



Lebensmittelsicherheit 2016 in Deutschland

Pressekonferenz des BVL und der
Bundesländer

Lebensmittelsicherheit – wer macht was?



Hauptaufgaben der Lebensmittelüberwachung

Betriebskontrollen

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

Probenuntersuchungen

Untersuchung von
Lebensmittelproben auf allen
Stufen der Lebensmittelkette

Zoonosen-Erreger bei Masthähnchen I

Salmonellen



© Andrey Starostin / Fotolia

Die EU-weiten Maßnahmen zur Bekämpfung von Salmonellen in den Geflügelbeständen haben zu einem deutlichen Rückgang bei Geflügelfleisch geführt.

Ergebnisse

- 326 Proben Halshaut und 424 Proben frisches Hähnchenfleisch wurden untersucht
 - 6,7 % Salmonella-positive Schlachtkörperproben
 - 4,7 % Salmonella-positive Hähnchenfleischproben

Zoonosen-Erreger bei Masthähnchen II

Campylobacter



© Andrey Starostin / Fotolia

Die Campylobacteriose ist die häufigste bakterielle Durchfallerkrankung in Deutschland und der EU. Kontaminiertes Geflügelfleisch gilt als eine der Hauptquellen für die Infektion.

Ergebnisse

- 130 Halshautproben wurden qualitativ, 274 quantitativ untersucht
 - 76,9 % Campylobacter-positive Schlachtkörper
 - 24,1 % der Schlachtkörper mit Campylobacter-Keimzahlen oberhalb des Prozesshygienekriteriums (1.000 KbE/g)
- Maßnahmen zur Verbesserung der Schlachthygiene sind erforderlich

Rohmilch aus Milch-ab-Hof-Zapfautomaten

Keimbelastung



© Myriams-Fotos / Pixabay

Rohmilch ist ein mikrobiologisch besonders anfälliges Produkt. Die Milch weist eine sehr hohe Keimbelastung auf und muss vor dem Verzehr unbedingt abgekocht werden.

Ergebnisse

- 304 Proben untersucht
 - In etwa 10 % der Proben wurden potentiell pathogene Mikroorganismen nachgewiesen (Listerien 4 %, Campylobacter 3 %, E. coli 2 %)
 - 19 % der Proben wiesen ein hohe Gesamtkeimbelastung auf

Leber

Vitamin A-Gehalte



© Dreblow / Pixabay

BfR rät: In der Schwangerschaft sollte auf den Verzehr von Leber aller Tierarten verzichtet werden. Auch beim Verzehr von leberhaltigen Produkten ist sowohl in der Schwangerschaft als auch bei der Ernährung von Kleinkindern Zurückhaltung geboten.

Ergebnisse

- 76 Proben Leber (Rind/Kalb, Schwein, Schaf/Lamm) untersucht
 - Mittelwert über alle Tierarten 23,0 mg Vit. A/100 g Leber
 - Mittelwert bei Schwein 29,2 mg Vit. A/100 g Leber
- Langfristiger Verzehr in üblichen Mengen (ca. 0,5 - 0,8 mg Vit. A/Tag)
→ Tageshöchstmenge zu 60 - 80 % ausgeschöpft

Leber

Dioxine und Polychlorierte Biphenyle (PCB)



© Dreblow / Pixabay

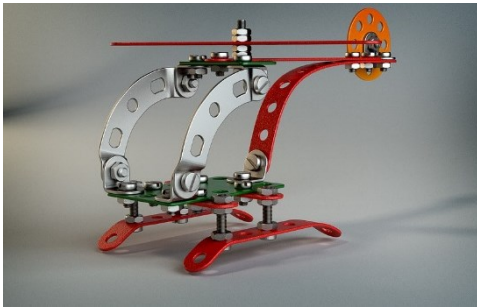
Schafleber kann stark mit Dioxinen und PCB belastet sein. Der Verzehr von Lamm- bzw. Schafleber sollte generell vermieden werden.

