



PRESSEMITTEILUNG

Keimbildung in erhitzten Speisen, Sicherheit von Lebensmitteln aus Verteilerstationen, Acrylamid in getrockneten Beeren

Bundesamt stellt aktuelle Ergebnisse der Lebensmittelüberwachung vor

Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) und die Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz (LAV) haben heute auf ihrer Jahrespressekonferenz in Berlin ausgewählte Untersuchungsergebnisse zur Lebensmittelsicherheit in Deutschland vorgestellt. Sie informieren beispielsweise darüber, wie man der Keimvermehrung in erhitzten Speisen wirksam begegnen kann, dass lebensmittelrechtliche Vorschriften in Verteilerstationen nicht immer eingehalten werden und dass getrocknete Beeren kaum zur Acrylamid-Belastung von Lebensmitteln beitragen.

Bei der Untersuchung von gekochten Nudeln und gekochtem Reis in der Gemeinschaftsverpflegung wurden krankmachende Keime erfreulicherweise nur in wenigen Proben nachgewiesen. Um zu verhindern, dass sich aus Bakteriensporen, die beim Kochen nicht abgetötet wurden, bei langsam sinkender Temperatur wieder wachstumsfähige Bakterien entwickeln, sollten erhitzte Speisen bis zum Verzehr bei mindestens 60 Grad Celsius heißgehalten und lange Standzeiten vermieden werden. Für Speisereste gilt: Schnell abkühlen lassen, im Kühlschrank lagern und alsbald verzehren.

Bei Verteilerstationen für Lebensmittel stellten die Kontrolleure in vielen Fällen hygienische Mängel fest. Es kam ebenfalls häufig vor, dass keine verantwortliche Person bei der örtlich zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde gemeldet war oder die gemeldete Person nicht an der erforderlichen Schulung beziehungsweise Belehrung teilgenommen hatte.

Gekühlte Blattsalate, die als gewaschen und verzehrfertig gekennzeichnet werden, können mit gesundheitsgefährdenden Keimen belastet sein. Empfindliche Verbrauchergruppen mit geschwächter Immunabwehr sollten vorsichtshalber auf den Verzehr solcher Erzeugnisse verzichten und stattdessen für selbst zubereitete Salate frische und gründlich gewaschene Zutaten verwenden.

Vegane Käseersatzprodukte können Verunreinigungen von Mineralölbestandteilen enthalten. Vor allem wegen der toxikologischen Eigenschaften aromatischer Kohlenwasserstoffe (MOAH) ist für Kleinkinder, Kinder und Vielverzehrer aller Altersgruppen Vorsicht geboten.

Eine Untersuchung getrockneter Beeren hat nur geringe Acrylamid-Werte ergeben. Und auch das Spielen mit Wabbelmasse ist für Kinder ungefährlich, solange Eltern oder Aufsichtspersonen auf die Herstellerempfehlungen zum Mindestalter und darauf achten, dass die Wabbelmasse nicht in den Mund genommen wird.

Im Folgenden sind die Pressemitteilungen zu den einzelnen, auf der Jahrespressekonferenz vorgestellten Themen verlinkt.

Pressemitteilung „[Heißhalten von Speisen](#)“

Pressemitteilung „[Hygienemängel bei Lebensmitteln aus Verteilerstationen](#)“

Pressemitteilung „[Kaum Acrylamid in getrockneten Beeren](#)“

Pressemitteilung „[Bor in Wabbelmasse](#)“

Pressemitteilung „[Gekühlte verzehrfertige Blattsalate](#)“

Pressemitteilung „[Vegane Käseersatzprodukte](#)“

Präsentation „[Lebensmittelsicherheit](#)“

Hintergrund

Für die Sicherheit von Lebensmitteln sind die Lebensmittelunternehmen verantwortlich. Die Überwachungsbehörden der Bundesländer kontrollieren diese Aufgabe im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung. Die dabei gewonnenen Daten werden an das BVL übermittelt. Die Behörde wertet die Ergebnisse aus und veröffentlicht sie in den jährlichen Berichten zur Lebensmittelsicherheit.

Die hier vorgestellten Ergebnisse stammen aus den folgenden Berichten:

- Bericht zum Zoonosen-Monitoring 2024: www.bvl.bund.de/ZoonosenMonitoring
- Bericht zum Bundesweiten Überwachungsplan 2024: www.bvl.bund.de/buep
- Bericht zum Monitoring 2024: www.bvl.bund.de/monitoring

Über das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL)

Das BVL ist eine eigenständige Bundesoberbehörde im Geschäftsbereich des Bundesministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH). Es 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.