



PRESSEINFORMATION

Unnötige Risiken bei Verpflegung in Pflegeheimen und Krankenhäusern

BVL stellt Schwerpunkte der Lebensmittelüberwachung 2017 vor

Viele Krankenhäuser, Alten- und Pflegeheime setzen ihre Patienten und Heimbewohner beim Essen unnötigen gesundheitlichen Risiken aus. Oft stehen risikobehaftete Lebensmittel wie Feinkostsalate, Rohwürste oder Räucherfisch auf dem Speiseplan. Das ergaben bundesweite Untersuchungen der Überwachungsämter aus dem Jahr 2017, die das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) heute in Berlin auf seiner Jahrespressekonferenz vorstellte. Die Behörden der Bundesländer untersuchten in Schwerpunktprogrammen neben Lebensmitteln auch Kosmetikprodukte. So wurden an Marktständen oft fehlerhaft gekennzeichnete Produkte angeboten.

Feinkostsalate, streichfähige Rohwurst, Weichkäse mit Oberflächenschmiere, Räucherfisch und Tiefkühlbeeren gehören zu den Lebensmitteln, die mit Keimen belastet sein und somit bei empfindlichen Personengruppen schwere Infektionskrankheiten auslösen können. Nur 10 % der im Rahmen des Bundesweiten Überwachungsplans (BÜp) 2017 untersuchten Alten- und Pflegeheime sowie Krankenhaus- und Kureinrichtungen verzichteten bei der Essensversorgung ihrer Patienten und Heimbewohner ganz auf solche Risikolebensmittel. „Es ist erschreckend, dass in so vielen Einrichtungen, in denen man gesund werden soll, das Risiko besteht, am Essen zu erkranken“, erklärte BVL-Präsident Dr. Helmut Tschiersky. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hatte bereits im Jahr 2011 Handlungsempfehlungen zum Schutz besonders empfindlicher Personengruppen vor Lebensmittelinfektionen herausgegeben, die es jährlich aktualisiert. Nur gut die Hälfte der kontrollierten Einrichtungen (45 %) kannte diese Empfehlungen. Hier müsse, so der BVL-Präsident, das Bewusstsein für risikobehaftete Lebensmittel deutlich zunehmen.

Dass risikobehaftete Lebensmittel Krankheitsausbrüche auslösen können, zeigen weitere Daten, die dem BVL vorliegen. Bei jeder achten Probe streichfähiger Rohwurst (12,2 %), die für das Zoonosen-Monitoring 2017 untersucht wurde, fanden die Kontrolleure Listerien –

Bakterien, die schwere Erkrankungen auslösen können. Im gleichen Jahr wurden 389 lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche an das Robert Koch-Institut und das BVL gemeldet, darunter 49 Ausbrüche, deren Ursache sicher bestimmt werden konnte. 9 dieser Ausbrüche (18,4 %) betrafen Schulen, Kantinen und Pflegeheime.

Kennzeichnungsmängel bei Kosmetika im Straßenverkauf

Neben Lebensmitteln stehen auch Kosmetika regelmäßig im Fokus der Überwachungsbehörden der Bundesländer. 2017 wurden in einem Schwerpunkt Händler kontrolliert, die Kosmetika auf Wochenmärkten, Flohmärkten oder Straßenfesten verkaufen. Wie sich zeigte, waren diese Produkte oft nicht ausreichend gekennzeichnet. Von den 1.291 untersuchten Produkten wurden 252 Produkte (19,5 %) beanstandet – zum Teil wiesen sie gleich mehrere Kennzeichnungsmängel auf. Am häufigsten (39,7 %) fehlte die Chargenkennzeichnung auf der Verpackung. Bei 33,7 % der beanstandeten Produkte war die Angabe des Herstellers/Importeurs nicht vorhanden und bei weiteren 24,6 % war das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten. „Die Auswertungen haben gezeigt, dass ein bedeutender Anteil der beanstandeten Proben aus eigener Herstellung stammte oder durch die Händler aus Nicht-EU-Ländern bezogen wurde“, erläuterte Claudia Schmid von der Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz (LAV). „Käufern fehlen bei einer mangelnden Kennzeichnung wichtige Informationen, die sie schützen sollen.“

