



Bundesamt für  
Verbraucherschutz und  
Lebensmittelsicherheit

# Lebensmittelsicherheit in Deutschland

Pressekonferenz des BVL und der Bundesländer



## Digitale Teilnahme



[www.bvl.bund.de/pk2023](http://www.bvl.bund.de/pk2023)



@BVLonline



@BVL\_Bund



@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:

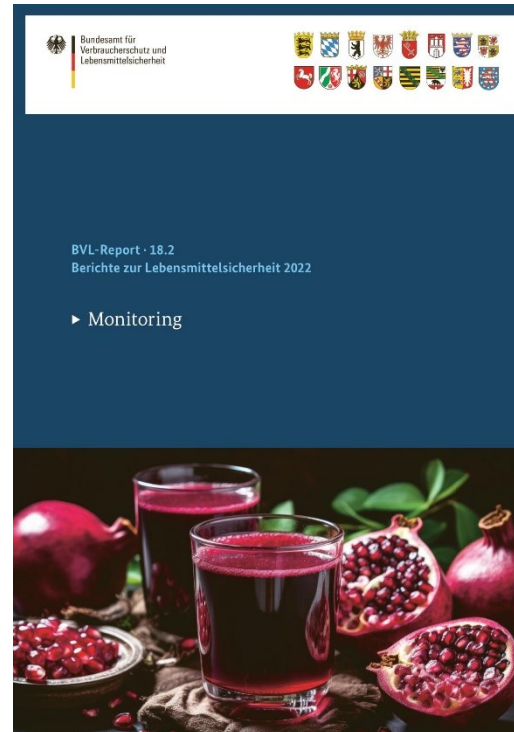
Überwachung von Betrieben, die Lebensmittel erzeugen, verarbeiten, transportieren und handeln

## 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)



## Essen bequem nach Hause: Online-Speisekarten auf Prüfstand

### Kontrolle der Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung auf Speisekarten im Internet



Auch Unternehmen, die Internetplattformen betreiben, sind zur Bereitstellung der erforderlichen Informationen zu einem Lebensmittel verpflichtet (LMZDV bzw. LMIV).

### Ergebnisse

- Speisekarten von 1.273 Gastronomiebetrieben kontrolliert
  - Bei 44,9 % der Betriebe: Speisekarte auf Webseite des Gastronomiebetriebes **und** des Lieferdienstes
- Festgestellte Verstöße gegen erforderliche
  - Allergenkennzeichnung von Allergenen wie Weizen, Ei und Milch bei 49,7 % der Betriebe
  - Kenntlichmachung von Zusatzstoffen bei 46,0 % der Betriebe
- Weniger Verstöße bei Speisekarten auf Homepage des Abhol- und Lieferdienstes als auf betriebseigener Homepage



## Panade als Fassade bei Tintenfischen?

Zu geringer Tintenfischanteil in panierten Tintenfischerzeugnissen



Die Bezeichnung „Tintenfischringe“ (oder „Calamari“) darf nur für querschnittene Tuben von Kalmaren verwendet werden. Zudem muss der Tintenfischanteil für die meisten Produkte mindestens 50 % betragen.

### Ergebnisse

- 205 Proben untersucht, davon 175 auf den Panadeanteil und 205 Proben auf die Zusammensetzung
  - Bei einem Drittel (41 aus 131) der Proben lag der Panadeanteil über 60 %
  - Produkte, die als „Tintenfischringe“ in den Verkehr gebracht wurden, bestanden in 113 von 154 Proben wie vorgeschrieben aus querschnittenen Tuben ohne wasserbindende Zusätze
  - Produkte, die als „Tintenfischringe aus Tintenfischfleisch zusammengefügt“ verkauft wurden, bestanden fast ausschließlich aus homogener Masse und waren falsch gekennzeichnet



## Lose Oliven können mit Krankheitskeimen belastet sein

### *Listeria monocytogenes*



Schwarze und geschwärzte, lose Oliven sind eine mögliche Quelle für eine Infektion mit *Listeria monocytogenes*. Empfindliche Verbrauchergruppen wie Schwangere, Immungeschwächte und alte Menschen sollten auf deren Verzehr verzichten.

