



## PRESSEINFORMATION

### Zahl der Beanstandungen weiterhin gering

BVL stellt die Ergebnisse der amtlichen Lebensmittelüberwachung 2009 vor

**2009 haben die amtlichen Lebensmittelkontrolleure der Bundesländer risikoorientiert 930.000 Inspektionen in rund 545.000 deutschen Betrieben durchgeführt und 387.000 Proben untersucht. Diese Zahlen präsentierte das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) heute in Berlin. Der jährliche Bericht des Amtes zeigt, dass die Zahl der Beanstandungen weiter auf niedrigem Niveau liegt. Allerdings gibt es auch einzelne Bereiche, bei denen Handlungsbedarf besteht.**

Bei 24 Prozent der Betriebe stellten die Lebensmittelkontrolleure Verstöße fest und leiteten entsprechende Maßnahmen ein. „Die meisten Beanstandungen betrafen – wie auch schon in den Vorjahren – die Betriebshygiene und das Hygienemanagement“, stellte der Präsident des BVL, Dr. Helmut Tschiersky-Schöneburg, bei einer Pressekonferenz in Berlin fest.

Um die Transparenz der Lebensmittelüberwachung für die Verbraucher weiter zu verbessern, hat die 6. Verbraucherschutzministerkonferenz in Potsdam beschlossen, ein bundesweit verbindliches Modell zur Veröffentlichung der Kontrollergebnisse einzuführen. „Die Rahmenbedingungen für dieses Modell werden bereits in einer Projektgruppe der Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz (LAV) erarbeitet“, teilte der LAV-Vorsitzende Bernhard Remde aus dem Verbraucherschutzministerium Brandenburg mit. Ziel ist es, die zusammengefassten Kontrollergebnisse den Kunden auf gut verständliche Weise direkt in der Gaststätte, dem Lebensmittelgeschäft oder sonstigen Lebensmittelunternehmen nahe zu bringen.

Von den rund 387.000 im Jahr 2009 untersuchten Proben haben die Überwachungsbehörden 13,4 Prozent beanstandet und damit ungefähr so viele wie im Vorjahr. Bei den Lebensmitteln zeigten die Warengruppen Fleisch-, Wild- und Geflügel-

Erzeugnisse sowie alkoholische Getränke mit 18 Prozent jeweils die höchste Beanstandungsquote. Die Grundnahrungsmittel Milch und Milchprodukte (13,0 Prozent), Eier und Eiprodukte (10,2 Prozent), Getreide und Backwaren (12,1 Prozent) sowie Obst und Gemüse (8,0 Prozent) wiesen deutlich geringere Beanstandungsquoten auf.

Ein Teil der Betriebs- und Produktkontrollen erfolgte in bundesweit koordinierten Programmen. Im Bundesweiten Überwachungsplan (BÜp) werden unter anderem gezielt jene Bereiche untersucht, die in einzelnen Ländern auffällig wurden. So soll festgestellt werden, ob es sich um ein allgemeines oder ein lokal begrenztes Problem handelt. „Der Bundesweite Überwachungsplan für das Jahr 2009 zeigt, dass in bestimmten Bereichen der Lebensmittelherstellung und -verteilung Handlungsbedarf besteht“, betonte Dr. Helmut Tschiersky-Schöneburg.

So wurde das Hygienemanagement bei der Herstellung und Verteilung von Speisen in Krankenhäusern untersucht. In fast allen der 414 inspizierten Krankenhausküchen war ein HACCP-Konzept (Hazard Analysis and Critical Control Points-Konzept) vorhanden, das die Sicherheit der zubereiteten Speisen gewährleisten soll. Allerdings wurde es in etwa zehn Prozent der Fälle nicht angewandt, war unvollständig oder es wurde unzureichend dokumentiert. „Die Ergebnisse des Programms zeigen, dass das Hygienemanagement in Krankenhausküchen weiterhin gezielt kontrolliert werden sollte“, sagte der Präsident des BVL. Dies gelte auch für die Kontrolle von kleinhandwerklichen Sushi-Betrieben. Bei 50 Prozent der insgesamt 136 überprüften Betriebe wurden Mängel bei den HACCP-Konzepten festgestellt. In nahezu jedem fünften Betrieb wurde die Einhaltung der Kühlkette bemängelt.

Schon seit einiger Zeit stellen die Lebensmittelüberwachungsbehörden fest, dass in der Gastronomie an Stelle von Schinken oder Formfleisch-Schinken zunehmend Schinkenimitate verarbeitet werden. 2009 haben die Kontrollbehörden der Länder deshalb in über 2.000 Gaststätten und Imbissen überprüft, ob die eingesetzten Kochschinkenerzeugnisse den Angaben in Speisekarte bzw. Aushang entsprachen. Bei durchschnittlich der Hälfte der Fälle war die Bezeichnung des Produktes nicht zutreffend oder fehlerhaft. Auch hier müssen die Länder weiter stark kontrollieren, damit Verbraucher nicht über die Qualität der Produkte getäuscht werden.

Im Rahmen des Lebensmittel-Monitorings wurde auch 2009 wieder ein vorher festgelegter Warenkorb an Lebensmitteln repräsentativ auf unerwünschte Stoffe hin untersucht. Durch verbesserte Analysemethoden tritt das Vorkommen unerwünschter Stoffe aus Produktion und Herstellung sowie aus dem Umweltkreislauf stärker hervor. In Einzelfällen kann dies zu

erhöhten Belastungen führen. Ein Beispiel ist die oftmals hohe Belastung des sehr selten verzehrten Lebensmittels Schafleber mit polychlorierten Biphenylen (PCB) und Dioxinen.

In vielen Produkten – etwa bei Weizenkörnern, Blumenkohl, Bananen und Orangensaft – wurden erfreulicherweise keine Pflanzenschutzmittelrückstände über den zulässigen Höchstgehalten gefunden. In Rucola, der in den Vorjahren wegen hoher Rückstandsgehalte negativ aufgefallen war, ist der Anteil mit Überschreitungen der Höchstgehalte zwar gesunken, lag mit 9,4 Prozent aber immer noch relativ hoch. Wie im Vorjahr war der Anteil an Proben mit Höchstgehaltsüberschreitungen bei Lebensmitteln aus inländischer Herkunft mit 1,5 Prozent deutlich geringer als bei Erzeugnissen aus anderen EU-Mitgliedstaaten (2,9 Prozent) und aus Drittländern (5,5 Prozent).

Weitere Hintergrundinformation zu den Betriebskontrollen, dem Bundesweiten Überwachungsplan und dem Monitoring finden Sie unter:

[www.bvl.bund.de/HIBetriebskontrollen](http://www.bvl.bund.de/HIBetriebskontrollen)

[www.bvl.bund.de/HIMonitoring](http://www.bvl.bund.de/HIMonitoring)

[www.bvl.bund.de/HIBuep](http://www.bvl.bund.de/HIBuep)

Die Ergebnisse des Bundesweiten Überwachungsplans 2009 gibt es online unter:

[www.bvl.bund.de/buep2009](http://www.bvl.bund.de/buep2009)

Der vollständige Bericht des Lebensmittel-Monitorings 2009 ist online abzurufen unter:

[www.bvl.bund.de/lmm2009](http://www.bvl.bund.de/lmm2009)