Ergebnisse

- 285 Proben Leber (Kalb, Schwein, Schaf/Lamm) untersucht
 - Dioxine und dioxinähnliche-PCB: 5 bzw. 6 %
Höchstgehaltsüberschreitung bei Leber von Lamm/Schaf
 - Nicht dioxinähnliche-PCB: ca. 5 % Höchstgehaltsüberschreitung
bei Kalbsleber

Schutz der Gesundheit von Kindern

Nickelfreisetzung aus Metallspielzeug



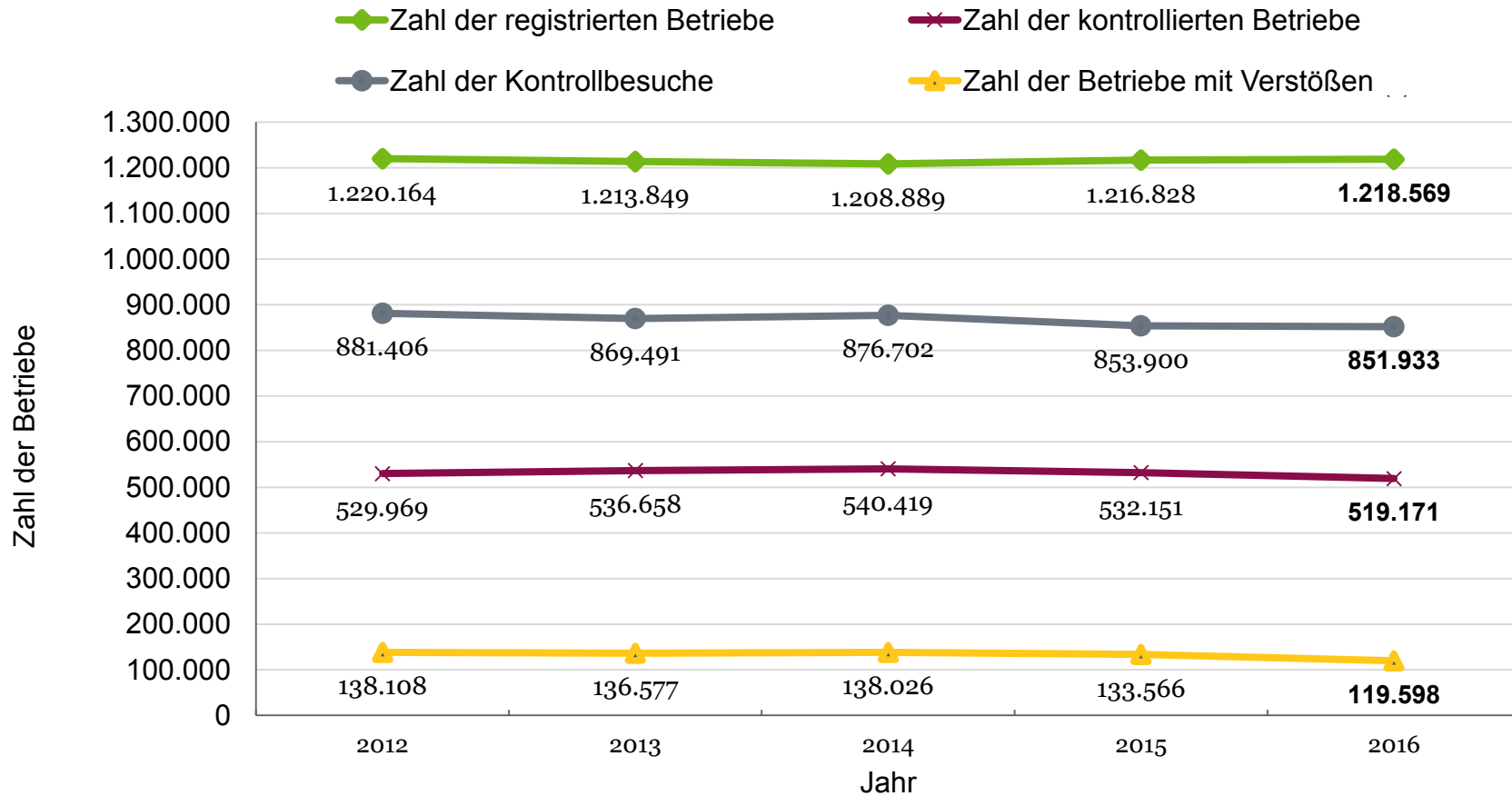
© PIRO4D / Pixabay

Nickel ist das Kontaktallergen mit der höchsten Sensibilisierungsrate. Etwa 10 % aller Kinder reagieren auf Nickel sensibel.

