

Frische Erdbeeren des Jahres "sauber" - Waschen trotzdem wichtig – 14.7.2010

„Auch wenn keine der 21 Proben Erdbeeren des Jahres 2010 eine Höchstmengenüberschreitung an Rückständen von Pflanzenschutzmitteln aufwies, wurden in allen Proben Pflanzenschutzmittel nachgewiesen.“, so Professor Feldhusen, Direktor des Landesamtes für Landwirtschaft, Lebensmittelsicherheit und Fischerei M-V in Rostock.

Auffällig ist, dass die Proben vom März – das waren Erdbeeren aus Spanien - geringfügig höhere Gehalte an Pflanzenschutzmitteln und auch eine höhere Anzahl Chemikalien enthielten. Die einheimischen Erdbeeren (12 Proben im Juli) wiesen bis zu fünf verschiedene Pflanzenschutzmittel auf.

Grundsätzlich werden in Beerenobst seit Jahren häufig diese chemischen Rückstände nachgewiesen. Das ist der leichten Verderblichkeit der Früchte geschuldet. Besonders Mittel gegen Pilzbefall (Fungizide) werden je nach Witterungsbedingungen eingesetzt, um die Qualität der Beeren bis zum Verzehr zu sichern. Aber: der Anteil an Höchstmengenüberschreitungen ist in den letzten acht Jahren kontinuierlich zurückgegangen. Einheimische Erdbeerproben wiesen dabei zu keiner Zeit Überschreitungen auf.

Es ist auf jeden Fall zu empfehlen, auch Erdbeeren vor dem Verzehr gründlich zu waschen! Untersuchungen belegen, dass dadurch vor allem die Gehalte von Mitteln gegen Pilzbefall halbiert werden können.

„Durch die Kontrolle von Rückständen von Pflanzenschutzmitteln in Lebensmitteln leistet die amtliche Lebensmittelüberwachung einen wichtigen Beitrag für den gesundheitlichen Verbraucherschutz.“, unterstreicht Feldhusen. Das Auffinden von Höchstmengenüberschreitungen, von toxikologisch bedenklichen Gehalten bestimmter Schadstoffe und von unerlaubt eingesetzten Pflanzenschutzmitteln trägt zur Verbesserung der Lebensmittelsicherheit bei.

Detaillierte Ergebnisse der Vorjahre unter www.lallf.de

Ernstzunehmende neue Aufgabe: Kontrolle der Fischetikettierung (8.6.2010)

„Um Verbrauchertäuschungen vorzubeugen, ist ab sofort das Landesamt für Landwirtschaft, Lebensmittelsicherheit und Fischerei (LALLF) M-V für die Kontrolle der Fischetikettierung zuständig.“, so Professor Frerk Feldhusen, Direktor des Amtes.

Das Fischetikettierungsgesetz des Bundes schreibt vor, dass bei Verkauf von Fisch und verschiedene Fischereierzeugnissen, z. B. auch Räucherfisch, folgende Angaben vorhanden sein müssen:

- Art und Name (Handelsbezeichnung),
- Methode der Erzeugung (Aquakultur, Fang),
- Herkunft (Fanggebiet, Erzeugungsland).*

Bei einem Händler, der geräucherten Heilbutt verkauft, müssten also beispielsweise für die Kundschaft folgende Angaben lesbar angebracht sein:

Schwarzer Heilbutt, gefangen im Nord-Ost-Atlantik.

Dass Kennzeichnungen oftmals nicht richtig wiedergegeben werden, beweisen 37 Untersuchungsproben des LALLF aus dem Jahr 2009: alle Proben waren mit der falschen Handelsbezeichnung gekennzeichnet – nach der vorliegenden Kennzeichnung hätte „Weißer Heilbutt (*Hippoglossus hippoglossus*)“ im Verkauf sein müssen, es war aber in allen Fällen der weniger wertvolle „Schwarze Heilbutt (*Reinhardtius hippoglossoides*)“. „Um dieser Verbrauchertäuschung vorzubeugen, sind die Mitarbeiter der Abteilung Fischerei und Fischwirtschaft des Landesamtes nun auch für entsprechende Kontrollen zur Kennzeichnung im Rahmen der Vermarktung zuständig.“, unterstreicht Feldhusen. „Das Gesetz lässt in schwerwiegenden Fällen Ahndungen bis zu 30.000 Euro zu. Wir bitten die Einzelhändler, ihre Qualitätssicherung ernst zu nehmen, damit solche Sanktionen nicht notwendig werden. Auch die

Verbraucher werden es den Händlern danken, wenn sie „mit offenen Karten spielen“.

* Mehr Informationen unter: www.lallf.de

Etikettierung: <http://www.lallf.de/Etikettierung.135.0.html>

Schon 110 Rechtsverstöße bei der Herings- und Hornfischangelei um Stralsund (17.5.2010)

Mit dem Schmelzen der Eisschicht wanderten die Heringsschwärme etwa Mitte März in den Bereich des Strelasunds ein. Auch in diesem Jahr gab es einen großen Ansturm: Angler standen selber „wie die Heringe“ auf dem Rügendamm oder waren mit Booten auf dem Strelasund vor Grahlefähr und Altefähr unterwegs, um den beliebten Fisch zu jagen.

„Etwa 2.500 Personen wurden seitdem durch die Mitarbeiter der Fischereiaufsichtsstation Stralsund des Landesamtes für Landwirtschaft, Lebensmittelsicherheit und Fischerei M-V auf dem Rügendamm sowie auf dem Wasser kontrolliert. Dabei wurden 110 Rechtsverstöße festgestellt.“, so Thomas Richter, zuständiger Abteilungsleiter im Landesamt. Die Verletzung der Fischereischeinpflicht sowie das Angeln ohne Angelerlaubnis (Fischwilderei) waren wieder das häufigste Vergehen.

„Aus Sicht der Fischereiaufsicht ist das schwer nachvollziehbar, da es in M-V seit dem Jahr 2005 für jeden Interessierten, der keinen Fischereischein hat, einen zeitlich befristeten Touristenfischereischein gibt. Damit haben sie für nur 20 Euro eine 28tägige Legitimation für alle Gewässer des Landes M-V.“, ergänzt Richter. „Es grenzt damit wohl an grobe Fahrlässigkeit, wenn diese günstige Möglichkeit für legales Angeln nicht genutzt wird.“

Seit Ende April kommt auch wieder der Hornfisch zum Laichen in die inneren Küstengewässer. Bevorzugte Angelgebiete sind der Strelasund und der Greifswalder Bodden. „Auch Angler, die mit Wathose im Uferbereich auf Hornfischfang sind, müssen die erforderlichen Papiere „am Mann“ haben!“, unterstreicht Richter.

Hintergrund:

Grundsätzlich besteht beim Fischfang in allen Gewässern des Landes M-V die Fischereischeinpflicht. Sie gilt in M-V mit dem vollendeten 10. Lebensjahr.

Seit dem Jahr 2005 bietet das Land M-V auch „Nichtanglern“ die Möglichkeit zu fischen: für 20 Euro bekommt man den zeitlich befristete Fischereischein. Damit können Touristen einmal im Kalenderjahr für die Dauer von bis zu 28 Tagen angeln. Jeder benötigt dabei seinen eigenen Fischereischein, da das Dokument personengebunden ist. Das „Mit-angeln-lassen“ anderer Personen ist nicht erlaubt. Kaufen kann man diese Fischereischeine bei lokalen Ordnungsbehörden, einigen Kurverwaltungen und im LALLF.

Weitere Informationen finden Sie unter: www.lallf.de, Stichwort Touristenfischereischein.

Datenaustausch erleichtert Arbeit in der Überwachung (20.4.2010)

„Erstmals hat das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) eine Plattform zum Datenaustausch im Rahmen der Lebensmittel- und Bedarfsgegenständeüberwachung eingerichtet. Es ermöglicht den beteiligten Ländern der Norddeutschen Kooperation (NOKO) notwendige Daten sicher und ohne zeitlichen Verzug zu übermitteln.“, so Prof. Feldhusen, Direktor des Landesamtes für Landwirtschaft, Lebensmittelsicherheit und Fischerei (LALLF) M-V. Die Leiter der Landesuntersuchungseinrichtungen sowie der Präsident des Bundesamtes, Dr. Tschiersky-Schöneburg, unterzeichneten am 20.04.2010 in Hamburg dazu die Vereinbarung. Die beteiligten Bundesländer erwarten von diesem Weg der Datenübermittlung eine Vereinfachung des Verfahrens, das gleichzeitig einen hohen Standard bei der Übertragungssicherheit und dem Datenschutz gewährleistet.

