



PRESSEMITTEILUNG

Krankmachende Keime im Keksteig. Wildfleisch mit Blei

Verbraucherschutzamt stellt Ergebnisse der amtlichen Lebensmittelüberwachung vor

Im vergangenen Jahr kontrollierten die Überwachungsbehörden der Bundesländer 368.888 Betriebe und 596.993 Erzeugnisse. Die wichtigsten Überwachungsergebnisse stellten das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) und die Bundesländer auf der Pressekonferenz „Lebensmittelsicherheit in Deutschland“ in Berlin vor.

1. STEC-Bakterien im Weizenmehl

STEC-Bakterien können akute Darmentzündungen verursachen. Für das Zoonosen-Monitoring wurden 242 Proben von Weizenmehl aus Mühlenbetrieben auf STEC untersucht. 22 Proben (9,1 %) enthielten die potentiell krankmachenden Bakterien. Keksteig und andere Backwaren sollte daher nicht nur in der Weihnachtsbäckerei, sondern generell möglichst nicht roh verzehrt werden. Bei einer vollständigen Erhitzung beim Backen werden mögliche STEC-Bakterien im Mehl abgetötet.

2. Blei in Wurstwaren mit Wild

Durch die Verwendung bleihaltiger Munition bei der Jagd kann Wildfleisch Blei enthalten. 75 Wurstwaren mit Wild wurden für das Monitoring auf ihren Bleigehalt untersucht. Bei 54 Proben (72 %) wurde Blei nachgewiesen. Da Blei schon in geringen Mengen schädlich sein kann, sollten empfindliche Verbrauchergruppen wie Kinder, Schwangere und Frauen im gebärfähigen Alter auf den Verzehr von mit Bleimunition geschossenem Wild verzichten.

3. Weichmacher in Holzspielzeug

Phthalate (Weichmacher) werden häufig in Lacken eingesetzt. Da sie jedoch gesundheitsschädlich sein können, dürfen sie in lackiertem Holzspielzeug nur bis zu einer Konzentration von 0,1 g/100 g vorkommen. Erfreulich: Während es bei früheren Untersuchungen noch relativ häufig Überschreitungen des Grenzwertes gab, lagen im Untersuchungszeitraum nur drei von 211 Proben (1,4 %) über dem Grenzwert.

4. Hygienemängel bei vorgeschnittenem Obst

In vorgeschnittenem Obst und Obstsalaten „to go“ können sich krankmachende Keime schnell vermehren, wenn bei der Herstellung, Lagerung und Abgabe nicht die notwendigen

Hygienemaßnahmen eingehalten werden. Für den Bundesweiten Überwachungsplan (BÜp) wurden 1.135 Betrieben auf solche Keime untersucht. Bei rund einem Viertel der untersuchten Produkte (25,2 %) wurden Hygienemängel entdeckt.

5. Gesundheitsgefährdende Substanzen in Sportlernahrung

So genannte Sportlernahrung verspricht eine leistungssteigernde Wirkung, enthält häufig aber potentiell gesundheitsgefährdende Substanzen wie Dimethylaminoethanol (DMAE) und Synephrin. Von den 87 im Rahmen des Bundesweiten Überwachungsplans (BÜp) untersuchten sogenannten „Pre-Workout-Booster“ enthielten 39 solche Stoffe (44,8 %). Mehr als jede fünfte Probe (21,8 %) wies sogar mehrere dieser Stoffe auf.

6. Schwermetalle in Gesichtsmasken

Gesichtsmasken dienen der Hautpflege, sie können aber auch unerwünschte Elemente enthalten. Von den 100 im vergangenen Jahr untersuchten Masken überschritten 53 % die Orientierungswerte für Schwermetalle. Besonders deutlich waren die Überschreitungen bei Arsen, Blei und Cadmium. Generell überschritten die Artikel aus dem Onlinehandel (69 %) häufiger die Orientierungswerte als die stationär gekauften Artikel (46 %).

Hintergrund

Die Lebensmittelüberwachung ist in Deutschland eine Aufgabe der Bundesländer. Die dabei gewonnenen Daten werden an das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) übermittelt. Das BVL wertet die Ergebnisse aus und veröffentlicht sie in den jährlichen Berichten zur Lebensmittelsicherheit. Die hier vorgestellten Ergebnisse stammen aus den folgenden drei Berichten:

- Bericht zum Zoonosen-Monitoring 2020: www.bvl.bund.de/ZoonosenMonitoring
- Bericht zum Bundesweiten Überwachungsplan 2020: www.bvl.bund.de/buep
- Bericht zum Monitoring 2020: www.bvl.bund.de/monitoring

Weiterführende Informationen

- Präsentation „Lebensmittelsicherheit in Deutschland“:
www.bvl.bund.de/lebensmittelsicherheit2021_praesentation