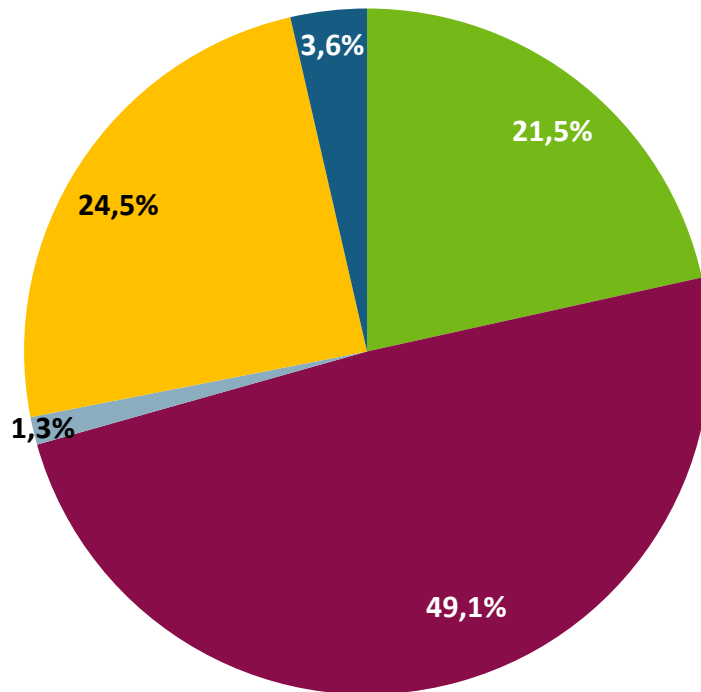
Ergebnisse

- Wiederholung von Programmen aus den Jahren 2010 und 2012
- 21 % aller Teilproben überschritten Nickellässigkeitsgrenzwert von $0,5 \mu\text{g}/\text{cm}^2/\text{Woche}$ (2010 = 38 %, 2012 = 24 %)
- Höchster gefundener Wert: $115 \mu\text{g}/\text{cm}^2/\text{Woche}$ = über 200-fache des Grenzwerts

