

Pressemitteilung

Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit Harald Händel

Bundesamt für
Verbraucherschutz und
Lebensmittelsicherheit

01.12.2022

<http://idw-online.de/de/news805840>Buntes aus der Wissenschaft, Forschungs- / Wissenstransfer
Ernährung / Gesundheit / Pflege
überregional

Krankmachende Bakterien in Hackfleisch, abgepackten Salaten und Fertigteigen

Bundesamt stellt aktuelle Ergebnisse der Lebensmittelüberwachung vor STEC-Bakterien können akute Darmentzündungen hervorrufen. Bei Untersuchungen der amtlichen Lebensmittelüberwachung wurden diese Bakterien in Rinderhackfleisch, in Salaten aus Fertigpackungen sowie in Fertigteigen und Backmischungen gefunden. Ein Risiko, besonders für empfindliche Verbrauchergruppen! Diese und weitere Ergebnisse hat das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) zusammen mit Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz (LAV) auf seiner Pressekonferenz „Lebensmittelsicherheit in Deutschland“ in Berlin vorgestellt.

1. Krankmachende Keime in Rinderhackfleisch

Bei amtlichen Untersuchungen von Rinderhackfleisch wurden potentiell krankmachende Keime gefunden. 6,7 % der Proben enthielten STEC-Bakterien, 21,5 % Listerien (*Listeria monocytogenes*). Empfindlichen Verbrauchergruppen wie Kleinkinder, ältere und immungeschwächte Menschen sowie Schwangere sollten Hackfleisch daher nur ausreichend durcherhitzt verzehren.

Pressemitteilung „Krankmachende Keime in Rinderhackfleisch“:
https://www.bvl.bund.de/jpk22_keime_hackfleisch

2. Abgepackte Salate häufig mit Krankheitskeimen belastet

Für das amtliche Zoonosen-Monitoring wurden 2021 über 400 Proben von Feldsalat, Rucola und Pflücksalat in Fertigpackungen untersucht. In fast jeder zweiten Probe (46,7 %) wurden sogenannte präsumtive *Bacillus cereus* nachgewiesen, welche bei hohen Keimzahlen zu Erbrechen und Durchfall führen können. In geringerem Umfang wurden ebenfalls STEC-Bakterien (Shiga-Toxin-bildende *E. coli*) und Listerien (*Listeria monocytogenes*) gefunden. Da Salate roh verzehrt und die Keime damit nicht durch Erhitzen abgetötet werden, sollten empfindliche Verbrauchergruppen vorsichtshalber auf den Verzehr von Salat aus Fertigpackungen verzichten.

Pressemitteilung „Abgepackte Salate häufig mit Krankheitskeimen belastet“:
https://www.bvl.bund.de/jpk22_keime_salate

3. Acrylamid in Gemüsechips und geschwärtzten Oliven

Bei Acrylamid kann eine krebserregende und erbgutschädigende Wirkung nicht ausgeschlossen werden. Es entsteht beim Backen, Braten und Frittieren von Lebensmitteln. Bei amtlichen Untersuchungen wiesen Gemüsechips und

geschwärzte Oliven höhere Mengen an Acrylamid auf. Zum Schutz der Verbraucherinnen und Verbraucher sind weitere Maßnahmen zur Minimierung des Acrylamidgehalts notwendig.

Pressemitteilung „Acrylamid in Gemüsechips und geschwärzten Oliven“:

https://www.bvl.bund.de/jpk22_acrylamid

4. Lebensmittelbetrug bei Sushi

Sushi enthält neben Reis und Gemüse häufig auch Fisch und Meeresfrüchte. Neben den „Klassikern“ wie Lachs oder Thunfisch werden auch teurere Arten angeboten. Lebensmittelfälscher tauschen diese jedoch unerlaubt gegen preiswerte Arten aus und steigern somit illegal ihren Gewinn. Bei amtlichen Untersuchungen von Fisch und Meeresfrüchten wurden bei 8,1 % aller Proben eine andere als die angegebene Tierart nachgewiesen.

Pressemitteilung „Lebensmittelbetrug bei Sushi“:

https://www.bvl.bund.de/jpk22_betrug_sushi

5. Vorsicht beim Naschen! Roher Teig kann krank machen

STEC-Bakterien gehören zu den größten Verursachern bakterieller Durchfallerkrankungen in Deutschland. In einer aktuellen Untersuchung von Fertigteigen und Backmischungen wurde in jeder zehnten Probe STEC nachgewiesen. Verbraucherinnen und Verbraucher sollten daher Teige und Backwaren nur nach vollständiger Erhitzung essen.

Pressemitteilung „Vorsicht beim Naschen! Roher Teig kann krank machen“:

https://www.bvl.bund.de/jpk22_stec_fertigteig

6. Keine krebserregenden Stoffe (PAK) im Spielzeug

Zahlreiche polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK) sind krebserregende Substanzen, die in Gegenständen aus Gummi oder Kunststoffen enthalten sein können. Im jüngsten Monitoring wurden Spielzeuge und Körperkontaktmaterialien auf den Gehalt an acht als krebserregend eingestuften PAK untersucht. Ergebnis: Bei fast allen Proben (99,7 %) wurde der Grenzwert eingehalten.

Pressemitteilung „Keine krebserregenden Stoffe (PAK) im Spielzeug“:

https://www.bvl.bund.de/jpk22_pak_spielzeug

Hintergrund

Für die Sicherheit von Lebensmitteln sind die Lebensmittelunternehmen verantwortlich. Die Behörden der Bundesländer kontrollieren dies im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung. 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 2021: <https://www.bvl.bund.de/ZoonosenMonitoring>
- Bericht zum Bundesweiten Überwachungsplan 2021: <https://www.bvl.bund.de/buep>
- Bericht zum Monitoring 2021: <https://www.bvl.bund.de/monitoring>

Weiterführende Informationen

- Präsentation „Lebensmittelsicherheit in Deutschland“:

https://www.bvl.bund.de/lebensmittelsicherheit2022_praesentation

Anhang Pressemitteilung <http://idw-online.de/de/attachment94623>

D