



PRESSEINFORMATION ***Sendesperrfrist 26.10.2011; 13:30 Uhr***

Mangelnde Hygiene wird am häufigsten beanstandet

Zahl der Beanstandungen bleibt stabil / BVL stellt Ergebnisse der amtlichen Lebensmittel- und Bedarfsgegenständeüberwachung 2010 vor

Mängel in der Betriebshygiene und im Hygienemanagement sind nach wie vor die Hauptursache für Beanstandungen. Das zeigen die Zahlen der amtlichen Lebensmittelüberwachung für das Jahr 2010, die das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) heute in Berlin präsentiert hat. Insgesamt liegt die Zahl der Beanstandungen aber weiterhin konstant auf einem niedrigen Niveau.

2010 haben die Kontrolleure der amtlichen Lebensmittelüberwachung in den Bundesländern risikoorientiert 921.000 Inspektionen in rund 538.000 deutschen Betrieben durchgeführt und 408.000 Proben untersucht. Bei etwa 26 Prozent (rund 139.000 Betrieben) stellten die Kontrolleure Verstöße fest und leiteten entsprechende Maßnahmen ein.

„Fehler in der Betriebshygiene und Mängel im Hygienemanagement bleiben dabei das größte Problem“, machte Dr. Helmut Tschiersky-Schöneburg, Präsident des BVL, deutlich. „Das zeigen sowohl die Zahlen der amtlichen Lebensmittelüberwachung als auch die Sonderprogramme im Rahmen des Bundesweiten Überwachungsplans.“

So sprachen die Überwachungsbehörden die meisten Beanstandungen – wie auch schon in den Vorjahren – wegen der allgemeinen Betriebshygiene aus, gefolgt von Mängeln im Hygienemanagement der Betriebe sowie bei der Kennzeichnung und Aufmachung der Lebensmittel. Von den rund 408.000 untersuchten Proben wurden etwa 55.000 Proben (13,5 Prozent) beanstandet. Ursachen für die Beanstandungen waren Kennzeichnungsmängel (50 Prozent), die mikrobiologische Beschaffenheit (19 Prozent) und Mängel in der Zusammensetzung der Erzeugnisse (12 Prozent).

Der stellvertretende Vorsitzende der Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz (LAV) aus dem Verbraucherschutzministerium Brandenburg, Bernhard Remde, wies darauf hin, dass die Vollzugsbehörden der Länder dem Problem der mangelnden Betriebshygiene große Aufmerksamkeit widmen: „Das betrifft vor allem eine häufigere Kontrolle dieser Betriebe im Rahmen der Risikoorientierung sowie eine konsequente Durchsetzung ordnungsrechtlicher Maßnahmen. Einen positiven Effekt erwarte ich auch von der geplanten Veröffentlichung der Kontrollergebnisse.“ Ein Instrument, mit dem die Länder Hygiene- und anderen Problemen in einzelnen Bereichen der Lebensmittelwirtschaft auf die Spur kommen, ist der Bundesweite Überwachungsplan.

Bundesweiter Überwachungsplan

So wurde im Rahmen des Bundesweiten Überwachungsplans (BÜp) 2010 der Hygienestatus gegarter Hackfleischerzeugnisse in Fertigpackungen aus dem Einzelhandel untersucht. Bei Probeneingang wiesen 2 Prozent der sensorisch unauffälligen Proben Gesamtkeimgehalte von mehr als 10^7 KbE/g (Kolonien bildende Einheiten pro Gramm) auf; kurz vor Erreichen des Mindesthaltbarkeitsdatums waren es zehn Prozent. Die Ergebnisse weisen darauf hin, dass die Lagerfähigkeit derartiger Produkte teilweise falsch eingeschätzt wird. In 1,6 Prozent der untersuchten Proben war *Listeria monocytogenes* in Keimzahlen von mehr als 100 KbE/g nachweisbar. Dieser Erreger ist für empfindliche Personengruppen, z.B. schwangere Frauen oder immungeschwächte Menschen, ein Gesundheitsrisiko.

Des Weiteren wurden 2.104 Getränkeschankanlagen und Getränkelagerräume überprüft. Hygienemängel in den Getränkelagern sowie bei den Schanktischen bzw. den Zapfstellen wurden in 16,3 Prozent der kontrollierten Gaststätten mit Vollküche und in 27,1 Prozent der kontrollierten Schankwirtschaften ohne Vollküche festgestellt. Die Einhaltung der Reinigungsintervalle und die allgemeine Reinigung und Desinfektion wurden in 13,4 Prozent der Gaststätten mit Vollküche und in 19,4 Prozent der Schankwirtschaften ohne Vollküche bemängelt. Diese Ergebnisse zeigen, dass insbesondere in reinen Schankwirtschaften das Hygienebewusstsein noch nicht in zufriedenstellendem Maß vorhanden ist.

Im Rahmen eines weiteren BÜp-Programms wurde die Belastung mit Nickel durch metallisches Spielzeug, bei dem ein direkter Hautkontakt beim Spielen zu erwarten ist, untersucht. In 28 Prozent der untersuchten Proben war eine Nickelfreisetzung qualitativ oder quantitativ nachweisbar. In 38 Prozent der quantitativ untersuchten Proben wurde eine Überschreitung des Grenzwertes von $0,5 \mu\text{g}/\text{cm}^2/\text{Woche}$ festgestellt. Die Thematik sollte im Rahmen der amtlichen Kontrolle verstärkt berücksichtigt werden.

Monitoring

Seit 1995 wird in jedem Jahr ein vorher festgelegter Warenkorb repräsentativ auf bestimmte unerwünschte Stoffe untersucht. Im Rahmen dieses Monitorings wurden 2010 erstmalig auch ausgewählte kosmetische Mittel und Bedarfsgegenstände untersucht, um die Belastungssituation durch Schwermetalle festzustellen. Die ersten repräsentativen Untersuchungen zur Freisetzung von Halb- und Schwermetallen aus den Lackschichten von Kinderspielzeug zeigten, dass die dafür festgelegten Grenzwerte nur in 2,3 Prozent der Proben und nur bei Barium, Blei und Chrom überschritten waren. Vereinzelt deutliche Grenzwertüberschreitungen bei Blei und Chrom wurden von den zuständigen Behörden beanstandet.

In vielen Lebensmitteln – etwa bei Milch, Schweinefleisch, Rehfleisch, Äpfeln, Roggenkörnern, Spargel und Weißkohl – wurden erfreulicherweise keine Pflanzenschutzmittelrückstände über den zulässigen Höchstgehalten gefunden. Auch in den meisten anderen Lebensmitteln war der Anteil an Proben mit Überschreitungen der Höchstgehalte von 0,7 bis 3,8 Prozent relativ gering. Lediglich Kopfsalat, Himbeeren und die Blätter von grünem Tee wiesen Höchstgehaltüberschreitungen in mehr als 4 Prozent der Proben auf.

Weitere Hintergrundinformation zu den Betriebskontrollen, dem Bundesweiten Überwachungsplan und dem Monitoring finden Sie unter:

www.bvl.bund.de/HIBetriebskontrollen2010

www.bvl.bund.de/HIMonitoring2010

www.bvl.bund.de/HIBuep2010

Die Ergebnisse des Bundesweiten Überwachungsplans 2010 gibt es online unter:

www.bvl.bund.de/buep

Der vollständige Bericht des Monitorings 2010 ist online abzurufen unter:

www.bvl.bund.de/monitoring