



Lebensmittelsicherheit in Deutschland

Pressekonferenz des BVL und der
Bundesländer

Digitale Teilnahme



https://twitter.com/BVL_Bund



www.bvl.bund.de/pk2020

Lebensmittelsicherheit in Deutschland

Wirtschaft

Eigenkontrolle,
Rückverfolgbarkeit

**Amtliche
Lebensmittel-
überwachung**

Risikoorientierte Kontrolle,
Vollzug

BVL

Koordination,
Schnittstelle zu den
Ländern, BMEL
und EU

Rückrufe



The screenshot shows the header of the website lebensmittelwarnung.de. On the left is the logo of the Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit. To the right of the logo is the text 'lebensmittelwarnung.de' in a large, bold, black font, followed by 'Das Portal der Bundesländer und des BVL' in a smaller black font. Below this text is a horizontal row of 16 small, colorful crests representing the German states. At the bottom of the header is a light blue navigation bar with four menu items: 'Alle Warnungen', 'Lebensmittel', 'kosmetische Mittel', and 'Bedarfsgegenstände'.

 Bundesamt für
Verbraucherschutz und
Lebensmittelsicherheit

lebensmittelwarnung.de

Das Portal der Bundesländer und des BVL



[Alle Warnungen](#) [Lebensmittel](#) [kosmetische Mittel](#) [Bedarfsgegenstände](#)

Hauptaufgaben der Lebensmittelüberwachung



1. Betriebskontrollen:

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

2. Probenuntersuchungen:

Untersuchung von Lebensmittelproben auf allen Stufen der Lebensmittelkette

Berichte zur Lebensmittelsicherheit



www.bvl.bund.de/berichte

Nahrungsergänzungsmittel

Unzulässige Wirkversprechen mit Corona-Bezug



© monticelllo - stock.adobe.com

Nahrungsergänzungsmittel können COVID-19-Erkrankungen weder verhindern noch heilen.

Einordnung

- Nahrungsergänzungsmittel gehören zu den Lebensmitteln. Anders als Arzneimittel dienen sie nicht zur Verhütung, Linderung oder Heilung von Krankheiten.
- Nahrungsergänzungsmittel dürfen nicht mit krankheitsbezogenen Aussagen beworben werden. Gesundheitsbezogene Aussagen müssen vorher zugelassen werden.

Nahrungsergänzungsmittel

Unzulässige Wirkversprechen mit Corona-Bezug



© monticelllo - stock.adobe.com

Nahrungsergänzungsmittel können
COVID-19-Erkrankungen weder
verhindern noch heilen.

Ergebnisse des eCommerce-Aktionsplans

- Recherche:
 - EU: 592 auffällige Webseiten identifiziert
 - DE: 60 auffällige Webseiten identifiziert
- Maßnahmen:
 - Weiterleitung an die zuständigen Kontrollbehörden
 - Kontrolle vor Ort, Entfernung der Angebote, weitere Maßnahmen

Nahrungsergänzungsmittel

Unzulässige Wirkversprechen mit Corona-Bezug



© monticelllo - stock.adobe.com

Nahrungsergänzungsmittel können
COVID-19-Erkrankungen weder
verhindern noch heilen.

Weiteres Vorgehen

- Fortsetzung der Recherchen zum Aktionsplan
- Sachstandsberichte der Europäischen Kommission:
https://ec.europa.eu/food/safety/official_controls/eu-co-ordinated-control-plans/covid-19_en
- Weitere Informationen:
 - www.bvl.bund.de/faq_nem_corona
 - www.bvl.bund.de/flyer_nem

Sahneaufschlagmaschinen

Mängel bei Reinigung und Eigenkontrolle



© andre - stock.adobe.com

Eine fehlerhafte Reinigung von Sahneaufschlagmaschinen kann dazu führen, dass Reste von Reinigungs-/Desinfektionsmitteln in die Schlagsahne übergehen.

Ergebnisse

- 1.818 Betriebskontrollen (Eisdielen, Bäckereien/Konditoreien etc.)
 - 20 % wiesen Mängel auf
 - fehlendes Nachspülen mit heißem Trinkwasser (41 %) häufigster Beanstandungsgrund
 - 94 % führten keine Eigenkontrollen auf Rückstände von Reinigungs-/Desinfektionsmitteln durch

Desinfektionsmittel in Pangasius

Quartäre Ammoniumverbindungen (QAV) und Chlorat



© Artsiom Petrushenka - stock.adobe.com

Bei der Verarbeitung von Fisch werden in der Regel biozid-wirkende Desinfektionsmittel eingesetzt. Diese müssen durch Nachspülen entfernt werden.

