

**Press release****Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit  
Harald Händel****Bundesamt für  
Verbraucherschutz und  
Lebensmittelsicherheit**

11/24/2020

<http://idw-online.de/en/news758508>Miscellaneous scientific news/publications, Research results  
Biology, Nutrition / healthcare / nursing, Zoology / agricultural and forest sciences  
transregional, national**Desinfektionsmittel in Schlagsahne und Pangasius-Fisch****BVL stellt Ergebnisse der Lebensmittelüberwachung 2019 vor**

Schlagsahne gehört für viele Menschen zu Eis und Kuchen dazu. In Eisdielen und Bäckereien werden häufig Sahneaufschlagmaschinen zur Herstellung der eigenen Schlagsahne verwendet. Allerdings werden bei der Reinigung und Desinfektion der Maschinen oft Fehler gemacht. So vergaßen 41 % der 2019 kontrollierten Betriebe das anschließende Nachspülen mit heißem Trinkwasser. Dies kann zu einer Verunreinigung der Sahne mit dem Desinfektionsmittel führen.

Auch in Pangasius-Fisch fanden die Untersuchungsämter im vergangenen Jahr häufig Rückstände von Desinfektionsmitteln. Bei 10 % der Fischproben bestand sogar eine akute Gesundheitsgefahr, wie das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) bei seiner heutigen Pressekonferenz in Berlin mitteilte.

Im Jahr 2019 wurden Sahneaufschlagmaschinen in insgesamt 1.818 Betrieben kontrolliert. Dies waren überwiegend Eisdielen, aber auch Bäckereien und andere Gastronomiebetriebe. Am häufigsten bemängelten die Kontrollbehörden der Bundesländer das fehlende Nachspülen der Maschinen mit heißem Trinkwasser. In 41 % der Betriebe blieb dies aus.

„Es ist gut, dass die meisten Betriebe ihre Sahneaufschlagmaschinen regelmäßig und gründlich reinigen,“ sagte Prof. Dr. Michael Kühne von der Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz (LAV) bei der Vorstellung der Ergebnisse ausgewählter Schwerpunktprogramme der Lebensmittelüberwachung. „Zur richtigen Reinigung der Maschinen gehört aber auch das Nachspülen mit Trinkwasser. Ansonsten besteht die Gefahr, dass Reste von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln in die Sahne übergehen.“

Zudem wurden in fast allen Betrieben (94 %) keine Eigenkontrollen auf Rückstände von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln durchgeführt. Auch Eigenkontrollergebnisse zu mikrobiologischen Untersuchungen konnte lediglich ein Viertel der Betriebe vorzeigen. Der allgemeine Reinigungszustand und die Hygiene der Umgebung der Maschinen wurde hingegen von den Kontrolleuren nur sehr selten beanstandet.

**Rückstände von Desinfektionsmitteln in Pangasius-Fisch**

Bei der Verarbeitung eines leicht verderblichen Lebensmittels wie Fisch sind besondere Hygienemaßnahmen erforderlich. So ist es üblich, beim Enthäuten, Ausnehmen oder Filetieren Prozesswasser zu verwenden, dem Desinfektionsmittel zugesetzt werden. Auch alle mit dem Fisch in Kontakt kommenden Flächen oder Schneidegeräte werden in der Regel mit Desinfektionsmitteln gereinigt. Die Mittel enthalten häufig Chlorat oder Quartäre Ammoniumverbindungen (QAV) wie Benzalkoniumchlorid (BAC).

Chlorat hemmt die Aufnahme von Jod in die Schilddrüse. Dies kann besonders bei empfindlichen Personen wie Kindern, Schwangeren oder Personen mit Schilddrüsenfunktionsstörungen unerwünschte gesundheitliche Effekte verursachen.

BAC kann zu Reizungen im Magen-Darm-Trakt führen.

Etwaige Rückstände an Chlorat und BAC müssen daher durch sorgfältiges Nachspülen mit Wasser vom Fisch sowie von den Arbeitsflächen und Schneidegeräten entfernt werden.

Im vergangenen Jahr wurden in einem Monitoring-Projekt 80 Proben Pangasius auf Rückstände von Chlorat und BAC untersucht. Der Fisch stammte überwiegend aus vietnamesischer Aquazucht und lag in Form von glasierten Tiefkühl-Filets vor.

Bei 79 % der Proben konnte Chlorat quantifiziert werden. 39 % enthielten BAC. Bei 10 % der Proben waren die gemessenen Rückstände an Chlorat (drei Proben) bzw. BAC (fünf Proben) so hoch, dass ein akutes gesundheitliches Risiko beim Verzehr des Pangasius bestand.

Dazu erklärte Dr. Georg Schreiber, Leiter der Abteilung „Lebensmittelsicherheit“ im BVL: „Es ist absolut inakzeptabel, dass hier Lebensmittel auf den Markt gebracht werden, von denen eine Gesundheitsgefahr für die Verbraucherinnen und Verbraucher ausgeht. Bei der Verarbeitung des Pangasius muss deutlich sorgfältiger gearbeitet werden.“

#### Krankheitserreger in Schweinehackfleisch

Shiga-Toxin bildende E. coli (STEC) sind Bakterien, die akute Darmentzündungen hervorrufen können. Diese können zum Teil einen schweren Verlauf nehmen, wie bei den EHEC-Infektionen im Jahr 2011. Insbesondere bei Kindern kann eine Infektion mit STEC zur Ausbildung eines hämolytisch-urämischen Syndroms (HUS) führen, das u. a. mit einer schwerwiegenden Nierenfunktionsstörung einhergeht.

