westfalen gibt es im Lebensmittelsektor ca. 54.000 Erzeuger, 14.000 Hersteller und Abpacker, 40.000 Vertriebsunternehmer und Transporteur, 34.000 Einzelhändler sowie 78.000 Dienstleistungsbetriebe. Jeder Betrieb wird ohne vorherige Anmeldung regelmäßig durch Kontrolle und Probenahme überwacht. Die Verantwortung für die Produkte haben diejenigen, die Lebensmittel, Tabakerzeugnisse, kosmetische Mittel und sonstige Bedarfsgegenstände herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen. Die amtliche Lebensmittelüberwachung ist auf stichprobenweise Überprüfung beschränkt.

Dabei werden u.a. überprüft:

- Rohstoffe, Zutaten, technologische Hilfsstoffe, Halb- und Enderzeugnisse,
- die für die Herstellung oder Behandlung von Lebensmitteln angewandten Verfahren,
- festgelegte Betriebsabläufe und die betrieblichen Hygienemaßnahmen
- die zur Konservierung dienenden Vorrichtungen,
- die Etikettierung und Aufmachung der Lebensmittel und Bedarfsgegenstände
- Einsatz von Reinigungs- und Pflegemitteln
- der Zustand von Grundstücken, Räumen, Anlagen, Beförderungsmitteln, Geräten und Materialien,
- Personalhygiene und vieles mehr.

## Lebensmittel und Bedarfsgegenstände

### (Untersuchungsergebnisse 2003)

Die im folgenden Tabellenteil aufgeführten und zusammengefassten Proben- und Beanstandungszahlen sind unter Beachtung folgender Vorgabe zu lesen und zu bewerten:

**Die Beanstandungsquoten spiegeln nicht die realen Verhältnisse am Markt wider, da ein Großteil der entnommenen Proben aufgrund besonderer Gegebenheiten (z. B. als Verbraucherbeschwerden, Verdachts oder Verfolgsproben) entnommen wird. Die Probenahme erfolgt durch die Lebensmittelkontrolleure der Kreisordnungsbehörden zum Teil gezielt, um bei vorhandenen oder vermuteten Verdachtsmomenten eine gutachterliche Bewertung durch einen Sachverständigen zu gewährleisten.**

**Eine Beanstandungsquote von 15,5 % bei den untersuchten Lebensmitteln, 13,6 % bei den eingelieferten Bedarfsgegenständen und 26,5 % bei den kosmetischen Mitteln bedeutet daher nicht, daß am Markt ein entsprechender Prozentsatz an verkauften Produkten nicht in Ordnung und zu beanstanden wäre, da eine gezielte Probenahme erfolgt.**

**Eine Verallgemeinerung ist daher grundsätzlich nicht zulässig und würde den tatsächlichen Verhältnissen nicht entsprechen.**

Der Begriff "Beanstandung" umfaßt jede bei der Untersuchung und Begutachtung festgestellte Abweichung von der Norm und den gesetzlichen Vorschriften (Abweichung in der Beschaffenheit oder Zusammensetzung, Vorhandensein unerwünschter oder unzulässiger Fremd- oder Zusatzstoffe sowie Mängel bei der Kennzeichnung loser oder verpackter Produkte), unabhängig von den Ergebnissen der weiteren Verfolgung und Aufklärung. Die Feststellungen und die rechtlichen Bewertungen, die im jeweils zu erstellenden Gutachten getroffen werden, unterliegen im Zweifelsfall der



richterlichen und damit ebenfalls unabhängigen Nachprüfung.

In einer nicht unbeträchtlichen Anzahl von Fällen werden Beanstandungen von den zuständigen Gerichten eingestellt.

Dies sei zur Erläuterung der nachfolgenden Ausführungen vorangestellt.

Im Aufgabenbereich der Lebensmittel- und Bedarfsgegenständeuntersuchungen wurde wie bisher der Schwerpunkt der betrieblichen Prüfungen und Probenentnahmen auf die Überwachung der ortsansässigen Betriebe von Herstellern, Importeuren und Vermarktungszentren gelegt, wie es auch der Bundesratsbeschluß vorsieht.

Diese Aussage bezieht sich sowohl auf die durchgeführten Probenuntersuchungen als auch auf die Beteiligung der Sachverständigen des Chemischen- und Lebensmitteluntersuchungsamtes an Betriebskontrollen aus besonderem Anlaß oder zur Festlegung der Intervalle für die Betriebskontrollen.

### **Bundesweites Monitoring**

Die Teilnahme am "Bundesweiten Monitoring" gehört weiterhin zur Arbeitsroutine, ebenso wie die Bearbeitung der hier anfallenden Laborvergleichsuntersuchungen, die die Qualität der untersuchenden Labore dokumentieren und zudem sicherstellen sollen, daß nur abgesicherte Daten bei der statistischen Auswertung von Belastungsdaten herangezogen werden.

Das CLUA Dortmund bearbeitete im Rahmen des Monitoring von den zu untersuchenden Warengruppen des Warenkorb eine ganze Reihe von Aufgaben, die nachfolgend zusammengefasst dargestellt werden.

Untersucht wurden im Berichtsjahr:

- Paprika, Auberginen und Salatgurken auf Pestizide, Fungizide, Schwermetalle und Nitrat
- Küchenkräuter auf Pestizide, Fungizide, Schwermetalle und Nitrat

Über die Ergebnisse wird nach Vorliegen aller bundesweit erhobenen Befunde seitens des BGVV zusammengefaßt berichtet.

### **ZBU-Schwerpunktuntersuchungen**

Im Rahmen der im Lande Nordrhein-Westfalen schwerpunktmäßig von den Untersuchungsämtern durchgeführten Untersuchungen mit besonderer Zielsetzung, den sogenannten "Zeitlich befristeten regionalen Untersuchungsschwerpunkten (ZBU)" wurden im CLUA Dortmund die nachfolgenden Themen bearbeitet:

ZBU 24.132 – Untersuchung von natürlichem Mineralwasser, enteisent, auf Tribrommethan (Bromoform)

ZBU 24.107 – Untersuchung von Suppen aus asiatischen Restaurants auf Glutaminsäure

ZBU 24.134 – Untersuchung von Obst aus Drittländern auf Methylcarbamate  
Über die Ergebnisse wird im Berichtsteil ausführlich und zusammenfassend berichtet.

### **Lebensmittelbeanstandungen**

Der Hauptanteil der Lebensmittelbeanstandungen betraf wiederum nicht zum Verzehr geeignete Lebensmittel sowie Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften.

Immerhin waren auch wieder gesundheitsschädliche Lebensmittel sowie Lebensmittel mit Überschreitung der Höchstmengen für Pflanzenschutzmittel bzw. mit Rückständen nicht zugelassener Behandlungsmittel zu beanstanden.

### **Bedarfsgegenständebeanstandungen**

Bei den Bedarfsgegenständen war wiederum in einigen Fällen ein unzulässiger und vermeidbarer Übergang von Stoffen auf Lebensmittel sowie eine fehlerhafte Kennzeichnung zu beanstanden.

**Beanstandungen kosmetischer Mittel**

Bei den kosmetischen Mitteln waren es häufig nicht vollständige Inhaltsstoffangaben und fehlende Kennzeichnungselemente (Chargenkennung), die zu Beanstandungen führten.

**Beanstandungen Wein**

Die regelmäßig wiederkehrenden Mängel betrafen sensorische Produktfehler und Kennzeichnungsmängel.

**Kooperation der Chemischen Untersuchungsämter Bochum und Dortmund**

Die auf lange Sicht angelegte Zusammenarbeit der Untersuchungsämter CUA Bochum und CLUA Dortmund ist geregelt in der öffentlich-rechtlichen Vereinbarung vom 17.12.1997.

Die in den letzten Jahren ständig gestiegenen und auch weiterhin steigenden Anforderungen an die Lebensmittelüberwachung und die damit verbundene Probenuntersuchung macht eine arbeitsteilige Aufgabenwahrnehmung zwingend erforderlich.

In nationalen und EG-weiten Erhebungen werden immer häufiger neue Stoffe zur Untersuchung vorgegeben, die neue Untersuchungsverfahren erfordern und / oder einen erhöhten Aufwand zur Einhaltung der geforderten Bestimmungsgrenzen bedingen. Diese Anpassung der Überwachung an die sich ändernden Gegebenheiten ist selbstverständlich, soll doch der Verbraucher vor Benachteiligung und Täuschung und insbesondere gesundheitlichem Schaden geschützt werden.

Durch die Harmonisierung des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständerechts und die Folgen des freien Warenverkehrs gelangen Produkte auf den Markt, die bisher nicht in dieser Form oder Beschaffenheit hier erhältlich waren, so daß neben der stofflichen Prüfung auch der Kennzeichnungsprüfung ein besonderes Gewicht zukommt.

Alle diese Aufgaben sind seit November 1998 von Untersuchungseinrichtungen zu übernehmen, die staatlich anerkannt (akkreditiert) sind und ein umfangreiches Qualitätssicherungssystem betreiben müssen.

**Reakkreditierung nach der DIN ISO 17025 durch die SAL**

Das Chemische und Lebensmitteluntersuchungsamt der Stadt Dortmund ist seit 1998 nach der Norm DIN EN ISO/IEC 45001:1990-05 durch die Staatliche Anerkennungsstelle der Lebensmittelüberwachung (SAL) akkreditiert. Diese Akkreditierung muß nach jeweils 5 Jahren erneuert werden, so daß 2003 die Reakkreditierung erforderlich war. 1999 erfolgte die Umstellung der Akkreditierungsgrundlage auf die Norm EN ISO/IEC 17025 : 2000 mit dem Titel „Allgemeine Anforderungen an die Kompetenz von Prüf- und Kalibrierlaboratorien“. Mit Wirkung zum 01.07.2002 wurden die Anforderungen in einer neuen Checkliste der SAL verbindlich für die von ihr überprüften Untersuchungseinrichtungen umgesetzt.

**Was will die neue Norm 17025?**

Mit der Weiterentwicklung der Normenserie für Prüflaboratorien wird der Weg vom Qualitätssicherungssystem zum Qualitätsmanagementsystem beschritten. Standen zu Zeiten der 45000er Normenserie die Einzelregelungen im Arbeitsablauf der Laboratorien im Vordergrund betreffen die Neuregelungen jetzt zu einem großen Teil das Management: Unter dem Gesichtspunkt der Qualität sind von der Untersuchungseinrichtung jetzt die Prüfungen von Anfragen, Angeboten und Verträgen, Beschaffung von Dienstleistungen und Ausrüstungen inkl. der Auswahl der Lieferanten durchzuführen und diese Prüfungen auch zu dokumentieren. Ein ausführliches Reklamationsverfahren und ein funktionsfähiges Fehlermanagement sind zu installieren und zu dokumentieren. Ziel dieser Maßnahmen ist es, das QM-System kontinuierlich zu verbessern. Dazu sollen vor allem regelmäßige

Managementbewertungen beitragen, in denen jeweils das vergangene Zeitintervall an Hand von internen und externen Auditberichten, Dokumentationen von Beschwerdevorgängen, Lieferantenbewertungen, Ergebnissen von Laborvergleichsuntersuchungen etc. bewertet werden und auf Grund dieser Bewertungen Planungen für die zukünftige Periode erfolgen. Die Managementbewertungen und die Umsetzung der daraus getroffenen Schlußfolgerungen müssen ebenfalls dokumentiert werden.

Die schon vor in Kraft treten der Norm 17025 getroffenen Regelungen zur meßtechnischen Rückführung der Prüfergebnisse, zur Validierung von Prüfmethoden und zur Durchführung von Kompetenznachweisen sind präzisiert und zum Teil sehr stark erweitert worden. Der Bereich der Probenahme, der bisher nicht vom Normenwerk erfaßt war, ist hinzu gekommen.

#### **Welche Bedeutung hatte die Reakkreditierung für das Berichtsjahr?**

Neben der vollständigen Überarbeitung des QS-Handbuchs mußte auch eine größere Anzahl neuer Verfahrensanweisungen erstellt bzw. bestehende Anweisungen an die neuen Anforderungen angepaßt werden. Dies erforderte viele Gespräche mit den von diesen Anweisungen betroffenen Mitarbeitern. Bestehende Verfahrensweisen wurden auf ihre Konformität mit der Norm überprüft, um den Änderungsbedarf zu ermitteln. Neue Verfahrenskonzepte mußten erarbeitet und umgesetzt werden. Vor dem Besuch des externen Auditorenteams wurde die gesamte Untersuchungseinrichtung einer Vielzahl von zusätzlichen internen Überprüfungen unterzogen, um die Stimmigkeit und Einhaltung sowohl der bestehenden als auch der neu hinzugekommenen Arbeitsanweisungen zu kontrollieren.

Dies war mit einem erheblichen zusätzlichen Zeitaufwand der QS-Beauftragten aber auch mit deutlicher Mehrbelastung aller im Laborbereich tätigen Mitarbeiter verbunden.

#### **Positive Effekte**

Die intensive Beschäftigung mit dem eigenen QS-System zur Vorbereitung des Audits machte das Hinterfragen aller zum Teil langjährigen Regelungen notwendig, was auch die Chance zu einigen Neuregelungen mit vereinfachten Abläufen und transparenteren Strukturen mit sich brachte.

Der problemlose Verlauf des externen Audits zeigte überzeugend, daß der große Vorbereitungsaufwand sich gelohnt hat.

## Freiwillige Bereiche

### Klinisch - chemische und toxikologische Untersuchungen

Im Aufgabenbereich der klinisch-chemischen und toxikologischen Untersuchungen wurden im Jahr 2003 insgesamt 4.499 Proben untersucht.

Im Bereich der Schlaf-, Sucht- und Arzneimitteluntersuchungen in Körperflüssigkeiten blieb die Probenzahl mit 625 Proben (2002: 693 Proben) nahezu konstant. Eine ausführlichere Darstellung der analytischen Arbeit des Sachgebietes Toxikologie folgt im nachstehenden Berichtsteil.

### Umweltchemische Untersuchungen

Im Umweltbereich lag wiederum der Untersuchungsschwerpunkt bei den Wasserproben. Das zweitgrößte Probenkontingent stellen die Bodenproben. In wesentlich geringerem Maße wurden Luft-, Hausstaub oder sonstige Probenmaterialien zur Untersuchung eingeliefert.

### Ausbildung

Im CLUA Dortmund wurden auch 2003 wieder zwei Studierende der Lebensmittelchemie für die Zeit ihrer Praktika im Amt und im daran anschließenden zweiten Staatsexamen intensiv betreut.

Darüber hinaus leisteten wieder eine Vielzahl von Praktikanten (Schülerpraktikanten ortsansässiger Schulen, CTA-Praktikanten aus Olsberg/bzw. Bochum) ihr berufsbildendes Praktikum in den verschiedenen Laborbereichen ab.

Aufgrund der im Einzugsbereich nur noch geringen Auswahl an Praktikumsmöglichkeiten und der positiven Resonanz (Beliebtheit bei den Schülerpraktikanten) ist der Andrang auf Praktikantenplätze im Hause enorm und nicht mehr in jedem Fall positiv zu bescheiden. Das CLUA ist allerdings durch eine effektive Planung auch weiterhin bemüht, jedem Bewerber aus dem Stadtgebiet Dortmund einen entsprechenden Platz zu bieten.

## Öffentlichkeitsarbeit

Anlässlich verschiedenster aktueller Anlässe waren wiederum Sachverständige des Untersuchungsamtes als Gesprächspartner bei den hiesigen Medien gefragt. Insbesondere die Erläuterungen fachlich komplizierter Sachverhalte aus dem Tätigkeitsfeld des Amtes wurde seitens der ansässigen Tageszeitungen und von den Rundfunk- und Fernsehsendern angefragt. Außerdem standen die Sachverständigen des Amtes den Bürgern bei telefonischen oder persönlichen Anfragen häufig Rede und Antwort.

## Danksagung

Allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, selbstverständlich auch den im Laufe des Jahres 2003 ausgeschiedenen, sei an dieser Stelle für die engagierte und trotz des enormen Probendrucks motivierte Arbeit gedankt. Ohne die gezeigten Leistungen wäre es sicherlich nicht möglich gewesen, die gestellten Aufgaben angemessen und erfolgreich zu bewältigen.

## Dienstaufgaben des Chemischen- und Lebensmitteluntersuchungsamtes Dortmund

Das Chemische- und Lebensmitteluntersuchungsamt der Stadt Dortmund führt als zugelassene und von der staatlichen Anerkennungsstelle der Lebensmittelüberwachung (SAL Wiesbaden) akkreditierte Untersuchungseinrichtung der Stadt Dortmund als wichtigste Dienstaufgabe insbesondere Untersuchungen von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und Tabakerzeugnissen, kosmetischen Mitteln und Erzeugnissen des Weinrechtes durch. Die Untersuchung, Beurteilung und Begutachtung dieser Erzeugnisse auf der Grundlage der einschlägigen nationalen und europäischen Gesetze, Verordnungen und Richtlinien dient der stichprobenhaften Überprüfung der Verkehrsfähigkeit und damit dem Schutz des Verbrauchers vor gesundheitlichen Schäden sowie wirtschaftlicher Benachteiligung durch Irreführung und Täuschung aufgrund falscher, unvollständiger oder unwahrer Kennzeichnung.

Daneben erfolgt hier auch die abschließende Ausbildung von Lebensmittelchemikern/innen (Vorbereitung und Durchführung des 2. Staatsexamens), von Lebensmittelkontrolleuren im Rahmen ihrer Ausbildung sowie von Laborantenlehrlingen und Praktikanten im Rahmen beruflicher (CTA-Ausbildung) oder schulischer Praktika.

Aufgrund der bestehenden Kooperation mit dem Chemischen Untersuchungsamt der Stadt Bochum erstreckt sich der Zuständigkeitsbereich auf das Stadtgebiet Dortmund sowie die Städte Bochum und Herne.

Im einzelnen obliegen dem Chemischen- und Lebensmitteluntersuchungsamt folgende Aufgaben:

- Untersuchung und Beurteilung von Lebensmitteln, Wein und Weinerzeugnissen, kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen sowie von Pflanzen und Pflanzenteilen im

Rahmen der amtlichen Überwachung

- Durchführung von zollamtlichen Untersuchungen
- Durchführung von Orts- und Betriebsbesichtigungen gemeinsam mit dem Lebensmittelüberwachungsamt im Rahmen der amtlichen Überwachung
- Ausstellung von Exportbescheinigungen nach dem LMBVG-NW ((Gesetz über den Vollzug des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständerechts)
- Koordinierung und Erstellung von Probenahmeplänen im Rahmen der amtlichen Überwachung
- Amtliche Überwachung von Ausnahmegenehmigungen nach § 37 LMBG (Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz)
- Erstellung und Erläuterung von Gutachten für Gerichte und Staatsanwaltschaft im Zusammenhang mit der amtlichen Untersuchungstätigkeit (Sachverständigen- und Gutachtertätigkeit)
- Mitwirkung bei der Überwachung des Verkehrs mit Erzeugnissen der Weinwirtschaft in Zusammenarbeit mit den Weinkontrolleuren des Landes Nordrhein-Westfalen
- Teilnahme an Ringversuchen zur Erprobung und Erarbeitung neuer Untersuchungsverfahren
- Erarbeitung von Mitteilungen, Auswertungen und Stellungnahmen im Rahmen der Durchführung der amtlichen Lebensmittel- und Bedarfsgegenständeüberwachung.
- Erarbeitung von statistischen Auswertungen, Dokumentationen und Berichten für die vorgeordneten Behörden
- Mitarbeit in Facharbeitsgruppen zur Klärung von Fachaufgaben der amtlichen Überwachung
- Ausbildung von Praktikanten der Lebensmittelchemie gemäß APOL (Ausbildungs- und Prüfungsordnung für Lebensmittelchemiker)

- Mitwirkung bei der Ausbildung von Lebensmittelkontrolleuren
- Ausbildung von Laborantenlehrlingen
- Beratung von Gewerbetreibenden und Bürgern in Problem-, Beschwerde- oder Verdachtsfällen sowie bei Anfragen, die den Aufgabenbereich des Amtes betreffen
- Durchführung der Pilzberatung für den Zuständigkeitsbereich
- Durchführung klinisch-chemischer und toxikologischer Untersuchungen für Polizeibehörden und Staatsanwaltschaften
- Durchführung umweltchemischer und sonstiger Untersuchungen (Wasser, Trinkwasser, Abwasser, Schwimmbadwasser, Boden, Staub und Luft sowie Wertstoff- und Abfalluntersuchungen) für Stadtämter, Behörden und sonstige private Auftraggeber

**Tabellarische Übersicht der amtlichen Proben aus Dortmund, Bochum und Herne**

- von Lebensmitteln (Schema 1)
  
- von Bedarfsgegenständen (Schema 2)
  
- von kosmetischen Mitteln und Tabakerzeugnissen (Schema 3 und 4)
  
- von Erzeugnissen des Weinrechts (Schema 5)