Entwicklung der Betriebskontrollen



Zusammenfassung für 2016

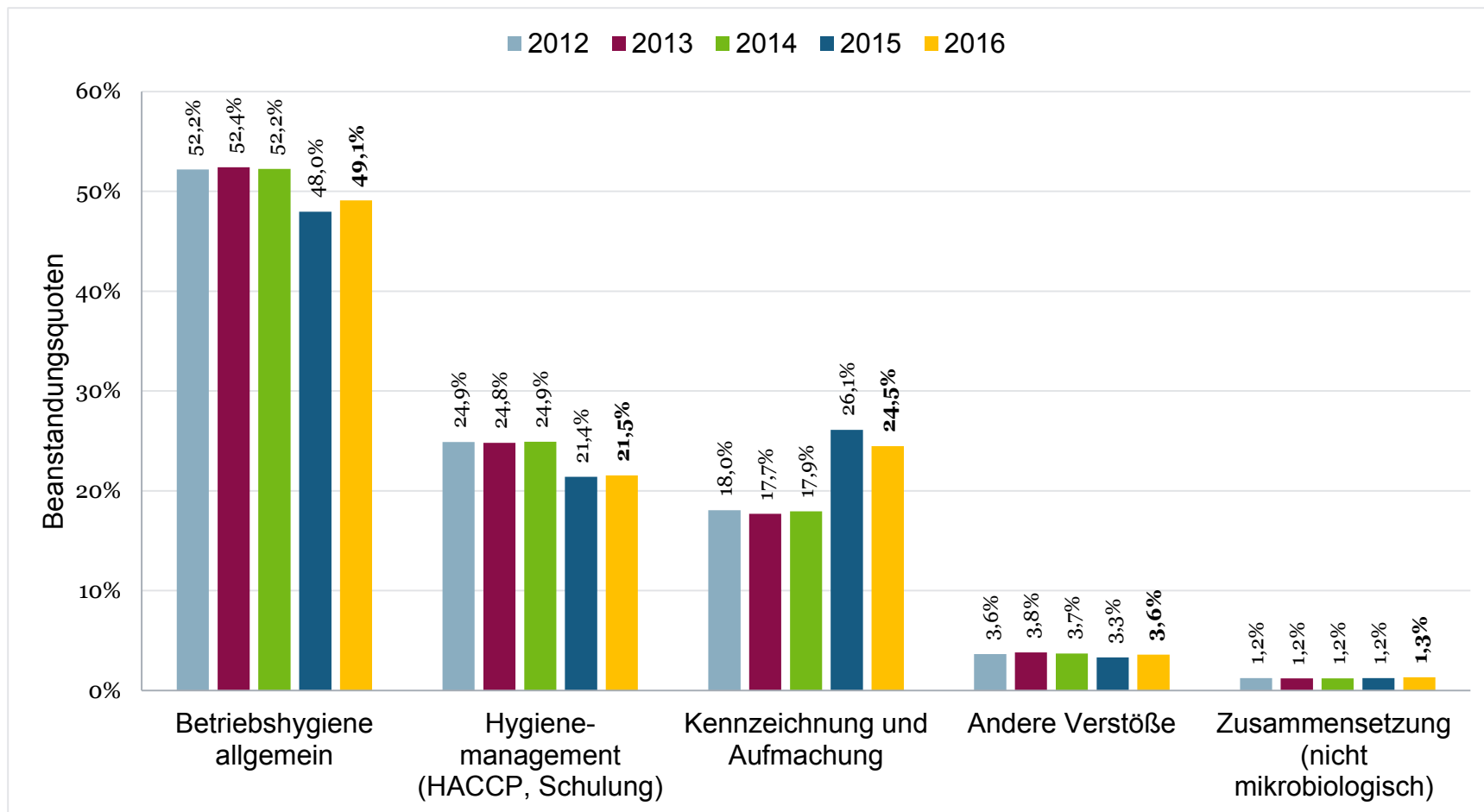


Gesamtzahl der registrierten Betriebe	1.218.569
Kontrollierte Betriebe	519.171 (42,6 %)
Betriebe mit Verstößen	119.598 (23,0 %)

