



PRESSEINFORMATION

BVL weist auf Probleme bei der Heißhaltung von Speisen hin

Besonders Essensausgaben in Kindergärten und Schulen betroffen / Ergebnisse der bundesweiten Lebensmittelüberwachung 2013

Ob beim Umgang mit Lebensmitteln die richtige Temperatur eingehalten wird, ist für die Sicherheit der Verbraucher entscheidend. Wird die Kühlkette unterbrochen oder werden Speisen nicht ausreichend erhitzt, können sich krankmachende Keime vermehren. Leider wird der Blick aufs Thermometer nicht von allen Verantwortlichen ernst genommen, wie die Ergebnisse der Lebensmittelüberwachung 2013 zeigen, die das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) heute (Mittwoch, 26.11.14) in Berlin vorstellte.

„Der richtige Umgang mit Lebensmitteln ist für Verbraucher essentiell“, betonte der Präsident des BVL, Dr. Helmut Tschiersky. „Die Ergebnisse der unterschiedlichen Überwachungsprogramme zeigen, dass nicht überall die erforderliche technische Ausstattung oder die entsprechende Fachkenntnis vorhanden ist. Ich rufe daher alle an der Lebensmittelproduktion und -verteilung Beteiligten auf, ihrer Verantwortung in diesem wichtigen Punkt gerecht zu werden.“

Essensausgabe in Schulen und Kindergärten

Insbesondere bei Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung ist es wichtig, bei der Speisenausgabe auf die richtige Temperatur zu achten. 2013 haben die Überwachungsbehörden der Bundesländer im Rahmen des Bundesweiten Überwachungsplans (BÜp) 1.701 Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegungen überprüft und Heißhaltetemperaturen kontrolliert. Essensausgabestellen in Kindertagesstätten und Schulen machten dabei mit nahezu 80 Prozent den größten Anteil aus.

Speisen müssen bei mindestens 65 °C heißgehalten werden, damit Bakterien und Viren abgetötet bzw. inaktiviert werden. Bei 13 Prozent der Kontrollen wurde diese Temperatur

nicht erreicht. Manchmal fehlten dafür auch die technischen Möglichkeiten. 7 Prozent der Betriebstätten konnten die Speisen nicht warm halten, weil Warmhaltebecken fehlten. Bei weiteren 7 Prozent gab es weder Herd noch Mikrowelle, um Speisen aufzuwärmen. Oft wissen die Betreiber auch nicht, wie warm ihre Speisen sind. So wurde in 17 Prozent der untersuchten Kindertagesstätten und Schulen die Temperatur gar nicht oder nur unregelmäßig gemessen. „Besonders besorgniserregend an all diesen Mängeln ist, dass sie hauptsächlich Einrichtungen betreffen, die Essen an Kinder und Jugendliche abgeben“, fasste die diesjährige Vorsitzende der Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz, Dr. Maria Dayen vom Ministerium für Landwirtschaft, Umwelt und Verbraucherschutz Mecklenburg-Vorpommern, die Ergebnisse des Programms zusammen. „Bei einer solch empfindlichen Konsumentengruppe müssen Hygienevorschriften besonders penibel eingehalten werden. Als Resümee aus dem Überwachungsprogramm ist eine verstärkte amtliche Kontrolle angezeigt.“

Kühltemperatur in Fahrzeugen

Ebenso wichtig ist es, Lebensmittel auf ihrem Weg zum Einzelhandel oder Endverbraucher ausreichend zu kühlen. Die Überwachungsbehörden untersuchten daher 2013 die Kühltemperatur in Fahrzeugen, in denen kühlpflichtige Lebensmittel (keine Tiefkühlware) transportiert werden. Dabei wurden 1.450 LKW, Marktanhänger und Kühlanhänger kontrolliert. Bei rund einem Drittel der Fahrzeuge wurde die Temperatur im Kühlraum als zu hoch beanstandet. Zwar besaßen fast alle Fahrzeuge Innenthermometer oder Temperaturschreiber. 13 Prozent der Fahrer waren jedoch die vorgeschriebenen Temperaturen, die sie einhalten müssen, nicht bekannt. Untersuchungen in den vergangenen Jahren, bei denen Kühltransporte und Kühltheken im Einzelhandel überprüft wurden, hatten ähnlich negative Ergebnisse gezeigt.