2019 wurden im Rahmen des Zoonosen-Monitorings 420 Proben Schweinehackfleisch auf STEC untersucht. 7,4 % der Proben enthielten STEC-Keime. Bei der letzten vergleichbaren Untersuchung zehn Jahre zuvor waren nur 0,8 % der Proben positiv getestet worden. Auch Salmonellen wurden erneut im Hackfleisch nachgewiesen (1,9 % positive Proben).

„Die Ergebnisse zeigen einmal mehr, dass rohes Schweinehackfleisch, wie Mett, kein geeignetes Lebensmittel für empfindliche Verbrauchergruppen ist,“ sagte der Präsident des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit Friedel Cramer. „Kleinkinder, ältere und immungeschwächte Menschen sowie Schwangere sollten am besten ganz auf den Verzehr von rohem Hackfleisch verzichten.“

#### Fälschung bei Oregano

Lebensmittelbetrug kennt viele Formen. Eine davon kann die Verunreinigung von Gewürzen mit fremden Pflanzenteilen sein. So wurde in den vergangenen Jahren von den deutschen Überwachungsbehörden Oregano gefunden, der zum Teil in erheblichem Umfang mit klein gehackten Olivenblättern vermischt wurde. Ein möglicher Grund für die Verfälschung sind die gestiegenen Großhandelspreise für Gewürze. Um Oregano dennoch preiswert anbieten zu können, wird es mit Fremdbestandteilen gestreckt.

„Die Verbraucherinnen und Verbraucher haben ein Recht darauf, das zu bekommen, was auf der Packung draufsteht“, erklärte Prof. Dr. Michael Kühne von der Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz (LAV). „Deshalb schauen wir bei allen Arten von Lebensmitteln gezielt nach etwaigen Verfälschungen.“

2019 wurden im Rahmen des Bundesweiten Überwachungsplans (BÜp) 61 Proben Oregano untersucht. Dabei enthielten 13 % der Proben Reste von Olivenblättern. Insgesamt wurden in jedem fünften Gewürz pflanzliche Fremdbestandteile nachgewiesen, darunter auch Holzteile. Tierische Fremdbestandteile, wie Insektenteile, waren in keiner Probe enthalten.

## Blausäure in Aprikosenkernen

Aprikoskerne befinden sich im Inneren der Aprikosensteine und haben rein äußerlich eine Ähnlichkeit mit Mandeln. Im Internet werden sie oft als gesundheitsfördernder Snack oder teilweise sogar als Heilmittel gegen Krebs angeboten. Dabei enthalten Aprikoskerne hohe Mengen an Blausäure, die beim Menschen zu Vergiftungen bis hin zum Tod führen können.

Die meisten Onlinehändler kennen das Gesundheitsrisiko, das von Aprikoskernen ausgeht. Um ihre Waren dennoch verkaufen zu können, platzieren sie entweder Warnhinweise bei dem Angebot oder deklarieren die Kerne als Saatgut. Gleichzeitig werden die Aprikoskerne aber in der Produktkategorie „Lebensmittel“ bei den Onlinemarktplätzen eingestellt.

2019 haben die Überwachungsbehörden in einem weiteren BÜp-Programm 43 Proben süße und bittere Aprikoskerne untersucht. 79 % überschritten den für Blausäure zulässigen EU-Höchstgehalt von 20 mg/kg. Besonders bittere Aprikoskerne, die von Wildaprikosen gewonnen werden, lagen im Durchschnitt um mehr als das 100-fache über dem Grenzwert. Bereits beim Verzehr von mehr als ein bis zwei bitteren Aprikoskernen pro Tag kann ein gesundheitliches Risiko nicht mehr ausgeschlossen werden.

„Aprikoskerne sind als Lebensmittel ungeeignet“, stellt der BVL-Abteilungsleiter Dr. Georg Schreiber klar. „Der extrem hohe Blausäuregehalt ist eine echte Gefahr für die Gesundheit der Verbraucherinnen und Verbraucher.“

Die Lebensmittelüberwachungsbehörden gehen deshalb gegen unzulässige Angebote von Aprikoskernen vor. So wurden im vergangenen Jahr insgesamt elf Meldungen zu gesundheitsgefährdenden Aprikoskernen in das Europäische Schnellwarnsystem RASFF eingestellt. Drei Rückrufe wurden zudem über das deutsche Internetportal [www.lebensmittelwarnung.de](http://www.lebensmittelwarnung.de) veröffentlicht.

## Weiterführende Informationen

Monitoring 2019:

<https://www.bvl.bund.de/monitoring>

Bundesweiter Überwachungsplan (BÜp) 2019:

<https://www.bvl.bund.de/buep>

Zoonosen-Monitoring 2019:

<https://www.bvl.bund.de/zoonosenmonitoring>

Präsentation „Lebensmittelsicherheit in Deutschland“:

[https://www.bvl.bund.de/lebensmittelueberwachung2019\\_praesentation](https://www.bvl.bund.de/lebensmittelueberwachung2019_praesentation)

Internetportal

<https://www.lebensmittelwarnung.de>

Schnellwarnsysteme:

<https://www.bvl.bund.de/schnellwarnsysteme>