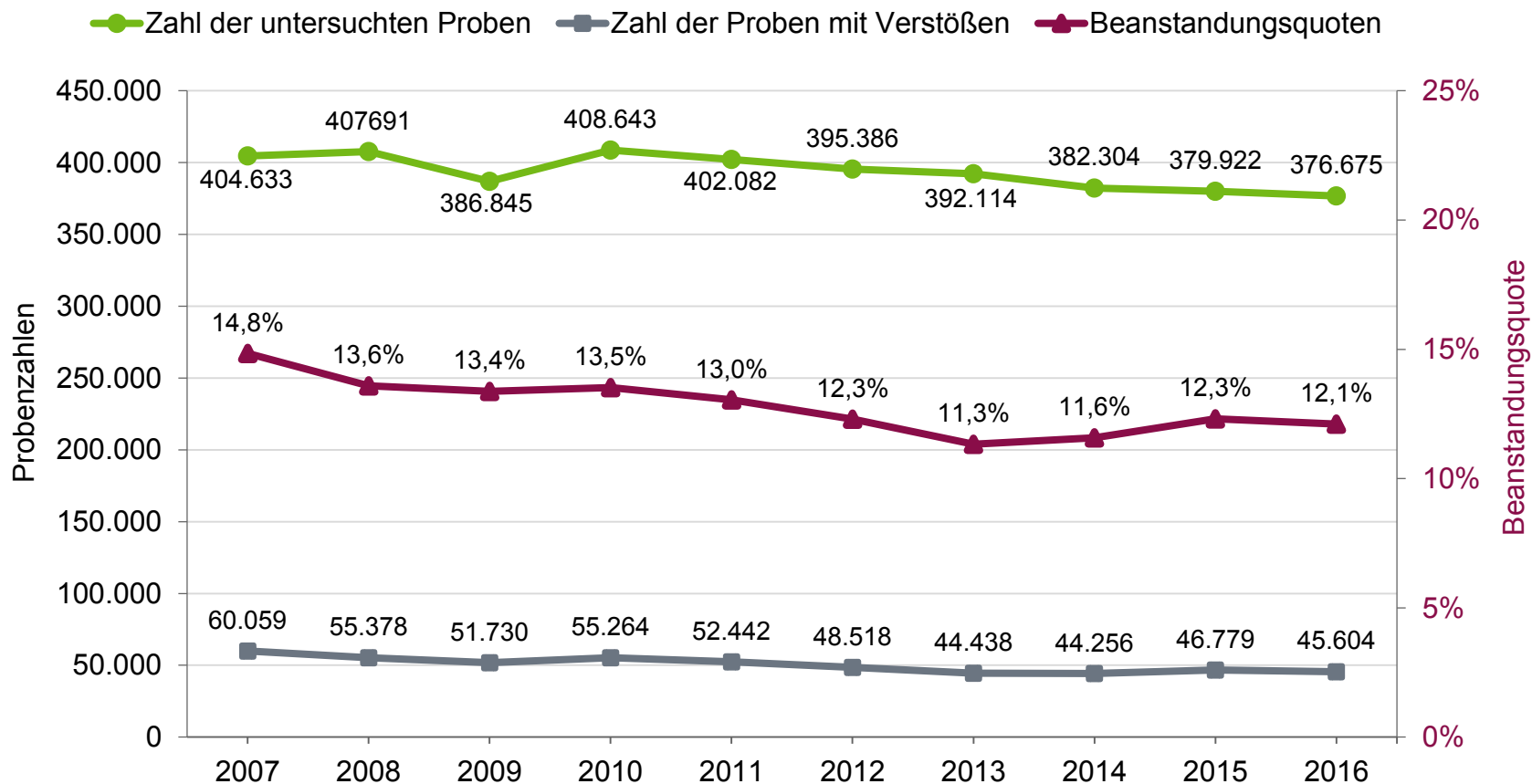
Art der Verstöße

Hygienemanagement	45.890
Betriebshygiene allgemein	104.562
Zusammensetzung	2.792
Kennzeichnung/Aufmachung	52.145
Andere Verstöße	7.656