**Schema 1**

Abkürzungen / Beurteilungsgründe zu Schema 1 Lebensmittel, Rechtsgrundlage (beispielhaft)

n	Anzahl der untersuchten Proben	
b	Anzahl der beanstandeten Proben	
%	Prozentsatz der beanstandeten Proben	
01	gesundheitsschädlich (mikrobiologische Verunreinigung)	§ 8 LMBG
02	gesundheitsschädlich (andere Ursachen)	§ 8 LMBG
03	gesundheitsgefährdend (mikrobiologische Verunreinigung)	VO nach § 9 Abs. 1 LMBG
04	gesundheitsgefährdend (andere Ursachen)	VO nach § 9 Abs. 1 LMBG
05	nicht zum Verzehr geeignet (mikrobiologische Verunreinigung)	§ 17 Abs. 1 Nr. 1 LMBG
06	nicht zum Verzehr geeignet (andere Ursachen)	§ 17 Abs. 1 Nr. 1 LMBG
07	nachgemacht, wertgemindert	§ 17 Abs. 1 Nr. 2 LMBG
08	irreführend	§ 17 Abs. 1 Nr. 5 LMBG
09	unzulässiger Hinweis auf "naturrein" o. ä.	§ 17 Abs. 1 Nr. 4 LMBG
10	unzulässige gesundheitsbezogene Angaben	§ 18 LMBG
11	Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften	VO n. § 19 LMBG, VO (EWG)
12	Zusatzstoffe, fehlende Kenntlichmachung	§ 16 LMBG
13	Zusatzstoffe, unzulässige Verwendung	§ 11 Abs. 1 LMBG
14	Pflanzenschutzmittel, Höchstmengen-Überschreitung	§ 14 Abs. 1 Nr. 1 LMBG
15	Pflanzenschutzmittel, unzulässige Anwendung	§ 14 Abs. 1 Nr. 2 LMBG
16	Pharmakologisch wirksame Stoffe, Überschreitung von Höchstmengen oder Beurteilungswerten	§ 15 LMBG, Fleischhygiene-VO
17	Schadstoffe, Höchstmengen-Überschreitung	VO nach § 9 Abs. 4 LMBG
18	Verstöße gegen sonstige Vorschriften des LMBG oder darauf gestützte VO	
19	Verstöße gegen sonstige, Lebensmittel betreffende nationale Rechtsvorschriften	z. B. Milch- u. MargarineG, BiersteuerG, BranntweinMonopolG u. a.
20	Verstöße gegen unmittelbar geltendes EG-Recht	(ausgenommen Kennzeichnung)
21	keine Übereinstimmung mit Hilfsnormen, stoffliche Beschaffenheit freiwillige Vereinbarungen	BGA, DFG, DIN u. a.,



Schema 1: Lebensmittel für die Stadt Dortmund

Waren-code	Bezeichnung	n	b	%	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
010000	Milch	6	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
020000	Milchprodukte ausgenommen 030000 und 040000	68	19	27,9	0	0	0	0	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10	0
030000	Käse	60	21	35,0	0	0	0	0	3	0	0	4	0	0	11	2	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	1	0
040000	Butter	10	2	20,0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
050000	Eier, Eierprodukte	9	1	11,1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
060000	Fleisch warmblütiger Tiere, auch tiefgefroren	13	2	15,4	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
070000	Fleischerzeugnisse warmblütiger Tiere ausgenommen 080000	107	27	25,2	0	0	0	0	0	3	0	7	0	0	1	18	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
080000	Wurstwaren	76	5	6,58	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
100000	Fische, Fischzuschnitte	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
110000	Fischerzeugnisse	51	9	17,6	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	1	2	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0
120000	Krusten-, Schalen, Weichtiere, sonstige Tiere u. Erzeugnisse	4	1	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
130000	Fette, Öle, ausgenommen 040000	129	12	9,3	0	0	0	0	0	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0
140000	Suppen, Soßen ausgenommen 200000 und 520100	45	16	35,6	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	4	13	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
150000	Getreide	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
160000	Getreideprodukte, Backvormischungen, Brotteig, Massen und Teige für Backwaren	38	4	10,5	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0
170000	Brote, Kleingebäcke	32	2	6,25	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
180000	Feine Backwaren	129	14	10,9	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0

Schema 1: Lebensmittel für die Stadt Dortmund

Waren-code	Bezeichnung	n	b	%	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
200000	Mayonnaisen, emulgierte Soßen, kalte Fertigsoßen, Feinkostsalat	33	4	12,1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
210000	Puddinge, Kremespeisen, Desserts, süße Soßen	8	2	25,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
220000	Teigwaren	21	1	4,8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
230000	Hülsenfrüchte, Ölsamen, Schalenobst	36	2	5,56	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
240000	Kartoffeln, stärkereiche Pflanzenteile	21	1	4,76	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
250000	Frischgemüse, ausgenommen Rhabarber	123	13	10,6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
260000	Gemüseerzeugnisse, Gemüsezubereitungen, ausgen. Rhabarber u. 200700 u. 201700	31	7	22,6	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
270000	Pilze	4	1	25	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
280000	Pilzerzeugnisse	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
290000	Frischobst einschließlich Rhabarber	185	17	9,19	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	6	0	10	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
300000	Obstprodukte, ausgenommen 310000 und-410000, einschließlich Rhabarber	27	6	22,2	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	3	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
310000	Fruchtsäfte, Fruchtnektare, Fruchtsirupe, Fruchtsaft getrocknet	12	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
320000	Alkoholfr. Getränke, Getränkeansätze, Getränkepulver, auch brennwertreduziert	41	8	19,5	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	6	1	1	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0
360000	Biere, bierähnliche Getränke und Rohstoffe für die Bierherstellung	58	15	25,9	0	0	0	0	8	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	1	2	0
370000	Spirituosen, spirituosenhaltige Getränke ausgenommen 340000	46	4	8,7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0
390000	Zucker	2	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Schema 1: Lebensmittel für die Stadt Dortmund

Waren-code	Bezeichnung	n	b	%	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
400000	Honige, Blütenpollen, -Zubereitungen Brot-aufstriche, auch brennwertvermindert aus-genommen 410000	14	4	28,6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0
410000	Konfitüren, Gelees, Marmeladen, Fruchtzu-ckerzubereitungen, auch brennwertredu-ziert	10	5	50,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	1	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0
420000	Speiseeis, Speiseeishalberzeugnisse	122	40	32,8	0	0	0	0	2	0	0	15	0	0	11	4	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	26	0	0
430000	Süßwaren, ausgenommen 440000	53	8	15,1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
440000	Schokoladen und Schokoladenwaren	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
450000	Kakao	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
460000	Kaffee, Kaffee-Ersatzstoffe, Kaffeezusätze	17	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
470000	Tee, teeähnliche Erzeugnisse	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
480000	Säuglings- und Kleinkindernahrung	17	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
490000	Diätetische Lebensmittel	26	1	3,8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
500000	Fertiggerichte, zubereitete Speisen, ausge-nehmen 480000	25	2	8,0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
510000	Nährstoffkonzentrate und Ergänzungsnah-rung	19	1	5,3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
520000	Würzmittel	60	13	21,7	0	0	0	0	1	0	0	2	0	0	5	1	2	0	0	0	4	0	0	0	0	0	1	0	0
530000	Gewürze	26	10	38,5	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	8	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0
540000	Aromastoffe	11	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
560000	Hilfsmittel aus Zusatzstoffen und/oder Le-bensmitteln	10	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

**Schema 1: Lebensmittel für die Stadt Dortmund**

Waren-code	Bezeichnung	n	b	%	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
570000	Zusatzstoffe und wie Zusatzstoffe verwendete Lebensmittel und Vitamine	0	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
590000	Trinkwasser, Mineralwasser, Tafelwasser, Quellwasser, Brauchwasser	46	8	17,4	0	0	0	0	1	0	0	2	0	2	7	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0
	<b>Summe Lebensmittel</b>	<b>1928</b>	<b>308</b>	<b>16,0</b>	0	0	0	0	28	22	3	39	0	3	85	75	8	22	1	0	7	13	5	5	0	0	29	13	0

**Schema 1: Lebensmittel für die Städte Bochum und Herne**

Waren-code	Bezeichnung	n	b	%	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
010000	Milch	9	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
020000	Milchprodukte ausgenommen 030000 und 040000	26	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
030000	Käse	96	47	49,0	0	0	0	0	4	0	0	2	0	0	41	9	1	0	0	0	0	1	1	0	5	0	0	0	0
040000	Butter	14	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
050000	Eier, Eierprodukte	14	6	42,9	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
060000	Fleisch warmblütiger Tiere, auch tiefgefroren	18	2	11,1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0
070000	Fleischerzeugnisse warmblütiger Tiere ausgenommen 080000	122	24	19,7	0	0	0	0	0	0	1	9	0	0	1	13	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0
080000	Wurstwaren	85	18	21,2	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	4	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
100000	Fische, Fischzuschnitte	2	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
110000	Fischerzeugnisse	28	1	3,6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0

Schema 1: Lebensmittel für die Städte Bochum und Herne																													
Waren-code	Bezeichnung	n	b	%	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
120000	Krusten-, Schalen, Weichtiere, sonstige Tiere u. Erzeugnisse	1	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
130000	Fette, Öle, ausgenommen 040000	126	9	7,1	0	0	0	0	0	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
140000	Suppen, Soßen ausgenommen 200000 und 520100	37	7	18,9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
150000	Getreide	15	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
160000	Getreideprodukte, Backvormischungen, Brotteig, Massen und Teige für Backwaren	32	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
170000	Brote, Kleingebäcke	38	6	15,8	0	0	0	0	0	0	1	2	0	0	5	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
180000	Feine Backwaren	114	9	7,9	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	4	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0
200000	Mayonnaisen, emulgierte Soßen, kalte Fertigsoßen, Feinkostsalat	50	13	26,0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	1	12	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0
210000	Puddinge, Kremespeisen, Desserts, süße Soßen	15	4	26,7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
220000	Teigwaren	26	2	7,7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
230000	Hülsenfrüchte, Ölsamen, Schalenobst	85	3	3,5	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0
240000	Kartoffeln, stärkereiche Pflanzenteile	24	5	20,8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
250000	Frischgemüse, ausgenommen Rhabarber	47	7	14,9	0	0	0	0	1	2	0	0	0	0	0	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
260000	Gemüseerzeugnisse, Gemüsezubereitungen, ausgen. Rhabarber u. 200700 u. 201700	9	5	55,6	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
270000	Pilze	8	1	12,5	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
280000	Pilzerzeugnisse	5	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
290000	Frischobst einschließlich Rhabarber	54	2	3,7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Schema 1: Lebensmittel für die Städte Bochum und Herne																													
Waren-code	Bezeichnung	n	b	%	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
300000	Obstprodukte, ausgenommen 310000 und 410000, einschl. Rhabarber	44	4	9,1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
310000	Fruchtsäfte, Fruchtnektare, Fruchtsirupe, Fruchtsaft getrocknet	28	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
320000	Alkoholfr. Getränke, Getränkeansätze, Getränkepulver, auch brennwertreduziert	69	5	7,2	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
360000	Biere, bierähnliche Getränke und Rohstoffe für die Bierherstellung	31	11	35,5	0	0	0	0	7	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0
370000	Spirituosen, spirituosenhaltige Getränke ausgen. 340000	33	10	30,3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
390000	Zucker	3	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
400000	Honige, Blütenpollen, -zubereitungen Brotaufstriche, auch brennwertvermindert ausgenommen 410000	36	3	8,3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0
410000	Konfitüren, Gelees, Marmeladen, Fruchtzuckerzubereitungen, auch brennwertreduziert	17	2	11,8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0
420000	Speiseeis, Speiseeishalberzeugnisse	99	24	24,2	0	0	0	0	1	0	0	5	0	0	6	5	2	0	0	0	0	0	0	0	13	0	0	0	0
430000	Süßwaren, ausgenommen 440000	41	6	14,6	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
440000	Schokoladen und Schokoladenwaren	3	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
450000	Kakao	6	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
460000	Kaffee, Kaffee-Ersatzstoffe, Kaffeezusätze	20	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
470000	Tee, teeähnliche Erzeugnisse	15	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
480000	Säuglings- und Kleinkindernahrung	19	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
490000	Diätetische Lebensmittel	24	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Schema 1: Lebensmittel für die Städte Bochum und Herne																													
Waren-code	Bezeichnung	n	b	%	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
500000	Fertiggerichte, zubereitete Speisen, ausgenommen 480000	43	8	18,6	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	7	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
510000	Nährstoffkonzentrate und Ergänzungsnahrung	26	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
520000	Würzmittel	43	17	39,5	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	4	0	7	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0
530000	Gewürze	36	8	22,2	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	5	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0
540000	Aromastoffe	3	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
560000	Hilfsmittel aus Zusatzstoffen und/oder Lebensmitteln	10	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
570000	Zusatzstoffe und wie Zusatzstoffe verwendete Lebensmittel und Vitamine	1	1	100,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
590000	Trinkwasser, Mineralwasser, Tafelwasser, Quellwasser, Brauchwasser	162	25	15,4	0	0	0	0	2	0	0	3	0	0	12	0	0	0	0	0	14	0	0	0	0	0	0	0	0
	Summe Lebensmittel	1912	295	15,4	0	0	0	0	16	17	4	30	0	0	125	73	17	3	0	0	7	25	1	2	23	0	0	0	0

**Schema 2**

Abkürzungen/Beurteilungsgründe zu Schema 2 Bedarfsgegenstände, Rechtsgrundlage (beispielhaft)

n	Anzahl der untersuchten Proben	
b	Anzahl der beanstandeten Proben	
%	Prozentsatz der beanstandeten Proben	
30	gesundheitsschädlich (mikrobiologische Verunreinigung)	§ 30 Nrn. 1 - 3 LMBG
31	gesundheitsschädlich (andere Ursachen)	§ 30 Nrn. 1 - 3 LMBG
32	gesundheitsgefährdend (aufgrund Verwechslungsgefahr mit Lebensmitteln)	§ 8 LMBG
33	Übergang von Stoffen auf Lebensmitteln	§ 31 LMBG
34	unappetitliche und ekelerregende Beschaffenheit	Hygiene-VO i. V. m. ggf. nach § 17 LMBG zu beanstandenden LM
35	Verstöße gegen sonstige Rechtsvorschriften, stoffliche Beschaffenheit	Produkt-VO nach § 32 LMBG
36	Verstöße gegen sonstige Rechtsvorschriften, Kennzeichnung, Aufmachung	Produkt-VO nach § 32 LMBG
37	Verstöße gegen sonstige Rechtsvorschriften, stoffliche Beschaffenheit	WRMG, Gefahrstoff-VO, Gerätesicherungs-G
38	Verstöße gegen sonstige Rechtsvorschriften, Kennzeichnung, Aufmachung	WRMG, Gefahrstoff-VO, Gerätesicherungs-G
39	keine Übereinstimmung mit Hilfsnormen, stoffliche Beschaffenheit	BGA, DFG, DIN u. a.,
40	keine Übereinstimmung mit Hilfsnormen, Kennzeichnung, Aufmachung	BGA, DFG, DIN u. a.,



Schema 2: Bedarfsgegenstände für die Stadt Dortmund																		
Waren-code	Bezeichnung	n	b	%	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	49	SGES	ART
800000		0	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	B
810000	Bedarfsgegenstände zur Verpackung von Tabakerzeugnissen u. kosm. Mitteln (BgTK)	0	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	D
820000	Bedarfsgegenstände mit Körperkontakt	42	2	4,76	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	D
830000	Bedarfsgegenstände zur Reinigung und Pflege sowie sonst. Haushaltschemikalien	37	15	40,5	0	0	0	0	0	0	0	0	15	0	0	0	15	S
850000	Spielwaren und Scherzartikel	25	1	4	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	D
860000	Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt (BgLm)	49	2	4,08	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	D
	Summe Bedarfsgegenstände	153	20	13,1	0	1	0	1	1	2	0	0	15	0	0	0	15	D

Schema 2: Bedarfsgegenstände für die Städte Bochum und Herne																		
Waren-code	Bezeichnung	n	b	%	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	49		
800000		0	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
810000	Bedarfsgegenstände zur Verpackung von Tabakerzeug. u. kosm. Mitteln (BgTK)	0	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
820000	Bedarfsgegenstände mit Körperkontakt	34	5	14,7	0	2	0	0	1	0	2	0	0	0	0	0		
830000	Bedarfsgegenstände zur Reinigung und Pflege sowie sonst. Haushaltschemikalien	59	15	25,4	0	1	0	0	0	0	0	5	12	0	0	0		
850000	Spielwaren und Scherzartikel	25	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
860000	Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt (BgLm)	37	3	8,1	0	2	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0		
	Summe Bedarfsgegenstände	155	23	14,8	0	5	0	1	1	0	2	5	12	0	0	0		

**Schema 3**

Abkürzungen / Beurteilungsgründe zu Schema 3 Kosmetische Mittel, Rechtsgrundlage (beispielhaft)

n	Anzahl der untersuchten Proben	
b	Anzahl der beanstandeten Proben	
%	Prozentsatz der beanstandeten Proben	
50	gesundheitsschädlich	§ 24 LMBG
51	irreführend	§ 27 LMBG
52	Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (Hersteller, Chargen-Nr., MHD)	Verordnung nach § 29 Nr. 1 LMBG
53	Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (Warnhinweise, Deklaration von Stoffen, fehlende Gebrauchsanweisung)	§ 4 Abs. 2 Kosmetik-VO
54	Verwendung verschreibungspflichtiger oder verbotener Stoffe	§ 24, § 26 Abs. 2 LMBG §§ 1 - 3 Kosmetik-VO
55	Verstöße gegen sonstige Kennzeichnungsvorschriften oder Empfehlungen,	TRG, IKW-, BGA-Hilfsnormen freiwillige Vereinbarungen
56	Verstöße gegen sonstige Rechtsvorschriften oder Hilfsnormen, stoffliche Beschaffenheit	WRMG, IKW-, BGA- Empfehlungen, freiwillige Vereinbarungen

**Schema 3: Kosmetische Mittel für die Stadt Dortmund**

Waren-code	Bezeichnung	n	b	%	50	51	52	53	54	55	56	57	58
840000	Kosmetische Mittel und Stoffe zu deren Herstellung	81	22	27,2	0	0	18	6	0	0	0	0	0

**Schema 3: Kosmetische Mittel für die Städte Bochum und Herne**

Waren-code	Bezeichnung	n	b	%	50	51	52	53	54	55	56	57	58
840000	Kosmetische Mittel und Stoffe zu deren Herstellung	149	39	26,2	0	1	34	13	0	0	0	0	0

**Schema 4**

Abkürzungen / Beurteilungsgründe zu Schema 4 Tabakerzeugnisse, Rechtsgrundlage (beispielhaft)

n	Anzahl der untersuchten Proben	
b	Anzahl der beanstandeten Proben	
%	Prozentsatz der beanstandeten Proben	
60	Verwendung nicht zugelassener Stoffe	§ 20 LMBG
61	Werbeverbote	§ 22 LMBG
62	Stoffliche Zusammensetzung	§§ 1,2,3 u. 5. Tabak-VO
63	Zusatzstoffe, fehlende Kenntlichmachung	§ 3, § 5 Nr. 5 Tabak-VO
64	Kennzeichnung	§§ 3a und 4 Tabak-VO
65	Verstöße gegen sonstige Vorschriften des LMBG	§ 23 LMBG...

