



PRESSEINFORMATION

Lebensmittel im Blickpunkt: Beerenobst kann auch Träger von Krankheitserregern sein

Unterschiedliche Rückstandssituation bei Pflanzenschutzmitteln – Tiefkühlbeeren stärker belastet

Ob frische Erdbeeren, tiefgekühlte Himbeeren in sommerlichen Getränken oder Mischungen verschiedener Beeren auf Kuchen und Desserts – gerade im Sommer wird Beerenobst besonders häufig verzehrt. Beeren schmecken nicht nur lecker, in ihnen stecken auch viele Vitamine, Mineralien und Ballaststoffe. Beerenobst kann aber auch Träger von Krankheitserregern sein sowie Rückstände von Pflanzenschutzmitteln enthalten, wie Ergebnisse aus verschiedenen Untersuchungsprogrammen der Lebensmittelüberwachung zeigen. Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) empfiehlt, frisches Obst stets gründlich zu waschen und Tiefkühlware vor dem Verzehr zu erhitzen.

Vor allem Erdbeeren können aufgrund ihres Kontaktes zum Erdboden unterschiedlich stark mit Mikroorganismen belastet sein. Neben für den Menschen ungefährlichen Keimen können auch Zoonoseerreger auf die Erdbeeren gelangen. Zoonoseerreger sind Krankheitserreger, die vom Tier auf den Menschen übertragen werden und bei diesem Erkrankungen auslösen können. Die Tiere scheiden manche dieser Erreger über den Kot aus, was zu deren Verbreitung in der Umwelt und unter Umständen zu einer Kontamination von pflanzlichen Lebensmitteln führt.

Mikrobiologische Belastung

Um die Belastung von frischen Erdbeeren mit Zoonoseerregern abzuschätzen, wurden im Jahr 2013 im Rahmen des vom Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) koordinierten Zoonosen-Monitorings insgesamt 825 Proben von Erdbeeren aus landwirtschaftlichen Erzeugerbetrieben und dem Einzelhandel auf das Vorkommen von *Salmonella* spp., *Campylobacter* spp., *Listeria monocytogenes* und

shigatoxin-/verotoxinbildenden *Escherichia coli* (STEC/VTEC) untersucht. Die Ergebnisse deuten darauf hin, dass von frischen Erdbeeren nur ein geringes Risiko für eine Infektion des Menschen mit Zoonoseerregern ausgeht, da weder Salmonellen noch STEC/VTEC nachgewiesen wurden und nur einzelne Proben mit *Campylobacter* (0,3 % positive Proben aus dem Einzelhandel) und *Listeria monocytogenes* (etwa 1 % positive Proben aus Erzeugerbetrieben und dem Einzelhandel) belastet waren.

Viren in Tiefkühlkost

Tiefgefrorenes Beerenobst wird in großen Mengen importiert und besonders für die Herstellung von Produkten wie Fruchtjoghurt, Konfitüre, Eiscreme oder Backwaren verwendet. Mit Hepatitis-A-Viren oder Noroviren kontaminierte tiefgefrorene Beeren waren schon mehrfach Auslöser von lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen. So etwa im Jahr 2012 in Deutschland, als tausende Kinder und Jugendliche erkrankten, nachdem sie in der Schulspeisung mit Noroviren belastete tiefgekühlte Erdbeeren aus China verzehrt hatten. Der Vorfall führte dazu, dass anschließend in die EU importierte Tiefkühl-Erdbeeren aus China verstärkt kontrolliert wurden.

Aufgrund entsprechender Meldungen im Schnellwarnsystem für Lebens- und Futtermittel werden bereits seit Oktober 2015 verstärkt tiefgekühlte Himbeeren aus Serbien beim Import in die EU auf Noroviren kontrolliert. Serbien liefert derzeit mehr als 60 % der in die EU importierten tiefgefrorenen Himbeeren (ca. 40.000 t pro Jahr). Die Ergebnisse dieser verstärkten Kontrollen zeigen, dass immer wieder tiefgekühlte Himbeeren importiert werden sollen, die Noroviren enthalten. Ursachen einer Kontamination mit Noroviren können beispielsweise verunreinigtes Bewässerungswasser, unsachgemäße Düngung und mangelnde Personalhygiene bei der Ernte und Weiterverarbeitung der Beeren sein.

Im Rahmen des Zoonosen-Monitorings 2017, bei der Ware aus dem Einzelhandel untersucht wurde, wurden allerdings lediglich in einer von 432 Proben Tiefkühl-Himbeeren Noroviren und in keiner Probe Hepatitis-A-Viren nachgewiesen. Ähnliche Ergebnisse wurden auch im Rahmen des risikoorientierten Untersuchungsprogramms Bundesweiter Überwachungsplan (BÜp) im Jahr 2015 erzielt. Dort waren in einer Probe tiefgekühlter Erdbeeren von mehr als 150 untersuchter Proben Tiefkühlbeeren Noroviren nachgewiesen worden. Hepatitis-A-Viren wurden in keiner Probe gefunden. Allerdings sind Untersuchungen von Lebensmitteln auf das Vorkommen von Noroviren und Hepatitis-A-Viren komplizierte und störanfällige Laboranalysen, bei denen der molekularbiologische Nachweis nicht in jedem Fall gelingt. Falsch negative Ergebnisse sind daher nicht ausgeschlossen.