Die norddeutschen Stadtstaaten Berlin, Bremen und Hamburg sowie die Länder Brandenburg, Mecklenburg-Vorpommern, Niedersachsen und Schleswig-Holstein verstärken damit ihre seit dem Jahr 2008 bestehende Zusammenarbeit im Rahmen der amtlichen Kontrolltätigkeit auf dem Gebiet der Lebensmittel- und Bedarfsgegenstände. Dazu werden innerhalb der NOKO, also zwischen den Bundesländern, Proben ausgetauscht, die dann von fachlich besonders qualifizierten Laboren untersucht werden. Die Zusammenarbeit erstreckt sich dabei auf die Kooperation in untersuchungstechnischen Fragen als auch auf das Zusammenwirken bei der Beurteilung von Proben aus lebensmittelfachlicher Sicht. Die Untersuchungsergebnisse fließen in die amtliche Überwachung in den Bundesländern ein. Diese Zusammenarbeit wurde in den letzten Jahren intensiviert, so dass jetzt eine größere Probenanzahl ausgetauscht wird.

Das LALLF wird nun innerhalb der NOKO Kompetenzzentrum für folgende Themenbereiche:

- Fische, Fischerzeugnisse, Krusten-, Schalen- und Weichtiere
- Teigwaren
- Konfitüren, Gelees, Marmeladen, Fruchtzubereitungen
- Zucker und Süßwaren
- Bedarfsgegenstände mit Körperkontakt.

Der notwendige Datenaustausch erfolgt nun über ein vom Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit zur Verfügung gestelltes Internet-Portal. „Von dieser neuen „Datenautobahn“ profitieren sowohl das Bundesamt als auch die beteiligten Länder, die zukünftig schneller über die notwendigen Informationen aus den Untersuchungen verfügen werden“, ergänzt Feldhusen.

Arbeit ehrenamtlicher Fischereiaufseher macht deutlich: Schwarzangelei auch 2009 großes Problem (20.4.2010)

„Die ehrenamtlichen Fischereiaufseher haben im Jahr 2009 bei 21.331 kontrollierten Personen 658 Rechtsverstöße festgestellt“, so Thomas Richter, zuständiger Abteilungsleiter im Landesamt für Landwirtschaft, Lebensmittelsicherheit und Fischerei M-V. Diese Zahl stellte er in der jährlichen Schulung der Gruppenleiter der ehrenamtlichen Fischereiaufsicht des Landes am letzten Samstag in Rostock vor. Er ergänzte: „Wenn man die Anzeigen der Mitarbeiter des Landesamtes und der Wasserschutzpolizei dazu nimmt, sind das insgesamt 2.448 rechtswidrige Handlungen gegen das Fischereirecht. Das sind knapp sechs Prozent mehr als im Vorjahr.“

Wieder war die Verletzung der Fischereischeinpflcht am häufigsten festzustellen. Außerdem nahmen die Anzeigen zu, die wegen der Verwendung von lebendem Köderfisch aufgenommen wurden. Für Angler ist das verboten, es gilt als Tierquälerei. Zugenommen haben außerdem Verstöße gegen Mindestmaße bei Dorsch und Plattfisch – die Anlandung von untermaßigen Fischen war ein häufiges Delikt.

Richter benannte einige Schwerpunkte für die Arbeit in diesem Jahr. Unter anderem ist auf das waidgerechte Töten der Fische im Rahmen des Heringangelns zu achten. Es kam vor, dass Angler die Heringe nach dem Fangen lebend in Eimer warfen, in denen sie dann noch lange zappelten. Augenmerk soll auch auf den Salmonidenschutz gelegt werden. Jährlich werden etwa eine halbe Million Brütlinge der Meerforelle ausgesetzt. Wenn dann in Bächen und Flüssen aufsteigende Tiere gefangen werden, ist diese Investition in die Vermehrung gefährdet.

Fischereidirektor Richter dankte den Gruppenleitern der über 500 Fischereiaufseher für ihren aktiven Einsatz: „Sie sichern einen wesentlichen Anteil der Kontrolltätigkeit an und auf den Binnengewässern ab. Dies ist eine wichtige Unterstützung, insbesondere, da durch den Personalabbau im öffentlichen Dienst gut 20 % weniger Mitarbeiter in der Fischereibehörde tätig sind“, ergänzte Richter.

Nitratgrenzwerte in Spinat teilweise überschritten (16.3.2010)

„In zwei von 23 Proben Spinat waren die Höchstgehalte an Nitrat teilweise um ein Mehrfaches überschritten.“, so Prof. Feldhusen, Direktor des Landesamtes für Landwirtschaft, Lebensmittelsicherheit und Fischerei (LALLF). „Auch einige der 20 Proben Feldsalat und Rucola fielen durch sehr hohe Nitratgehalte auf. Aber für diese beiden Salatsorten gibt es derzeit keine gesetzlichen Grenzwerte.“

Nitrat selbst ist keine giftige Substanz. Kritisch ist das Nitrit, das im Körper durch Mikroorganismen aus Nitrat gebildet werden kann. Nitrit reagiert mit dem Blutfarbstoff Hämoglobin, so dass das Blut keinen Sauerstoff mehr transportieren kann. Das ist besonders für Säuglinge akut gefährlich: aufgrund der noch wenig produzierten Magensäure und einem ungenügend entwickelten Enzymsystem entsteht aus Nitrat sehr schnell Nitrit – das kann dann zu einer so genannten Blausucht führen.

Außerdem können aus Nitrat Nitrosamine gebildet werden, die als krebserregend gelten. Aus Gründen des Verbraucherschutzes bestehen Festlegungen für maximale Nitratgehalte in Salat, Eisbergsalat und Spinat sowie für Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Gemüsebasis. Sie sind in einer EU-Verordnung (VO (EG) Nr. 1881/2006) festgeschrieben.

„Geringe Nitratgehalte in Gemüseerzeugnissen sind aus Sicht der gesundheitlichen Vorsorge wichtig.“, erklärt Feldhusen. Allerdings diskutiert man auf EU-Ebene eine Anhebung der Grenzwerte für Salat und Spinat. „Die Experten des LALLF schließen sich einer Stellungnahme des Bundesinstitutes für Risikobewertung in Berlin an, dass ein Anheben der Grenzwerte dem Ziel der Senkung der Nitratbelastung durch Lebensmittel entgegenstehen würde.“, unterstreicht der Direktor.

Hintergrund

Insbesondere Salate gehören zu den Pflanzen, die Nitrat speichern können. Die Aufnahme und Speicherung von Nitrat ist dabei von verschiedenen Bedingungen abhängig: von der Pflanzenart selbst, der Nitrat-Zufuhr durch Düngung sowie öko-logischen Faktoren, wie z. B. Licht, Wasser, Temperatur.

Auch in Lebensmitteln kann es zur Nitritbildung kommen:

- a.** Wenn das Lebensmittel luftdicht verpackt ist, z. B. im Folienbeutel eingeschweißter Salat. Mikroorganismen reduzieren dann Nitrat zu Nitrit.
- b.** Wenn Lebensmittel stark zerkleinert sind und dann längere Zeit geschlossen stehen gelassen werden. Auch hier reduzieren Mikroorganismen vermehrt Nitrat zu Nitrit, da die Oberfläche, an der die Reaktion stattfindet, nun wesentlich größer ist als im unzerkleinerten Zustand. Ein Beispiel ist der Spinat, der stark zerkleinert wird und nitratreich sein kann. Hier sollte man den Spinat auf einmal verbrauchen oder Reste kühlen.

Die Grenzwerte für Nitratgehalte in Salat, Spinat und Eisbergsalat betragen nach unterschiedlichen Bedingungen laut EG-VO zwischen 2.500 – 4.500 mg/kg Frischsubstanz (abhängig von der Gemüseart, dem Anbau, der Erntezeit und des Verarbeitungszustandes). Genaueres erfragen Sie bitte bei Bedarf.

