15.12.2023

VERBRAUCHERSCHUTZ

Kontrolle weihnachtlicher und winterlicher Produkte

© picture alliance/dpa | Bernd Weißbrod

Symbolbild

Auch dieses Jahr stehen Adventskalender, Weihnachtsbäckerei, Entenbraten und mehr im Fokus der Lebensmittelüberwachung. Die Untersuchungen weihnachtlicher und winterlicher Produkte gewährleisten den Verbraucherinnen und Verbrauchern einen unbeschwerten Genuss in der Adventszeit.

„Weihnachten ist auch Zeit mit der Familie, die Zeit für kleine Geschenke und die Zeit für gutes Essen. Doch ist die Kennzeichnung von Schoko-Weihnachtsmann und Co. korrekt und kann der Weihnachtsbraten bedenkenlos genossen werden? Mit diesen Fragen und einem breit gefächerten Spektrum an Produkten beschäftigen sich die Expertinnen und Experten unserer Chemischen und Veterinäruntersuchungsämter (CVUAs) Freiburg, Karlsruhe, Sigmaringen und

Stuttgart. Korrekte Verbraucherinformation und sichere Lebensmittel sind uns ganzjährig ein großes Anliegen. Daher untersuchen die CVUAs derzeit schwerpunktmäßig auch wieder Lebensmittel, Verpackungsmaterial, Kosmetika sowie auch Kleidungsstücke, die in der winterlichen und vorweihnachtlichen Zeit Hochkonjunktur haben", erläuterte der Minister für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutzminister, Peter Hauk, am 15. Dezember 2023 in Stuttgart.

Beauty-Adventskalender

Mit 24 Überraschungen von dekorativer Kosmetik und Pflegeprodukten in Beauty-Adventskalendern locken Drogerien auch Erwachsene zum Kauf. Doch verstecken sich hinter den Türchen auch negative Überraschungen in Form von unerfüllten Erwartungen oder gar gesundheitlich bedenklichen Stoffen?

Im Jahr 2022 wurden bei untersuchten Adventskalendern insgesamt 29 Prozent der 216 verschiedenen Proben beanstandet. So trug eine Badeperle, die tierische Gelatine enthielt, die irreführende Aufschrift „vegan friendly" oder es fehlten vollständige Angaben von Inhaltsstoffen, Vorsichtsmaßnahmen oder Anwendungshinweisen. Aufgrund des relativ hohen Anteils beanstandeter Proben erfolgten im Jahr 2023 weitere Schwerpunktkontrollen im Bereich der Adventskalender. „Verbotene oder anderweitig bedenkliche Stoffe haben unsere Labore im letzten Jahr und auch 2023 in diesen Beauty-Adventskalandern nicht nachgewiesen. Allerdings lässt die Kennzeichnung der enthaltenen Produkte häufig zu wünschen übrig oder ist sogar irreführend", führte Minister Hauk aus.

Datteln und Weihnachtsgebäck unauffällig

Auch getrocknete Datteln erfreuen sich nicht nur in der Weihnachtszeit großer Beliebtheit als leckerer Snack und als Zutat für die Weihnachtsbäckerei. 2023 haben die Sachverständigen des CVUA Sigmaringen getrocknete Datteln auf Schimmelpilzgifte (Mykotoxine) mit unter anderem krebserregendem Potenzial geprüft. In keiner der untersuchten 20 Dattelproben waren Aflatoxine oder Ochratoxin A nachweisbar. Lediglich in einer Probe ergab die Untersuchung einen Gehalt des Alternariatoxins Tenuazonsäure, der knapp über der Bestimmungsgrenze lag. „Eine Schimmelpilzbelastung ist in Datteln somit glücklicherweise kein Problem", folgerte Minister Hauk.

Die alljährliche Überprüfung auf gesundheitlich bedenkliche Inhaltsstoffe bei Weihnachtsgebäck steht ebenso wieder auf dem Programm. Erfreulich sind die bisherigen Untersuchungsergebnisse. Weder bei Cumarin in Zimtsternen, noch bei Acrylamid oder bei Mineralölbestandteilen wurden bislang nennenswerte, auffällige Ergebnisse ermittelt. Lediglich für Acrylamid wurde in einer von 28 bisher untersuchten Proben, einem industriell hergestellten Spekulatius, eine Überschreitung des Richtwertes der Europäischen Union (EU) festgestellt.

Der von Natur aus in Zimt enthaltene Aromastoff Cumarin kann bei übermäßiger Aufnahme potenziell leberschädigend sein. Möglicherweise erbgutveränderndes und krebsauslösendes Acrylamid kann beim Backen weihnachtlichen Gebäcks entstehen.

Dies trifft auch für Mineralölbestandteile aus der Gruppe der MOAH (aromatische Kohlenwasserstoffe) zu, welche aus Verpackungsmaterialien (neben den MOSH, gesättigte Kohlenwasserstoffe) auf Lebensmittel wie Weihnachtsgebäck übergehen können. Hier wurde stichprobenartig bei Lebkuchen geprüft.

Entenbraten

Wenn es dann an die eigentlichen Festtage geht, kommt in vielen Familien auch eine Ente auf den Tisch. Problematische Rückstände und Kontaminanten bei Entenfleisch standen im Fokus eines bundesweiten Überwachungsprojektes. Die Expertinnen und Experten des CVUA Freiburg untersuchten 15 Proben europäischer Herkunft auf Dioxine, polychlorierte Biphenyle (PCB), zahlreiche Rückstände von Pflanzenschutzmitteln und Bioziden sowie darüber hinaus auch auf die derzeit viel diskutierten per- und polyfluorierten Alkylsubstanzen (PFAS). Die gute Nachricht: Die Untersuchung auf Rückstände an Pflanzenschutzmitteln, Bioziden und PFAS ergab in keiner der Entenfleisch-Proben auffällige Befunde. Auch die Gehalte an Dioxinen und dioxinähnlichen PCB lagen im Mittel in etwa um den Faktor 30 unter den derzeit geltenden Höchstgehalten. Somit kann man die Weihnachtsente bedenkenlos genießen. Allerdings sollten Verbraucherinnen und Verbraucher besonders beim Umgang mit rohem Entenfleisch auf eine gute Küchenhygiene achten: Die Krankheitserreger Campylobacter sowie Salmonellen sind häufig bei rohem Entenfleisch nachweisbar, so eine aktuelle Information des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit. Beim Durcherhitzen beziehungsweise Garen werden diese Bakterien zuverlässig abgetötet.

Kopfbedeckungen

Wenn es nach all den Genüssen auch einmal raus an die frische Luft gehen soll, sollten wärmende Kopfbedeckungen nicht fehlen. Zumeist bunt gefärbte Mützen und Stirnbänder wurden auf Farbstoffe und deren mögliche krebserregende Bestandteile, die primären aromatischen Amine, untersucht. Auch hier konnte ein positives Fazit der Untersuchungen gezogen werden: Keine der zehn untersuchten Proben (neun Mützen und ein Stirnband) wies auffällige Gehalte von unerwünschten Stoffen auf.

Bundesinstitut für Risikobewertung: Schutz vor lebensmittelbedingten Infektionen mit Campylobacter (PDF)

#Verbraucherschutz

Link dieser Seite:

https://www.baden-wuerttemberg.de/de/service/presse/pressemitteilung/pid/kontrolle-weihnachtlicher-und-winterlicher-produkte