Schema 4: Tabak und Tabakerzeugnisse für die Stadt Dortmund											
Waren-code	Bezeichnung	n	b	%	60	61	62	63	64	65	66
600000	Rohtabake, Tabakerzeugnisse, Tabakersatz sowie Stoffe u. Gegenstände für die Herstellung von Tabakerzeugnissen	1	0		0	0	0	0	0	0	0

Schema 4: Tabak und Tabakerzeugnisse für die Städte Bochum und Herne											
Waren-code	Bezeichnung	n	b	%	60	61	62	63	64	65	66
600000	Rohtabake, Tabakerzeugn., Tabakersatz sowie Stoffe u. Gegenstände f.d. Herst. v. Tabakerzeugnissen	0	0		0	0	0	0	0	0	0

**Schema 5**

Abkürzungen / Beurteilungsgründe zu Schema 5 Erzeugnisse aus Wein, Rechtsgrundlage (beispielhaft)

n	Anzahl der untersuchten Proben	
b	Anzahl der beanstandeten Proben	
%	Prozentsatz der beanstandeten Proben	
70	gesundheitlich bedenkliche Beschaffenheit	§ 8 LMBG
71	nicht handelsübliche Beschaffenheit, sensorische Mängel	Art. 73 Abs. 1 VO (EWG) Nr. 822/87
72	zulässige Behandlungsmittel oder Verfahren	Art. 73 Abs. 1 VO (EWG) Nr. 822/87
73	Über- bzw. Unterschreitung von Grenz- oder Richtwerten für Bestandteile, Zutaten	Art. 18,19,65,66 VO (EWG) Nr. 822/87, § 6 Weingesetz
74	Über- bzw. Unterschreitung von Grenz- oder Richtwerten für "Zusatzstoffe"	Anhang VI VO (EWG) Nr. 822/87
75	Über- bzw. Unterschreitung von Grenz- oder Richtwerten für Rückstände und Verunreinigungen	§ 2 Wein-VO
76	irreführende Bezeichnung, Aufmachung	Art. 40 VO (EWG) Nr. 2392/89 Art. 13 VO (EWG) Nr. 3309/85 § 46 Weingesetz
77	nicht vorschriftsgemäße Bezeichnung und Aufmachung	Art. 44 VO (EWG) Nr. 2392/89 Art. 15 VO (EWG) Nr. 3309/85
78	Verstoß gegen nationale Vorschriften anderer EG-Länder oder	Drittländer
79	Verstöße gegen sonstige Rechtsvorschriften	

Schema 5: Erzeugnisse des Weinrechtes für die Stadt Dortmund														
Waren- code	Bezeichnung	n	b	%	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79
330000	Weine	20	2	10,0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0
340000	Erzeugnisse aus Wein	7	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
350000	weinhaltige u. weinähnliche Getränke, auch entalkoholisiert	3	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Summe Erzeugnisse des Weinrechts	30	2	6,7	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0

Schema 5: Erzeugnisse des Weinrechtes für die Städte Bochum und Herne														
Waren- code	Bezeichnung	n	b	%	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79
330000	Weine	37	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
340000	Erzeugnisse aus Wein	21	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
350000	weinhaltige u. weinähnliche Getränke, auch entalkoholisiert	8	1	12,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
	Summe Erzeugnisse des Weinrechts	66	1	1,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1

## Erläuterungen zu den Tabellari- schen Übersichten (Schema 1 - 5)

Zusammengefasst für die Proben aus Bochum, Dortmund und Herne (gesamter Zuständigkeitsbereich)

Anmerkung:

Bei der Zählung der Proben sind nur die Proben die im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung entnommen wurden berücksichtigt worden.

Beschwerdeproben werden bei der Zählung nicht berücksichtigt, werden aber in den Erläuterungen erwähnt.

### Milch (Warencode 010000)

Untersuchte Proben: 15  
(Vorjahr: 0)

Beanstandete Proben: 0  
(Vorjahr: 0)

Beanstandungsquote: 0,0 %  
(Vorjahr: 0 %)

### Verbraucherbeschwerdeproben:

2 Beschwerdeproben  
davon zu beanstanden: 1 Probe

Eine Beschwerdeprobe „H-Milch“ wies Fremdgeruch auf. Zudem konnten aerobe Sporenbildner nachgewiesen werden.

### Milchprodukte, (Warencode 020000) ausgenommen 030000, 040000

Untersuchte Proben: 94  
(Vorjahr: 160)

Beanstandete Proben: 20  
(Vorjahr: 30)

Beanstandungsquote: 21,3 %  
(Vorjahr: 18,8 %)

Der überwiegende Anteil der Beanstandungen betraf die unhygienischen Herstellungsbedingungen von Sahneproben in Eisdieleen und Konditoreien. Insgesamt 20 als lose Ware entnommene Sahneproben waren wegen einer zu starken mikrobiellen Belastung zu beanstanden.

### Verbraucherbeschwerdeproben:

1 Beschwerdeprobe  
davon zu beanstanden: 1 Proben

Bei einer Beschwerdeprobe „Halbfettbutter“ wurde ein stark abweichender ranziger, käsiger Geruch festgestellt.

### Käse (Warencode 030000)

Untersuchte Proben: 156  
(Vorjahr: 105)

Beanstandete Proben: 67  
(Vorjahr: 31)

Beanstandungsquote: 42,9 %  
(Vorjahr: 29,5 %)

In zwölf als lose Ware entnommenen Proben (Frischkäsezubereitungen und Weichkäse in Lake) wurde ein erhöhter Keimgehalt und/oder Gehalt an Hefen, beides Anzeichen für einen mikrobiologischen Verderb der Produkte, festgestellt.

Bei drei Proben „Weichkäse“ handelte es sich nicht um Käse, sondern lediglich um Käse-Imitate, bei denen das Milchfett durch Pflanzenfett ersetzt worden war. Ein Inverkehrbringen mit der Bezeichnung „Käse“ war aus diesem Grund zu beanstanden.

Bei einer Probe war die Verkehrsbezeichnung „Schafskäse“ irreführend, da es sich um einen Käse aus Kuhmilch handelte.

Elf Frischkäsezubereitungen mit Konservierungsstoffen wurden ohne Kenntlichmachung dieser Zusatzstoffe in den Verkehr gebracht.

Eine Probe „Grillkäse“ enthielt den Zusatzstoff „Weizenfasern“, der für dieses Produkt nicht zugelassen ist.

Bei insgesamt vier als lose Ware entnommenen Käseproben war der deklarierte Fettgehalt als irreführend anzusehen.

Insgesamt 51 Proben waren (zusätzlich) wegen Kennzeichnungsmängeln zu beanstanden.



**Verbraucherbeschwerdeproben:**

4 Beschwerdeproben  
davon zu beanstanden: 3 Proben

Drei Beschwerdeproben waren wegen Madenbefalls („Käseplatte“, „Fruchtquark“) bzw. wegen abweichenden Geruchs („Frischkäsecreme“) als nicht zum Verzehr geeignet zu beurteilen.

**Butter (Warencode 040000)**

Untersuchte Proben: 24  
(Vorjahr: 4)

Beanstandete Proben: 2  
(Vorjahr: 0)

Beanstandungsquote: 8,3 %  
(Vorjahr: 0 %)

Bei zwei Proben „Kräuterbutter“ war die Verkehrsbezeichnung als irreführend anzusehen, da zur Herstellung nicht (nur) Butter, sondern überwiegend Margarine verwendet wurde.

**Eier, Eiprodukte (Warencode 050000)**

Untersuchte Proben: 23  
(Vorjahr: 45)

Beanstandete Proben: 7  
(Vorjahr: 4)

Beanstandungsquote: 30,4 %  
(Vorjahr: 8,9 %)

Eine Probe „bunte Eier“ waren wegen fehlender Kenntlichmachung der Farbstoffe zu beanstanden.

Bei einer Probe war die angegebene Gewichtsklasse der Eier nicht zutreffend und daher als irreführend zu beurteilen.

Kennzeichnungsmängel wurden bei insgesamt fünf Proben festgestellt.

**Verbraucherbeschwerdeproben:**

1 Beschwerdeprobe  
davon zu beanstanden: 1 Probe

Bei einer Beschwerdeprobe „Freilandeier“ waren die Eier nach Bruch eines Eies mit übelriechender Eimasse verunreinigt.

**Fleisch warmblütiger Tiere, auch tiefgefroren (Warencode 060000)**

Untersuchte Proben: 28  
(Vorjahr: 47)

Beanstandete Proben: 4  
(Vorjahr: 2)

Beanstandungsquote: 14,3 %  
(Vorjahr: 4,3 %)

Nach der Hackfleisch-Verordnung darf Hackfleisch nur tiefgefroren in den Verkehr gebracht werden, wenn es mit einer bestimmten Geschwindigkeit eingefroren wird (Schockgefrieren). Diese Einfriereschwindigkeit wird mit einer handelsüblichen Tiefkühltruhe, wie sie in vielen Gastronomiebetrieben zu finden ist, üblicherweise nicht erreicht. Aus diesem Grund mußten zwei Hackfleischproben aus Restaurantsbetrieben, die in einer handelsüblichen Tiefkühltruhe eingefroren worden waren, beanstandet werden.

Bei einem tiefgefrorenen, küchenfertig zubereitetem Geflügelerzeugnis ergab sich der Verdacht auf Verwendung von ganz oder teilweise hydrolysiertem Bindegewebeisweiß in Form von Fleischpulvern oder teilweise hydrolysiertes Gelatine. Der Nachweis gelingt über die Bestimmung von Hydroxyprolin im Nichtproteinstickstoff-Extrakt. Bei Proben, bei deren Herstellung kein Bindegewebehydrolysat verwendet wurde, ist in diesem Extrakt kein Hydroxyprolin nachweisbar (s. dazu DLR 97. Jahrgang, Heft 2, (2001), S. 60 – 64).

Eine Probe Hackfleisch mußte als nicht mehr zum Verzehr geeignet werden, da in dem Produkt Fliegenrückstände gefunden wurden.

**Verbraucherbeschwerdeproben:**

2 Beschwerdeproben

Eine Verbraucherbeschwerde „Hähnchenkeule“ und eine Probe Hackfleisch wurden beide als nicht mehr zum Verzehr geeignet beurteilt. Die Hähnchenkeule wurde fast verkohlt in den Verkehr gebracht und in dem Hackfleisch wurden Fliegenrückstände gefunden.

**Fleischerzeugnisse warmblütiger Tiere  
(Warencode 070000)**

Untersuchte Proben: 233  
(Vorjahr: 238)

Beanstandete Proben: 51  
(Vorjahr: 50)

Beanstandungsquote: 21,9%  
(Vorjahr: 21,0%)

Aufgrund der hohen Beanstandungsquote in den vergangenen Jahren wurden im Berichtsjahr wieder Kochpökelfleischwaren (gekochte Schinkenerzeugnisse) aus Restaurationsbetrieben wie Pizzerien untersucht, die dort vor allem zur Herstellung von z.B. „Pizza-Schinken“ verwendet werden.

Insgesamt mußten 12 Schinkenproben wegen fehlender Kennzeichnung des verwendeten Zusatzstoffes „Phosphat“ beanstandet werden. Es handelt sich hier häufig aufgrund des niedrigen Preises und der damit verbundenen niedrigen „Qualität“ um Formschinken, die aus kleinen Schinkensteinchen durch Bearbeitung „geformt“ werden.

Auch im Berichtsjahr wurde festgestellt, daß im losen Verkauf der Fleischerzeugnisse häufig die Angabe der kennzeichnenden Zusatzstoffe (Konservierungsstoff, auch in Form von Nitrit oder Nitrat, Geschmacksverstärker Glutamat, Stabilisator Phosphat, Antioxidationsmittel) fehlte. Insgesamt waren 17 Proben diesbezüglich auffällig.

Weitere Beanstandungsgründe in der Warenobergruppe 070000 waren:

- ein zu hoher Anteil an Fremdwasser in einer Probe „Bratwurst“
- zwei Kochschinkenproben waren verdorben und nicht mehr zum Verzehr geeignet, zudem wurde bei beiden Proben eine Manipulation des MHD's festgestellt
- eine Putenoberkeule, die in einem Grillwagen angeboten worden war, wies einen so stark gebratenen, fast schon verkohlten Zustand auf, daß sie nicht mehr zum Verzehr geeignet war

- Cevapcici Rohmasse wurde in einem Transportfahrzeug ohne Kühlung aufbewahrt
- zwei Produkte im Sinne von § 1 HFIV wurden in einer handelsüblichen Tiefkühltruhe eingefroren
- bei einem Döner Kebap wurde neben dem deklarierten Kalbfleisch Puten- und Hühnerfleisch nachgewiesen
- bei einem Döner Kebap wurde entgegen der Leitsatzdefinition nur Putenfleisch verwendet
- Puten- und Rindfleisch wurden in einem als Döner Kebap deklariertem Erzeugnis nachgewiesen, der Hackfleischanteil bei diesem Produkt lag zudem deutlich über 60%
- Hühnerfleisch wurde in einem als Puten Döner Kebap deklariertem Erzeugnis neben dem verwendeten Putenfleisch nachgewiesen, der verwendete Geschmacksverstärker Glutamat war nicht kenntlich gemacht
- bei einem Döner Kebap wurde neben dem deklarierten Kalb- und Rindfleisch, Schweine-, Puten und Geflügelfleisch nachgewiesen, die Probe wies zudem einen Hackfleischanteil von deutlich über 60% auf.

Acht Döner Kebap Proben enthielten entgegen der Leitsatzdefinition Stärke und mußten deshalb beanstandet werden. Bei einem dieser untersuchten Produkte fehlte außerdem die Angabe des verwendeten Geschmacksverstärkers.

Bei zwei tiefgefrorenen und küchenfertig zubereiteten Proben, ein paniertes Schnitzel und ein Geflügelspieß ergab sich der Verdacht auf Verwendung von ganz oder teilweise hydrolysiertem Bindegewebe sowie in Form von Fleischpulvern oder teilweise hydrolysiertes Gelatine.

**Verbraucherbeschwerdeproben:**

1 Beschwerdeproben

Eine als Verbraucherbeschwerde eingereichte Schinkenprobe, die an einem Marktstand gekauft wurde, wies Madenbefall auf; sie war deshalb nicht mehr zum Verzehr geeignet.

**Wurstwaren (Warencode 080000)**

Untersuchte Proben: 173  
(Vorjahr: 229)

Beanstandete Proben: 23  
(Vorjahr: 15)

Beanstandungsquote: 13,3%  
(Vorjahr: 6,6 %)

Schwerpunktmäßig wurden im Berichtsjahr die Angabe der kenntlichmachungspflichtigen Zusatzstoffe (Konservierungsstoff, auch in Form von Nitrit oder Nitrat, Glutamat, Phosphat, Antioxidationsmittel) der im losen Verkauf angebotenen Wurstwaren kontrolliert. Dabei mußten insgesamt 12 Proben beanstandet werden. Besonders auffällig war, daß die Angabe des verwendeten Geschmacksverstärkers Glutamat oft fehlte.

Acht Proben, die in Fertigpackungen im Verkehr angeboten wurden, mußten aufgrund fehlerhaften oder unvollständigen Angaben, wie sie die Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung für Fertigpackungen fordert, beanstandet werden.

Eine als Verdachtsprobe eingereichte Sülze wies eine Bombage auf und war nicht mehr zum Verzehr geeignet.

Eine Probe „Mortadella“ war verdorben und nicht mehr zum Verzehr geeignet, zudem wurde bei dieser Probe eine Manipulation des MHD's festgestellt

Nach sensorischer und mikrobiologischer Prüfung mußte eine Probe Schinkenkrakauer als nicht mehr zum Verzehr geeignet eingestuft werden.

**Verbraucherbeschwerdeproben:**

3 Beschwerdeproben

Eine Schinkensalami mit darin gefundenen blauen Fremdkörpern führte zu einer Beanstandung. Eine „Mortadella“ und eine Krakauerprobe waren verdorben und mußten aufgrund dieses sensorischen Zustandes als nicht mehr zum Verzehr geeignet beurteilt werden.

**Fische, Fischzuschnitte (Warencode 100000)**

Untersuchte Proben: 8  
(Vorjahr: 6)

Beanstandete Proben: 0  
(Vorjahr: 1)

Beanstandungsquote: 0%  
(Vorjahr: 22,7 %)

**Fischerzeugnisse (Warencode 110000)**

Untersuchte Proben: 78  
(Vorjahr: 96)

Beanstandete Proben: 10  
(Vorjahr: 20)

Beanstandungsquote: 12,8%  
(Vorjahr: 20,8 %)

Schwerpunktmäßig wurde im Berichtsjahr wieder die Produktgruppe „Thunfischerzeugnisse“ untersucht. Hier waren aufgrund der mikrobiologischen Ergebnisse 6 Proben zu beanstanden. Bei diesen handelte es sich um offene Erzeugnisse aus Gastronomiebetrieben, die teilweise deutliche sensorische Mängel (alt, verdorben usw.) sowie hohe Keimgehalte aufwiesen. Immer wieder ist zu beobachten, daß die Ware nach dem Öffnen aus den Originalgebinden unsachgemäß, d.h. insbesondere ohne die erforderliche Kühlung bis zur Weiterverarbeitung aufbewahrt wird. Bei zwei dieser Thunfischproben wurde zudem ein deutlich überhöhter Histamingehalt festgestellt.

Zwei Proben Matjes, die als lose Ware in den Verkehr gebracht worden sind, mußten beanstandet werden, da die Angabe des verwendeten Konservierungsstoffes Benzoesäure fehlte.

Eine Probe Backfisch, die an einem Fischstand zum Verzehr angeboten worden war, wies einen zu hohen Anteil an Backteig auf.

Der Benz(a)pyrengelhalt in einer Probe Trockenfisch war deutlich überhöht, sie war nicht mehr zum Verzehr geeignet. Auch fehlten bei dieser Probe die Kennzeichnungsangaben entsprechend der LMKV.

**Verbraucherbeschwerdeproben:**

2 Beschwerdeproben

Eine als Verbraucherbeschwerde eingereichte Probe „Kieler Sprotten“ war aufgrund des sensorischen Befundes als nicht mehr zum Verzehr geeignet. Krabben waren aufgrund des deutlich überhöhten Anteils an flüchtigem Basenstickstoff nicht mehr zum Verzehr geeignet.

**Krusten-, Schalen-, Weichtiere, sonst. Tiere und Erzeugnisse daraus (Waren-code 120000)**

Untersuchte Proben: 6  
(Vorjahr: 16)

Beanstandete Proben: 1  
(Vorjahr: 0)

Beanstandungsquote: 16,7%  
(Vorjahr: 0 %)

Eine Probe Surimi (Hummerfleischimitat), die als lose Ware in den Verkehr gebracht wurde, mußte beanstandet werden, da die Angabe des verwendeten Farbstoffes fehlte.

**Fette, Öle, ausgenommen 040000 (Warencode 130000)**

Untersuchte Proben: 255  
(Vorjahr: 240)

Beanstandete Proben: 21  
(Vorjahr: 14)

Beanstandungsquote: 8,2%  
(Vorjahr: 5,8 %)

Auch im Jahre 2003 wurde das Problemfeld gebrauchte Frittierfette und -öle analytisch bearbeitet. Es wurden 92 Proben gebrauchte Fette und Öle sowie 86 zugehörige Vergleichsfettproben analysiert. Mit 15 wegen Verderbenheit beanstandeten Proben liegt die Beanstandungsquote Frittierfett (16,3 %) zwar etwas über der des Vorjahres (11,6 %), doch immer noch deutlich unter den Ergebnissen der Jahre 2001 und früher.

Drei Sonnenblumenöle eines ansässigen Importeurs wiesen stark überhöhte Gehalte an PAK auf. PAK sind wegen ihres kancerogenen Potentials toxikologisch bedenkliche Substanzen. Daher sind die Gehalte dieser Kontaminanten auch durch EU-Recht begrenzt.

Als Schwerpunktaktion wurden in Gaststätten und Restaurants lose Öle aus Menagen entnommen. Zwei dieser Öle waren sensorisch total abweichend und die Peroxidzahl war auch viel zu hoch. Wenn im Restaurant die Behältnisse nicht gereinigt werden, sondern nur Öl nachgefüllt wird, dann verdirbt selbst frisches Öl innerhalb von kurzer Zeit.

Bei einer Probe Sesamöl war das MHD deutlich überschritten und das Öl bereits oxidativ verändert (verdorben).

**Suppen und Soßen, ausgenommen 200000 und 520100 (Warencode 140000)**

Untersuchte Proben: 82  
(Vorjahr: 46)

Beanstandete Proben: 23  
(Vorjahr: 10)

Beanstandungsquote: 28,0%  
(Vorjahr: 21,7 %)

Bei insgesamt 17 Suppen aus asiatischen Restaurants wurde der Gehalts des Geschmacksverstärkers Glutaminsäure nicht kenntlich gemacht. Bei fünf Proben war die Höchstmenge für Glutaminsäure überschritten.

Die fehlende Kenntlichmachung von Glutaminsäure konnte auch bei zwei Proben „Currysauce“ in Fertigpackungen festgestellt werden.

Kennzeichnungsmängel konnten bei insgesamt fünf Fertigpackungen festgestellt werden.

#### **Verbraucherbeschwerdeproben:**

1 Beschwerdeprobe  
davon zu beanstanden: 1 Probe

Eine Probe „Hühnersuppe“ wies einen so schwachen Geruch und Geschmack nach Huhn auf, daß die Bezeichnung als irreführend zu beurteilen war.

#### **Getreide (Warencode 150000)**

Untersuchte Proben: 35  
(Vorjahr: 40)

Beanstandete Proben: 0  
(Vorjahr: 2)

Beanstandungsquote: 0,0%  
(Vorjahr: 5,0 %)

#### **Verbraucherbeschwerdeproben:**

3 Beschwerdeproben

Dinkel- sowie 2 Reisproben wiesen jeweils Schädlingsbefall auf.

#### **Getreideprodukte, Backvormischungen, Brotteige, Massen und Teige für Backwaren (Warencode 160000)**

Untersuchte Proben: 70  
(Vorjahr: 63)

Beanstandete Proben: 4  
(Vorjahr: 3)

Beanstandungsquote: 5,7%  
(Vorjahr: 4,8 %)

Bei einer Probe "Hefeteigquarkmehl"- direkt aus der Backstube - wurde der in der Kontaminanten VO festgelegte Grenzwert für Desoxynivalenol überschritten.

Bei Maismehl wurde der zukünftig gültige Grenzwert der Kontaminanten VO für Zeaxanone überschritten.