Ergänzende Informationen: Stellungnahme 032/2009 des Bundesinstitutes für Risikobewertung, Berlin: „Nitrat in Rucola, Spinat und Salat“

http://www.bfr.bund.de/cm/208/nitrat_in_rucola_spinat_und_salat.pdf

Kaffee - Schimmelpilzgift Ochratoxin A unter Grenzwert (17.2.2010)

Ein heißer Kaffee nach einem Spaziergang im Schnee - eine durchaus erwärmende Vorstellung. Schimmelpilzgifte, speziell Ochratoxin A, würden dieses Bild zerstören. Aber: "Alle 30 Proben Kaffee, die im Landesamt für Landwirtschaft, Lebensmittelsicherheit und Fischerei (LALLF) im Jahr 2009 untersucht wurden, wiesen Werte unterhalb des gesetzlich zulässigen Höchstwertes auf.", so Direktor Prof. Feldhusen.

In einem Unersuchungsschwerpunkt wurden 16 Proben aus kleineren Kaffeeröstereien und 14 aus Supermärkten in Mecklenburg-Vorpommern untersucht. Ziel war es, den Gehalt an Ochratoxin A, dem wichtigen Pilzgift zweier Schimmelpilze (*Aspergillus* und *Penicillium*) im Kaffee zu bestimmen. Der lebensmittelrechtlich zulässige Maximalwert von 5 µg/kg Kaffee ist nicht überschritten worden. Die Bohnen und Pulver der kleinen Röstereien schnitten mit einem mittleren Wert von nur 0,2 µg/kg Ochratoxin A besser ab als die Supermarktware mit durchschnittlich 0,7 µg/kg. Schimmelpilze wachsen bei ungeeigneten Temperaturen und zu hoher Luftfeuchte während der Ernte, dem Transport, der Lagerung und Verarbeitung von Kaffee. Es ist allerdings kaum möglich, die Ochratoxin A-Belastung völlig zu unterbinden. "Dieses Schimmelpilzgift ist in der Lage, das menschliche Immunsystem und die Nieren zu schädigen. Daher ist die Einhaltung des Grenzwertes sehr wichtig.", erläutert Feldhusen. Im Rahmen des gesundheitlichen Verbraucherschutzes ist der maximal zulässige Höchstwert in einer EU-Verordnung (EU VO 1881/2006) geregelt.

Dringende Vorsicht vor Gespinstnestern des Eichenprozessionsspinners geboten (15.10.2009)

„Im Landkreis Ludwigslust sind in verstärktem Umfang auffällige Gespinstnester an verschiedenen Eichenarten zu beobachten.“, warnt das Landesamt für Landwirtschaft, Lebensmittelsicherheit und Fischerei in Rostock. „ Sie sind die Hinterlassenschaften des Eichenprozessionsspinners, der im Sommer diese Bäume besiedelt hat. Die Altraupen dieses Schmetterlings besitzen winzige Gifthaare, die bei Kontakt verschiedene Symptome hervorrufen können: Juckende, entzündliche Hautausschläge, ggf. Augenbindehautentzündungen und nach Einatmen auch asthmatischen Beschwerden.“, warnt Dr. Joachim Vietinghoff, Leiter des Pflanzenschutzdienstes. Die Gespinstnester (Foto im Anhang) sind vor allem entlang der Verkehrsstraßen auffällig. Es sind die „Wohnungen“ der Larven und Puppen des Eichenprozessionsspinners. Die Gifthaare sind in Raupenhäuten, Gespinstnestern und in unmittelbarer Umgebung befallener Bäume zu finden und bleiben über Jahre aktiv wirksam. Deshalb ist jegliche Berührung befallener Eichenbäume unbedingt zu vermeiden! Auf Spaziergänge im näheren Umfeld sollte verzichtet werden. Auch müssen Kinder auf die Gefahr hingewiesen werden. Für freilaufende Haustiere besteht ebenfalls ein hohes Allergiepotehtial.

Hintergrund

Der Eichenprozessionsspinner ist ein Schmetterling, der vor allem in warmen und trockenen Jahren günstige Vermehrungsbedingungen vorfindet. In Mecklenburg-Vorpommern lässt sich eine zunehmende Verbreitung deutlich beobachten.

Die Raupen dieses Schmetterlings wandern von Mai bis Juli/August während der Abendstunden in Kolonnen in die Krone des Wirtsbaumes, fressen das Blattwerk und kehren in den Morgenstunden in ihr Nest zurück. Eichen besitzen ein hohes Regenerationsvermögen - Schäden an Bäumen sind eher gering.

Kontrollen von nativem Rapsöl ergaben: in der Flasche ist sonnengelbes Gesundes aus der Heimat (28.9.2009)

Mit einer großen Sortenvielfalt erobern native Speiseöle immer mehr den Markt. Der Verbraucher entscheidet nach verschiedenen Gesichtspunkten, welches Öl er nutzt. Die Frage, ob auch die Qualität Rapsöl in der Flasche ist, die auf dem Etikett steht, analysieren die Neubrandenburger Experten im Landesamt für Landwirtschaft, Lebensmittelsicherheit und Fischerei. „Untersuchungen des vergangenen Jahres haben ergeben, dass die Rapsöle insgesamt eine hohe Qualität aufweisen. Seit Anfang 2008 wurden 24, überwiegend kaltgepresste Rapsöle überprüft. Diese sind für die

menschliche Ernährung durch die enthaltenen Omega-Fettsäuren am wertvollsten. Nur bei einer einzigen Probe ergaben sich Fehler im Geschmack: eine intensive Röstnote deutete auf zu hohe Temperatur bei der Saattrocknung hin.“, so Prof. Frerk Feldhusen, Direktor des Amtes. „Damit war diese Probe Öl als wertgemindert zu beurteilen.“, ergänzt Feldhusen.

Die sensorische Beurteilung – Geruch, Geschmack, Aussehen - spielt eine wichtige Rolle und steht im engen Zusammenhang mit dem Genusswert des Lebensmittels Öl. Daneben wurden chemische Parameter ermittelt, um zu untersuchen, ob ausschließlich hochwertige nativ kaltgepresste oder wasserdampfbehandelte Rapsöle vorlagen. Es zeigte sich, dass eine Wasserdampfbehandlung zur besseren Haltbarkeit immer richtig gekennzeichnet war.

„Das kaltgepresste, unbehandelte Rapsöl steht in seiner Fettsäurezusammensetzung dem als gesundheitlich sehr wertvoll eingeschätztem Olivenöl keineswegs nach. Im Vergleich zu anderen Pflanzenölen hat es den höchsten Gehalt an ungesättigten Fettsäuren.“, so Feldhusen. „Nach unseren Untersuchungen können die Verbraucher Rapsöl bedenkenlos genießen. Wenn Sie Pressungen aus M-V kaufen, ernähren Sie sich gesund und unterstützen außerdem einheimische Landwirte und Verarbeitungsbetriebe!“

Hintergrund

Rapssamen haben einen Ölanteil von ca. 40 %. Erst durch die Züchtung der Doppelnull-Rapssorten in den 70er Jahren bekam das Rapsöl als Lebensmittel immer mehr Bedeutung: geringe Gehalte an bitter schmeckenden Erucasäure und nahezu keine Glucosinate waren die Basis für die Verwendung in der Küche. Der Rapsanbau wurde in Deutschland vorangetrieben, um sich aus der kostspieligen Abhängigkeit von Fett- und Öleinfuhren zu lösen. In M-V werden heute ca. 20 % der Ackerfläche für den Anbau von Winterraps genutzt. Die Ernährungsindustrie ist Hauptabnehmer des Rapsöles (Speiseöl; Grundlage für Margarinen). Die Verarbeitung zu Biodiesel spielt in Abhängigkeit von Abnahmemengen auch eine Rolle.

Pflanzenöle werden in verschiedenen Qualitätsstufen angeboten. Die nativen kaltgepressten und nicht raffinierten kaltgepressten Rapsöle haben ein besonderes, arteigenes Aroma und einen deutlichen, artspezifischen Saatgeschmack. Sie zeigen zudem aufgrund ihrer Naturbelassenheit eine intensive Gelbfärbung, was von den Verbrauchern in zunehmendem Maße geschätzt wird.