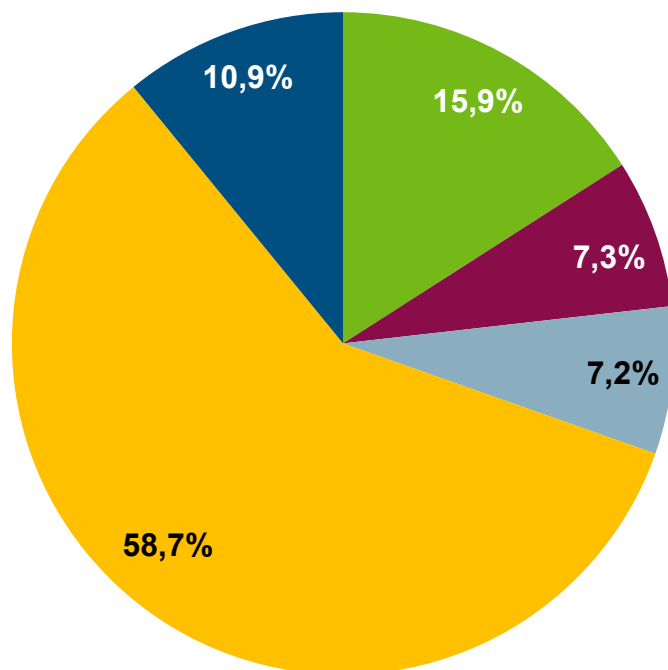
Entwicklung der Verstöße



Entwicklung der Probenzahlen und Verstöße



Zusammenfassung für 2016

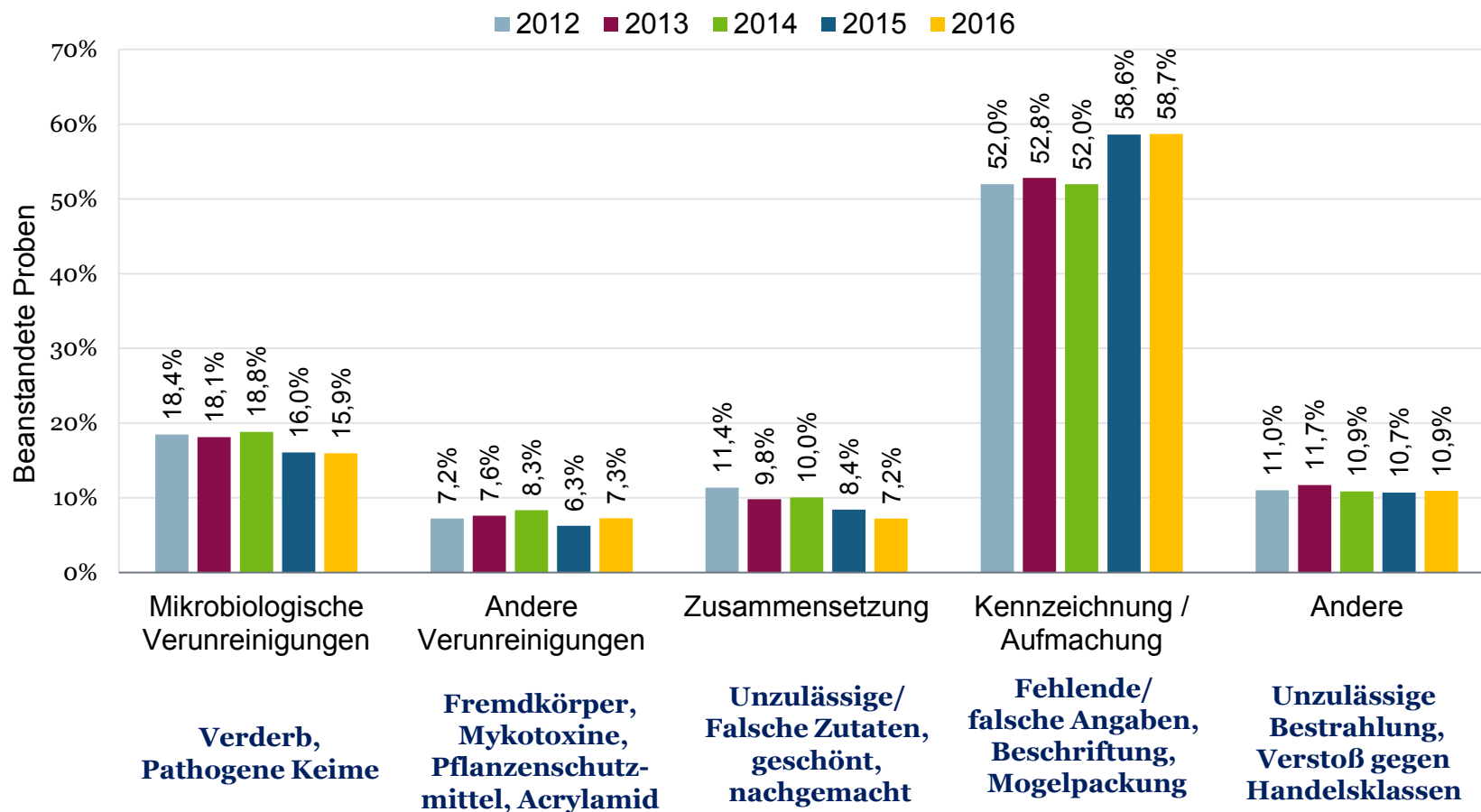


Gesamtzahl der untersuchten Proben	376.675
Proben mit Verstößen	45.604 (12,1 %)
Gesamtsumme der Verstöße	52.776