Bei vorgebackenen "Butter - Gipfeln" stimmte die auf der Verpackung angegebene Zubereitungszeit nicht. Die „Buttergipfel“ mußten 20 min statt der angegebenen 15 min bei 180 ° C gebacken werden.

Grieß in Fertigpackungen wurde ohne die erforderliche Kennzeichnung nach der LMKV in den Verkehr gebracht.

#### **Verbraucherbeschwerdeproben:**

1 Beschwerdeprobe

Gepuffte Weizenkörner enthielten als Verunreinigung einen 1 x 1 cm großen Klumpen aus karamellisierten Honigresten.

#### **Brote, Kleingebäcke (Warencode 170000)**

Untersuchte Proben: 73  
(Vorjahr: 80)

Beanstandete Proben: 11  
(Vorjahr: 5)

Beanstandungsquote: 15,1%  
(Vorjahr: 6,3 %)

Sesam - Ring, Fladenbrote sowie "Spitzes Brot" (länglich geformtes Weizenbrot), die jeweils in Fertigpackungen feilgehalten wurden, wiesen nicht die erforderliche Kennzeichnung nach der LMKV auf.

Toastbrot mit Sonnenblumenkernen war bereits am letzten Tag der Mindesthaltbarkeitsfrist verschimmelt.

Paniermehl in einer Fertigpackung war ranzig und wies darüber hinaus ein überklebtes MHD auf, das die Mindesthaltbarkeitsfrist um 4 1/2 Jahre verlängerte.

Die Kennzeichnungsvorschriften der LMKV wurden nicht eingehalten. Zusätzlich enthielt die Probe den Farbstoff E 110 Gelborange S, der zum Färben von Paniermehl nicht zugelassen ist.

Fladenbrot wies auf dem Clip und auf einem Aufkleber voneinander differierende MHD's auf.

#### **Verbraucherbeschwerdeproben:**

9 Beschwerdeproben

Auffällig waren im Berichtsjahr die Verbraucherbeschwerden in denen Fremdkörper wegen mangelnder Hygiene und Sorgfalt beim Hersteller mitgebacken waren.

Sonnenblumenbrot enthielt eine 1,8 cm lange Schraube. Die Schraube war mit eingebacken worden.

Brötchen enthielt ein Heftpflaster, Aufbackbrötchen enthielten einen Fremdkörper, der sich als Fett/Mehlverklumpung herausstellte.

Toastbrot mit Sonnenblumenkernen sowie Landbrot waren bereits am letzten Tag der Mindesthaltbarkeit verschimmelt.

Gemischte Brötchen zum Fertigbacken waren in einer verschweißten Kunststofftüte bereits 2 Tage vor Ablauf der Mindesthaltbarkeitsfrist völlig verschimmelt.

Fladenbrot wies 2 unterschiedliche MHD-Aufkleber mit 2 Tagen Unterschied auf und war bereits vor Ablauf der ersten Mindesthaltbarkeitsfrist verschimmelt.

Körnerknäckebrot wies Schädlingsbefall (Maden und Gespinste) auf.

Fladenbrot war nicht durchgebacken. Die Krume war noch deutlich teigig.

Möhrenbrot enthielt als Verunreinigung eine eingebackene schwarze Kunststoffkappe ( Länge 3 cm, Durchmesser 3 cm).

#### **Feine Backwaren (Warencode 180000)**

Untersuchte Proben: 243  
(Vorjahr: 212)

Beanstandete Proben: 23  
(Vorjahr: 15)

Beanstandungsquote: 9,5%  
(Vorjahr: 7,1 %)

Bei zahlreichen Gebäckstücken, wie z. B. Plundergebäck, Ochsenaugen, Schwarzwälder Kirsch, Kirschstreusel, Stachelbeerbaiser Torte und anderen Backwaren mit gefärbten Bestandteilen fehlte jeweils die Kenntlichmachung von Farbstoff bei loser Abgabe.

Bei einem Bärchen aus Quarkteig mit eingebackenem Spielzeug fehlten die nach dem Gerätesicherungsgesetz erforderlichen Hinweise bei Abgabe an den Verbraucher.

Mandelecken wiesen zum Zeitpunkt des Probeneingangs einen alten muffigen leicht ranzigen Geschmack auf.

Bei russischem Pfefferkuchen, der in Fertigpackung abgegeben wurde, fehlte die korrekte Angabe der Verkehrsbezeichnung.

Bei Plunderteilchen, die teilweise mit kakaohaltiger Fettglasur überzogen waren, fehlte die Kenntlichmachung der verwendeten kakaohaltigen Fettglasur bei der Abgabe an den Verbraucher.

#### **Verbraucherbeschwerdeproben:**

2 Beschwerdeproben

Mohnmürbegebäck enthielt eine Glascherbe (1 x 1 0,5 cm).

Gebäcktaler mit Orangenfruchtfüllung war infolge von Überlagerung und Wärmeeinwirkung in der Verpackung völlig miteinander verklebt und mit Fettreif überzogen.

**Mayonnaisen, emulgierte Soßen, kalte Fertigsoßen, Feinkostsalate (Warencode 200000)**

Untersuchte Proben: 83  
(Vorjahr: 79)

Beanstandete Proben: 17  
(Vorjahr: 31)

Beanstandungsquote: 20,5%  
(Vorjahr: 39,2 %)

Bei insgesamt 16 entnommenen Proben dieser Produktgruppe wurden Konservierungsstoffe, Farbstoffe und /oder Süßstoffe nicht kenntlich gemacht.

Insgesamt drei Proben „Mayonnaise“ bzw. „Salatmayonnaise“ enthielten nicht den vorgeschriebenen Fettgehalt und/oder waren ohne Eizusatz hergestellt worden. Mayonnaise muß nach den Europäischen Beurteilungsrichtlinien für Mayonnaise einen Fettgehalt von mindestens 70 g / 100 g und einen Eigelbgehalt von 5 g / 100 g aufweisen. Für Salatmayonnaise wird ein Fettgehalt von mindestens 50 % und ein Zusatz von Eigelb erwartet.

Eine Probe „Salatpokal“ in einer Fertigpackung war zu beanstanden, weil sie bei Raumtemperatur gelagert und ohne Kennzeichnung in den Verkehr gebracht worden ist.

**Verbraucherbeschwerdeproben:**

1 Beschwerdeprobe  
davon zu beanstanden: 1 Probe

Eine Beschwerdeprobe „Mozzarella-Salat“ war wegen stark erhöhter Belastung mit coliformen Keimen zum Verzehr nicht geeignet.

**Puddinge, Cremspeisen (Warencode 210000)**

Untersuchte Proben: 23  
(Vorjahr: 17)

Beanstandete Proben: 6  
(Vorjahr: 3)

Beanstandungsquote: 26,1%  
(Vorjahr: 17,6%)

Bei einer Probe Dessert waren die nährwertbezogenen Angaben, insbesondere die Gehaltsangaben, nicht deutlich lesbar.

Bei zwei als lose Ware entnommenen verschiedenen Puddingerzeugnissen fehlte die Kenntlichmachung von Farbstoff.

Drei andere Puddingproben wiesen Kennzeichnungsmängel (unvollständige Herstellerangabe) auf.

**Verbraucherbeschwerdeproben:**

1 Beschwerdeprobe  
davon zu beanstanden: 1 Probe

Eine bereits geöffnete Beschwerdeprobe Sahne Pudding Schoko wies Schimmelbefall auf.

**Teigwaren (Warencode 220000)**

Untersuchte Proben: 47  
(Vorjahr:55)

Beanstandete Proben: 3  
(Vorjahr: 7)

Beanstandungsquote: 6,4%  
(Vorjahr: 12,7 %)

Eine Probe „Pasta“ war wegen krankheitsbezogener Werbung zu beanstanden.

Zwei Proben wiesen Kennzeichnungsmängel auf.

**Hülsenfrüchte, Ölsamen, Schalenobst  
(Warencode 230000)**

Untersuchte Proben: 122  
(Vorjahr: 153)

Beanstandete Proben : 7  
(Vorjahr: 20)

Beanstandungsquote: 5,7%  
(Vorjahr: 13,1%)

Pistazien schmeckten bitter, seifig und muffig.

Mehrere Proben Maronen wurden wegen Schimmelbefall und Insektenfraß beanstandet.

Auf den Fertigpackungen von Schalenobst und Hülsenfrüchten fehlten verschiedene Kennzeichnungselemente wie die Angabe der Verkehrsverzeichnung, des Herstellers, des Mindesthaltbarkeitsdatums und der Loskennzeichnung.

Bei Pistazien und Erdnüssen wurden erhöhte Gehalte an Aflatoxinen nachgewiesen.

**Kartoffeln (Warencode 240000)**

Untersuchte Proben: 46  
(Vorjahr: 32)

Beanstandete Proben : 6  
(Vorjahr: 3)

Beanstandungsquote: 13,0%  
(Vorjahr: 9,4%)

In mehreren Proben Kartoffeln wurde das Keimhemmungsmittel „Chlorpropham“ nachgewiesen. Der Hinweis „nach der Ernte behandelt“ fehlte auf den Fertigpackungen der Proben.

Der Anteil an Knollen einer Probe Kartoffeln mit Schwarzfleckigkeit und Lagerdruckstellen betrug 38%.

**Frischgemüse, ausgenommen Rhabarber  
(Warencode 250000)**

Untersuchte Proben: 172  
(Vorjahr: 245)

Beanstandete Proben: 20  
(Vorjahr: 16)

Beanstandungsquote: 11,6%  
(Vorjahr: 6,5 %)

Paprika, Tomaten, Zucchini, Gurken und Basilicum enthielten Rückstände an Pestiziden oberhalb der festgelegten Höchstmengen der Rückstandshöchstmengenverordnung.

Paprika und Eisbergsalat waren matschig und schimmelig.

**Gemüseerzeugnisse, Gemüsezubereitungen, ausgenommen Rhabarber  
(Warencode 260000)**

Untersuchte Proben: 43  
(Vorjahr: 22)

Beanstandete Proben: 15  
(Vorjahr: 5)

Beanstandungsquote: 34,9%  
(Vorjahr: 20,0 %)

Bei mehreren Sauerkonserven wie Oliven und Peperoni wurden zur Konservierung Benzoesäure bzw. Sorbinsäure verwendet.

Der Zusatz der Konservierungsstoffe wurde wiederholt nicht entsprechend gekennzeichnet.

Bei schwarzen Oliven fehlte der Hinweis „geschwärzt“.

Getrocknete Tomaten, die lose verkauft wurden, fehlte die Angabe „geschwefelt“.

Oliven und Peperoni waren auf Grund mikrobiologischer Mängel zu beanstanden.

Getrocknete Paprika waren mit Insekten befallen.



**Pilze (Warencode 270000)**

Untersuchte Proben: 12  
(Vorjahr: 8)

Beanstandete Proben: 2  
(Vorjahr: 1)

Beanstandungsquote: 16,7%  
(Vorjahr: 12,5 %)

Champingnons waren auf Grund mikrobiologischer Mängel zu beanstanden.

Pfifferlinge waren matschig.

**Pilzerzeugnisse (Warencode 280000)**

Untersuchte Proben: 10  
(Vorjahr: 33)

Beanstandete Proben: 0  
(Vorjahr: 0)

Beanstandungsquote: 0%  
(Vorjahr: 0 %)

**Verbraucherbeschwerdeproben:**

1 Beschwerdeprobe

In einer Dose Pfifferlinge befand sich eine dünne Glasscherbe.

**Frischobst einschließlich Rharbarber (Warencode 290000)**

Untersuchte Proben: 239  
(Vorjahr: 273)

Beanstandete Proben: 19  
(Vorjahr: 20)

Beanstandungsquote: 7,9%  
(Vorjahr: 7,3 %)

Erdbeeren, Nektarinen, Mangos, Zitronen, Birnen, Mineolas, Pfirsiche und Weintrauben enthielten Rückstände an Pestiziden oberhalb der festgelegten Höchstmengen der Rückstandshöchstmengenverordnung.

Bei Zitrusfrüchten wie Zitronen, Orangen und Mineolas fehlte die Kennzeichnung der Zusatzstoffe Wachs und der Konservierungsstoffe Orthophenylphenol und Thiabendazol.

Eine Probe „konservierte“ Orangen wurde mit dem Hinweis „ohne Konservierungsstoffe“ in den Verkehr gebracht.

**Verbraucherbeschwerdeproben:**

2 Beschwerdeprobe

Eine Probe Erdbeeren hatte einen Gehalt des Wirkstoffs Bifenthrin oberhalb der Höchstmenge.

Trauben aus ökologischem Anbau hatten sichtbare und organoleptisch auffällige Rückstände von Schwefel.

**Obstprodukte, einschließlich Rharbarber (Warencode 300000)**

Untersuchte Proben: 70  
(Vorjahr: 49)

Beanstandete Proben: 9  
(Vorjahr: 5)

Beanstandungsquote: 12,9%  
(Vorjahr: 10,2%)

Bei geschwefelten Aprikosen, die lose verkauft wurden, fehlte die Angabe „geschwefelt“.

In Feigen wurden erhöhte Gehalte an Aflatoxinen nachgewiesen.

Auf einer Fertigpackung von Feigen und Aprikosen fehlten verschiedene Kennzeichnungselemente, wie die Angabe der Verkehrsbezeichnung, des Herstellers und des Mindesthaltbarkeitsdatum.

Feigen waren mit Insekten befallen.

Getrocknete Pflaumen waren alt und überlagert.

**Verbraucherbeschwerdeproben:**

1 Beschwerdeprobe

Apfelmus enthielt mehrere Glasscherben.

**Fruchtsäfte, -nektare, -saftpulver, -sirupe und –saft getrocknet (Warencode 310000)**

Untersuchte Proben: 40  
(Vorjahr: 42)

Beanstandete Proben: 0  
(Vorjahr: 1)

Beanstandungsquote: 0,0%  
(Vorjahr: 2,4 %)

**Erfrischungsgetränke, Getränkezusätze, Getränkepulver (Warencode 320000)**

Untersuchte Proben: 110  
(Vorjahr: 121)

Beanstandete Proben: 13  
(Vorjahr: 5)

Beanstandungsquote: 11,8%  
(Vorjahr: 4,1%)

Bei den Erzeugnissen „Orange & Carrot Drink sowie „Orange Drink with Pulp“ war in der Etikettierung eine Kennzeichnung in deutscher Sprache nicht vorhanden. Zusätzlich war bei einem der Getränke die Angabe für den Vitamin C-Gehalt nicht korrekt.

Ein koffeinhaltiges Erfrischungsgetränk wies Kennzeichnungsmängel bezüglich der Verkehrsbezeichnung und dem Zutatenverzeichnis auf.

Bei einem saftartigen Erfrischungsgetränk fehlte die Mengenkennzeichnung der Fruchtsäfte (QUID-Regelung).

Bei zwei Proben Orangen-Limonade mit Süßungsmitteln war eine nicht zutreffende Angabe der Süßstoffe im Zutatenverzeichnis vorhanden.

Mängel in der Etikettierung lagen auch bei einem als „Russisches Pflaumengetränk“ bzw. „Russisches Apfelgetränk“ bezeichneten Produkt sowie einem weiteren in Rußland hergestellten Erfrischungsgetränk mit Erdbeergeschmack vor. Die Beanstandungsgründe betrafen Verstöße gegen die LMKV (überwiegend), sowie ZZuIV, NKV und FPackV.

Bei einem Erfrischungsgetränk mit Grüntee-Extrakt wurde die hierzu vorgenommene werbliche Auslobung als zur Irreführung geeignet beurteilt.

Bei zwei verschiedenen Kombucha Gärgetränken lagen unterschiedliche Beanstandungsgründe vor, wie Kennzeichnungsmängel beim Zutatenverzeichnis, eine nicht zutreffende Angabe des Alkoholgehaltes sowie zur Irreführung geeignete Aussagen.

**Wein (Warencode 330000)**

Untersuchte Proben: 57  
(Vorjahr: 52)

Beanstandete Proben: 2  
(Vorjahr: 1)

Beanstandungsquote: 3,5%  
(Vorjahr: 1,9%)

Bei einer Probe griechischer Tafelwein entsprach der deklarierte vorhandene Alkoholgehalt nicht dem tatsächlich vorhandenen Alkoholgehalt; außerdem fehlte die Angabe des Loses.

Eine Probe Sekt wurde wegen einer nicht deutlich lesbaren Losangabe beanstandet.

**Verbraucherbeschwerdeproben:**

3 Beschwerdeproben

Eine bereits geöffnete Beschwerdeprobe eines französischen Weißweines wurde als nicht von handelsüblicher Beschaffenheit beurteilt; des weiteren wurden Abweichungen vom angegebenen Alkoholgehalt festgestellt.

Darüber hinaus lagen bei der Beschwerdeprobe sowie einer miteingereichten original verschlossenen Vergleichsprobe Kennzeichnungsmängel wie nicht korrekte Angabe des Alkoholgehaltes und nicht deutlich lesbare Losangabe vor.

#### **Erzeugnisse aus Wein (Warencode 340000)**

Untersuchte Proben: 28  
(Vorjahr: 22)

Beanstandete Proben: 0  
(Vorjahr: 1)

Beanstandungsquote: 0,0%  
(Vorjahr: 4,6 %)

#### **Weinähnliche Getränke, Erzeugnisse aus weinähnlichen Getränken (Warencode 350000)**

Untersuchte Proben: 11  
(Vorjahr: 15)

Beanstandete Proben: 1  
(Vorjahr: 3)

Beanstandungsquote: 9,1%  
(Vorjahr: 20,0%)

Bei einem Fruchtweinhaltigen Getränk war die Datumsangabe beim Mindesthaltbarkeitsdatum nicht deutlich lesbar vorhanden.

#### **Biere, bierähnliche Getränke und Rohstoffe für die Bierherstellung (Warencode 360000)**

Untersuchte Proben: 91  
(Vorjahr: 91)

Beanstandete Proben: 26  
(Vorjahr: 10)

Beanstandungsquote: 28,6%  
(Vorjahr: 11,0%)

Im Berichtsjahr 2003 war gegenüber dem Vorjahr ein deutlicher Anstieg an Mängeln durch unsachgemäß gepflegte Schankanlagen zu verzeichnen. Gegenüber 5 Bemängelungen des Vorjahres waren immerhin nun 21 Proben entweder als stark und ekelerregend verunreinigt (Verderb des gezapften Bieres) oder deutlich verschmutzt (Hygienemangel) zu beurteilen:

15 Bierproben (Pils, Altbier, Guinness, Dunkel) aus Schankanlagen waren aufgrund der starken Verkeimung (Belastung durch Bakterien durch unzureichende Reinigung der Schankanlage) verdorben und nicht mehr zum Verzehr geeignet.

In 6 weiteren Bierproben aus Schankanlagen waren die Keimgehalte so hoch, daß von deutlichen Hygienemängeln bei der Wartung der Schankanlagen auszugehen war, die Keimbelastung führte zu einer Bemängelung der Anlage, das jeweilige Bier war allerdings noch nicht als verdorben zu beurteilen.

Biermischgetränke aus Bier und Limonade (Radler) wiesen Kennzeichnungsmängel auf. Eine Kennzeichnung der verwendeten Süßungsmittel war nicht vorschriftsmäßig erfolgt.

Ein Biermischgetränk aus Bier und Caipirinha-Flavor, das nach der Kennzeichnung zu 73% aus Bier und zu 27% aus einem Erfrischungsgetränk bestehen sollte, wies einen Alkoholgehalt von 5,5% vol. auf. Bei diesem Alkoholgehalt muß entweder Starkbier eingesetzt sein oder es erfolgte über das zugesetzte Erfrischungsgetränk ein nicht gekennzeichneter Zusatz von Alkohol. Die nicht vollständige bzw. falsche Kennzeichnung der Herkunft des enthaltenen Alkohols wurde beanstandet.

Zwei Biermischgetränke aus Bier mit Cola wurden wegen Kennzeichnungsmängeln und fehlender Angaben zu den zugesetzten Zusatzstoffen „Farbstoff“ und Süßungsmitteln „Aspartam und Acesulfam“ beanstandet.

Eine Bierprobe wies einen hervorgehobenen Hinweis auf einen besonders hohen Gehalt an Mineralien und Vitaminen auf, ohne die entsprechenden Nährwertangaben und Gehalte zu kennzeichnen.

Eine in Amtshilfe für das Dortmunder Hauptzollamt untersuchte Bierprobe aus einem für die Einfuhr nach Deutschland vorgesehenen außereuropäischen Import ergab die Nicht-Verkehrsfähigkeit des Produktes aufgrund unzulässiger Füllmenge.

Die stoffliche Beschaffenheit der Bierproben (was man üblicherweise über Qualitätskennzahlen wie Bitterwert, Stammwürze oder Alkohol beschreibt) war in allen untersuchten Proben nicht zu bemängeln.