Online-Handel von kühlpflichtigen Lebensmitteln

Die Gemeinsame Zentralstelle der Bundesländer im BVL (G@ZIELT) hat den Onlinehandel von frischem Fleisch und Fisch unter die Lupe genommen. 173 Onlinehändler wurden durch die Zentralstelle ermittelt und durch die Überwachungsbehörden vor Ort überprüft. Zusätzlich wurden 15 Internet-Testkäufe von Fleisch durchgeführt, bei denen in einem Drittel der Fälle die Kühlkette nicht eingehalten wurde, das heißt die Ware kam bei den Verbrauchern nicht ausreichend gekühlt an. „Die Länder und das BVL legen frühzeitig ein Augenmerk auf diese neue Form des Lebensmitteleinkaufs“, erläutert der Präsident des BVL, Dr. Helmut Tschiersky. „Die Online-Händler fordere ich dringend auf, ihre Transportsysteme zu überprüfen. Ver-

braucher sollten in Fällen, in denen sie nicht ausreichend gekühlte Ware erhalten, das Überwachungsamt ihrer Stadt bzw. ihres Kreises informieren.“

Schwermetalle in Algen

Wie in jedem Jahr hat die Lebensmittelüberwachung 2013 auch wieder Proben von Lebensmitteln untersucht. Im Rahmen des bundesweiten Monitorings wurden 2013 insgesamt 6.978 Lebensmittelproben auf nicht erwünschte Stoffe, wie Rückstände von Pflanzenschutzmitteln, Mykotoxine, Schwermetalle und andere Umweltschadstoffe, untersucht. Dabei zeigten sich bei den 2013 erstmalig im Monitoring untersuchten getrockneten Algen vergleichsweise hohe Gehalte an Blei, Cadmium, Aluminium und Arsen. Getrocknete Algen werden vor allem in der asiatischen Küche (Sushi) verwendet. Es ist davon auszugehen, dass Algen in besonderem Maße Schwermetalle sowie andere Elemente aus dem Wasser anreichern.

„Die Ergebnisse der bundesweiten Lebensmittelproben zeigen, dass Verbraucher ihre Ernährung ausgewogen und abwechslungsreich gestalten sollen“, erklärt Dr. Gerd Fricke, Leiter der Abteilung Lebensmittelsicherheit im BVL. „So lässt sich die teilweise unvermeidliche Aufnahme unerwünschter Stoffe am ehesten auf ein Minimum reduzieren.“

Nitrosamine in Luftballons

Neben Lebensmitteln werden von den Behörden der Bundesländer auch regelmäßig Kosmetika, Kleidung oder Spielzeug kontrolliert. Im Jahr 2013 lag ein Schwerpunkt der Überwachung auf Spielzeug für Kinder bis zu drei Jahren. Dabei musste festgestellt werden, dass Luftballons hohe Mengen N-Nitrosaminen und ihren Vorläufersubstanzen, den N-nitrosierbaren Stoffen, enthielten. So wurden in 15 von 79 Proben (19 Prozent) die Grenzwerte für N-Nitrosamine zum Teil erheblich überschritten. Nitrosamine können bei der Herstellung von Kautschuk entstehen und krebserregend sein. Schon seit 2009 müssen Luftballons deshalb mit dem Warnhinweis „Zum Aufblasen eine Pumpe verwenden!“ gekennzeichnet sein. „Das entbindet die Hersteller aber nicht ihrer Verantwortung, die Gehalte an Nitrosaminen bis auf das technisch Machbare zu reduzieren und Grenzwerte einzuhalten“, so BVL-Präsident Dr. Helmut Tschiersky. „Wir wollen aber die Gelegenheit nutzen, um Eltern für diese Warnhinweise zu sensibilisieren. Gerade Kinder sollten Luftballons nicht mit dem Mund aufblasen. Durch die Verwendung von Ballonpumpen kann das Risiko einer Gesundheitsgefährdung abgewendet werden.“

Hinweis für die Redaktionen:

Daten zur Lebensmittelüberwachung 2013 finden Sie in der Hintergrundinformation „Daten zur Lebensmittelüberwachung 2013“ unter

www.bvl.bund.de/lebensmittelueberwachung2013