

500.000 Betriebskontrollen: Beanstandungsgrund Nr. 1 ist die Hygiene

Daten zur Lebensmittelüberwachung 2018 veröffentlicht

Mehr als 70 % der im Jahr 2018 bei den Betriebskontrollen festgestellten Verstöße gibt es bei der allgemeinen Betriebshygiene und dem Hygienemanagement. Insgesamt haben die Lebensmittelkontrolleure der Bundesländer 504.730 Betriebe unangekündigt überprüft, wie das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) mitteilte. Die Beanstandungsquote sank von 13,6 im Jahr 2017 auf 12,6 %. Außerdem untersuchten die Behörden 366.986 Proben, davon entfielen 97,6 % auf Lebensmittel und 2,4 % auf Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt.

Am häufigsten wurde gegen die Vorschriften der allgemeinen Betriebshygiene mit 49,7 % aller Beanstandungen verstoßen. Dahinter folgen Mängel im Hygienemanagement der Betriebe mit 23,5 %. Die meisten Verstöße gab es wie 2017 bei den Dienstleistungsbetrieben: 67,5 % aller Beanstandungen entfielen auf Gastronomiebetriebe und Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung wie Kantinen. Auf Platz 2 folgt der Einzelhandel mit 21,1 % aller Beanstandungen. Insgesamt wurden 2018 41,6 % der in Deutschland 1.213.980 registrierten Betriebe (2017: 1.217.198) kontrolliert.

Die Lebensmittelüberwachung in Deutschland erfolgt risikoorientiert, sprich Betriebe mit einem höheren Risiko werden häufiger kontrolliert. Dabei werden vor allem Lebensmittel herstellende und verarbeitende Betriebe wie Schlachtereien und Fleischereien, Bäckereien, Großküchen, gastronomische Einrichtungen aller Art und der Einzelhandel kontrolliert. Stellen Lebensmittelkontrolleure der Bundesländer fest, dass ein Betrieb gegen gesetzliche Vorgaben oder die Hygienevorgaben verstößt, ergreift das zuständige Lebensmittelüberwachungsamt Maßnahmen: Diese reichen von Belehrungen und mündlichen Verwarnungen bis zu Verkaufsstops, öffentlichen Rückrufen und Betriebsschließungen.

Seit 2017 wird in allen Bundesländern einheitlich nach formellen und informellen Maßnahmen unterschieden. Aufgrund dieser Umstellung ist ein Vergleich der Quoten der Vorjahre nicht mehr möglich. 2018 sank die Beanstandungsquote bei den Betriebskontrollen von 13,6 % (2017) auf 12,6 %.

Probenuntersuchungen

Insgesamt wurden 47.609 der 366.986 untersuchten Proben von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen mit Lebensmittelkontakt im Jahr 2018 beanstandet. Damit blieb die Beanstandungsquote mit 13 % konstant (2017: 12,9 %).

358.339 Proben Lebensmittel einschließlich Zusatzstoffe wurden untersucht. Auf die sechs Hauptnahrungsmittelgruppen entfallen 52,7 % der Proben: Die mit Abstand meisten Proben wurden bei „Fleisch, Wild, Geflügel und Erzeugnisse daraus“ genommen, und zwar 62782-mal. Bei 15,7 % davon wurden Verstöße festgestellt. Die höchsten Beanstandungsquoten wiesen wie bereits im Vorjahr „Lebensmittel für besondere Ernährungsformen“ wie Schlankheits- und

Nahrungsergänzungsmittel mit 23,1 % (2.118) sowie „Zuckerwaren“ mit 19 % (2.046) auf. Generell sind Verstöße bei der Kennzeichnung/Aufmachung der häufigste Anlass für eine Beanstandung (60,3 %), gefolgt von mikrobiologischen Verunreinigungen (16,6 %).

Ebenso wie die Betriebskontrollen erfolgen die Probenahmen risikoorientiert. Sensible Lebensmittel werden häufiger überwacht. Die Lebensmittelkontrolleure der Bundesländer nehmen Proben nach einem Probenplan, aber auch nach Hinweisen von Verbraucherseite oder wenn Auffälligkeiten festgestellt werden (Verdachtsproben).

Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt

2018 wurden 8.647 Proben von Gegenständen und Materialien mit Lebensmittelkontakt untersucht. Dazu gehören unter anderem Küchenutensilien, Geschirr, Besteck und Lebensmittelverpackungen. 1.152 dieser Proben wurden beanstandet. Die Quote der Beanstandungen bei Gegenständen und Materialien mit Lebensmittelkontakt sank im Vergleich zum Vorjahr von 15,4 auf 13,3 %. Hauptursachen für Beanstandungen waren Verstöße bei der Kennzeichnung/Aufmachung mit 50,8 % (2017: 53,7 %).

Hintergrundinformation

Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) ist eine eigenständige Bundesoberbehörde im Geschäftsbereich des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft. Das BVL 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.

Weiterführende Informationen

- Mehrjähriger nationaler Kontrollplan (MNKP):

<http://www.bvl.bund.de/mnkp>

- Sichere Lebensmittel: Wer macht eigentlich was?

https://www.bvl.bund.de/SharedDocs/Downloads/08_PresseInfothek/Flyer/Flyer_Kontrolle_Lebensmittel.pdf

- [Lebensmittelsicherheit verstehen - Fakten und Hintergründe](https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Broschueren/Lebensmittelsicherheit-verstehen.html) (BMEL, Stand: 31.10.18):

<https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Broschueren/Lebensmittelsicherheit-verstehen.html>