Smoothies enthalten kaum Keime

Auch neue Entwicklungen beobachtet die amtliche Überwachung verstärkt. So wurden im Jahr 2017 Smoothies kontrolliert, bei deren Herstellung vorwiegend frische pflanzliche Zutaten (Gemüse und/oder Obst), aber auch getrocknete und pulverisierte Pflanzen sowie Tiefkühlprodukte verwendet werden. Die Zutaten können natürlicherweise oder herstellungsbedingt mit Krankheitserregern behaftet sein, die sich bei unsachgemäßen Umgang bei der Herstellung und Abgabe weiter vermehren können. „Die Ergebnisse der Untersuchung sind jedoch erfreulich“, sagte Dr. Georg Schreiber, stellvertretender Abteilungsleiter Lebensmittelsicherheit im BVL. Von den 158 untersuchten Proben wurden jeweils nur in einer Probe verotoxinbildende *E. coli*-Bakterien bzw. Listerien nachgewiesen. Salmonellen wurden gar nicht gefunden. „Trotzdem sollten Verbraucher darauf achten, dass sie frisch hergestellte Smoothies bis zum Verzehr gekühlt bei maximal 7 Grad lagern und am gleichen Tag verbrauchen“, so Schreiber weiter.

Des Weiteren wurde speziell bei grünen Smoothies der Nitratgehalt untersucht. Für ihre Herstellung werden verschiedene Gemüsesorten wie Blattsalate, Rucola, Spinat und

Grünkohl verwendet. Diese Gemüsesorten können hohe Gehalte an Nitrat aufweisen, das sich bereits im Lebensmittel oder im Körper zu gesundheitlich bedenklichem Nitrit umwandelt. In den meisten der 153 auf Nitrat untersuchten Proben lag der Nitratgehalt bei unter 200 mg/l. Lediglich bei 12 % der Proben wurden höhere Nitratgehalte bestimmt. Für Erwachsene stellen alle gemessenen Werte keine Gesundheitsgefahr dar. Bei einem Kind mit 25 kg Körpergewicht würde mit dem höchsten gemessenen Wert jedoch die täglich duldbare Aufnahmemenge, der ADI-Wert, überschritten.

Nikotingehalte von E-Zigaretten

Auch Tabakerzeugnisse werden von den Überwachungsbehörden der Bundesländer kontrolliert. Dazu gehören auch E-Zigaretten. Nikotinhaltige Liquids für E-Zigaretten dürfen maximal 20 mg Nikotin pro ml der zu verdampfenden Flüssigkeit enthalten. Bei 5,5 % der 183 untersuchten Liquids wurden Nikotinkonzentrationen von zumeist nur etwas mehr als 20 mg/ml gefunden. Die große Mehrheit der Hersteller hielt sich also an diese gesetzliche Vorschrift.

Allerdings zeigte sich bei der Auswertung dieses BÜp-Programms, dass fast die Hälfte der untersuchten Liquids (46 %) anderen gesetzlichen Anforderungen nicht entsprachen. So fehlten vorgeschriebene Warnhinweise (z. B. Verbot der Abgabe an sowie der Verwendung durch Kinder und Jugendliche) oder diese waren unvollständig, die Beschaffenheit der Nachfüllbehälter war mangelhaft und/oder die Kennzeichnung konnte Verbraucher täuschen oder irreführen.

Weiterführende Informationen

- Hintergrundinformation „Daten zur Lebensmittelüberwachung 2017“:
www.bvl.bund.de/lebensmittelueberwachung2017
- Präsentation „Lebensmittelsicherheit 2017 in Deutschland“:
www.bvl.bund.de/lebensmittelueberwachung2017_praesentation
- Rohwürste enthalten häufig Krankheitskeime:
www.bvl.bund.de/pi_zoonosenmonitoring2017
- Bundesweiter Überwachungsplan (BÜp) 2017: www.bvl.bund.de/buep
- Zoonosen-Monitoring 2017: www.bvl.bund.de/zoonosenmonitoring
- BfR-Merkblatt »Sicher gepflegt: Besonders empfindliche Personengruppen in Gemeinschaftseinrichtungen«: www.bfr.bund.de/cm/350/sicher-verpflegt-besonders-empfindliche-personengruppen-in-gemeinschaftseinrichtungen.pdf