Bei der Gegenüberstellung zum Olivenöl wird deutlich, dass Rapsöl den höheren Anteil ungesättigter Fettsäuren hat, die für den Menschen lebensnotwendig sind.

Vergleich Rapsöl – Olivenöl in Bezug auf die Fettsäuren

	gesättigte Fettsäuren	einfach gesättigte Fettsäuren	mehrfach ungesättigte Fettsäuren
Rapsöl	6 %	66 - 69 %	27 - 28 %
Olivenöl	14 %	73 %	9 %

Zur Beurteilung der sensorischen Qualität von nativen kaltgepressten und nicht raffinierten Rapsölen vergibt unter anderem die Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft (DGF) seit 2006 jährlich die DGF-Rapsölmedaille für ausgezeichneten Geschmack nativer Öle – auch einige Rapsöle aus M-V bekamen in der Vergangenheit dieses Siegel. Rapsölprämierungen der Öle des Jahres 2009 erfolgen Anfang 2010.

Speiseeis - süß - fruchtig - unbedenklich? (1.9.2009)

Wer mag es nicht – ein kühles Eis an warmen Tagen. Eine häufig gestellte Frage dabei: ist der Genuss auch gesundheitlich unbedenklich?

Etwa 500 Speiseeisproben werden jährlich im Landesamt für Landwirtschaft, Lebensmittelsicherheit und Fischerei mikrobiologisch untersucht. Die Ergebnisse zeigen, dass krankmachende Keime kaum eine Rolle spielen. Aber es gibt immer wieder Hygienemängel bei der

Herstellung und der Abgabe des Gefrorenen. Das gilt besonders für Softeis.

Bis August 2009 wurden 378 Speiseeisproben, darunter 205 Softeiseinsendungen, untersucht. Krankheitserreger wurden nicht nachgewiesen. 75 Proben mussten aber wegen Grenz- bzw. Warnwertüberschreitungen von Hygienenachweiskeimen (Enterobakterien = Darmbakterien) beanstandet werden. Bei Softeis wurde somit fast jede dritte Probe beanstandet. Zwei Milcheisproben hatten außerdem einen fremdartigen Geschmack.

Die Ergebnisse zeigen, dass Speiseeis ein sicheres Lebensmittel ist. Allerdings weisen die Beanstandungen auf Hygienemängel hin, die sowohl bei der Herstellung als auch bei der Abgabe von Eis eine Rolle spielen. Sie geben Anlass zu Kontrollen der Eisdielen mit entsprechenden Auflagen durch die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter. „Eis mit Milchanteil ist ein guter Nährboden für Bakterien. Zudem wird es in seinen zahlreichen Varianten gern von Kindern gegessen. Um hier mögliche Erkrankungen zu verhindern, sind die amtlichen Kontrollen sehr wichtig.“, so Dr. Wolfgang Dee, Dezernatsleiter im Landesamt in Neubrandenburg. „Offensichtlich gibt es besonders Probleme mit der fachgerechten Reinigung und Desinfektion der Softeisautomaten.“, ergänzt Dee.

Landesamt warnt vor dem Fuchsbandwurm (25.8.2009)

Das Sammeln von Pilzen, Heidelbeeren, Brombeeren ist besonders in der jetzigen Jahreszeit eine beliebte Beschäftigung. Aber Vorsicht: die Früchte aus der Natur können mit einer unsichtbaren Gefahr behaftet sein – den Eiern des Fuchsbandwurmes.

„Infektionen mit dem Kleinen Fuchsbandwurm gehören zu den gefährlichsten Erkrankungen, die vom Tier auf den Menschen übertragen werden können!“, warnt Prof. Frerk Feldhusen, Direktor des Landesamtes für Landwirtschaft, Lebensmittelsicherheit und Fischerei in Rostock. „Das Tückische: Die Zeit zwischen Infektion mit dem Fuchsbandwurm und dem Ausbruch der Krankheit kann bis zu 15 Jahren betragen. Auch wenn die Überlebenszeit des infizierten Menschen heutzutage unter Dauermedikation verlängert werden kann, heilbar ist die Krankheit in der Regel nicht!“, ergänzt Prof. Feldhusen.

Vor allem bei Füchsen aber auch bei Marderhunden ist der Fuchsbandwurm in M-V nach Untersuchungen im Landesamt festgestellt worden. Der Befall hat zugenommen, gebietsweise ist jeder vierte Fuchs infiziert.

Infizierte Tiere scheiden mit dem Kot viele Wurmeier aus. Alles, was mit dem Kot in Berührung kommt, kann somit Träger von Fuchsbandwurmeiern sein.

Fressen Mäuse oder andere Beutetiere des Fuchses Bandwurmeier, können diese infiziert werden. Fangen fleischfressende Haustiere, z. B. Hunde, infizierte Mäuse, können sie erkranken. Und damit ist der Mensch bei Kontakt mit dem Haustier ebenfalls in Infektionsgefahr.

Füchse und Marder wandern auch durch (Vor)Gärten, Obstplantagen und über Felder. Daher ist es möglich, dass Kot von infizierten Tieren an kultivierte, bodennah wachsende Pflanzen und Früchte kommt.

„Es ist Bestandteil der allgemeinen Küchenhygiene, rohes Obst und Gemüse vor Verzehr sehr gründlich zu waschen. Das Abwaschen ist die einfachste Methode, Schaderreger und Schadstoffe an Lebensmitteln zu vermindern! Ebenso hat jeder gelernt: vor dem Essen die Hände waschen.“, empfiehlt Prof. Feldhusen zur Reduzierung eines Infektionsrisikos. Die sichere Abtötung der Bandwurmeier ist jedoch nur durch Erhitzung möglich!

Laufen Haustiere frei herum, ist eine regelmäßige Entwurmung ratsam.

Hintergrund:

Der Befall eines Organismus mit dem Fuchsbandwurm heißt Echinokokkose. Sie wird durch das Finnenstadium des Fuchsbandwurmes (*Echinokokkus multicularis*) hervorgerufen und gehört zu den gefährlichsten Zoonosen des Menschen. Die Krankheit hat einen schweren klinischen Verlauf mit einer hohen Sterblichkeit. Durch den Fuchsbandwurm werden Leber und andere Organe befallen und von den tumorartig wuchernden Parasiten zerstört.

Folgende Fakten gilt es zu beachten:

- möglichst keine rohen Waldfrüchte verzehren - kochen, backen über 70 Grad tötet die Bandwurmeier,
 - hausübliches Einfrieren von minus 20 Grad tötet die Eier des Fuchsbandwurmes nicht ab/ebenso zeigen handelsübliche Desinfektionsmittel und Alkohol keine sofortige Wirkung,
 - Hunde und Katzen sollten prophylaktisch in regelmäßigen Abständen entwurmt werden,
 - Anfassen von kranken/toten Tieren, besonders Füchsen, nur mit Handschuhen und Mundschutz.
- Der Nachweis von *Echinococcus multilocularis* ist gemäß Verordnung über meldepflichtige Tierkrankheiten zu melden.

Weitere Informationen unter: www.lalf.de

Grillsaison - Wissenswertes für einen gesunden Genuss (10.8.2009)

Die Grillsaison ist in vollem Gange. Aber Achtung: „Beim Grillen können krebserregende chemische Verbindungen entstehen. Durch sachgerechten Umgang mit Grill und Grillgut lässt sich die Bildung dieser gefährlichen Substanzen weitgehend vermeiden“, sagt Prof. Frerk Feldhusen, Direktor des Landesamtes für Landwirtschaft, Lebensmittelsicherheit und Fischerei in Rostock.

Wird gepökelttes Fleisch wie z. B. Kassler, Bockwurst, Wiener Würstchen, Schinken oder Speck gegrillt, verbindet sich das Nitrit aus dem Pökelsalz mit den Eiweißstoffen im Fleisch zu Nitrosaminen, die Krebs erregen können. Gepökelte Produkte sollten deshalb nicht gegrillt werden! In angebrannten oder gar verkohlten Fleischstücken befinden sich ebenfalls gesundheitsgefährdende Stoffe (hetero-zyklische aromatische Amine).