Ergebnisse

- 80 Proben Pangasius untersucht
 - bei 79 % Proben Chlorat quantifizierbar
 - bei 39 % Proben QAV quantifizierbar
 - bei 10 % Proben ist eine akute gesundheitliche Beeinträchtigung möglich
- Der Fisch stammt überwiegend aus vietnamesischer Aquazucht.

Desinfektionsmittel in Pangasius

Quartäre Ammoniumverbindungen (QAV) und Chlorat



© Artsiom Petrushenka - stock.adobe.com

Bei der Verarbeitung von Fisch werden in der Regel biozid-wirkende Desinfektionsmittel eingesetzt. Diese müssen durch Nachspülen entfernt werden.

Meldungen

- RASFF
 - 2019 gab es 8 Meldungen zu Chlorat und 1 Meldung zu QAV in Fisch und Fischereierzeugnissen.
- www.lebensmittelwarnung.de
 - 2019 wurden 4 Meldungen zu Chlorat in Pangasiusfilet veröffentlicht.

Mikrobielle Belastung von Schweinehackfleisch

Shiga-Toxin bildende *E. coli* (STEC)



© Andre Bonn - fotolia.com

Shiga-Toxin bildende *E. coli* (STEC) sind Bakterien, die akute Darmentzündungen hervorrufen können (EHEC-Erkrankung). Sie wurden vermehrt in rohem Schweinehackfleisch nachgewiesen.

Ergebnisse

- 420 Proben Schweinehackfleisch untersucht
 - 7,4 % der Proben enthielten STEC
 - 2009 waren nur 0,8 % der Proben positiv
- Empfindliche Verbrauchergruppen wie Kleinkinder, ältere und immungeschwächte Menschen sowie Schwangere sollten kein rohes Hackfleisch verzehren.

Möglicher Lebensmittelbetrug bei Oregano

Verunreinigung/Verfälschung mit Olivenblättern



© monticelllo - stock.adobe.com

Steigende Großhandelspreise erhöhen den Anreiz zu Verfälschungen von getrocknetem Oregano durch Streckung mit Olivenblättern und anderen fremden Pflanzenteilen.

Ergebnisse

- 61 Proben getrockneter Oregano untersucht
 - insgesamt 20 % enthielten Fremdbestandteile
 - bei 13 % Olivenblätter nachweisbar
 - tierische Fremdbestandteile (z. B. Insektenteile) wurden nicht gefunden

Trendlebensmittel Aprikosenkerne

Gesundheitliches Risiko durch Blausäure



© Toshe - stock.adobe.com

Von Natur aus enthalten rohe Aprikosenkerne hohe Gehalte an Blausäure. Der Verzehr blausäurehaltiger Aprikosenkerne kann zu schweren Vergiftungen bis hin zum Tod führen.

Onlinehandel

- Das Gesundheitsrisiko wird umgangen, indem Warnhinweise platziert oder die Kerne als „Saatgut“ deklariert werden.
- Gleichzeitig werden die Angebote in der Kategorie „Lebensmittel“ eingestellt und als gesundheitsfördernder Snack/Heilmittel gegen Krebs beworben.

Trendlebensmittel Aprikosenkerne

Gesundheitliches Risiko durch Blausäure



© Toshe - stock.adobe.com

Von Natur aus enthalten rohe Aprikosenkerne hohe Gehalte an Blausäure. Der Verzehr blausäurehaltiger Aprikosenkerne kann zu schweren Vergiftungen bis hin zum Tod führen.

Ergebnisse

- 43 Proben süße und bittere Aprikosenkerne untersucht
 - 79 % lagen über dem gesetzlichen Höchstgehalt (20 mg/kg)
 - bittere Aprikosenkerne lagen durchschnittlich um das 100-fache über dem Höchstgehalt
 - beim Verzehr von mehr 1-2 bitteren Aprikosenkernen pro Tag ist ein gesundheitliches Risiko nicht mehr ausgeschlossen

Trendlebensmittel Aprikosenkerne

Gesundheitliches Risiko durch Blausäure



© Toshe - stock.adobe.com

Von Natur aus enthalten rohe Aprikosenkerne hohe Gehalte an Blausäure. Der Verzehr blausäurehaltiger Aprikosenkerne kann zu schweren Vergiftungen bis hin zum Tod führen.

Meldungen

- RASFF
 - 2019 gab es 11 Meldungen zu Aprikosenkernen
- www.lebensmittelwarnung.de
 - 2019 gab es 3 Meldungen zu Aprikosenkernen

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!

Kontakt:

pressestelle@bvl.bund.de