Rückstände von Pflanzenschutzmitteln

Aufgrund ihrer Beliebtheit beim Verbraucher werden Erdbeeren von den amtlichen Lebensmittelüberwachungsbehörden der Bundesländer häufig auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln untersucht. In den vergangenen Jahren waren es pro Jahr rund 750 Proben. Dabei wurden nur in Ausnahmefällen zu hohe Rückstände, das heißt Rückstände über den geltenden Rückstandshöchstgehalten, gefunden. Im Jahr 2017 wurden in 0,4 %, im Jahr 2016 in 0,8 % der untersuchten Proben zu hohe Rückstände von Pflanzenschutzmitteln nachgewiesen. Jedoch wiesen fast 90 % der Proben quantifizierbare Rückstände von Pflanzenschutzmitteln auf. Gut drei Viertel der Proben davon enthielten Mehrfachrückstände mit bis zu 17 unterschiedlichen Wirkstoffen. Bei Bio-Erdbeeren werden deutlich weniger Rückstände nachgewiesen: nicht einmal in jeder vierten Probe. In keinem Fall wurde ein Rückstandshöchstgehalt überschritten.

Ähnlich verhält es sich bei Himbeeren und Heidelbeeren. In den vergangenen Jahren wurden jeweils zwischen 120 und 260 Proben auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln untersucht. Bei Heidelbeeren und Himbeeren wurden 2017 in jeweils 0,8 % der untersuchten Proben zu hohe Rückstände gefunden (2016: Heidelbeeren 1,9 %, Himbeeren 1,5 %). Rund zwei Drittel der untersuchten Proben an Himbeeren und Heidelbeeren wiesen quantifizierbare Rückstände auf. Bei Heidelbeeren fanden sich in fast jeder zweiten Probe Mehrfachrückstände mit bis zu 12 Wirkstoffen. Bei Himbeeren wiesen sogar 65 % bzw. 83 % der untersuchten Proben Mehrfachrückstände auf.

Etwas schlechter ist die Rückstandssituation bei Johannisbeeren und Brombeeren. Es wurden jeweils gut 200 Proben untersucht, bei denen in 5 % bis knapp 10 % die Rückstandshöchstgehalte überschritten wurden. In rund 90 % der Proben wurden Rückstände von Pflanzenschutzmitteln festgestellt. Es handelte sich in den meisten Fällen um Mehrfachrückstände.

Zusätzlich wurde im Jahr 2016 in einem Monitoring-Projekt der Frage nachgegangen, ob sich Tiefkühlware aufgrund von Verarbeitungsschritten, Nacherntebehandlungen und weltweiter Vertriebswege von frischem Obst und Gemüse in der Rückstandssituation unterscheidet. Beispielhaft wurden vier Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs untersucht. Darunter tiefgekühlte Johannisbeeren, für die fast 100 Proben auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln untersucht wurden. Im Gegensatz zur Frischware wiesen 16,3 % der untersuchten Proben, also fast doppelt so viele Proben zu hohe Rückstände von Pflanzenschutzmitteln auf. Die Herkunft der Beeren konnte für die überwiegende Zahl der untersuchten Proben nicht ermittelt werden, da für diese Angabe keine rechtliche Verpflichtung besteht.

Eine Überschreitung des Höchstgehalts ist dabei nicht gleichbedeutend mit einer Gesundheitsgefahr für die Verbraucher. Der Rückstandshöchstgehalt bezieht sich lediglich auf die Menge an Pflanzenschutzmittlrückständen, die bei ordnungsgemäßer Anwendung

des Mittels nicht überschritten werden sollte. In aller Regel werden erst bei sehr viel höheren Konzentrationen gesundheitlich basierte Richtwerte erreicht.

Tipps für Verbraucher

Aufgrund der genannten Rückstände und möglichen mikrobiologischen Verunreinigungen wird empfohlen, frisches Beerenobst wie auch anderes Obst vor dem Verzehr gründlich zu waschen, um die Belastung entsprechend zu vermindern. Da es nachweislich bereits zu Infektionen des Menschen, beispielsweise mit Viren, über den Verzehr von tiefgekühlten Beeren gekommen ist, wird empfohlen, diese vor der Verwendung in Süßspeisen, Kuchen oder Getränken zu erhitzen, um die möglicherweise vorhandenen krankheitsauslösenden Erreger zu entfernen. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) rät insbesondere empfindlichen Verbrauchergruppen wie Kleinkindern, älteren und immungeschwächten Menschen sowie Schwangeren, Tiefkühlbeeren in jedem Fall nur ausreichend erhitzt zu verzehren.

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

Die Ergebnisse können den entsprechenden Berichten zur Lebensmittelsicherheit auf der Internetseite des BVL entnommen werden:

Bundesweiter Überwachungsplan 2015:

www.bvl.bund.de/buep2015

Zoonosen-Monitoring 2013:

www.bvl.bund.de/zoonosenmonitoring2013

Zoonosen-Monitoring 2017:

www.bvl.bund.de/zoonosenmonitoring2017

Nationale Berichterstattung "Pflanzenschutzmittelrückstände in Lebensmitteln" 2017:

www.bvl.bund.de/psmr_2017_zus

Monitoring 2016:

www.bvl.bund.de/monitoring2016

BfR-Merkblatt „Sicher verpflegt: Besonders empfindliche Personengruppen in Gemeinschaftseinrichtungen“:

www.bfr.bund.de/cm/350/sicher-verpflegt-besonders-empfindliche-personengruppen-in-gemeinschaftseinrichtungen.pdf