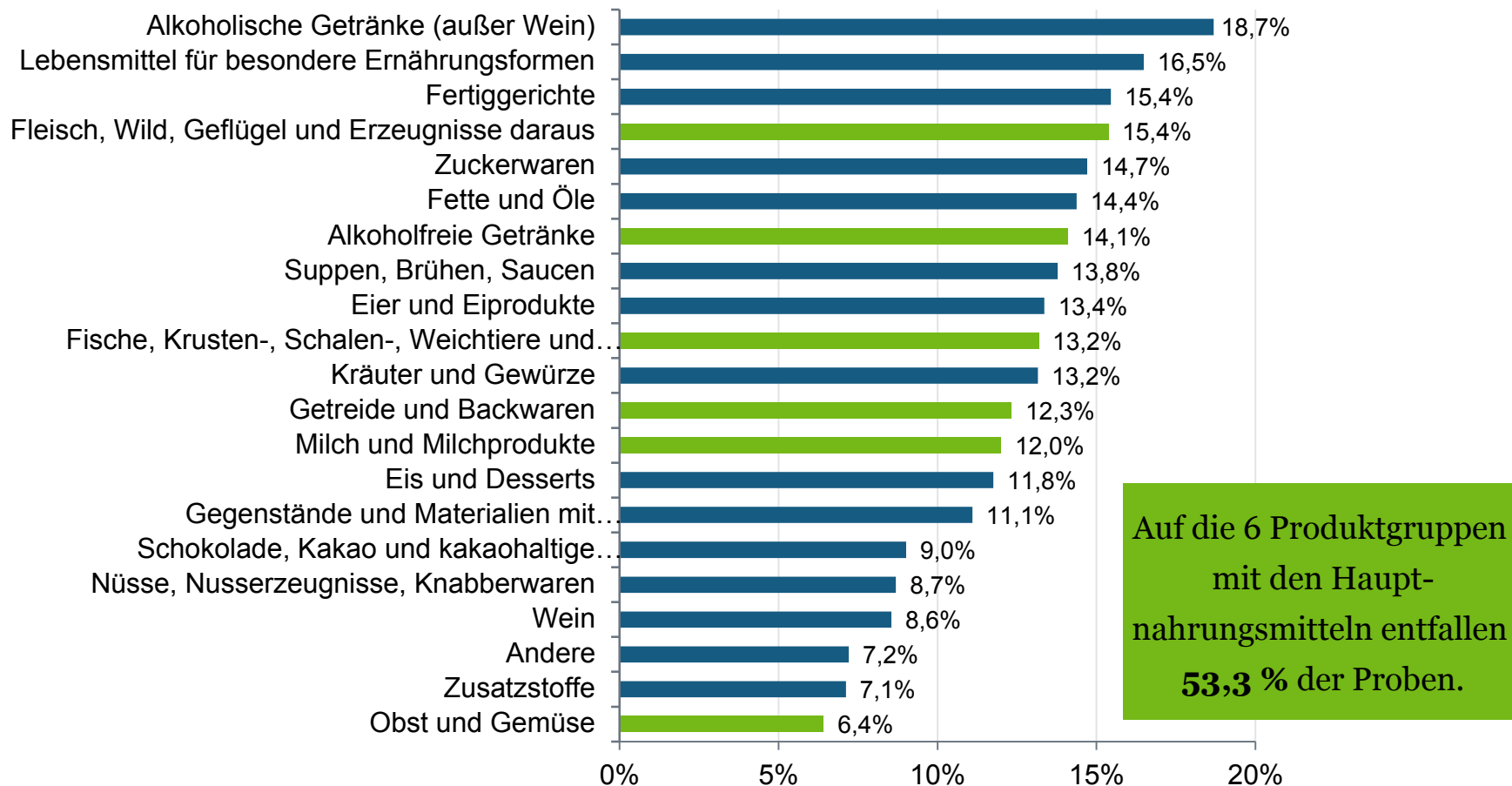
Art der Verstöße

Mikrobiologische Verunreinigungen	8.412
Andere Verunreinigungen	3.833
Zusammensetzung	3.801
Kennzeichnung/Aufmachung	30.976
Andere Verstöße	5.754