#### **Spirituosen, spirituosenhaltige Getränke, ausgenommen 340000 (Warencode 370000)**

Untersuchte Proben: 79  
(Vorjahr: 54)

Beanstandete Proben: 14  
(Vorjahr: 14)

Beanstandungsquote: 17,7%  
(Vorjahr: 25,93 %)

In dieser Warenobergruppe lagen bei 13 Proben unterschiedlicher Erzeugnisse überwiegend Mängel in der Kennzeichnung vor, wie nicht korrekte Angabe der Verkehrsbezeichnung, des Mindesthaltbarkeitsdatums, unvollständige Herstellerangabe, fehlende bzw. nicht deutlich lesbare Loskennzeichnung sowie Nichtbeachtung der Vorgaben der Fertigpackungsverordnung.

Eine dieser Proben (alkoholhaltiges Mischgetränk) fiel aufgrund mehrerer verschiedener Mängel auf: vorgeschriebene Kennzeichnungselemente nicht in deutscher Sprache, nicht korrekte bzw. fehlende Angaben beim Zutatenverzeichnis, unvollständige Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums, fehlende Mengenkennzeichnung (QUID) einer Zutat.

Bei einer Probe eines alkoholhaltigen Kombucha Press-Extraktes wurden in der Etikettierung auch unterschiedliche Mängel festgestellt.

Das zu diesem Produkt hier vorliegende Werbeblatt enthielt u. a. Aussagen, die als zur Irreführung geeignet im Sinne des § 17 Abs. 1 Nr. 5 LMBG einzustufen waren.

Darüber hinaus wurden im Auftrag der Staatsanwaltschaft Dortmund zehn Flaschen eines russischen Wodkas hier zur Untersuchung eingereicht. Die Proben wurden als deutlich abweichend von einem Wodka mit handelsüblicher Beschaffenheit beurteilt.

#### **Zucker (Warencode 390000)**

Untersuchte Proben: 5  
(Vorjahr: 2)

Beanstandete Proben: 0  
(Vorjahr: 0)

Beanstandungsquote: 0,0%  
(Vorjahr: 0,0 %)

#### **Honig, Brotaufstriche, ausgenommen 410000 (Warencode 400000)**

Untersuchte Proben: 50  
(Vorjahr: 38)

Beanstandete Proben: 7  
(Vorjahr: 3)

Beanstandungsquote: 14,0%  
(Vorjahr: 7,9 %)

Eine Verdachtsprobe Honig war ohne deutsche Kennzeichnung im Warenlager eines Einzelhändlers entnommen worden. Diese Probe sollte jedoch nicht in den Verkehr gebracht werden.

Bei fünf Honigen wurde der zulässige Höchstgehalt an Hydroxymethylfurfurol (HMF) überschritten. Bei zwei dieser Proben wurde auch die Kennzeichnung bemängelt.

Die Kennzeichnung in deutscher Sprache und die weiteren Anforderungen der Lebensmittel-KennzeichnungsVO wurden bei einem süßen Brotaufstrich beanstandet.

**Konfitüren, Gelees, Marmeladen, Fruchtzuckerzubereitungen, auch brennwertreduziert (Warencode 410000)**

Untersuchte Proben: 27  
(Vorjahr: 50)

Beanstandete Proben: 7  
(Vorjahr: 14)

Beanstandungsquote: 25,9%  
(Vorjahr: 28,0 %)

Die vorgeschriebene Kennzeichnung nach Konfitürenverordnung fehlte bei zwei beanstandeten Konfitüren. Eine dieser Konfitüren enthielt einen nicht zugelassenen Konservierungsstoff.

Mit der Angabe „Marmelade“ dürfen nur Produkte aus Zitrusfrüchten bezeichnet werden. Diese Probe war fälschlicherweise als „Konfitüre“ bezeichnet worden.

Bei einer weiteren Probe fehlte die eindeutige Angabe der Verkehrsbezeichnung und es war nicht erkennbar, ob es sich um ein Produkt im Sinne der Konfitürenverordnung handelte oder möglicherweise um ein Obsterzeugnis.

Bei drei Konfitüren wurden die fehlende Loskennzeichnung beanstandet.

**Speiseeis, Speiseeishalberzeugnisse (Warencode 420000)**

Untersuchte Proben: 221  
(Vorjahr: 224)

Beanstandete Proben: 64  
(Vorjahr: 68)

Beanstandungsquote: 29,0%  
(Vorjahr: 30,4 %)

Bei den nachfolgend aufgeführten Speiseeisproben handelte es sich um lose Abgabe in den betreffenden Verkaufsstätten.

Bei insgesamt 42 Speiseeisproben waren aufgrund der mikrobiologischen Befunde Beanstandungen auszusprechen. Davon wurden 39 Proben (Milcheis/Fruchteis) als hygienisch nicht einwandfrei eingestuft. Nach den mikrobiologischen Befunden war davon auszugehen, daß betriebliche Hygienemängel vorhanden waren.

3 Proben Fruchteis waren aufgrund mikrobiologischer Verunreinigung als zum Verzehr nicht geeignet zu beurteilen. Bei einer Probe fehlte außerdem die Kenntlichmachung der verwendeten Farbstoffe.

Bei weiteren 8 Speiseeisproben waren Farbstoffe ebenfalls nicht kenntlich gemacht.

Darüber hinaus ergaben sich im Rahmen der chemischen Untersuchungen weitere (z. T. zusätzliche) Beanstandungsgründe.

Bei 20 Proben Speiseeis mit der Angabe „Vanille“ in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung war nach dem Untersuchungsbefund davon auszugehen, daß nicht ausschließlich Vanilleschoten bzw. natürliche Vanillearomen, sondern überwiegend naturidentisches Vanillin verwendet worden war. Dieses ist durch eine Angabe, wie z. B. „mit Vanillegeschmack“ zum Ausdruck zu bringen.

Bei 2 Proben lag eine Unterschreitung des für die angegebene Speiseeissorte vorgeschriebenen Milchfettgehaltes vor.

In 3 Proben wurde Silber nachgewiesen, was auf eine unsachgemäße Anwendung von silberhaltigen Entkeimungsmitteln zurück zu führen ist.

Weiterhin erfolgten in Zusammenhang mit den o. a. Beanstandungen noch Hinweise auf eine nicht korrekte Angabe der Verkehrsbezeichnung nach den Leitsätzen für Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse.

**Süßwaren ausgenommen 440000 (Warencode 430000)**

Untersuchte Proben: 101  
(Vorjahr: 54)

Beanstandete Proben: 14  
(Vorjahr: 0)

Beanstandungsquote: 13,9%  
(Vorjahr: 0,0%)

Bei diversen Süßwaren in Kiosken und auf Märkten sowie Jahrmärkten fehlte die erforderliche Farbstoffkennzeichnung bei der Abgabe an den Verbraucher.

Negerküsse, die lose angeboten wurden, waren zum Zeitpunkt des Probeneingangs zäh und pappig.

Bei "Halwa" war die Zutatenliste nicht korrekt.

Bei holländischem Lakritz mit erhöhtem Ammoniumchloridgehalt fehlte der Hinweis "Erwachsenenlakritz - kein Kinderlakritz" sowie die Angabe "extra stark" bei der Abgabe an den Verbraucher.

Bei asiatischen Süßwaren „Mini Fruit Bites“ mit Seetangextrakt als Geliermittel war jeweils die Zutatenliste nicht korrekt.

Diese Proben wurden aufgrund einer Schnellwarnung entnommen, die vor asiatischen Gelee-Süßwaren (Gelee Cups) warnte, die aufgrund ihrer Konsistenz geeignet sind, als Ganzes verschluckt zu werden und damit bei Kindern zum Erstikungstod führen kann.

Bereits im Jahre 2001 waren diese Art von Süßwaren zunächst mit dem Geliermittel "Konjak E 425" im Handel und nachdem es in verschiedenen Ländern zu mehreren Todesfällen bei Kindern durch Erstickung (EU- Schnellwarnung 2001/OL) geführt hat, wurde die Verwendung von Konjak in Gelee-Süßwaren verboten. Die im Berichtsjahr hier eingelieferten Proben mit dem Gelier- und Dickungsmittel Seetangextrakt waren allerdings wesentlich weicher und ließen sich im Gaumen mit der

Zunge leicht zerdrücken, so daß aus hiesiger sachverständiger Sicht keine Eignung zur Gesundheitsschädigung gesehen wurde.

Seit 30.04.2004 sind in Deutschland allerdings Gelee-Süßwaren in Minibechern, sog. „Jelly Mini-Cups“, die aus Algen oder bestimmten Gummiarten gewonnene Verdickungs- oder Geliermittel enthalten, generell verboten. Nach Angaben des BMVEL's besteht bei diesen Produkten die Gefahr, daß sie im Hals stecken bleiben und dadurch besonders bei Kindern zum Ersticken führen kann.

Bei Orangen Fruchtbonbons war die Zutatenliste nicht korrekt.

**Verbraucherbeschwerdeproben:**

3 Beschwerdeproben

Geleefrüchte "Ananas" mit Schokolade überzogen wiesen Schädlingsbefall auf.

Erfrischungsstäbchen enthielten als Verunreinigung Menschenhaare.

Nougat enthielt 1 Kunststoffsplitter (3 x 11 mm).

Kitkat Riegel enthielt verbrannte Waffel.

**Schokoladen, Schokoladenwaren (Warencode 440000)**

Untersuchte Proben: 10  
(Vorjahr: 70)

Beanstandete Proben: 0  
(Vorjahr: 2)

Beanstandungsquote: 0,0%  
(Vorjahr: 2,9%)

**Kakao (Warencode 450000)**

Untersuchte Proben: 10  
(Vorjahr: 31)

Beanstandete Proben: 0  
(Vorjahr: 0)

Beanstandungsquote: 0,0%  
(Vorjahr: 0,0 %)

**Kaffee, Kaffeeersatzstoffe, Kaffeezusätze (Warencode 460000)**

Untersuchte Proben: 37  
(Vorjahr: 43)

Beanstandete Proben: 1  
(Vorjahr: 0)

Beanstandungsquote: 2,7%  
(Vorjahr: 0,0%)

Entcoffeinierter Kaffee war offensichtlich falsch als "entcoffeinert" bezeichnet. Der ermittelte Coffeingehalt entsprach dem Gehalt eines normalen Röstkaffees.

Beanstandungsquote: 2,0%  
(Vorjahr: 5,6%)

Diät-Vollmilchschokolade wies Schädlingsbefall auf.

**Verbraucherbeschwerdeproben:**

3 Beschwerdeproben  
davon zu beanstanden: 1 Probe

Bei einem Diät-Fruchtsaftgetränk fehlte die Mengenkennzeichnung der Fruchtsäfte (QUID-Regelung).

**Tee, teeähnliche Erzeugnisse (Warencode 470000)**

Untersuchte Proben: 20  
(Vorjahr: 52)

Beanstandete Proben: 0  
(Vorjahr: 9)

Beanstandungsquote: 0,0%  
(Vorjahr: 17,3%)

**Fertiggerichte, zubereitete Speisen, ausgenommen 480000 (Warencode 500000)**

Untersuchte Proben: 68  
(Vorjahr: 57)

Beanstandete Proben: 10  
(Vorjahr: 5)

Beanstandungsquote: 14,7%  
(Vorjahr: 8,8%)

Es wurden insgesamt 16 Beschwerdeproben im Berichtsjahr zur Untersuchung eingereicht; davon waren 12 Proben zu beanstanden. Elf dieser Proben waren zum Verzehr nicht mehr geeignet. In einer Probe wurde ein Köpfchenschimmel festgestellt.

- In einer weiteren Probe wurde ein langes Haar zwischen dem Belag festgestellt.
- In einer Beschwerdeprobe und in der daraufhin entnommenen Nachprobe konnte ein vermehrtes Keimwachstum festgestellt werden.
- Drei Fertiggerichte wurden bei einem Pizza-Taxi-Unternehmen bestellt. Alle drei Proben waren mit unterschiedlichen Dingen verunreinigt. Insgesamt machten alle drei Proben einen besonders ekelerregenden Eindruck. Dieser Betrieb müsste regelmäßig überprüft werden.

**Säuglings- und Kleinkindernahrung (Warencode 480000)**

Untersuchte Proben: 36  
(Vorjahr: 24)

Beanstandete Proben: 0  
(Vorjahr: 0)

Beanstandungsquote: 0,0%  
(Vorjahr: 0%)

33 Proben Kindernahrung wurden für den Kreis Herford im Rahmen der Amtshilfe auf Vitamin B 1 untersucht.

**Diätetische Lebensmittel (Warencode 490000)**

Untersuchte Proben: 50  
(Vorjahr: 72)

Beanstandete Proben: 1  
(Vorjahr: 4)

- Einer weiteren Probe, die im Handel gekauft wurde, fehlte die vollständige Kennzeichnung nach der Lebensmittel-KennzeichnungsVO.
- Eine Probe wurde wegen irreführender Angaben beanstandet.
- In einer Probe wurde Staphylococcus aureus festgestellt.
- Eine der Beschwerdeproben enthielt einen scharfkantigen Plastiksplitter, durch den ein Kind am Gaumen verletzt wurde.
- In zwei weiteren Proben wurden Fremdkörper festgestellt. Eine Probe davon enthielt einen Fremdkörper aus Plastik. Der andere Fremdkörper wurde als Ader identifiziert.
- In einer Füllung einer Frühlingsrolle wurde Bacillus Cereus festgestellt.
- Bei einem Fertiggericht wurden Konservierungsstoffe ermittelt, die nicht kenntlich gemacht worden waren.

Bei sechs weiteren Proben fehlte die Kenntlichmachung der Glutaminsäure.

Einer als Verdacht entnommenen Probe fehlte die gesamte Kennzeichnung nach Lebensmittel-KennzeichnungsVO, Los- und Nährwertkennzeichnung. Des weiteren wurde ein nicht zugelassener Konservierungsstoff in der Probe ermittelt.

#### **Nährstoffkonzentrate und Ergänzungsnahrung (Warencode 510000)**

Untersuchte Proben: 45  
(Vorjahr: 32)

Beanstandete Proben: 1  
(Vorjahr: 0)

Beanstandungsquote: 2,2%  
(Vorjahr: 0,0 %)

Bei der beanstandeten Probe wurde die Kennzeichnung beanstandet. Die Angaben im Zutatenverzeichnis waren auf Grund der Schriftgröße (ca. 1mm) nicht deutlich lesbar.

Des weiteren sind im Zutatenverzeichnis die Klassennamen nicht angegeben worden, so z.B. Antiklumpmittel E 551 anstelle Trennmittel E 551 oder Trennmittel Siliciumdioxid.

#### **Würzmittel (Warencode 520000)**

Untersuchte Proben: 103  
(Vorjahr: 72)

Beanstandete Proben: 30  
(Vorjahr: 21)

Beanstandungsquote: 29,1%  
(Vorjahr: 29,2%)

Fünf entnommene Proben Sojasoße wurden wegen Überschreitung der Höchstmenge an Monochlorpropanolol, MCPD beanstandet. Eine der Proben wurde zusätzlich wegen fehlender Kenntlichmachung des Konservierungsstoffes beanstandet.

Im Rahmen der Durchsichtung eines türkischen Großhändlers in Herne wurden im Oktober 2003 folgende Proben entnommen:

- Cumin
- Chillies ganz klein
- schwarzer Pfeffer
- Pul Biber
- Paprika, rosenscharf
- Schaschlikgewürzzubereitung
- Hähnchengewürzzubereitung
- Pul Biber
- Sumak Essigbaumgewürz
- Pul Biber
- Köri Curry indisch

Alle 13 Proben wurden auf die Sudan-Farbstoffe, auf Aflatoxine sowie Ochratoxin A untersucht.



Bis auf eine Probe, Curry indisch, konnte in keiner der Proben der Farbstoff Sudan I festgestellt werden. Bei der Probe handelte es sich auch um das Produkt Curry indisch, der bereits untersucht und beanstandeten Proben, in denen Sudan festgestellt wurde. Es handelte sich um indischen Curry. Es wurden insgesamt acht Proben beanstandet, wobei alle mit gleichem Mindesthaltbarkeitsdatum versehen waren. Die weiteren untersuchten Proben waren ohne Befund.

Von den entnommenen Proben wurden folgende Gewürze weiterhin auf Aflatoxine bzw. Ochratoxin A, OTA untersucht und beanstandet:

- Schaschlikgewürzzubereitung, OTA
- Pul Biber (zwei Proben Aflatoxine, OTA)

Weitere Planproben wurden auf Aflatoxine bzw. Ochratoxin A, OTA untersucht und beanstandet:

- Curry, OTA
- Paprika getrocknet (Aflatoxine, OTA)

Des weiteren wurde die Kennzeichnung und Kenntlichmachung beanstandet, wobei es sich bei diesen Proben vorwiegend um ausländische Produkte handelte.

Bei einer eingereichten Verdachtsprobe fehlte die Kennzeichnung nach Lebensmittelkennzeichnungs-Verordnung.

Im Zutatenverzeichnis des Etikettes einer weiteren Verdachtsprobe war die Angabe „Konservierungsstoffe E200, E210,“ deklariert worden. In der Probe wurde jedoch lediglich der Konservierungsstoff E210, Benzoessäure ermittelt. Sorbinsäure, E200 konnte nicht nachgewiesen werden.

In einer Würzsoße wurde ein Süßstoff eingesetzt, der für dieses Produkt nicht zulässig war, des weiteren fehlte hier die Kenntlichmachung der Konservierungsstoffe.

Eine eingereichte Knoblauchsoße war mikrobiologisch zu beanstanden.

In einem Paprika-Gewürz waren Maden und Motten enthalten.

Die Zusammensetzung einer eingereichten Probe stimmte nicht mit den auf dem Etikett gemachten Angaben überein. Auf dem Etikett war „Gewürzzubereitung mit 15 % Kochsalz“ deklariert. Die Analyse im Labor zeigte jedoch lediglich einen Gehalt an Kochsalz von lediglich 0,68 %.

Eine eingereichte Essigprobe wurde wegen ihres stark abweichenden Geruchs und Geschmacks beanstandet. Die Probe roch und schmeckte deutlich nach Kunststoff. Zusätzlich fehlte die Loskennzeichnung.

Bei einer weiteren Essigprobe war die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums irreführend angegeben. Auf dem Etikett der Probe ist das MHD „31/12/2000“ angegeben, welches bereits seit ca. 3 Jahren abgelaufen war. Nach EssigVO braucht die Angabe des MHD allerdings nicht angegeben zu werden. Da Essig ein unbegrenzt haltbares Lebensmittel ist, ist das Produkt in seiner Brauchbarkeit nicht eingeschränkt. Die Angabe auf dem Etikett stellt jedoch eine Irreführung dar. Entscheidet sich der Hersteller oder Importeur dazu, auf die Angabe des MHD (Tag/Monat/Jahr) zu verzichten, so ist jedoch die Loskennzeichnung zu berücksichtigen.

In fünf weiteren unterschiedlichen Gewürzen wurde die Kennzeichnung beanstandet.

#### **Verbraucherbeschwerdeproben:**

5 Beschwerdeproben  
davon zu beanstanden: 1 Probe

Eine Gewürzmischung wurde als Beschwerdeprobe eingereicht. Die Probe enthielt deutlich Verunreinigungen mit Sand, welches beim Beschwerdeführer zu einem Knirschen zwischen den Zähnen geführt hatte. Die Probe war somit in ihrem Wert gemindert.

**Gewürze (Warencode 530000)**

Untersuchte Proben: 62  
(Vorjahr: 33)

Beanstandete Proben: 18  
(Vorjahr: 8)

Beanstandungsquote: 29,0%  
(Vorjahr: 24,2%)

Fünf Proben wurden beanstandet auf Grund von Kennzeichnungsmängel. Die Vorschriften der Lebensmittel-KennzeichnungsVO wurden nicht eingehalten. Ebenso fehlte die Loskennzeichnung. Bei zwei dieser Proben fehlten ebenso die Angaben nach FertigpackungsVO.

In drei Proben Paprikapulver wurden die Höchstgehalte an Aflatoxine überschritten. Eine der Proben enthielt außerdem einen unzulässig hohen Gehalt an Ochratoxin A. Drei weitere Proben, von denen eine als Verdachtsprobe eingereicht wurde, wurden ebenfalls wegen erhöhter Gehalte an Ochratoxin A beanstandet. Bei einer dieser Proben wurde außerdem die Kennzeichnung beanstandet.

Bei einer weiteren Verdachtsprobe fehlte jegliche Kennzeichnung. Die Probe wurde in einem verknoteten Plastikbeutel eingereicht, der im Handel als Fertigpackung angeboten wurde.

Zum Schutz der öffentlichen Gesundheit ist es unerlässlich, den Gehalt an Kontaminanten auf toxikologisch vertretbare Werte zu begrenzen. Das Vorhandensein von Kontaminanten muß, wo immer dies möglich ist, im Wege der guten Praxis bei der Herstellung oder in der Landwirtschaft noch durchgreifender verringert werden, um ein höheres Maß an Gesundheitsschutz zu erreichen. Insofern gilt für die Proben, auch wenn für das Produkt „Gewürze“ zur Zeit keine Grenzwerte für Ochratoxin A (OTA) vorliegen, der Gesundheitsschutz und die gute Herstellungspraxis.

