



## PRESSEINFORMATION

### **Lebensmittel im Blickpunkt: Beim Lachs auf das Verbrauchsdatum achten**

Listerien sind noch ein Problem – Kaum Belastung mit anderen Schadstoffen

**Lachsfische gehören zu den beliebtesten Speisefischen. Gerade an den Weihnachtsfeiertagen landen sie oft auf dem gedeckten Tisch – egal ob geräuchert, gebeizt, gebraten oder gekocht, manchmal sogar roh. Ergebnisse aus verschiedenen bundesweiten Untersuchungsprogrammen zeigen, dass in Lachs nur relativ geringe Rückstände an unerwünschten Stoffen und Elementen nachgewiesen werden konnten, teilt das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) mit. Die Kontrollen offenbarten aber auch hygienische Mängel in verarbeitenden Betrieben.**

Beliebte Lachserzeugnisse sind heiß geräucherter Stremellachs, kalt geräucherter Räucherlachs oder gebeizter Graved Lachs. Die Erzeugnisse zählen zu den mikrobiologisch sensiblen und daher leicht verderblichen Erzeugnissen. Vorverpackte Produkte sind deshalb mit einem Verbrauchsdatum gekennzeichnet. Nach Ablauf dieses Datums sollten die Erzeugnisse nicht mehr verzehrt werden, da eine gesundheitliche Gefährdung für den Verbraucher bestehen kann.

#### **Listerien in Räucher- und gebeiztem Lachs**

Unverarbeitete oder kaltgeräucherte Fischereierzeugnisse wie Räucherlachs zählen EU-weit zu den Lebensmitteln, bei denen am häufigsten Überschreitungen der Grenzwerte für *Listeria monocytogenes* (Keimgehalte > 100 koloniebildende Einheiten pro Gramm (KbE/g)) festgestellt werden. *Listeria monocytogenes* kann eine Gesundheitsgefahr für den Menschen darstellen.

Im Zoonosen-Monitoring wurden im Jahr 2011 bei Untersuchungen verzehrfertiger Lebensmittel hohe Keimgehalte an *Listeria monocytogenes*, am häufigsten in Proben von vorverpacktem geräuchertem Fisch oder Graved-Fisch (1,3 %), nachgewiesen. Die höchsten

Keimzahlen wurden erwartungsgemäß zum Ende der Haltbarkeit gemessen (bis zu  $6,4 \times 10^4$  KbE/g). Insgesamt wurde in 6,1 % (nach Entnahme) bzw. 8,0 % (zum Ende der Haltbarkeit) der 474 untersuchten Räucherfischproben der Erreger nachgewiesen.

In verschiedenen Programmen des Bundesweiten Überwachungsplans (BÜp) der Jahre 2011 und 2013 wurden Proben von Fischen auf *Listeria monocytogenes* untersucht und die Einhaltung der Betriebshygiene in fischverarbeitenden Betrieben sowie der Produkttemperatur von Räucherlachsprodukten in Kühltheken von Supermärkten und Marktständen kontrolliert. Die Ergebnisse zeigten, dass die Gehalte an Listerien in Räucherlachs und anderen Fischen nach wie vor ein Problem darstellen. Zudem wurde festgestellt, dass in fischverarbeitenden Betrieben häufig Hygienemängel bestehen, die Kühlkette für Fischprodukte in vielen Fällen nicht eingehalten wird und zur Messung der Produkttemperatur oft ungeeignete Methoden verwendet werden.

Verglichen mit Salmonellen- und *Campylobacter*infektionen treten Infektionen mit Listerien seltener auf. Letzteren kommt aber aufgrund der Schwere der Erkrankung eine hohe Bedeutung zu. Besonders empfindlichen Verbrauchergruppen wie Schwangeren, Kindern und älteren Menschen wird deshalb geraten, auf den Verzehr unverarbeiteter sowie heiß oder kalt geräucherter Fischereierzeugnisse sowie Graved Lachs zu verzichten. In jedem Fall sollten diese Produkte möglichst bald nach dem Kauf verzehrt werden.

### **Nur geringe Gehalte an persistenten organischen Schadstoffen**

Im Monitoring, bei dem Lebensmittel auf unerwünschte Stoffe untersucht werden, wurden im Jahr 2012 die Gehalte der bromierten Flammschutzmittel Hexabromcyclododecane (HBCDD), polybromierte Biphenyle und polybromierte Diphenylether (PBDE) in Lachs ermittelt. Die dabei festgestellten Gehalte waren niedrig. Zuchtlachs wurde im Monitoring 2015 auf Dioxine und polychlorierte Biphenyle (PCB) untersucht. Der überwiegend aus den Fanggebieten Atlantik-Nord, Atlantik-Nordost und Pazifik stammende Lachs wies insgesamt geringe Gehalte an Dioxinen und PCB auf. In keinem Fall wurde der zulässige Höchstgehalt überschritten. Auch bei der Analyse von Zuchtlachs auf perfluorierte Alkylsubstanzen (PFAS) wurden nur niedrige Gehalte nachgewiesen.