Beim Verbrennen von organischem Material - also ggf. auch beim Grillen von Lebensmitteln - entstehen krebserregende Benzpyrene. Sie gehören chemisch zu den Polyzyklischen Aromatischen Kohlenwasserstoffen, kurz PAK genannt. Rauch, der sich beim Grillen auf der Oberfläche der Garguts niederschlägt, enthält besonders viele solcher Stoffe. Tropft Fett, Fleischsaft oder Marinade aus dem Grillgut in die Glut und verbrennt, bilden sich ebenfalls viele Benzpyrene. „Für unbehandeltes Fleisch gibt es derzeit keine Grenzwerte für diese Substanzen. Bei geräuchertem Fleisch gilt die Europäische Kontaminanten-Verordnung, die einen maximalen Wert von 5 Mikrogramm pro Kilogramm Frischfleisch angibt. Sicher ist, dass beim Grillen mit Holzkohle oder Rösten über Feuer in der äußeren Schicht des Grillgutes ein Mehrfaches dieser gesundheitsschädigenden Substanz entsteht“, warnt Feldhusen. So kann die besonders beliebte Kruste des Grillguts das 10 bis 200fache an Benzpyren enthalten, was den Mengen Benzpyren aus dem Rauch von mehreren hundert Zigaretten entspricht.

Aus diesem Grund sollten Sie auf das Bespritzen des Grillguts mit Bier oder das ständige Aufgeben von Marinade verzichten. Es genügt, wenn das Fleisch erst kurz vor dem Ende der Grillzeit noch einmal mit frischen Kräutern gewürzt wird. Um ein Abtropfen zu vermeiden, kann Alufolie unter das Grillgut gelegt werden. Auch wiederverwendbare Aluschälchen sind eine Alternative. Das Anbrennen wird in der Regel vermieden, wenn zwischen Grillrost und Glut ca. 15 Zentimeter Abstand ist. Verkohlte Stellen am Lebensmittel sollten vor dem Verzehr unbedingt großzügig abgeschnitten werden.

Bei Beachtung dieser Hinweise steht einem gesunden Genuss durch diese nährstoffschonende und fettsparende Art der Zubereitung des Fleisches nichts im Wege.

Gefährliche Schönheit - Das Jakobskreuzkraut (13.7.2009)

„Die Pflanzengifte des Jakobskreuzkrautes können Leberschäden mit tödlichem Ausgang verursachen.“, so Prof. Frerk Feldhusen, Direktor des Landesamtes für Landwirtschaft, Lebensmittelsicherheit und Fischerei M-V in Rostock. Gefährdet sind zunächst Tiere, die auf wenig gepflegten Weiden gehalten oder von solchen Wiesen ernährt werden. „In unserem Bundesland sind das vor allem Pferde. Gerade Jungtiere lassen sich von dem bitteren Geschmack nicht abschrecken und verzehren diese Pflanzen zusammen mit Gräsern.“, betont Feldhusen. Besonders tückisch: Die Gifte (Alkaloide) werden weder im Heu, noch in der Silage abgebaut. In diesen Futterarten nehmen selbst erfahrene Tiere die gefährliche Pflanze auf. Das Jakobskreuzkraut ist eine heimische Wildpflanze, deren Auftreten sich in der Vergangenheit eher auf Wegränder beschränkte. Allmählich breitete sich die Pflanze über extensiv bewirtschaftete Weiden und Stilllegungsflächen aus. Heute findet man sie auf den beschriebenen Flächen in Stadt und Land, in teilweise hohen Dichten. Aufgerufen sind alle Tierhalter von Pferden und Kühen, ihre Flächen auf die giftige Pflanze zu untersuchen.

„Um das Wachstum zu verhindern, reicht in der Regel eine konsequente Weidepflege mit mehrfachem Schnitt vor der Samenreife des Jakobskreuzkrautes. Bei starkem Auftreten bleiben als letzte Mittel Umbruch und/oder chemische Bekämpfung der Giftpflanze.“, sagt Stephan Goltermann, Pflanzenschutzexperte beim Landesamt. Auf Nachfrage gibt der Pflanzenschutzdienst des Landesamtes Hinweise zur Flächensanierung.

Hintergrund

Das gelb blühende Jakobskreuzkraut (*Senecio jacobaea*) gehört zu den Korbblütlern wie Gänseblümchen und Löwenzahn auch. Im Gegensatz zu seinen bekannten Verwandten ist das Jakobskreuzkraut jedoch giftig.

Weitergehende Informationen finden Sie auch unter <http://www.jakobskreuzkraut.de>.

Angelsaison Sommer 2009 (7.7.2009)

Mit Beginn der Urlaubssaison und der Sommerferien zieht es wieder Angler an die Gewässer des Landes Mecklenburg-Vorpommern. Neben einer Angelausrüstung und den entsprechenden Ködern ist der Besitz der entsprechenden Dokumente - Fischereischein und Angelerlaubnis des Fischereiberechtigten für das Gewässer - erforderlich.

Alle Gewässer des Landes Mecklenburg-Vorpommern unterliegen beim Angeln der Fischereischeinpflicht.

Wer keinen Fischereischein besitzt, kann diesen als Touristenfischereischein ohne Vorlage einer Sachkundeprüfung bei den örtlichen Ordnungsbehörden oder beim Landesamt für Landwirtschaft, Lebensmittelsicherheit und Fischerei (LALLF) M-V für eine geringe Gebühr erwerben. Dieser Schein gilt bis zu 28 Tage.

Für anglerisch interessierte Touristen stellt sich oft die Frage: Wo kann man für den See oder das Fließgewässer die Angelerlaubnis erwerben? Auch hier gibt es Hilfe. Erstmals hat der Fischereischutzverein in Zusammenarbeit mit dem Landesanglerverband und dem LALLF ein umfassendes Gewässerverzeichnis erstellt. In einer 200-seitigen Broschüre sind über 1.400 Seen und Fließgewässer, 270 Schon- und Schutzgebiete und 230 Ausgabestellen für Angelerlaubnisse karten- und listenmäßig eingetragen. Damit kann sich jeder Angler schnell mit den fischereilichen Eigentums- oder Pachtverhältnissen vertraut machen.

Mit dem Besitz der beiden Fischereidokumente und der Beachtung der sonstigen Bestimmungen, z. B. zu Mindestmaßen, Schonzeiten und -bezirken, hängt der Angelerfolg nur noch vom Glück und/oder Können des Petrijüngers ab.

Weitere Informationen zum Angeln in Mecklenburg-Vorpommern können unter www.lallf.de (Fachgebiet Fischerei) abgerufen werden.

Landesamt rät zur Stockzubereitung ohne Eier (25.6.2009)

Gerade zur Ferienzeit ist es ein beliebter Spaß, Brotteig am Lagerfeuer zuzubereiten. „Doch noch zu häufig endet das Vergnügen mit einer unangenehmen Durchfallerkrankung. „Wenn für den Teig rohe Eier verwendet werden, die Salmonellen enthalten, und er anschließend nicht ordentlich durchgebacken wird, kann man an einer Salmonellose erkranken“, warnt Prof. Frerk Feldhusen, Direktor des Landesamtes für Landwirtschaft, Lebensmittelsicherheit und Fischerei in Rostock.

Das gilt vor allen Dingen, wenn Kinder den Teig für das Stockbrot, das in manchen Regionen auch Knüppelkuchen heißt, ins Lagerfeuer halten und nicht ganz durchgaren. Dann ist das Brot möglicherweise außen schon schwarz, innen aber noch roh. Und dann ist die Infektionsgefahr hoch. „Von den im letzten Jahr untersuchten Eiern (612 Proben) wiesen 0,3 % der Proben Salmonellen auf. Diese Bakterien sterben nur ab, wenn der Teig vollständig durcherhitzt wird. Die Wahrscheinlichkeit, dass Menschen nach Aufnahme von Salmonellen erkranken ist hoch“, sagt Prof. Feldhusen.

Salmonellen werden bei Eiern sowohl auf der Schale als auch im Eigelb nachgewiesen. Sie vermehren sich bei Temperaturen von sieben bis 45 Grad Celsius und zwar umso stärker, je höher die Temperatur ist. Bei Temperaturen oberhalb von 60 Grad Celsius beginnen sie langsam abzusterben. Um vorhandene Salmonellen abzutöten, müssen Lebensmittel ausreichend erhitzt werden, so dass die Temperatur im Kern für mindestens zwei Minuten 70 Grad oder mehr beträgt.