Bei einer weiteren Probe fehlte der Text „mindestens haltbar bis“.

Bei zwei Verdachtsproben, die laut Entnahmeprotokoll als „Suppengewürz“ bezeichnet wurden, fehlten die vorgeschriebenen Kennzeichnungselemente der Lebensmittel-KennzeichnungsVO und Loskennzeichnung. Es waren keinerlei Angaben gemacht worden. Des weiteren waren die Proben nicht näher zu identifizieren und machten einen ekelerregenden Eindruck.

**Verbraucherbeschwerdeproben:**

1 Beschwerdeprobe

davon zu beanstanden: 1 Probe

Die Beschwerdeprobe wurde wegen abweichendem Geruch und Geschmack eingereicht. Es stellte sich heraus, daß der Inhalt der Probe nicht mit den Angaben auf dem Etikett übereinstimmte. Des weiteren war die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatum, MHD nicht korrekt wiedergegeben. Hierbei handelte es sich um einen Druckfehler.

Bei der daraufhin entnommenen Nachprobe stimmte der Inhalt mit den Angaben auf dem Etikett überein. Lediglich das MHD war auch hier nicht korrekt angegeben.

**Aromastoffe (Warencode 540000)**

Untersuchte Proben: 14  
(Vorjahr: 11)

Beanstandete Proben: 0  
(Vorjahr: 0)

Beanstandungsquote: 0,0%  
(Vorjahr: 0,0%)

**Hilfsmittel aus Zusatzstoffen u./o. Lebensmitteln (Warencode 560000)**

Untersuchte Proben: 20  
(Vorjahr: 5)

Beanstandete Proben: 0  
(Vorjahr: 0)

Beanstandungsquote: 0,0%  
(Vorjahr: 0,0 %)

**Zusatzstoffe und wie Zusatzstoffe verwendete Lebensmittel und Vitamine (Warencode 570000)**

Untersuchte Proben: 1  
(Vorjahr: 1)

Beanstandete Proben: 1  
(Vorjahr: 1)

Beanstandungsquote: 100,0%  
(Vorjahr: 100 %)

Die untersuchte Probe wurde als Labaustauschstoff identifiziert. Die Kennzeichnung war jedoch nur in türkischer Sprache angegeben.

**Mineralwasser, Tafelwasser, Quellwasser, Brauchwasser und Trinkwasser (Warencode 590000)**

Untersuchte Proben: 208  
(Vorjahr: 229)

Beanstandete Proben 33  
(Vorjahr: 50)

Beanstandungsquote 15,9%  
(Vorjahr: 21,8 %)

Die Beanstandungsquote ist etwas zurückgegangen.

Noch relativ häufig waren Kennzeichnungselemente alleine oder in Kombination zu beanstanden, nämlich falsche Verkehrsbezeichnungen, unleserliche Angabe der Mindesthaltbarkeitsdaten (weiß auf gelbem Grund, schwarz auf dunkelblauem geriffeltem Schraubverschluss), zu klein wiedergegebene Füllmengen.

Bis auf eine Probe mit Schimmelpilzmyzel waren Fremdkörper in Mineralwasserflaschen nicht zu finden.

Von 15 Proben aus Wasserspendern waren nur 2 aus hygienischen Gründen zu bemängeln. Wenngleich dieses Ergebnis nicht unbedingt als repräsentativ angesehen werden kann, deutet es jedoch darauf hin, daß – im Gegensatz zu vergangenen Jahren – zur Zeit bei den Betreibern solcher Geräte ein besseres Hygienebe-

wusstsein existiert als noch vor Jahren, als diese Geräte noch relativ neu auf dem Markt waren.

Bromoformgehalte oberhalb des (zukünftigen) Grenzwertes von 1 µg/l konnten in abgefüllten natürlichen Mineralwässern in 12 Fällen nachgewiesen werden. Diese betrafen durchwegs Hersteller aus dem eigenen Einzugsgebiet, die ihre Wässer mit ozonangereicherter Luft enteisen. Da die Ozonierung, weil sie offenbar nur mit gewissen Schwierigkeiten steuerbar ist, immer wieder zu Problemen führen kann und weil zudem zukünftig ein Behandlungsverfahren auf Etiketten gekennzeichnet werden muss, soll demnächst eine Enteisierung wieder ohne die Zugabe von Ozon erfolgen.

Ein Quellwasser, laut Etikett für die Verwendung von Säuglingsnahrung geeignet, wies einen etwas erhöhten Fluoridgehalt auf.

**Rohtabake, Tabakerzeugnisse (Warencode 600000)**

Untersuchte Proben: 1  
(Vorjahr: 0)

Beanstandete Proben: 0  
(Vorjahr: 0)

Beanstandungsquote: 0,0%  
(Vorjahr: 0,0 %)

**Bedarfsgegenstände zur Verpackung von Tabakerzeugnissen und kosmetischen Mitteln (Warencode 810000)**

Untersuchte Proben: 0  
(Vorjahr: 0)

Beanstandete Proben: 0  
(Vorjahr: 0)

Beanstandungsquote: 0,0%  
(Vorjahr: 0 %)

**Bedarfsgegenstände mit Körperkontakt und zur Körperpflege (Warencode 80000)**

Untersuchte Proben: 81  
(Vorjahr: 104)

Beanstandete Proben: 6  
(Vorjahr: 15)

Beanstandungsquote: 7,4%  
(Vorjahr: 14,4%)

Wie auch im letzten Jahr wurden aus der vielfältigen Gruppe der Bedarfsgegenstände die unterschiedlichsten Erzeugnisse geprüft. Aufgrund der hohen Beanstandungsquote in den vergangenen Jahren wurden auch diesmal schwerpunktmäßig Artikel aus textilem Material und Leder untersucht. Hier richtete sich das Augenmerk insbesondere auf das Vorhandensein von toxischen bzw. allergieauslösenden Stoffen, wie Chrom VI und Azofarbstoffe.

Erfreulicherweise fiel nur ein Arbeitshandschuh aus Leder bzw. Lederstoffkombination mit einem über dem Grenzwert liegenden Chrom VI-gehalt auf. Der in der DIN EN 420 1994 „Allgemeine Anforderungen an Handschuhe“ festgelegte Höchstwert für den als cancerogen und mutagen eingestufteten Stoff liegt bei 2 mg/kg.

Die Nickellässigkeit des Verschlusses von zwei Uhrenarmbändern, die auf einem Trödelmarkt angeboten wurden, war über dem zulässigen Grenzwert von 0,5 µg/cm<sup>2</sup>/Woche.

Ebenfalls fiel ein in einem Erotikshop entnommes metallenes Hilfsmittel durch einen deutlich über dem o. g. Nickel-Grenzwert liegenden Gehalt auf.

Zwei im Handel entnommene T-Shirts fielen durch falsche Materialangabe auf; statt der im Etikett eingenähten Angabe: „aus Baumwolle“ bestanden die T-Shirts aus Polyester.

**Verbraucherbeschwerdeproben:**

Bei zwei als Verbraucherbeschwerden eingereichten T-Shirts wurde bemängelt, daß sie nicht wie im eingenähten Etikett angegeben aus Baumwolle bestehen, sondern aus Kunststoff. Die Untersuchung bestätigte den Verdacht. Die T-Shirts bestanden aus Polyester.

**Bedarfsgegenstände zur Reinigung und Pflege sowie sonstige Haushaltschemikalien (Warencode 830000)**

Untersuchte Proben: 96  
(Vorjahr: 101)

Beanstandete Proben: 30  
(Vorjahr: 14)

Beanstandungsquote: 31,3%  
(Vorjahr: 12,9%)

Eine türkische Probe enthielt u.a. Natriumhydroxid mit einer Konzentration von 6,8 %. Hierbei handelt es sich um einen gefährlichen Stoff. Dementsprechend müssen derartige Zubereitungen nach Gefahrstoff-VO gekennzeichnet werden. In einer Zubereitung ist für Natriumhydroxid mit einer Konzentration > 5 % das Gefahrensymbol "C" für ätzend und der Hinweis für besondere Gefahren anzugeben.

Nach den vorliegenden Analyseergebnissen enthielt eine andere türkische Probe u.a. 25 %ige Salpetersäure. Hierbei handelt es sich ebenfalls um einen gefährlichen Stoff. Derartige Zubereitungen müssen nach GefahrstoffVO gekennzeichnet werden. In einer Zubereitung ist für Salpetersäure mit einer Konzentration > 25 % das Gefahrensymbol "C" für ätzend und der Hinweis für besondere Gefahren anzugeben.

Die entsprechende Kennzeichnung fehlte auf der Verpackung der beiden Proben. Auf Grund der Zusammensetzung der beiden Proben und der unkonkreten Anwendungshinweise und unzureichenden Warnhinweise sind Verätzungen bzw. Gesundheitsgefahren durch diese Proben nicht auszuschließen.

Bei acht Proben, die zur Untersuchung eingereicht wurden, fehlte die deutsche Kennzeichnung nach Wasch- und Reinigungsmittelgesetz. Fünf dieser Proben fehlte auch die Anmelde­nummer des Umweltbundesamtes.

Einer weiteren Probe fehlte nur die Anmelde­nummer des Umweltbundesamtes.

Sieben Proben fehlten die Kennzeichnung nach Wasch- und Reinigungsmittelgesetz und die entsprechende Kennzeichnung nach GefahrstoffVO. Einer dieser Proben fehlte außerdem die Anmelde­nummer des Umweltbundesamtes.

Vier Proben wurden wegen fehlender Kennzeichnung des Wasch- und Reinigungsmittelgesetzes beanstandet.

Bei fünf Proben wurde die freiwillige Vereinbarung des Industrieverbandes Körperpflege- und Waschmittel e.V. (IKW) für hypochlorithaltige Reinigungsmittel nicht eingehalten. Die ermittelte Alkalireserve lag deutlich unterhalb der Empfehlung. Das Gefahrensymbol von zwei dieser Proben entsprach nicht den Vorgaben der GefahrstoffVO.

Bei einer weiteren Probe wurde ebenfalls das Gefahrensymbol nicht entsprechend den Vorgaben der GefahrstoffVO angegeben.

Zwei weiteren Proben fehlte die Kennzeichnung nach GefahrstoffVO.

#### **Kosmetische Mittel und Stoffe zu deren Herstellung (Warencode 840000)**

Untersuchte Proben: 230  
(Vorjahr: 243)

Beanstandete Proben: 61  
(Vorjahr: 51)

Beanstandungsquote: 26,5%  
(Vorjahr: 21,0%)

Nachdem aufgrund jahrelanger Beanstandungen der Chemischen Untersuchungsämter die großen Hersteller mittlerweile kaum noch toluolhaltige Nagellacke her-

stellen, wurde nun die Situation der kleinen Hersteller und Importeure, insbesondere auf dem Schnäppchen-, Billigmarkt untersucht. Das Ergebnis war enttäuschend: 13 Proben Nagellack wiesen hohe Gehalte an Toluol auf, ohne daß auf diese Tatsache warnend hingewiesen worden war.

Fehlende, unvollständige oder nicht deutsche Warnhinweise waren auch der Beanstandungsgrund bei 6 weiteren Proben.

Die stoffliche Zusammensetzung stimmte bei 15 Proben nicht mit der Liste der Bestandteile (INCI-Liste) überein. Falsche Auslobung des pH-Wertes war der Beanstandungsgrund einer weiteren Probe.

Neben den stofflich begründeten Beanstandungen gab es auch wieder zahlreiche „reine“ Kennzeichnungsmängel: Eine fehlende, unvollständige oder fehlerhafte Liste der Bestandteile war der Beanstandungsgrund in 26 Fällen. Bei 7 Proben fehlte ein deutscher Verwendungszweck und es konnte dieser nicht auch der Aufmachung, Form, etc. des Produktes abgeleitet werden. Beanstandungen rund um die Chargennummer (fehlend, nicht lesbar, verwischbar) gab es in 17 Fällen. Die Herstellerangabe schließlich war in 18 Fällen Grund der Beanstandung; zum überwiegenden Teil war kein Hersteller innerhalb der EU, sondern nur aus einem Drittstaat angegeben.

#### **Spielwaren und Scherzartikel (Warencode 850000)**

Untersuchte Proben: 47  
(Vorjahr: 33)

Beanstandete Proben: 1  
(Vorjahr: 8)

Beanstandungsquote: 2,1%  
(Vorjahr: 24,2 %)

Ein Badebuch für Kleinkinder fiel durch seinen deutlichen abweichenden Geruch auf. Es wurde ein sehr hoher Naphthalin­gehalt festgestellt.

**Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt (Warencode 860000)**

Untersuchte Proben: 92  
(Vorjahr: 79)

Beanstandete Proben: 6  
(Vorjahr: 1)

Beanstandungsquote: 6,5%  
(Vorjahr: 1,3%)

Bei der Prüfung der Blei- und Cadmiumlössigkeit von Tee-Gläsern mit goldfarbenem Trinkrand fielen zwei Proben auf, deren Bleilössigkeit (Prüfmedium: verdünnte Essigsäure) deutlich über dem zulässigen Grenzwert, wie er in der DIN 51032 genannt ist, lag.

An einem Kek-Verschuß waren deutlich erkennbar schleimige Anhaftungen zu erkennen; die mikrobiologische Untersuchung dieses Rückstandes zeigte eine Vielzahl unterschiedlichster Keime. Der Kekverschluss wurde nach Getränkeschankanlagen-Vo beanstandet.

Bei der sensorischen Prüfung fiel ein Mikrowellengeschirr auf. Eingesetzt wurde als Prüfmittel Leitungswasser, daß nach Kontakt mit diesem Geschirr einen auffälligen Geruch und Geschmack bekam.

Bei der Prüfung des Ausblutens nach DIN 539914 Teil 3 fiel eine Probe Brötchentüten auf. Bei der Verwendung der Prüflösigkeit Natriumcarbonat (Simulanz für alkalische Lebensmittel, wie „Amerikaner“) zeigte das verwendete Glasfaserpapier nach Kontakt mit der Tüte eine rote Färbung.

Ein Bauteil eines Hackwolfes eines Hackfleisch herstellenden Betriebes war total verdreckt. Das Teil hatte noch alte Anhaftungen von Fleisch, die säuerlich rochen; die mikrobiologische Untersuchung zeigte eine Vielzahl von unerwünschten Keimen.

**Verbraucherbeschwerdeproben:**

Ein als Verbraucherbeschwerde eingereichter Eisportionierer fiel dadurch auf, daß sich die metallische Oberfläche beim Portionieren von Eis ablöste.

**Sonderbericht Mykotoxine**

Mycotoxine werden bereits seit Jahren schwerpunktmäßig – entsprechend ihrer gesundheitlichen Relevanz – in größerer Anzahl untersucht. Zum Einsatz kommen dabei die Verfahren ELISA und HPLC mit Fluoreszenz- und UV-Detektion sowohl mit, als auch ohne Derivatisierung. Auf 7 verschiedene Mycotoxingruppen wird dabei geprüft:

1. Aflatoxine B1, B2, G1 und G2
2. Ochratoxin A (OTA)
3. Patulin
4. Deoxynivalenol
5. Fumonisine (B1 und B2)
6. Zearalenon
7. Moniliformin

Somit können alle Mycotoxine bestimmt werden, die gesetzlich geregelt sind bzw. für die sich gesetzliche Regelungen im Gesetzgebungsverfahren befinden.

Alle 7 Verfahren wurden dann auch intensiv eingesetzt; insgesamt 328 Proben wurden im Jahre 2003 auf Mycotoxine hin untersucht. Ein Teil der Proben wurde auf mehrere Mycotoxine hin untersucht (mehr als ein Verfahren pro Probe), so daß insgesamt 579 Mycotoxinbestimmungen durchgeführt wurden.

Die Ergebnisse zu den einzelnen Verfahren sind in den nachfolgenden Tabellen dargestellt.

<b>Aflatoxine</b>					
Warencode		Produktgruppe	Probenzahl	davon über Nachweisgrenze	davon über Grenzwert
15	Getreide		10		
23-	Nüsse		73	11	2
30	Trockenfrüchte		50	3	
40	Nusshaltige Brotaufstriche		1	1	
52-53	Gewürze, Gewürzmischungen		93	64	5
84	Kosmetische Mittel		9	8	
	<b>Summe</b>		<b>236</b>	<b>87</b>	<b>7</b>

<b>Ochratoxin A</b>					
Warencode		Produktgruppe	Probenzahl	davon über Nachweisgrenze	davon über Grenz- / Richtwert
15	Getreide		10	5	
16	Getreideprodukte		17	12	
23	Nüsse		16	13	
30	Trockenfrüchte		18	6	
36	Braumalz		4	4	
46	Kaffee		10	6	
52-53	Gewürze, Gewürzmischungen		39	34	5
	<b>Summe</b>		<b>114</b>	<b>80</b>	<b>5</b>

<b>Deoxynivalenol</b>				
Warencode	Produktgruppe	Probenzahl	davon über Nachweisgrenze	davon über Grenz- / Richtwert
15	Getreide	17	3	
16	Getreideprodukte	42	11	
23	Nüsse	5		
84	Kosmetische Mittel	9	1	
	<b>Summe</b>	<b>73</b>	<b>15</b>	<b>0</b>

<b>Fumonisine</b>				
Warencode	Produktgruppe	Probenzahl	davon über Nachweisgrenze	davon über Grenz- / Richtwert
15	Getreide	9	8	
16	Getreideprodukte	34	28	
36	Braumalz	3		
	<b>Summe</b>	<b>45</b>	<b>36</b>	<b>0</b>



<b>Zearalenon</b>					
Warencode		Produktgruppe	Probenzahl	davon über Nachweisgrenze	davon über Grenz- / Richtwert
15	Getreide		19	2	
16	Getreideprodukte		34	10	1
23	Nüsse		6		
	<b>Summe</b>		<b>59</b>	<b>12</b>	<b>1</b>

<b>Patulin</b>					
Warencode		Produktgruppe	Probenzahl	davon über Nachweisgrenze	davon über Grenz- / Richtwert
30	Obstprodukte		11		
31, 32	Säfte, Nektare, Fruchtsaftgetränke		17		
	<b>Summe</b>		<b>28</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

<b>Monoliformin</b>					
Warencode		Produktgruppe	Probenzahl	davon über Nachweisgrenze	davon über Grenz- / Richtwert
15	Getreide		11		
16	Getreideprodukte		13	3	
	<b>Summe</b>		<b>24</b>	<b>3</b>	<b>0</b>

Die Proben mit Grenzwert- bzw. Richtwertüberschreitungen sind in der nachfolgenden Tabelle nochmals einzeln aufgelistet.

<b>Probenbezeichnung</b>	<b>Herkunft</b>	<b>Überschreitung</b>
Pistazien	Ohne Angabe	Aflatoxin B1 6 µg/kg,
Pistazien	Ohne Angabe	Aflatoxin B1 73 µg/kg, Summe Aflatoxine 81 µg/kg
getrockneter Paprika	Ohne Angabe	Aflatoxin B1 60 µg/kg, Summe Aflatoxine 65 µg/kg
Pul Biber	Deutschland	Aflatoxin B1 13 µg/kg, Summe Aflatoxine 15 µg/kg
Paprika Rosenscharf	Ohne Angabe	Aflatoxin B1 30 µg/kg, Summe Aflatoxine 32 µg/kg
Paprika-Pulver	Korea	Aflatoxin B1 34 µg/kg, Summe Aflatoxine 37 µg/kg
Pul Bibr Korntürk	Deutschland	Aflatoxin B1 13 µg/kg, Summe Aflatoxine 14 µg/kg
Curry	Deutschland	Ochratoxin A 60 µg/kg
Getrockneter Paprika	Ohne Angabe	Ochratoxin A 48 µg/kg
Muskatnuß Samenge- würz	Deutschland	Ochratoxin A 26 µg/kg
Pul Bibr Korntürk	Deutschland	Ochratoxin A 30 µg/kg
Muskatnuß Samenge- würz	Deutschland	Ochratoxin A 40 µg/kg
Maismehl	Ohne Angabe	Zearalenon 140 µg/kg

## Mikrobiologie 2003

Der Verbraucher sieht in mikrobiologischer Kontamination ein geringeres Risiko als in der Aufnahme von Zusatzstoffen oder falschen Ernährungsverhalten. Die Wissenschaft weist aber mögliche Kontamination durch pathogene Mikroorganismen einen anderen Stellenwert zu.

Gerade auch durch die Zunahme der Verpflegung in Gaststätten, Kantinen und Imbisseinrichtungen kommt der Lebensmittelmikrobiologie eine zunehmende Bedeutung zu. Hygienefehler und -mängel können hier bei einer großen Anzahl von Personen zu gesundheitlichen Beeinträchtigungen führen. Besonders bei leicht verderblichen Lebensmitteln steht deshalb die Bestimmung des mikrobiologischen Status gleichrangig neben der Untersuchung auf Zusatzstoffe und Rückstände. Der immer wieder hohe Anteil an bemängelten und beanstandeten Proben rechtfertigt den erheblichen Arbeitsaufwand in diesem Untersuchungsbereich.

