



Bericht zum G@ZIELT-Jahresplanprogramm „Leicht verderbliche, kühlpflichtige Lebensmittel“

Onlinehandel mit frischem Fleisch und frischem Fisch

Zusammenfassung

Im Jahr 2014 wurde der Onlinehandel mit frischem Fleisch und frischem Fisch untersucht. Ziel dieser ersten Recherche war es, zu überprüfen, ob die Kühlkette beim Versand dieser Produkte eingehalten wird. Bei einem Drittel der Testkäufe traf die Ware allerdings mit einer zu hohen Temperatur am Bestimmungsort ein. Die Verpackung entsprach teilweise nicht den hygienischen Anforderungen. Das BVL rät Verbrauchern, die Annahme nicht ausreichend gekühlter Ware zu verweigern. Online-Händler von Lebensmitteln sind dringend gefordert, die Transportsysteme von frischem Fleisch und Fisch zu überprüfen.

1 Ausgangssituation und Ziel

Um den Herausforderungen des Internethandels angemessen gegenüberzutreten zu können, hat im Juli 2013 die Gemeinsame Projektzentralstelle der Bundesländer "Kontrolle der im Internet gehandelten Erzeugnisse des LFGB¹ und Tabakerzeugnisse" (G@ZIELT) im BVL die Arbeit aufgenommen. Zusammen mit den Bundesländern hat G@ZIELT im ersten Quartal dieses Jahres ein Programm zur Kontrolle des Onlinehandels mit frischem Fleisch und frischem Fisch durchgeführt.

Ziel des Programms war es, die Einhaltung der Kühlkette beim Versand der Produkte an die Verbraucherinnen und Verbrauchern zu überprüfen. Die Temperatur des Fleisches darf während der Lagerung und Beförderung 4°C (Geflügel, Hasentiere) bzw. 7 °C (Huftiere, Großwild) nicht übersteigen. Frischer Fisch muss bei einer Temperatur von maximal 2 °C gelagert und befördert werden. Die Kühlkette darf bis zur Abgabe an den Endverbraucher nicht unterbrochen werden.

Sichergestellt werden kann dies beispielsweise durch Nutzung von Styroporboxen mit geeigneten Kühlakkus. Empfohlen wird außerdem das Anbringen eines gut sichtbaren Hinweises auf der Verpackung, welcher über die Kühlpflicht des Inhalts informiert. So sind sowohl die Verbraucherinnen und Verbraucher als auch der Lieferant über den entsprechenden Umgang mit der Lieferung im Bilde.

¹ Erzeugnisse des LFGB (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch) umfassen Lebensmittel, Futtermittel, Bedarfsgegenstände (wie Spielzeug und Kleidung) sowie kosmetische Mittel.

2 Ergebnisse

Im Rahmen einer Internetrecherche wurden 173 Onlinehändler mit Sitz in Deutschland ermittelt, die frisches Fleisch und/oder frischen Fisch für Verbraucherinnen und Verbraucher im Internet anbieten. Die ermittelten Onlinehändler wurden von G@ZIELT an die zuständigen Überwachungsbehörden in den Bundesländern weitergeleitet. Acht Onlinehändler waren noch nicht registriert und den Behörden daher zuvor noch nicht bekannt. Sie wurden nun unter das Dach der Lebensmittelkontrolle geholt. Durch die Überwachungsbehörden wurden in den ermittelten Betrieben Kontrollen und Probenahmen vor Ort durchgeführt. Zusätzlich wurden 15 Internet-Testkäufe bei G@ZIELT in Auftrag gegeben bzw. durch die Überwachungsbehörden selbst durchgeführt.

Bei einem Drittel der Testkäufe traf die Ware mit einer zu hohen Temperatur am Bestimmungsort ein. Auch entsprach die Verpackung nicht immer den hygienischen Anforderungen.

In insgesamt sieben Fällen wurden aufgrund der durchgeführten Betriebskontrollen, Probenuntersuchungen und Testkäufe Beanstandungen bezüglich einer nicht sichergestellten Kühlkette ausgesprochen.

Schlussfolgerungen

Die Ergebnisse dieses Programmes zeigen, dass die Kühlkette beim Versand von kühlpflichtigen Lebensmitteln bei guter Isolierung und geeigneter Kühlung grundsätzlich eingehalten werden kann. Bei entsprechender Kennzeichnung der Lieferung, steht einem sachgerechten Versand nichts entgegen. Jedoch wurden auch teils gravierende Mängel festgestellt, so dass die im Internet bestellten Produkte oft nicht mit der erforderlichen Kühlung beim Verbraucher eintreffen und daher die Gefahr eines Verderbs mit entsprechenden Gesundheitsrisiken für die Verbraucherinnen und Verbraucher bestehen kann. Die Online-Händler sind hier dringend gefordert, die Transportsysteme auf die Einhaltung der o.g. Punkte zu überprüfen. Verbraucherinnen und Verbraucher sollten in Fällen, in denen sie Onlinebestellte kühlpflichtige Lebensmittel in nicht ausreichend gekühltem Zustand erhalten, die Annahme des Lebensmittels verweigern und sich beim Online-Händler beschweren. Darüber hinaus können sie das Lebensmittelüberwachungsamt in ihrer Stadt bzw. ihrem Kreis informieren.