Salmonellen-Infektionen sind Durchfallerkrankungen, die mit Übelkeit, Erbrechen, Kopfschmerzen und Fieber einhergehen können. Jährlich werden in der Bundesrepublik 50 000 Salmonelleninfektionen gemeldet, die Dunkelziffer ist um ein Vielfaches höher. Von vornherein ausschließen lässt sich das Risiko einer Salmonellenvergiftung beim Zubereiten von Stockbrot, indem man erst gar keine Eier verwendet.

Anlage

Rezept für Stockbrot ohne Ei (12 Stück)

Zubereitungszeit 60 Minuten ohne Teiggehzeit

1 kg Weizenmehl

3 Pck. Trockenhefe

1 TL Zucker

2 TL Salz

1/2 TL grober Pfeffer

1 Zweig Rosmarinnadeln

1 TL Kräuter der Provence / > 500 ml lauwarmes Wasser

Mehl in eine Rührschüssel sieben, mit Trockenhefe sorgfältig vermischen. Die restlichen Zutaten hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort stehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. 12 Stöcke (80-100 cm lang) mit Alufoile umwickeln, aus dem Teig 12 lange Rollen formen und jeweils an der Spitze beginnend um die Stöcke wickeln. Das Stockbrot am Stockende in die heiße Glut halten und 10-15 Minuten backen.

Landesamt warnt vor Larven des Eichenprozessionsspinners (22.6.2009)

Die Raupen (Larven) des unscheinbaren und nachts fliegenden Falters besitzen mikroskopisch kleine Brennhaare mit Widerhaken, die das Nesselgift Thaumetopoein enthalten. Berühren die Härchen der Larve die Haut oder werden sie eingeatmet, verursachen sie allergische Reaktionen“, so Dr. Robert Schmidt, Schädlingsexperte vom Landesamt für Landwirtschaft, Lebensmittelsicherheit und Fischerei in Rostock. Die giftigen Haare der Raupen können zu juckenden Ekzemen, Nesselfieber und Augenentzündungen führen. Nach Einatmen der feinen Härchen können sie auch Atemnot, Schwindel und Fieber, sowie Asthma-Anfälle auslösen. Süddeutsche Bundesländer plagen sich seit Jahren mit dem Schädling herum. Mittlerweile ist er auch hierzulande zu finden. Erste Befallsgebiete lagen 2007 im Südwesten um Lübtheen herum. 2008 weitete sich sein Vorkommen bereits deutlich aus, so dass Eichenalleen kilometerlang befallen waren. „In diesem Jahr haben erste Stichproben zwischen Lübtheen und Ludwigslust ergeben, dass trotz Bekämpfung wieder Befallsnester mit Hunderten von Raupen vorhanden sind. Da dieser wärmeliebende Schmetterling sich von Süden nach Norden hin ausbreitet, rechnen wir damit, dass der Eichenprozessionsspinner unerkannt auch andere Gebiete im südlichen Mecklenburg besiedelt“, sagt Schmidt.

Befallene Eichen weisen oft zahlreiche nestartige Gespinste der Tiere in den Astgabeln, am Stamm und am Stammfuss auf. Die Raupenhaare werden vom Wind über weite Strecken getragen und verlieren ihre allergene Wirkung erst nach langer Zeit. Leere Gespinste, sowie Raupenhaare bleiben ein Jahr lang gefährlich, auch über Kleidung und Schuhe. „Da die befallenen Bäume oft Rad- und Wanderwege säumen, besteht ein akutes Risiko für Anwohner und Touristen“, warnt Schmidt. Das Landesamt rät: Vor allem in der Zeit von Ende Mai bis Anfang Juni, wenn die Raupen sich im Entwicklungsstadium befinden und ihre Wanderung beginnen, sollten vor allem Kinder und durch Allergien vorbelastete Personen befallene Gebiete meiden. Keinesfalls sollten die Gespinnstnester berührt werden. Bei entsprechend juckenden oder schmerzenden Ekzemen den Arzt aufsuchen. Treten die Beschwerden nach Spaziergängen oder Aktivitäten in der Natur auf, sollte man den Arzt darauf hinweisen.

Toxische und allergische Reaktionen lösen die Raupenhärchen auch bei Säugetieren wie Hunden, Katzen oder Pferden aus.

Hintergrund:

Die Raupen des Eichenprozessionsspinners schlüpfen etwa Anfang Mai, zu Beginn des Blattwachstums und fressen die wachsenden Blätter. Sie leben in größeren Familienverbänden in Nestern aus locker zusammen gesponnenen Blättern oder Zweigen. Mitte Juni ziehen sich die älteren Raupen tagsüber und zur Häutung in bis zu einem Meter große, auffällige mit Kot und alten Larvenhäuten gefüllte Gespinnstnester am Baumstamm und in Astgabelungen zurück. Von dort aus begeben sich die Raupen wie in einer Prozession auf Nahrungssuche. Dabei wandern oft viele Tiere in Bändern von mehr als zehn Metern Länge nebeneinander her – meist in die Baumkronen, um dort Kahlfrass zu betreiben. Der ökologische Schaden ist bei einjährigem Befall noch relativ gering. Wiederholt sich dieser aber über Jahre, wird die Vitalität der Eichen so geschwächt, dass sie gegenüber anderen Stressfaktoren und Schädlingen anfälliger sind und es nicht nur zu Zuwachsverlusten, sondern auch zum Absterben kommen kann.

Schnellwarnungen für Verbraucher in M-V jetzt online (15.5.2009)

Glassplitter im Weinsauerkraut, Salmonellen im Entenbrustfilet, krebserregender Azofarbstoff in einer Handspielpuppe oder in Lederhandschuhen, Heferückstände im Wein, große Knochenstücke im Hundefutter . . .

Dies sind nur einige wenige Beispiele für Produktwarnungen des letzten Jahres - bisher nur einzusehen in einem behördeninternen europäischen Schnellwarnsystem.

Ab sofort sind solche Rückrufaktionen der Industrie auf der Homepage des Landesamtes für

Landwirtschaft, Lebensmittelsicherheit und Fischerei veröffentlicht: Unter dem Butten „Öffentliche Warnungen“ auf der Startseite des Landesamtes www.lallf.de. Erfasst werden Informationen über Lebensmittel, Futtermittel und Bedarfsgegenstände, die in Mecklenburg-Vorpommern auf dem Markt sind. Nicht immer muss von diesen Produkten ein Gesundheitsrisiko ausgehen. So soll auch verhindert werden, dass ein nicht zum Verzehr geeignetes, insbesondere ekelerregendes, Lebensmittel über einen längeren Zeitraum auf den Markt gerät. Und es geht darum, Verbraucher vor Täuschung durch falsche bzw. fehlende Inhaltsangaben zu schützen.

Landesüberwachungsprogramm 2008 ergab: Schinken oft Schinkenimitat (31.3.2009)

„Nur ein Viertel der im Rahmen eines Landesüberwachungsprogramms des Jahres 2008 untersuchten Proben „Schinken“ aus Gastronomiebetrieben in M-V entsprach der Allgemeinen Verkehrsauffassung für einen klassischen Kochschinken. 60 % der analysierten Warenproben mussten als „irreführend bezeichnet“ beurteilt werden.“, so Cornelia Trapp, Abteilungsleiterin für Lebensmitteluntersuchungen im Landesamt für Landwirtschaft, Lebensmittelsicherheit und Fischerei, Rostock.

Die Mitarbeiter der Fachabteilung des LALLF stellten fest: auf Speisekarten und Werbeflyern wird häufig mit dem Begriff „Schinken“ geworben, obwohl auf den verwendeten Originalverpackungen teilweise andere Bezeichnungen für die enthaltenen Erzeugnisse deklariert waren.

Also war häufig nicht der erwartete „echte Kochschinken“ in den angebotenen Speisen oder in der Verpackung. Der Verbraucher wurde dann mit Schinkenersatz-Produkten, sogenannten Imitaten getäuscht.