Wie in den Vorjahren lag der Schwerpunkt der Untersuchungen bei lose abgegebenen Lebensmitteln aus der handwerklichen Herstellung und Gemeinschaftsverpflegung. Daneben wurde auch eine große Anzahl von Verbraucherbeschwerden mikrobiologisch untersucht. Als Beanstandungsgrund war häufig eine Kontamination mit Verderbniserregern (Hefen, Schimmel, Säurebildnern) festzustellen. Pathogene Keime wurden in keiner Probe nachgewiesen. Dies liegt vermutlich auch daran, daß der Verbraucher häufig der Meinung ist, das zuletzt verzehrte Lebensmittel sei die Ursache für aufgetretene gesundheitliche Beeinträchtigungen.

In vielen Fällen liegt der Verzehr des Lebensmittels, das die Erkrankung verursacht hat, schon mehrere Stunden oder aber Tage zurück.

Bei CLUA werden augenblicklich Lebensmittelproben, Bedarfsgegenstände sowie Kosmetika aus dem Einzugsgebiet Dortmund, Bochum und Herne chemisch und teils mikrobiologisch untersucht. Bei den

Lebensmitteln handelt es sich überwiegend um nichttierische Lebensmittel. Die tierischen Lebensmittel wie Milch, Fleisch, Fleischerzeugnisse werden vereinbarungsgemäß in VetUAs analysiert.

Eine nach wie vor hohe Beanstandungsquote ergab sich bei der Untersuchung von Sahne aus Aufschlagautomaten. Neben der unzureichenden Reinigung der Automaten war teilweise auch die Verwendung nicht frischer Sahne die Ursache für die Keimbelastung, wie sich bei Stufenkontrollen herausstellte.

Einen weiteren Schwerpunkt im Bereich Mikrobiologie bildet wie in den Vorjahren die Untersuchung von Speiseeis aus handwerklichen Betrieben (Eisdielen, Cafés). Der Beanstandungsgrund war nach wie vor in der Regel eine überhöhte Anzahl an Coliformen und zweitrangig eine überhöhte aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, die auf mangelhaftes Hygienebewußtsein schließen lassen.

Im Berichtsjahr 2003 war bei Bier gegenüber dem Vorjahr ein deutlicher Anstieg an Mängeln durch unsachgemäß gepflegte Schankanlagen zu verzeichnen. Gegenüber 5 Bemängelungen des Vorjahres waren immerhin nun 21 Proben entweder als stark und ekelerregend verunreinigt (Verderb des gezapften Bieres) oder deutlich verschmutzt (Hygienemangel) zu beurteilen. Eine größere Anzahl an Frischkäse- und Käsezubereitungen wurden auf ihren Hygienestatus untersucht. Eine hohe Beanstandungsrate aufgrund von hohen Coliformengehalten und von Verderbniserregern wie Hefen wurde festgestellt. Die Beanstandungen und die Ergebnisse der mikrobiologischen Untersuchungen sind teilweise bei den einzelnen ZEBS - Gruppen erläutert.

Im Berichtsjahr 2003 wurden neben Lebensmittelproben 333 Proben Schwimmbadwasser aus Hallenbädern und 18 Leitungswasser mikrobiologisch untersucht. In den Schwimmbadewässern wurden neben chemischen Parametern die Keimzahlen bei 22 °C und 36 °C, auf Fäkalstreptokokken, Escherichia coli und Coliforme und Pseudomonas aeruginosa untersucht.

Bei den Leitungswasserproben handelte es sich insbesondere um Warmwasser aus Duschen aus Schulen und Seniorenheimen, die auf Legionellen kontrolliert wurden. Eine der 16 untersuchten Proben wies einen kritischen Befund mit 20 000 Keimen in 100 ml auf.

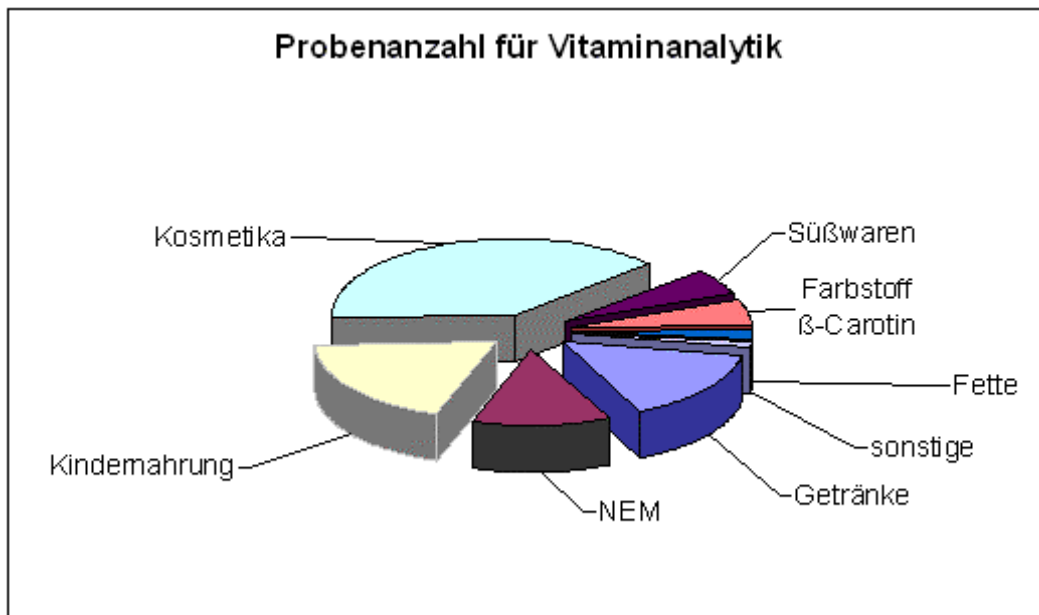
### Vitamin-Analytik

Der Bereich der Vitamin-Analytik konnte im Jahre 2003 wiederum durch einige neue Bestimmungsmethoden erweitert werden. Insbesondere die Einführung, Etablierung und Zertifizierung von ELISA-Methoden zur Bestimmung von Folsäure, Biotin und Vitamin B12 sowie einer HPLC-Methode zur Bestimmung des in kosmetischen Mitteln sehr häufig eingesetzten Provitamins B5 (Panthenol) sollen hier erwähnt werden.

Im Rahmen des sog. „Humana-Skandals“ wurden ca. 40 Proben Baby- und Kleinkindernahrung auf ihren Gehalt an Vitamin B1 untersucht. Hier konnte das Chemische Untersuchungsamt Bochum Untersuchungsmöglichkeiten kurzfristig bereitstellen, da nur hier für ganz NRW eine etablierte und validierte Untersuchungsmethode vorhanden war.

Im Jahr 2003 wurden insgesamt 247 Proben auf Vitamine untersucht; da in etlichen Proben mehrere Vitamine analysiert wurden, ergibt sich eine Gesamtzahl von 595 Vitamin-Bestimmungen (s. folgende Tabelle und Diagramme)

Anzahl Proben	Gruppe	z.B.
38	Getränke	Multivitaminsäfte, Erfrischungsgetränke
30	Sportlernahrung, Nahrungsergänzungsmittel (NEM)	Vitamintabletten, Energieriegel
47	Kindernahrung	Baby-Brei
96	Kosmetika	Shampoo, Cremes, Lotionen, Sonnenmilch
14	Süßwaren	Vitaminisierte Bonbons
14	β-Carotin (Zusatz als Farbstoff)	Milchspeiseeis, Limonade, Mayonnaise
5	Fette	Margarine, Speiseöle
3	sonstige	Laborvergleichsuntersuchungen
<b>247</b>	<b>insgesamt</b>	



### Sonderbericht Pestiziduntersuchungen

Im Jahr 2003 wurden ca. 500 Lebensmittelproben auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln untersucht. Die Untersuchung auf Rückstände von Pestiziden erfolgte bevorzugt mit der Multi-Methode L00.0034, mit der über 300 verschiedene Pestizide erfasst werden können. Als Aufarbeitungsschritt wurde nach umfangreicher Validierung die Miniextraktion (nach Anastassiades) mit Acetonitril und anschließender Reinigung mit PSA verwendet. Schwerpunkt der Untersuchungen war frisches Obst und Gemüse. 69 verschiedene Pflanzenschutzmittel konnten 2003 oberhalb des LCL (kleinster kalibrierter Level) nachgewiesen werden. Die einzelnen Wirkstoffe und der maximal gefundene Gehalt sind in der nachfolgenden Tabelle aufgelistet.

Parameter	MAX_Wert	Parameter	MAX_Wert
Omethoat	0,02	Parathion-methyl	0,58
Buprofezin	0,02	Thiabendazol	0,66
Indoxacarb	0,03	Brompropylat	0,67
Dithiocarbamate, berechnet als CS2	0,03	Methidathion	0,74
Fenitrothion	0,03	Diphenylamin	0,87
Tetradifon	0,03	Chlorpropham CIPC	0,88
Pirimicarb	0,03	Captan	0,91
Lambda-Cyhalothrin	0,03	Isoxathion	0,93
Fenarimol	0,04	Pyrimethanil	0,97
Myclobutanil	0,04	Orthophenylphenol,	1,00
Tetraconazol	0,04	Chlorpyrifos	1,11
Tolclofosmethyl	0,04	Procymidon	1,28
Pyridaben	0,04	Methamidophos	1,31
Pirimiphos-methyl	0,05	Fenhexamid	1,50
Fludioxonil	0,06	Tolyfluanid	2,24
Pyriproxifen	0,06	Vinclozolin	2,96
Tebufenpyrad	0,06	Prochloraz	3,23
Bifenthrin	0,06	Imazalil	3,78
Metalaxyl	0,07	Piperonylbutoxid	5,26
Penconazol	0,08	Iprodion Glycophen	8,90
Endosulfan-sulfat	0,08		
Fenthion	0,08		
Etofenprox	0,09		
Azoxystrobin	0,10		
Quinoxifen	0,11		
Phosalon	0,12		
Dichlofluanid	0,12		
Kresoxim-methyl	0,12		
Dicofol	0,15		
Folpet	0,15		
Malathion	0,18		
Oxadixyl	0,18		
Mercaptodimethur- sulfoxid	0,24		
Phosmet	0,27		
alpha-Endosulfan	0,28		
Fenthionsulfoxid	0,28		
Carbaryl	0,30		
Diazinon	0,31		
Dimethoat	0,32		
Tebuconazol	0,32		
Chlorthalonil	0,34		
beta-Endosulfan	0,37		
Azinphos-methyl	0,39		
Cypermethrin,	0,40		
Gesamt			
Quinalphos	0,43		
Cyprodinil	0,49		
p,p'- Dichlorbenzophenon	0,56		

In 29 Proben Obst bzw. Gemüse wurden Gehalte von Rückständen von Pflanzenschutzmitteln nachgewiesen, die oberhalb der Höchstmengen der Rückstandshöchstmengen-Verordnung lagen.

Lfd. Nr.	Lebensmittel	Herkunftsland	Wirkstoff	Gehalt (mg/kg)	Höchstmenge in mg/kg	Mehrfachrückstände			
						Anzahl	Wirkstoff	Gehalt mg/kg	Höchstmenge mg/kg
1	Mineola	Türkei	Tebuconazol	0,32	0,05	1	Parathion-methyl	0,58	1,00
2	Mangos	Südafrika	Imazalil	0,13	0,02	x			
			Prochloraz	5,50	2,00				
3	Mangos	Südafrika	Prochloraz	3,20	2,00	x			
4	Tomaten	Spanien	Oxadixyl	0,19	0,05	1	Procymidon	0,13	2,00
5	Tomaten	Spanien	Cyprodinil	0,23	0,05	x			
6	Erdbeeren	Marokko	Bifenthrin	0,06	0,05	1	Procymidon	0,26	5,00
7	Paprika	Türkei	Methamidophos	0,71	0,01	x			
8	Paprika	Türkei	Methamidophos	0,21	0,01	2	Procymidon	0,07	2,00
							Endosulfan	0,73	1,00
9	Paprika	Türkei	Methamidophos	1,31	0,01	1	Procymidon	0,18	2,00
10	Gurken	Spanien	Methiocarb	0,35	0,10	1	Metalaxyl	0,06	0,50
11	Paprika	Türkei	Methamidophos	0,06	0,01	1	Procymidon	0,07	2,00
12	Paprika	Türkei	Methamidophos	0,05	0,01	2	Procymidon	0,02	2,00
							Endosulfan	0,23	1,00
13	Paprika	Türkei	Methamidophos	0,02	0,01	3	Procymidon	0,18	2,00
							Endosulfan	0,28	1,00
							Dimethoat	0,07	1,00
14	Paprika	Türkei	Methamidophos	0,04	0,01	1	Procymidon	0,05	2,00
15	Trauben	Israel	Chlorpyrifos	1,11	0,50				
16	Birnen	Frankreich	Phosmet	0,14	0,05				
17	Basilikum	Deutschland Straelen	Piperonylbutoxid	5,26	3,00				
18	Zitronen	Spanien	Isoxathion	0,93	0,01	1	Dicofol	0,15	2,00
19	Pfirsiche	Italien	Ethofenprox	0,04	0,01	1	Procymidon	0,02	2,00
20	Pfirsiche	Italien	Ethofenprox	0,09	0,01				
21	Trauben	Israel	Tetraconazol	0,04	0,01				
22	Pfirsiche	Frankreich	Pyridaben	0,04	0,01	1	Iprodion	1,12	5,00
23	Trauben	Türkei	Oxadixyl	0,08	0,05	3	Myclobutanil	0,03	1,00
			Chlorpyrifos	0,77	0,50		Fenhexamid	1,36	5,00
							Cypermethrin	0,20	0,05
24	Trauben	Türkei	Quinalphos	0,43	0,50	3	Pyrimethanil	0,13	5,00
							Dicofol	0,09	2,00
							Procymidon	0,02	5,00
25	Nektarinen	Frankreich	Cyprodinil	0,07	0,05	2	Iprodion	0,56	5,00
							Procymidon	0,42	2,00

Lfd. Nr.	Lebensmittel	Herkunftsland	Wirkstoff	Gehalt (mg/kg)	Höchstmenge in mg/kg	Mehrfachrückstände			
						Anzahl	Wirkstoff	Gehalt mg/kg	Höchstmenge mg/kg
26	Paprika	Spanien	Pyriproxyfen *	0,06	0,01	2	Cypermethrin	0,40	0,50
							Pyridaben	0,04	0,50
27	Paprika	Ungarn	Dimethoat, Omethoat	0,11	0,02	1	Pyrimethanil	0,05	0,05
28	Zucchini	Spanien	Penconazol	0,08	0,05	1	Cypermethrin	0,12	0,20
29	Bohnen	Ägypten	Dimethoat, Omethoat	0,04	0,02				

Die Tabellen zeigen, daß es in der Rückstandsanalytik notwendig ist, Obst und Gemüse auf eine Vielzahl von Wirkstoffen zu untersuchen.

Da in jedem Jahr neue Pflanzenschutzmittel auf den Markt kommen, ist außerdem eine regelmäßige Erweiterung des Wirkstoffspektrums erforderlich.

### **Zeitlich begrenzte regionale Untersuchungsschwerpunkte**

#### **ZBU 24.132 – Untersuchung von natürlichem Mineralwasser, enteisen, auf Tribrommethan (Bromoform)**

Bei der Enteisierung natürlicher Mineralwässer mit ozonangereicherter Luft kann es zu unerwünschten Reaktionsprodukten kommen, z.Z. Tribrommethan (Bromoform). Der Gehalt an Tribrommethan in derart aufbereiteten natürlichen Mineralwässern ist nach der Richtlinie 2003/40/EI der Kommission vom 16. Mai 2003 (Anlage III) auf maximal 1 µg/l begrenzt. Dieser Wert wird auch in der Dritten Verordnung zur Änderung der Mineral- und Tafelwasser Verordnung übernommen werden (2004).

Der Hinweis auf den Einsatz von ozonangereicherter Luft hat dann mit den Worten „Dieses Wasser ist einem zugelassenen Oxidationsverfahren mit ozonangereicherter Luft unterzogen worden“ zu erfolgen. Da im Vorgriff auf diese Richtlinie bereits jetzt der Einsatz von Ozon toleriert wird,

ohne daß dieser bisher auf dem Etikett angezeigt werden mußte, besteht Informationsbedarf, wie verbreitet bei enteisten natürlichen Mineralwässern Tribrommethangehalte festgestellt werden können und in welchen Konzentrationen.

Es wurden 62 Proben auf Tribrommethan untersucht. In der weit überwiegenden Mehrzahl der untersuchten Proben von nicht ortsansässigen Abfüllern war Tribrommethan nicht nachweisbar. Da derzeit entsprechende Hinweise auf einen Einsatz von Ozon aus den Etiketten nicht zu entnehmen sind, ist ohne Nachfrage bei der Anerkennungsbehörde für das jeweilige natürliche Mineralwasser nicht feststellbar, ob die Tribrommethanfreiheit auf einen grundsätzlichen Verzicht auf eine Ozonierung zurückgeführt werden kann oder ob nur sehr geringe Ozonmengen verwendet worden sind. Bei den Proben der Abfüller des hiesigen Einzugsbereiches, die durchweg Ozon einsetzen, wurden zu meist unterhalb, gelegentlich aber auch oberhalb des genannten Grenzwertes chargenabhängig stark schwankende Gehalte an



Tribrommethan festgestellt. Dies liegt daran, daß die Dosierung von Ozon in der Regel empirisch erfolgt; der Einsatz von Ozon muß überstöchiometrisch erfolgen und ist von der natürlichen Schwankungsbreite der die Ozonierung beeinflussenden Parameter abhängig. Weitere Untersuchungen zu diesem Schwerpunkt sind im Rahmen der Routineüberwachung ausreichend.

#### **ZBU 24.107 – Untersuchung von Suppen aus asiatischen Restaurants auf Glutaminsäure**

In früheren Untersuchungsdurchgängen wurde festgestellt, daß in Suppen aus asiatischen Restaurants Höchstmengenüberschreitungen für die Geschmacksverstärker eingesetzte Glutaminsäure zu verzeichnen waren.

Da in älteren Studien Glutaminsäure als Verursacher von Unverträglichkeitsreaktionen („Chinarestaurant-Syndrom“) angesehen wird, ist in der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung eine Höchstmenge von 10 g/kg festgesetzt worden. Außerdem ist die Verwendung des Geschmacksverstärkers nach dieser Verordnung kenntlich zu machen. Das Ergebnis dieses Untersuchungsdurchgangs stimmt im Wesentlichen mit Resultaten von vorherigen Untersuchungsdurchgängen überein.

#### **ZBU 24134 – Untersuchung von Obst aus Drittländern auf Methylcarbamate**

In den 50 Schwerpunktproben wurden keine Überschreitungen der aktuell gültigen Höchstmengen festgestellt.

### **Pilzberatung**

Im Jahr 2003 wurde die Pilzberatung im Chemischen Untersuchungsamt wieder rege in Anspruch genommen. Insgesamt wurden in diesem Jahr 45 Pilzberatungen durchgeführt.

Die beliebten Speisepilze aus der Gruppe der Röhrlinge wie Steinpilze, Maronenröhrling oder Birkenpilz waren dieses Jahr wegen des trockenen und warmen Sommers selten im Dortmunder Raum und konnten nur über eine kurze Zeit gefunden werden.

Von den vorgelegten Pilzen wurden 54 % als ungenießbar oder giftig eingestuft.

Es handelte sich um folgende ungenießbare Pilze:

- Rißpilze
- Gallenröhrling
- Rettichhelmling
- Löwengelber Porling
- Weißer Rasling
- Kartoffelbovist
- Ockerfarbiger Trichterling
- Grünblättriger und ziegelroter Schwefelkopf
- Orangefarbiger Becherling.

Zu den eßbaren Blätterpilzen zählten:

- Parasolpilz
- Krause Glucke
- Egerling
- Nebelkappe
- Hallimasch
- Violetter Rötleritterling
- Nelkenschwindling
- und verschiedene Täublinge.

Neben der Bestimmung der Pilzart wurden die Bürger auch über naturgerechtes Sammeln, Lagerung und Zubereitung von Pilzen informiert.

Auch außerhalb der Dienstzeit wurden die Pilzsachverständigen häufiger von verschiedenen Kliniken bei "Pilzvergiftungen" um fachlichen Rat gebeten.

### Ambulante Kontrollen

Im Berichtsjahr 2003 wurden wiederum schwerpunktmäßig überregional bedeutende Lebensmittelbetriebe unter Beteiligung der Sachverständigen des CLUA Gegenstand von intensiven Betriebskontrollen. Vorrangig wurden der Dortmunder Großmarkt, die überregionalen Verteilungszentren sowie Brauereien und Getränkeabfüller überprüft. Darüberhinaus aber natürlich auch ortsansässige mittelständische und kleinere Betriebe.

