



Bundesamt für  
Verbraucherschutz und  
Lebensmittelsicherheit

# Lebensmittelsicherheit in Deutschland

Pressekonferenz des BVL und der Bundesländer



## Digitale Teilnahme



[www.bvl.bund.de/pk2022](http://www.bvl.bund.de/pk2022)



[@BVLonline](https://www.youtube.com/@BVLonline)



[@BVL\\_Bund](https://twitter.com/BVL_Bund)



[@BVL\\_Bund](https://www.facebook.com/BVL_Bund)



## Lebensmittelsicherheit in Deutschland

### Wirtschaft

Eigenkontrolle,  
Rückverfolgbarkeit

### Amtliche Lebensmittel- überwachung

Risikoorientierte Kontrolle,  
Vollzug

### BVL

Koordination,  
Schnittstelle zu den  
Ländern, BMEL und EU





# Hauptaufgaben der Lebensmittelüberwachung



© ii-graphics - stock.adobe.com

## **1. Betriebskontrollen:**

Überwachung von Betrieben, die Lebensmittel erzeugen, verarbeiten, transportieren und handeln

## **2. Probenuntersuchungen:**

Untersuchung von Lebensmittelproben auf allen Stufen der Lebensmittelkette (inkl. Importkontrollen)



## Berichte zur Lebensmittelsicherheit



[www.bvl.bund.de/berichte](http://www.bvl.bund.de/berichte)



## Krankmachende Keime in Rinderhackfleisch

Shiga-Toxin bildende *E. coli* (STEC) und *Listeria monocytogenes*



© Andrey Starostin - stock.adobe.com

Rinderhackfleisch stellt eine mögliche Ansteckungsquelle mit *Listeria monocytogenes* und STEC-Bakterien dar. Empfindliche Verbrauchergruppen sollten deshalb kein rohes Hackfleisch verzehren.

### Ergebnisse

- über 400 Proben Rinderhackfleisch aus dem Einzelhandel untersucht:
  - 6,7 % der Proben enthielten STEC
  - 21,5 % der Proben enthielten *Listeria monocytogenes*
- Die Keimzahlen von *Listeria monocytogenes* waren zwar gering, können aber für besonders empfindliche Verbrauchergruppen eine Gesundheitsgefahr darstellen.



## Krankheitskeime in abgepackten Salaten

### Feldsalat, Rucola und Pflücksalat in Fertigpackungen belastet



© Noel - stock.adobe.com

Feldsalat, Rucola oder Pflücksalat in Fertigpackungen können Krankheitserreger enthalten. Empfindliche Verbrauchergruppen mit einem geschwächten Immunsystem sollten deshalb auf den Verzehr von abgepackten Salaten verzichten.

### Ergebnisse

- über 400 Salatproben in Fertigpackungen untersucht:
  - 46,7 % der Proben enthielten präsumtive *Bacillus cereus* mit z. T. hohen Keimzahlen
  - 1,9 % der Proben enthielten Shiga-Toxin bildende *E. coli* (STEC)
  - 2,3 % der Proben enthielten *Listeria monocytogenes* mit geringen Keimzahlen



## Acrylamid in Gemüsechips und geschwärzten Oliven

Weitere Minimierungsmaßnahmen erforderlich



© bit24 - stock.adobe.com

Acrylamid steht im Verdacht, erbgutschädigend und krebserregend zu sein. Bei aktuellen Untersuchungen wiesen vor allem Gemüsechips und geschwärzte Oliven relativ hohe Acrylamidgehalte auf.

### Ergebnisse

- 425 Proben Reiswaffeln, Pumpernickel, Rösti/Kartoffelpuffer, Oliven und Gemüsechips untersucht
  - In 317 Proben (75 %) war Acrylamid quantifizierbar.
  - 51,9 % der Gemüsechips-Proben überschritten den Richtwert für Kartoffelchips von 750 µg/kg.
  - Die Acrylamidgehalte von geschwärzten Oliven lagen deutlich über denen von grünen und schwarzen Oliven (Mittlerer Wert (Median) 290 µg/kg zu 11 µg/kg bzw. 23 µg/kg).





## Lebensmittelbetrug bei Sushi

### Austausch von hochpreisigen Fischarten und Meeresfrüchten



© karepa - stock.adobe.com

Nach Verarbeitung der Fische ist die Identifizierung der Spezies anhand der äußeren Form erschwert. Nur im Labor kann die richtige Fischart bestimmt werden.

### Ergebnisse

- 186 Sushi-Proben auf einen möglichen Austausch von teuren durch preiswerte Arten untersucht:
  - Am häufigsten untersucht: Lachs und Thunfisch → Bei allen Proben stimmte die deklarierte mit der nachgewiesenen Fischart überein.
  - Bei den übrigen Fischproben ein Drittel Abweichungen (35,9 %)
  - Am häufigsten nachgewiesen: Buttermakrele statt Butterfisch (8 von 9 Proben)



## Naschen kann krank machen

### STEC in Fertigteigen und Backmischungen



© cicisbeo - stock.adobe.com

Shiga-Toxin bildende *E. coli* (STEC) können akute Darmentzündungen (EHEC-Erkrankungen) hervorrufen. Vollständiges Erhitzen tötet die Bakterien.

### Ergebnisse

- 355 Proben untersucht
  - 10,4 % enthielten STEC
- Die gefundenen Erreger können beim Menschen akute Darmentzündungen hervorrufen, die zum Teil einen schweren Verlauf nehmen.
- Fertigteige und Backmischungen sollten nur nach vollständiger Erhitzung verzehrt werden.



## Krebserregende PAK in Bedarfsgegenständen und Spielzeug

Deutliche Verbesserung der Situation in den letzten Jahren



© Yakobchuk Olena - stock.adobe.com

Zahlreiche polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK) sind krebserregende Substanzen, die in Gegenständen aus Gummi oder Kunststoffen enthalten sein können. Die untersuchten Spielzeuge und Bedarfsgegenstände hielten fast alle den Grenzwert ein.

### Ergebnisse

- 53 Spielwaren und 236 Körperkontaktmaterialien auf PAK untersucht:
  - Bei fast allen Proben (99,7 %) wurde der Grenzwert eingehalten.
  - Bei den Spielwaren überschritt keine Probe den Grenzwert.
  - Bei den Gegenständen mit Körperkontakt lag nur ein Hammer mit Gummigriff über dem Wert.
- 2017 überschritten noch 3,7 % der Proben die Grenzwerte (um das bis zu 400-fache).





Bundesamt für  
Verbraucherschutz und  
Lebensmittelsicherheit

# Lebensmittelsicherheit in Deutschland

Pressekonferenz des BVL und der Bundesländer