Bei den Schinkenersatzprodukten handelt es sich um Erzeugnisse, die gemäß der Laboruntersuchungen zwischen 45 bis 80 % Fleisch enthielten. Der fehlende Fleischanteil wurde mit Wasser, Binde-, Gelier- und Verdickungsmittel sowie Sojaweiß aufgefüllt. So entsteht aus der Mischung mit Fleischstückchen eine schnittfeste Masse – ein Lebensmittel eigener Art, welches keinesfalls als „Schinken“ bezeichnet werden darf. Es unterscheidet sich vom herkömmlichen Schinken in der chemischen Zusammensetzung, dem Aussehen, Geschmack und Geruch. Der verminderte Fleischanteil ermöglicht einen geringen Preis für das Schinkenimitat. Daher ist die Imitatvariante eine betriebswirtschaftlich attraktive Alternative in der Herstellung verschiedener Gerichte, wie z. B. Schinkenpizza, Schinkennudeln oder Salat mit Schinken.

Um den Verbraucher sachgerecht zu informieren und vor Irreführungen zu schützen, müssen Erzeugnisse unmissverständlich deklariert sein. Die Bezeichnung eines Lebensmittels muss den tatsächlichen Charakter des Produkts hinreichend genau beschreiben.

Weniger verbotene Weichmacher in Kinderspielzeug nachgewiesen - Untersuchungsergebnisse 2008 aus M-V (3.2.2009)

„Knapp acht Prozent der untersuchten Spielwaren im Jahr 2008 enthielten verbotene Weichmacher.“, so der Direktor des Landesamtes für Landwirtschaft, Lebensmittelsicherheit und Fischerei, Prof. Feldhusen, in Rostock. Bei den im Landesamt auf Weichmacher analysierten Spielwaren aus Kunststoff handelte es sich z. B. um Wasserspielzeug und Bastelmaterial. Zwei Drittel dieser als „nicht verkehrsfähig“ bewerteten Proben stammten aus China.

Nach rechtlichen EU-Regelungen im Jahr 2006 zu einigen Weichmachern ist mit diesen Untersuchungsergebnissen eine abnehmende Beanstandungsquote im Landesamt zu verzeichnen. Im Jahr 2007 lag der Anteil Spielwaren mit verbotenen Weichmachern noch bei 13,8 % (u. a. Puppen). Ursache ist die zunehmende Verwendung von Alternativprodukten in der Herstellung.

Aber: Weichmacher werden nach wie vor eingesetzt, weil sie Kunststoffprodukte geschmeidig halten. Neben der Nutzung für Spielzeug werden sie für viele Bereiche des täglichen Lebens verwendet, so z. B. auch in Material im Kontakt mit Lebensmitteln und der Haut. Das Gefährliche bei Spielzeug: kleine Kinder erkunden intensiv, sie bebeißen und belutschen es. Dabei können Anteile der chemisch ungebundenen Weichmacher herausgelöst werden. Bei einigen dieser Substanzen sind dosisabhängig leber-, nieren- und fruchtbarkeitsschädigende Wirkungen abgeleitet worden.

Jährlich werden in der Herstellung von Kunststoffen bzw. Spielwaren viele neue Chemikalien eingesetzt. Das führt notwendigerweise zu ständigen Anpassungen und Entwicklungen bei den amtlichen Kontrolluntersuchungen. „Nur durch unabhängige Untersuchungen und verbindliche Festlegungen von Grenzwerten werden Kinder besser vor gesundheitlichen Gefahren geschützt werden können.“, kommentiert Feldhusen die Gesetzeslage.

Ein geringeres Sicherheitsrisiko besteht bei Spielzeug mit deutschem TÜV-Siegel.

Hintergrund:

Bei einem Nachweis von verbotenen Weichmachern in Spielzeug müssen die Hersteller Rückrufaktionen starten oder Produktionsumstellungen vornehmen. Aber nicht für alle Weichmacher existieren gesetzliche Grenzwerte. In diesen Fällen erhalten die Produzenten Hinweise vom Landesamt, dass diese Substanzen nachgewiesen wurden.

Im Jahr 2007 wurden von der EU für sechs Weichmacher Verbote bzw. tolerierbare tägliche Aufnahmemengen für Kleinstkinder definiert. Die viel diskutierte, neue EU-Spielzeugrichtlinie (vom 18.12.2008, noch nicht veröffentlicht) geht nicht direkt auf diese Stoffe ein, da Weichmacher im Chemikalienrecht (REACH-VO (EG) Nr. 1907/2006 vom 18.12.2006, zuletzt geändert am 8.10.2008) geregelt sind. Es gibt aber aus der EU-Spielzeugrichtlinie einen Querverweis auf das Chemikalienrecht. Gesetzliche Änderungen zur Verwendung von weiteren Weichmachern sind zur Zeit nicht bekannt.

Vorsicht beim Verzehr von bitteren Mandeln und bitteren Aprikosenkernen, Gefahr durch Blausäure (22.12.2008)

Eine im Rostocker Landesamt für Landwirtschaft, Lebensmittelsicherheit und Fischerei (LALLF) eingegangene Beschwerde-Probe Amarettini hat eine bundesweite Rückrufaktion ausgelöst. „Auf Grund ihres herb bitteren Geschmacks untersuchten wir die italienischen Kekse auf Blausäure. Dabei stellten wir einen erhöhten Gehalt dieser gesundheitsgefährdenden Substanz fest. Der Lebensmitteldiscounter Plus hat darauf reagiert und das Produkt „Casa Domani Amarettini“ 250 g zurückgerufen. Es ist Ware betroffen, die ab Kalenderwoche 40/41/2008 in den Plus-Filialen zum Verkauf angeboten wurde“, informiert Cornelia Trapp, Chefin der Lebensmittelüberwachung des Amtes.

Die Expertin warnt in diesem Zusammenhang vor dem Verzehr von Bittermandeln und bitteren Aprikosenkernen: „Diese sind gerade in der Weihnachtszeit als Backzutaten beliebt aber gesundheitlich nicht ungefährlich! Die Kerne enthalten Amygdalin, welches während des Verdauungsprozesses Blausäure freisetzt.“ Amarettinis enthalten als charakteristische Zutat Aprikosenkerne. In Abhängigkeit vom Anteil an Aprikosenkernen, insbesondere dem Anteil an bitteren Kernen, kann der Gehalt an freisetzbarer Blausäure in diesen Produkten schwanken. Dieses haben die Untersuchungen im LALLF an verschiedenen Amarettiniprobe gezeigt. In sieben untersuchten Proben wurden Gehalte an freisetzbarer Blausäure von 28 bis 287 mg/kg Gebäck ermittelt, letzterer in den genannten italienischen Amarettini.

In Naturkostläden, Reformhäusern und über das Internet werden bittere Aprikosenkerne als Nahrungsergänzungsmittel angeboten. Häufig werden sie als alternatives Mittel zur Krebsbehandlung angepriesen. „Diese Aussage ist irreführend, weil die Wirkung wissenschaftlich nicht nachgewiesen ist. Erwiesen ist nur, dass im Handel erhältliche Kerne den Stoff in

Konzentrationen bis zu einem Milligramm pro Kern aufweisen können“, sagt Trapp. Das Bundesinstitut für Risikobewertung empfiehlt Verbrauchern daher, nicht mehr als ein bis zwei bittere Aprikosenkerne pro Tag zu verzehren oder besser noch, völlig darauf zu verzichten. Von Kindern ist das Produkt fernzuhalten. Darüber hinaus fordert die Behörde, dass die Hersteller auf die gesundheitlichen Risiken hinweisen sollten. Ähnlich wie bei Bittermandeln, wo die Etiketten bereits Warnhinweise enthalten, wie beispielsweise „Nicht zum Rohverzehr geeignet“, „Für Kinder unzulänglich aufbewahren“. Wer bei seinem Gebäck nicht auf den typischen Bittermandelgeschmack verzichten möchte, kann auf Bittermandelaroma zurückgreifen.

Hintergrund:

Blausäure (Cyanid) kann Symptome einer akuten Vergiftung, wie Krämpfe, Erbrechen sowie Atemnot hervorrufen und in hohen Dosen sogar zu einer tödlichen Atemlähmung führen. Gemäß einer Risikobewertung des britischen Committee on Toxicity soll die Aufnahme an Cyaniden 0,02 Milligramm pro Kilo Körpergewicht am Tag nicht überschreiten. Mit dem Verzehr nur eines Aprikosenkerns kann diese Aufnahmemenge bereits erreicht sein. Bei rohen Bittermandeln beträgt der Gehalt an Blausäure bis zu 3.000 Milligramm pro Kilogramm. So können je nach Körpergewicht, bereits etwa 5 bis 10 Bittermandeln bei Kindern zu einer tödlichen Blausäurevergiftung führen.