### Personalstand am Ende des Berichtsjahres (Planstellen)

Lebensmittelchemiker/innen	6,15
Davon Vollzeitkräfte	5
Teilzeitkräfte	2
<b>im Bereich LMBG</b>	5
Chemieingenieur/in	1
<b>im Bereich LMBG</b>	1
technische Labormitarbeiter/innen: (Chemotechniker, CTA, MTA, Laboranten)	12
davon Vollzeitkräfte	10
Teilzeitkräfte	2
<b>im Bereich LMBG</b>	7,8
Verwaltungspersonal	2
davon Vollzeitkräfte	1

Teilzeitkräfte	2 (50%)
Hilfspersonal (Spülküche)	1
Praktikanten der Lebensmittelchemie	1

Durch das Ausscheiden einer Chemieingenieurin zur Jahresmitte 2003 (Altersteilzeit) hat sich die Personalausstattung des Institutes insgesamt im Vergleich zum Vorjahr weiter verringert auf nunmehr nur noch 13 technische Labormitarbeiter/innen.

Zusätzlich ist zum Jahresende eine Verwaltungsmitarbeiterin (Vollstelle) in Mutterschutz und anschließenden Erziehungsurlaub gegangen. Beide Stellen sind aufgrund der Haushaltslage nicht wiederbesetzt worden. Die Personalreduzierung steht in direktem Widerspruch zu den gleichzeitig steigenden Anforderungen an die Amtliche Lebensmittel- und Bedarfsgegenständeuntersuchung hinsichtlich der Untersuchungstiefe (Stoffspektrum, neue Stoffe und neue Untersuchungsverfahren) und der geforderten Schnelligkeit bei der Befundübermittlung.

Bestehende Untersuchungsmethoden können nicht mehr, auch wenn es sinnvoll und notwendig ist, im notwendigen Umfang angewendet werden. Neue Untersuchungsparameter sind kaum noch methodisch einzuarbeiten, da der Aufwand zur Methodeneinführung und Validierung immer größer wird. Die aktuell in der im Gesetzgebungsverfahren befindlichen AVV-RÜB (Verwaltungsvorschrift zur Überwachung) angedachten Untersuchungszeiten von 6 Wochen ab Probeneingang sind so nicht zu erreichen. Die Situation hat sich damit, wie im letzten Jahresbericht bereits angedeutet, im Berichtsjahr 2003 deutlich verschlechtert. Lediglich im Bereich der lebensmittelchemischen Sachverständigen hat sich die Arbeitssituation durch Aufstockung der Arbeitszeit einer Teilzeitmitarbeiterin etwas entspannt.

### Personalentwicklung (besetzte Planstellen) der letzten 10 Jahre im Überblick

Berufsgruppe	Berichtsjahr									
	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003
(Lebensmittel-chemiker/innen)	6	6	5,5	6,5	5,5	5,5	5,7	6	6	6,15
Ingenieure	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1
Chem.-techn. Mitarbeiter/innen	15,5	15,5	13	12,8	11,6	11	11,2	13,2	12,2	12
Verwaltung	3	3	2,5	2,5	2	2	2	2	2	2
EDV-Betreuung	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0
Laborvorbereitung	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1
Gesamtpersonalbestand	28,5	28,5	25	24,8	23,1	22,5	22,9	25,2	23,2	22,15

### Teilnahme an Veranstaltungen nach fortlaufenden Daten

15.01.	Sitzung AG Mikrobiologie	Dr. Ciper
23.01.	Seminar Pflanzenschutzmittel	Baumann
24.01.	Besichtigung PCR-Analytik	Dr. Ciper
29.01.	Sitzung der Arbeitsgruppe QS in NRW	Dr. Ciper
03.02.	Fortbildungsseminar Spektroskopie	Dr. Glaß
17.02.	Seminar Rückstände Kontaminanten	Baumann
20.02. – 21.02.	BfR-Symposium Molekularbiologische Methoden in der Lebensmittelmikrobiologie	Dr. Ciper
24.02.	Seminar Bundesweites Monitoring	Baumann
26.02.	4. Jahrestagung Trinkwasser-Ringversuche	Exner
12.03.	Seminar Obst und Gemüseerzeugnisse	Baumann
14.03. – 15.03.	Training: Pressearbeit	Hennig
17.03.	Seminar Obst und Gemüse	Baumann
18.03.	Fachbesprechung des Ministeriums (MUNLV)	Dr. Beckmann-Schütte Hennig
17.03 – 18.03.	Bedarfsgegenstände mit Körperkontakt	Dr. Glaß
20.03.	Expertengruppe Monitoring	Baumann
19.03. – 21.03.	16. Deutscher Lebensmittelrechtstag	Hennig
24.03. – 25.03.	Teilnahme an Führungskräftezirkel	Dr. Ciper
25.03. – 26.03.	Rechts- und Verwaltungskunde für Sachverständige des LMÜ	Hennig

25.03. – 26.03.	Kosmetika und Bedarfsgegenstände	Dr. Glaß
27.03. – 28.03.	Fortbildung UBA	Hennig
10.04.	Sitzung beim MUNLV	Hennig
14.04.	Internet-Schulung	Dr. Ciper
23.04.	Teilnahme an Qualitätsprüfung Butter	Dr. Ciper
29.04.	73. Sitzung AG Pestizide	Baumann
08.05. – 10.05.	Teilnahme am 5. Fachsymposium Lebensmittelmikrobiologie	Dr. Ciper
13.05.	Amtleiterkonferenz	Hennig
15.05.	Probenplanung 2. HJ 2003	Hennig
21.05.	Sitzung AG Bedarfsgegenstände	Dr. Glaß
22.05.	Arbeitskreis Pestizide, Umweltchemikalien	Baumann
28.05.	Teilnahme an Führungskräftezirkel	Dr. Ciper
05.06.	Einführung in die PCR-Technik	Dr. Glaß
23.06.	AG Backwaren NRW	Dr. Beckmann-Schütte
24.06.	10. Lebensmittelrechtstag für Erzeugnisse aus Getreide	Dr. Beckmann-Schütte
24.06. – 25.06.	Workshop LC-MS/MS	Baumann
07.07. – 08.07.	Kurs zur Aktualisierung der Strahlenskunde nach § 30	Baumann
08.07. – 09.07.	Seminar Betriebswirtschaftslehre	Dr. Ciper
15.07 – 16.07.	Seminar Betriebswirtschaftslehre	Dr. Ciper
28.07 – 29.07.	NKF (Neues Kommunales Finanzmanagement)	Hennig
27.08.	Teilnahme an Führungskräftezirkel	Dr. Ciper
09.09 – 10.09.	Rechts- und Verwaltungskunde für Sachverständige des LMÜ	Hennig
11.09.	Monitoring-Treffen	Baumann
23.09 – 24.09.	GDCh Kurs Backwaren, Backmittel, Getreide	Dr. Beckmann-Schütte
06.10. – 07.10.	Erste Hilfe Grundlehrgang	Hennig
13.10. - 14.10.	GDCh-Arbeitsgruppen- sitzung und Sensorikseminar	Dr. Glaß
28.10.	Arbeitsgruppe Pestizide	Baumann
10.11.	Arbeitsgruppe „Fusion“	Baumann
11.11.	Arbeitsgruppe „Fusion“	Baumann
12.11.	Arbeitskreis Obst und Gemüse	Baumann
13.11.	RP Arnsberg Probenkoordination 1. Halbjahr 2004	Dr. Ciper

## Wesentliche Neueinrichtungen und Neuanschaffungen im Laufe des Berichtsjahres

### Geräte:

- Liebherr Gefrierschrank
- 20 Temperatur-Datenlogger Testo 174
- BI-Destillierapparat Quarzglas
- Delta-Dilutor Modell Advanced
- Rotationsverdampfer der Firma Büchi
- PCR-Anlage der Firma Biometra

### Bücher:

- Brautechnische Analysenmethoden,  
Methoden der Mitteleuropäischen Ana-  
lysenkommission

Nahezu in jedem Quartal des Jahres lagen die Maximalwerte bei einzelnen Proben im toxischen Bereich, wobei der **Höchstwert des Jahres** im 1. Quartal des Jahres 2003 **4,04 Promille** betrug.

Nur noch geringe Probenanteile betreffen den Konzentrationsbereich unter 0,5 o/oo, die meisten Proben liegen im Bereich zwischen 0,8 und 2,5 o/oo Alkohol im Blut. Die mit Abstand häufigsten Blutalkoholwerte liegen im Bereich zwischen 1,3 und 2,0 o/oo. Die tabellarische Zusammenstellung der Quartalsergebnisse des Jahres 2003 und die graphische Darstellung der Häufigkeitsverteilung mit den hier vorgegebenen Konzentrationsklassen soll einen Überblick vermitteln.

Blutalkoholstatistik des Jahres 2003				
(Werte in o/oo)				
Quartal	Max.	Min.	Mittelwert	Median
1	4,04	0	1,46	1,42
2	4,01	0	1,57	1,59
3	3,97	0	1,49	1,49
4	3,65	0	1,52	1,54

## Untersuchungen anderer Art (Auftragsuntersuchungen)

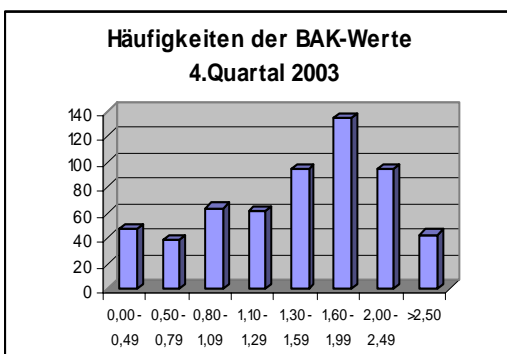
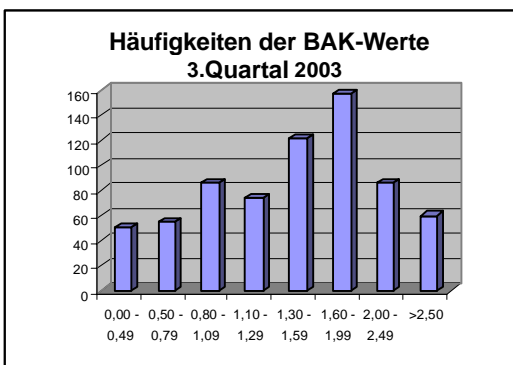
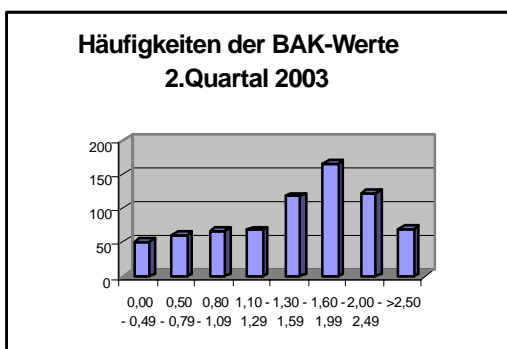
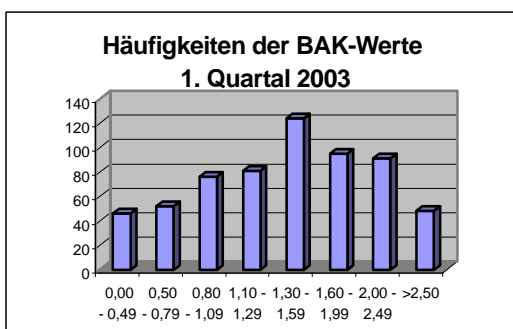
### Blutalkoholbestimmungen

Proben (Gesamt)            2.694  
für die Polizei (Bahn, Autobahn, etc.)  
 Proben:                      2.609

### für die Gerichtsmedizin Harn und Blut

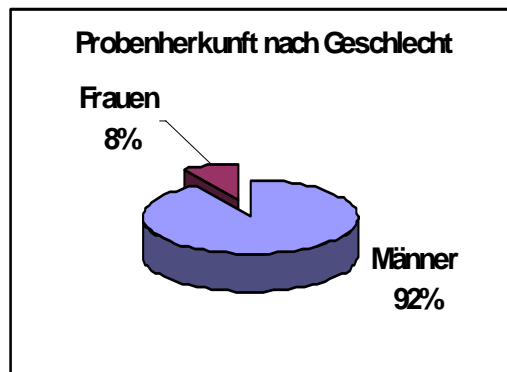
Proben:                      85

Im Jahre 2003 wurden insgesamt 2.609 Proben durch die Polizeidienststellen, mit denen ein Untersuchungsauftrag besteht, eingeliefert.



**Blutprobenstatistik nach Geschlecht und Art des Deliktes**

Die Probeneinsendungen verteilen sich selbstverständlich nicht gleichmäßig auf die Geschlechter, sondern weisen hierbei folgende Besonderheiten auf:



91,8 % der insgesamt eingesandten Proben wurden bei männlichen Probanden entnommen, 8,2 der Proben stammen von Frauen.

Als Verkehrsdelikte kamen von den 2.694 Proben insgesamt 1.428 Proben zur Untersuchung, gefolgt von der zweitgrößten Gruppe der Proben aus Straftaten mit 1.173 Proben.

**Toxikologisch – Chemische Untersuchungen**

Proben: **624**

Untersuchung auf Schlaf-, Sucht- und andere Arzneimittel

Die Proben teilen sich folgendermaßen auf:

- |                                 |            |
|---------------------------------|------------|
| <b>Blut / Serum/ Plasma</b>     | <b>585</b> |
| - für Polizeipräsident Dortmund | <b>572</b> |
| - für BGS-Dortmund              | <b>6</b>   |
| <b>Harn</b>                     | <b>39</b>  |
| - für Polizeipräsident Dortmund | <b>38</b>  |
| - für Autobahnpolizei Hagen     | <b>1</b>   |

Die Untersuchung der Körperflüssigkeiten erfolgte auf Betäubungsmittel und Medikamente, die das Reaktionsvermögen beeinträchtigen. Die Untersuchungen wurden in Kooperation mit dem Institut für Rechtsmedizin der Universität Bonn durchgeführt.

In den Blut- und Harnproben wurden folgende Wirkstoffe bzw. Metaboliten festgestellt:

- 271x Cannabinoide
- 172x Cocain und Cocainmetaboliten
- 149x Arzneiwirkstoffe, z. B. Benzodiazepine, Methadon etc.
- 102x Opiate, z. B. Morphin (Heroinmetabolit)
- 73 x Amphetamine sowie Amphetaminderivate

In 151 Blut- und Harnproben waren Betäubungsmittel und Arzneiwirkstoffe nicht nachweisbar.

Vorrangig wurden wie im Vorjahr in den Blut- und Harnproben die Cannabinoide Tetrahydrocannabinol (THC) und die Tetrahydrocannabinolmetaboliten 11-OH-THC und THC-COOH nachgewiesen, gefolgt von dem Nachweis von Cocain, den Cocainmetaboliten Benzoyllecgonin und Methylecgonin, von Opiaten, insbesondere von Morphin, Monacetyl- morphin (Heroinmetaboliten), Amphetamin sowie von Metamphetamin und der sogenannten Designerdroge MDMA.

Bei den Arzneiwirkstoffen kamen Tranquillizer vom Benzodiazepintyp, wie Oxazepam, Diazepam, Nordiazepam und Flunitrazepam, außerdem Methadon, Tramadol, Doxepin, Phenobarbital, Perazin u. a. häufig vor.

### Sonstige toxikologische Matrices 2

- Haarproben
- für Polizeipräsident Dortmund 2

### Hygienekontrollen in Arztpraxen

Im Berichtszeitraum wurden bei CLUA 362 Sterilisationsgeräte von Arztpraxen und wissenschaftlichen Instituten in 1173 Prüfungen mittels Bioindikatoren überprüft. Es ergaben sich dabei 37 Beanstandungen an 21 Geräten (Heißluftsterilisatoren und Autoklaven).

### Untersuchungen aus dem Umweltbereich

- Proben 1708
- Bodenproben 339
- Einzelproben 234
- (ohne Untersuchung)
- Mischproben bzw. direkt zur Untersuchung eingesetzte 105
- Proben 1357
- Wasserproben 443
- Abwässer von Indirekteinleitern 528
- sonstige Abwässer 333
- Badewässer 48
- Leitungswasser bzw. Wasser aus Duschen 5
- Deponiesickerwasser 11
- Ringversuchsproben 1
- Sonstige Umweltproben (Asphalt)

## Ringversuche und Laborvergleichsuntersuchungen

Datum	Bezeichnung	Veranstaltung	Parameter
01.2003	LVU Backwaren 2003	LVU Lippold	Wasser, Asche, Rohprotein, Fett, BF, Stärke
01.2003	QM24	Oxid	Milchsäurebakterien
01.2003	LVU Fleischwaren	LVU Lippold	Wasser, Rohprotein, Niedermolekulares Bindegewebe-seiweiß, Asche, Fett, Hydroxyprolin, NPN, Gesamtphosphor
01.2003	Proficiency study 239	Keuringsdienst van Waren	Asche, Fett, Glutamat, Wasser, Protein, Stärke
02.2003	Proficiency study 243	Keuringsdienst van Waren	Benzooesäure, Histamin, Sorbinsäure
02.2003	LVU Mehl 2003	LVU Lippold	Asche, Stärke, Wasser, Rohprotein
02.2003	RV I/2003 Trinkwasser	Niedersächs. Landesgesundheitsamt	NH <sub>4</sub> , Al, Fe, Oxidierbarkeit, Cu, Leitfähigkeit, Mn, NO <sub>3</sub> , NO <sub>2</sub> , Trübung., pH-Wert
02.2003	Ringversuch 1/2003 Trinkwasser	Lögd	Ca, Cl, CN, Na, SO <sub>4</sub> , Trübung
02.2003	9. Länderübergreifender Abwasser-Ringversuch „Ionen“	AQS-BW am ISWA	NH <sub>4</sub> , NO <sub>2</sub> , NO <sub>3</sub> , Gesamt-P, Cl, SO <sub>4</sub>
03.2003	ET1/03	DG KC	Blutalkohol GC/Enzymatik
03.2003	QM 16	Oxid	Gesamtkeimzahl, Escherichia coli, Coliforme
04.2003	253/2003	Keuringsdienst van Waren	Hefen, Schimmelpilze
05.2003	ETU/05	EU Kommission	Pflanzenschutzmittel
05.2003	263/2003	Keuringsdienst van Waren	Histamin in Fisch
05.2003	ET2/03	DG KC	Blutalkohol GC/Enzymatik
05.2003	RV II/2003 Trinkwasser	Niedersächs. Landesgesundheitsamt	NH <sub>4</sub> , Al, Fe, Oxidierbarkeit, Cu, Leitfähigkeit, Mn, NO <sub>3</sub> , NO <sub>2</sub> , Trübung., pH-Wert
05.2003	Ringversuch 2/2003 Elemente in Trink- und Grundwasser	AQS-BW am ISWA	As, Pb, Ni, Se, Cd, Hg, Sb, Cr, Cu
06.2003	Bier-Ringanalyse 02/2003	Doemens Technikum	Sensorik, Stammwürze, Alkohol, Extrakt, Vergärungsgrad, Bierfarbe, pH-Wert
06.2003	QM06	Oxid	Salmonellen
06.2003	Trinkwasser II/2003	LUA Niedersachsen Außenstelle Aurich	E.coli, Coliforme Bakterien, Enterokokken, Keimzahl 20/36
07.2003	Ringversuch 3/2003 Trinkwasser	Lögd	Sb, Pb, Cd, Cr, Ni, Se, pH-Wert



07.2003	2/03 Elemente im Trink- und Grundwasser	AQS	As, Se, Sb, Pb, Cd, Cr, Ni, Cu, Hg
08.2003	QM07	Oxoid	Listeria sp.
08.2003	ET3/03	DG KC	Blutalkohol GC/Enzymatik
09.2003	QM17	Oxoid	Staphylococcus aureus, Bacillus cereus
09.2003	Ringversuch Boden	Dr. Matthias Heiss	PAK
09.2003	LVU Kakaoerzeugnisse 2003	LVU Lippold	Theobromin, Coffein, Fett, Waser, Rohprotein, Saccharose, Glucose
10.2003	272/2003	Keuringsdienst van Waren	Asche, Glutaminsäure, Protein, Rohfett, Stärke, Trockenmasse
10.2003	4/2003	LUA Niedersachsen Außenstelle Aurich	Legionellen
10.2003	Trinkwasser IV/2003	LUA Niedersachsen Außenstelle Aurich	E.coli/coliforme Bakterien, Enterokokken, Koloniezahlen, Pseudomonas aeruginosa
11.2003	Länderübergreifender Abwasser-Ringversuch „Summenparameter“	Landesamt für Umweltschutz Saarbrücken	AOX, KW, Phenolindex, TOC
11.2003	Bier-Ringversuch	Oxoid	Gesamtkeimzahl, Hefen, Schimmelpilze, Milchsäurebakterien, Escherichia coli
11.2003	276/2003	Keuringsdienst van Waren	Schweinefleisch in Rindfleisch Produkt
11.2003	ET4/03	DG KC	Blutalkohol GC/Enzymatik