Entwicklung der Verstoßarten

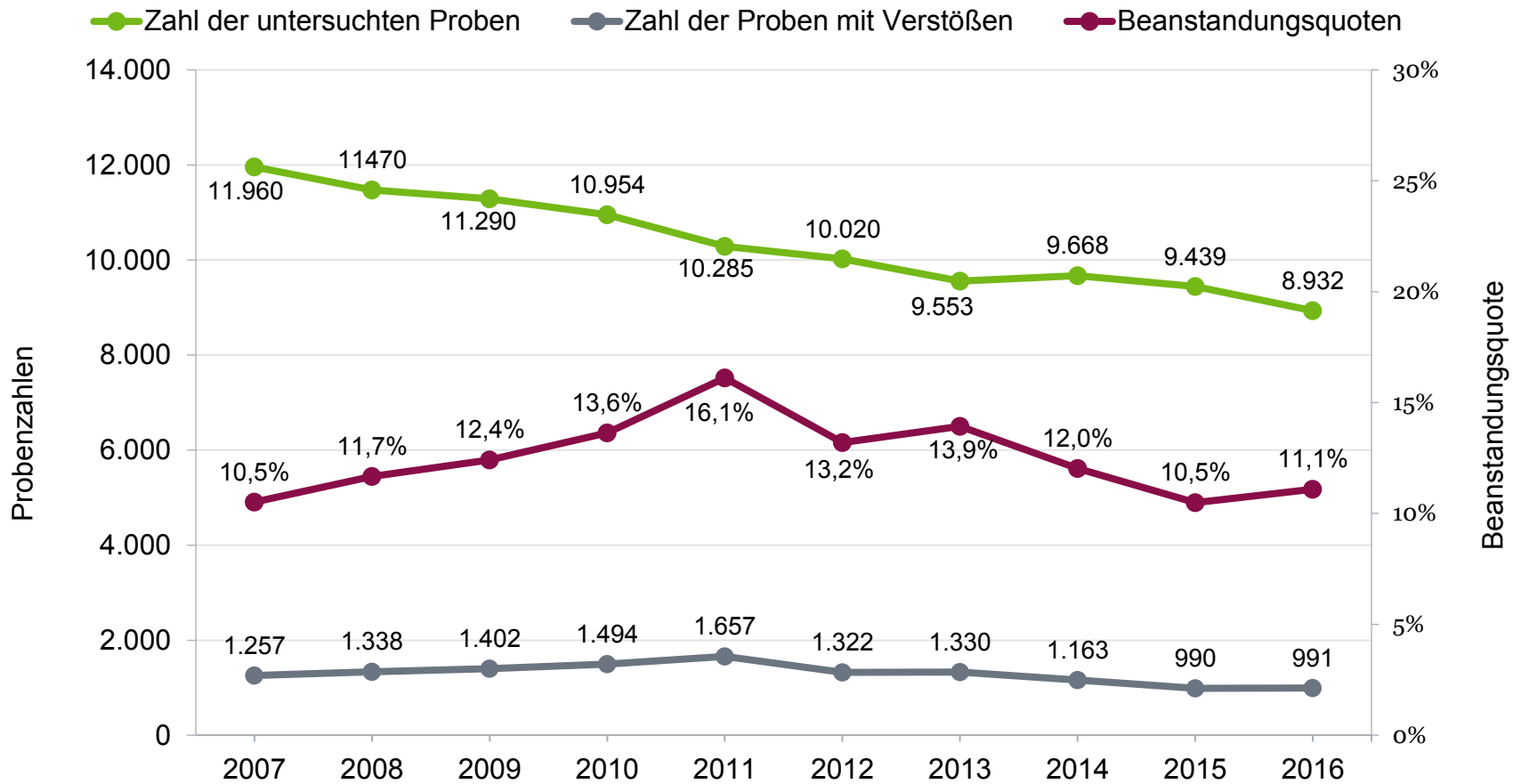


Beanstandungsquoten nach Produktgruppen



Gegenstände und Materialien mit Lebensmittelkontakt

Entwicklung der Probenzahlen und Verstöße



Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!

Kontakt:

pressestelle@bvl.bund.de

