

Lebensmittelkontrolle: Mehr als eine halbe Million Betriebe unangekündigt überprüft – Betriebshygiene häufigster Grund für Beanstandungen

Daten zur Lebensmittelüberwachung 2019 veröffentlicht

Mehr als eine halbe Million Lebensmittelbetriebe wurden 2019 von den Überwachungsbehörden der Bundesländer kontrolliert. Die Quote der Beanstandungen blieb dabei mit 12,9 % auf vergleichbarem Niveau zum Vorjahr. Hauptbeanstandungsgrund waren auch 2019 Verstöße gegen Hygienevorschriften. Vor allem Mängel bei der allgemeinen Betriebshygiene und dem Hygienemanagement wurden von den Kontrolleuren vor Ort beanstandet, wie das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) in Berlin mitteilte. Die meisten Beanstandungen gab es in der Gastronomie und in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegungen.

Im vergangenen Jahr wurden 506.916 Betriebe unangekündigt überprüft. Hiervon wurden in 65.161 Betrieben (12,9 %) einer oder mehrere Verstöße festgestellt. Am häufigsten wurde mit 47,9 % (59.675 der 124.571 insgesamt festgestellten Verstöße) gegen die Vorschriften der allgemeinen Betriebshygiene verstoßen. Dahinter folgen Mängel im Hygienemanagement der Betriebe mit 23,0 %. Bezogen auf die einzelnen Betriebskategorien gab es wie 2017 und 2018 die meisten Verstöße bei den Dienstleistungsbetrieben: 68,9 % aller Beanstandungen entfielen auf Gastronomiebetriebe und Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung wie Kantinen. Auf Platz 2 folgt der Einzelhandel mit 20,3 % aller Beanstandungen.

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 Hygienevorgaben verstößt, ergreift das zuständige Lebensmittelüberwachungsamt Maßnahmen: Diese reichen von Belehrungen und mündlichen Verwarnungen bis zu Verkaufsstopps, öffentlichen Rückrufen und Betriebsschließungen. Insgesamt gibt es 1.216.289 in Deutschland registrierte Betriebe.

Seit 2017 wird in allen Bundesländern einheitlich nach formellen und informellen Maßnahmen unterschieden. Aufgrund dieser Umstellung ist ein Vergleich mit den Beanstandungsquoten von 2016 und früher nicht mehr möglich. Nachdem die Beanstandungsquote bei den Betriebskontrollen von 13,6 % (2017) auf 12,6 % (2018) sank, befindet sie sich im Jahr 2019 mit 12,9 % auf vergleichbarem Niveau.

Probenuntersuchungen

Außerdem untersuchten die Behörden 363.636 Proben, von denen 97,3 % auf Lebensmittel und 2,7 % auf Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt entfielen. Insgesamt wurden 45.858 der untersuchten Proben von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen mit Lebensmittelkontakt im Jahr 2019 beanstandet. Damit ist die Beanstandungsquote im Vergleich zum Vorjahr mit 12,6 % leicht

gesunken (2018: 13,0 %). Hiervon sind Verstöße bei der Kennzeichnung/Aufmachung der häufigste Anlass für eine Beanstandung (58,7 %), gefolgt von mikrobiologischen Verunreinigungen (17,6 %).

Es wurden 353.672 Lebensmittel, einschließlich Zusatzstoffen untersucht. Die mit Abstand meisten Proben wurden in der Kategorie „Fleisch, Wild, Geflügel und Erzeugnisse daraus“ genommen (60.922). Bei 15,8 % der untersuchten Probe dieser Kategorie wurden Verstöße festgestellt. Am meisten beanstandet wurden wie bereits im Vorjahr „Lebensmittel für besondere Ernährungsformen“ wie Schlankheits- und [Nahrungsergänzungsmittel](#) (25,4 %) sowie „Alkoholische Getränke außer Wein“ (18,7 %).

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

2019 wurden 9.964 Gegenständen und Materialien mit Lebensmittelkontakt untersucht. Dazu gehören unter anderem Küchenutensilien, Geschirr, Besteck und Lebensmittelverpackungen. 1.243 dieser Proben wurden beanstandet. Die Quote der Beanstandungen bei Gegenständen und Materialien mit Lebensmittelkontakt sank im Vergleich zu den Vorjahren von 15,4 % (2017) bzw. 13,3 % (2018) auf 12,5 %. Hauptursachen für Beanstandungen waren Verstöße bei der Kennzeichnung/Aufmachung mit 54,1 % (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): www.bvl.bund.de/mnkp2019
- Grafiken zum MNKP 2019: www.bvl.bund.de/mnkp2019_grafiken
- 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>