Untersuchung von zimthaltigen Lebensmitteln abgeschlossen, Cumarin-Werte deutlich gesenkt (18.12.2008)

„Der Gehalt an Cumarin in Lebensmitteln ist deutlich gesunken. Offenbar haben die Hersteller reagiert und ihre Rezepturen verändert“, sagt Cornelia Trapp, Chefin der Lebensmitteluntersuchung im Landesamt für Landwirtschaft, Lebensmittelsicherheit und Fischerei. „Während noch vor zwei Jahren die Frühstückscerealien namhafter Hersteller weit über dem Grenzwert lagen, gab es in diesem Jahr kaum Grund zur Beanstandung.“

Cumarin ist ein natürlicher Aroma- und Duftstoff, der außer in Cassia-Zimt zum Beispiel auch in Waldmeister, Steinklee und Tonka Bohnen enthalten ist. Er steht im Verdacht, die Leber zu schädigen, allerdings nur, wenn bestimmte Werte überschritten werden. Das Bundesinstitut für Risikobewertung hält, wie auch die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA), eine tägliche Aufnahmemenge (TDI-Wert) von 0,1 Milligramm Cumarin pro Kilogramm Körpergewicht für unbedenklich.

Bei Lebensmitteln, denen Zimt zugesetzt wird, sollen deshalb bestimmte Höchstmengen eingehalten werden, die in Abhängigkeit vom Lebensmittel und seiner Verzehrsmenge unterschiedlich festgelegt sind.

Die aktuellen Untersuchungen im Landesamt gaben keinen Grund zur Beanstandung. Von Januar bis zum 15. Dezember untersuchten die Lebensmittelchemiker 38 Proben. Davon zwölfmal Milchreis und Pudding, zehnmal Müsli und Cornflakes, elfmal Zimtsterne, einmal Mandelgebäck, zweimal Aromatisierte Liköre und zweimal Zimtgewürz sowie 18 Teesorten. Nur bei einer Teesorte wurde ein leicht erhöhter Cumarin Gehalt ermittelt. Yogitee mit 2,7 Milligramm im zubereiteten Aufguss lag geringfügig über dem empfohlenen Wert. „Er enthält als Hauptzutat Zimtrinde, so dass hier erwartungsgemäß der Cumarin Gehalt etwas höher ist. Auch die Zubereitungsempfehlung unterschied sich von den anderen Tees. So war auf ein Liter Wasser eine Menge von 1 gestrichenen Teelöffel (entspricht ca. 2 g Tee) zu verwenden und der Tee bedeckt 25 Minuten zu köcheln.“, erläutert Cornelia Trapp. Durch das lange Köcheln kann Cumarin gut in den Tee übergehen. In diesem Zusammenhang weist die Expertin darauf hin, dass besonders kleine Kinder, aufgrund ihres geringen Körpergewichtes durch den Verzehr von zimthaltigen Lebensmitteln zuviel Cumarin aufnehmen können. Deshalb wird empfohlen: Pro Tag sollten Kinder höchstens entweder vier Zimtsterne a 5,6 g oder einen Lebkuchen a 30 g, oder eine Portion Milchreis a 200 g oder zwei Müsliriegel a 70 g essen.

Rekordmenge an Getreide durch Pflanzengesundheitskontrolle zertifiziert (16.12.2008)

Etwa 1,1 Millionen Tonnen Getreide sind in den letzten drei Monaten im Rostocker Seehafen durch die Mitarbeiter der Pflanzengesundheitskontrolle des Landesamtes für Landwirtschaft, Lebensmittelsicherheit und Fischerei (LALLF) untersucht und zertifiziert worden. Im September waren es 353 814 Tonnen, im Oktober 324 679 Tonnen und im November 400 979 Tonnen. „Solche extrem hohen Monatsmengen haben wir seit Jahren nicht mehr kontrolliert. Eine enorme Leistung! Immerhin ist da in kürzester Zeit über die Hälfte der Getreideumschlagsmenge des Jahres 2008 und damit rund ein Fünftel des jährlichen Schüttgutumschlages des Hafens durch unsere Kontrolle gegangen“, betont der Chef des Pflanzenschutzdienstes Dr. Joachim Vietinghoff.

Vor allem Nahrungsweizen und Futtergerste wurden von Rostock aus in Länder wie Saudi Arabien, Iran, Algerien, Lybien, die Vereinigten Arabischen Emirate, den Sudan sowie weitere Länder Afrikas und Asien verschifft.

Exporte von Pflanzen und Pflanzenteilen aus der EU in Drittländer unterliegen der Pflicht einer Pflanzengesundheitskontrolle. Ist die Ware frei von Beanstandungen, wird ein Pflanzengesundheitszeugnis ausgestellt. Jegliche Ware pflanzlicher Herkunft, die in Nicht-EU-Länder exportiert wird, muß vom Amtlichen Pflanzenschutzdienst vor Ort auf Quarantäneschaderegner untersucht werden. Diese können von Land zu Land sehr verschieden sein. Besonders gefürchtet sind weltweit Vorratsschädlinge wie der Kornkäfer oder der Khaprakäfer.

Die beiden Kontrolleure im Hafen richten sich nach den konkreten Einfuhrbestimmungen der Importländer. Direkt beim Beladen der Schiffe werden Getreideproben entnommen und später im Labor mikroskopisch untersucht. „Nur für einwandfreie Ware heißt es am Ende: Freie Fahrt! Getreide aus Mecklenburg-Vorpommern hat weltweit einen erstklassigen Ruf. Die Kollegen des LALLF sorgen mit dafür, das dies auch so bleibt.“, unterstreicht Vietinghoff.

Gefahr durch Kiefernholz nematode an Verpackungsholz, Behörde bittet um Unterstützung (22.10.2008)

Der Kiefernholz nematode (*Bursaphelenchus xylophilus*) gehört zu den gefährlichsten Kiefern schädlingen weltweit. Aus seiner ursprünglichen nordamerikanischen Heimat wurde er wahrscheinlich über Asien nach Europa eingeschleppt und hier erstmals 1999 in Portugal nachgewiesen.

Besonders Holzverpackungen von Warensendungen sind ein großer Risikofaktor für die Übertragung des Schädling, der auch in unseren Wäldern einen enormen Schaden anrichten könnte. Zwar werden in der Europäischen Union und insbesondere in Portugal große Anstrengungen unternommen, um eine Ausbreitung in andere Länder zu verhindern, dennoch wurden jetzt erstmalig in Schweden Holzverpackungen aus Portugal mit einem Befall festgestellt. Auch unsere heimische Waldkiefer ist gegenüber diesen Nematoden hoch anfällig. Befallene Bäume zeigen Welkeerscheinungen und sterben bei hohen Temperaturen im Sommer relativ schnell ab. Da in Mecklenburg-Vorpommern Kieferbestände etwa 2/3 der Waldfläche bilden, hätte die Einschleppung katastrophale Folgen für das Ökosystem Wald! Eine Bekämpfung des Schädling im Baumbestand ist nicht möglich. Befallene Bäume müssen deshalb gefällt und deren Holz vernichtet werden.

Um zu überprüfen, ob befallenes Verpackungsholz aus Portugal mit Warenlieferungen auch nach Mecklenburg-Vorpommern gelangt ist, bittet der Pflanzenschutzdienst des Landes um Mithilfe! Firmen, die in den letzten Monaten entsprechende Waren aus Portugal eingeführt haben oder in den nächsten Wochen von dort beziehen, werden gebeten, den Pflanzenschutzdienst des Landesamtes für Landwirtschaft, Lebensmittelsicherheit und Fischerei Mecklenburg-Vorpommern zu informieren. Dem Verpackungsholz werden dann Proben zur Untersuchung entnommen. Für die Firmen entstehen weder Nachteile noch Kosten.

Sie erreichen den Pflanzenschutzdienst unter den Rufnummern: 0381 - 4035 439 oder 0381 - 4035 440 oder 0381 - 4035 - 430