## **Unauffällige Befunde bei Elementen**

Im Monitoring 2015 wurde in Zuchtlachs außerdem der Gehalt an verschiedenen Elementen wie Blei, Cadmium, Quecksilber, Kupfer, Aluminium und Arsen untersucht. Die Element-Gehalte in den 127 untersuchten Proben waren insgesamt unauffällig und bestätigten die Ergebnisse der Untersuchungen aus den Vorjahren. Lediglich die Arsen-Gehalte in Lachs waren höher als in den anderen untersuchten Lebensmitteln. Arsen liegt in Fischen jedoch zumeist in Form der weniger toxischen organischen Verbindungen vor.

Im Rahmen des Einfuhrüberwachungsplans (EÜP) wurden Lachse auf Rückstände von pharmakologisch wirksamen Stoffen und auf Kontaminanten untersucht. Zwischen den Jahren 2012 und 2016 wurden 212 Proben analysiert, in keiner der Proben fanden sich Rückstände in nicht erlaubter Höhe.

Die insgesamt unauffälligen Ergebnisse aus dem Monitoring und EÜP weisen darauf hin, dass durch den Verzehr von Lachs nicht von einem gesundheitlichen Risiko für den Verbraucher durch die jeweils untersuchten Stoffe auszugehen ist.

## **Verbraucher können Herkunft erkennen**

Unter der Handelsbezeichnung Lachs werden sowohl der atlantische Lachs (*Salmo salar*) als auch der pazifische Lachs (*Oncorhynchus*) vermarktet. Dabei stammen die Fische in der Regel aus norwegischer oder chilenischer Aquakultur oder aus Wildfängen vor der Küste Alaskas. Als Lachsforellen bezeichnet man Regenbogenforellen und andere Forellen, die aufgrund der Aufnahme von Astaxanthin, einem Carotinoid, welches mit dem Futter aufgenommen wird, eine rosa oder orange bis rote Fleischfarbe besitzen. Lachsforellen stammen größtenteils aus Zuchtbeständen, jedoch sind auch Wildfänge möglich.

Vermeintlich verwandte Fischarten wie Seelachs und Alaska-Seelachs gehören nicht zur Familie der Lachsfische (Salmonidae), sondern zur Familie der Dorsche (Gadidae).

Verbraucher können die Identität und Herkunft des Fisches sowohl bei vorverpackter Ware als auch bei Abgabe loser Ware nachvollziehen. Frischer Fisch muss unter anderem mit der Handelsbezeichnung der Art, dem wissenschaftlichen Namen, der Produktionsmethode, dem Fanggebiet und der Fanggerätekategorie gekennzeichnet sein. Fischerzeugnisse werden nach ihrer Art und Herstellung bezeichnet.

## Hintergrundinformation

Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) ist eine eigenständige Bundesoberbehörde im Geschäftsbereich des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft. Das BVL ist für die Zulassung von Pflanzenschutzmitteln, Tierarzneimitteln und gentechnisch veränderten Organismen in Deutschland zuständig. Im Bereich der Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit übernimmt es umfassende Managementaufgaben und koordiniert auf verschiedenen Ebenen die Zusammenarbeit zwischen dem Bund, den Bundesländern und der Europäischen Union. In der Rubrik „Lebensmittel im Blickpunkt“ stellt das BVL regelmäßig Informationen zu bestimmten Lebensmitteln zusammen.

## Weiterführende Informationen

- Leitsätze für Fische, Krebs- und Weichtiere und Erzeugnisse daraus:  
[www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Ernaehrung/Lebensmittelbuch/LeitsaetzeFische.html](http://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Ernaehrung/Lebensmittelbuch/LeitsaetzeFische.html)
- Berichte zur Lebensmittelsicherheit – Zoonosen-Monitoring:  
[www.bvl.bund.de/zoonosenmonitoring](http://www.bvl.bund.de/zoonosenmonitoring)
- Bundesweiter Überwachungsplan:  
[www.bvl.bund.de/buep](http://www.bvl.bund.de/buep)
- Monitoring:  
[www.bvl.bund.de/monitoring](http://www.bvl.bund.de/monitoring)
- Einfuhrüberwachungsplan für Lebensmittel tierischen Ursprungs:  
[www.bvl.bund.de/euep](http://www.bvl.bund.de/euep)