### Ergebnisse

- Etwa 360 Proben von losen, schwarzen und geschwärzten Oliven untersucht
  - 4,4 % der Proben enthielten *Listeria monocytogenes*
  - 1,7 % der Proben enthielten Keimgehalte, die eine potenzielle Gesundheitsgefahr darstellen
  - Der maximale Wert einer Probe geschwärzter Oliven lag bei 12.000 KbE/g (Koloniebildende Einheit/g) und damit deutlich über dem Grenzwert von 100 KbE/g für verzehrfertige Lebensmittel





## Gefährliche Stoffe in Bilderbüchern und Puzzlespielen aus Pappe

Krebserregende Chlorpropanole: Vorkommen kann technisch vermieden werden



Chlorpropanole sind toxische Verbindungen. 1,3-Dichlorpropan-2-ol (1,3-DCP) ist als karzinogen eingestuft. Über 80 % der untersuchten Bilderbücher und Puzzlespiele hielten den Beurteilungswert der BfR- Empfehlungen ein.

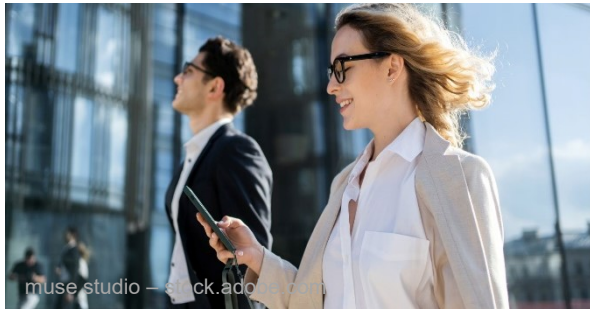
### Ergebnisse

- 99 Bilderbücher und 67 Großteilepuzzlespiele aus Pappe/Karton auf Chlorpropanole untersucht:
  - Bei der überwiegenden Zahl der Proben (82 %) wurde der Beurteilungswert eingehalten
  - Für 1,3-DCP überschritten 16,1 % der Proben den Beurteilungswert
  - Für 3-MCPD überschritten 10,8 % der Proben den Beurteilungswert



## Nie mehr bügeln: Hemden ohne Falten, aber auch ohne Schadstoffe?

### Formaldehydgehalt in „bügelfreien“ oder „knitterarmen“ Hemden und Blusen



Formaldehyd in „knitterarmen“ Hemden und Blusen gilt als wahrscheinlich krebserzeugend und kann allergische Hautreaktionen auslösen. Für Hemden und Blusen gilt nach VO (EG) Nr. 1907/2006 eine Konzentrationsgrenze.

### Ergebnisse

- 191 Proben untersucht, davon 174 Hemden und Blusen sowie 17 Pullover und Hosen
  - In 85 Proben (45 %) war Formaldehyd bestimmbar
  - 11 Proben (5,8 %) überschritten die Konzentrationsgrenze von 75 mg/kg
    - Material: Baumwolle



## Keime im Weihnachtsbraten?

*Campylobacter* spp. und *Salmonella* spp.



Mastenten sind häufiger mit *Campylobacter* und Salmonellen belastet als Masthähnchen. Wie bei allen Geflügelarten sollte bei der Zubereitung auf strenge Küchenhygiene geachtet und frisches Entenfleisch stets gründlich durcherhitzt werden.

### Ergebnisse

- Etwa 350 Proben von Entenschlachtkörpern und 375 Proben von Entenfleisch untersucht
  - 70,9 % der Schlachtkörperproben enthielten *Campylobacter*-Keimzahlen  $> 1000$  KbE/g
  - 60,6 % der Entenfleischproben waren positiv für *Campylobacter*
  - 5,1 % der Entenfleischproben waren mit Salmonellen kontaminiert





Bundesamt für  
Verbraucherschutz und  
Lebensmittelsicherheit

# Lebensmittelsicherheit in Deutschland

Pressekonferenz des BVL und der Bundesländer