

Hygiene häufigster Mangel bei Lebensmittelbetrieben

Daten zur Lebensmittelüberwachung 2011

Pressemitteilung Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit

Die amtliche Lebensmittelüberwachung der Länder hat im Jahr 2011 insgesamt **933.751 Kontrollbesuche** in **548.233 Betrieben** durchgeführt. Die Gesamtzahl der registrierten Betriebe, die der Lebensmittelüberwachung unterliegen, liegt bei **1,24 Millionen**. Damit wurde fast die Hälfte aller Betriebe (44 Prozent) in Deutschland kontrolliert, die Lebensmittel herstellen, bearbeiten oder verkaufen.

Bei knapp 27 Prozent (**rund 146.000 Betrieben**) stellten die Kontrolleure Verstöße fest und leiteten entsprechende Maßnahmen ein. Die weitaus größte Zahl der Beanstandungen betrafen mit 53 Prozent – wie auch schon in den Vorjahren – die allgemeine Betriebshygiene, gefolgt von Mängeln im Hygienemanagement (24 Prozent) der Betriebe sowie der Kennzeichnung und Aufmachung (18 Prozent) der Lebensmittel.

► Beanstandungsquoten

Die Lebensmittelüberwachungsbehörden haben **402.082 Proben untersucht. Davon wurden 13 Prozent (52.442 Proben) beanstandet**. Die mit Abstand höchste Beanstandungsquote wiesen mit 22 Prozent „Lebensmittel für besondere Ernährungsformen“ auf, gefolgt von den drei Produktgruppen „alkoholische Getränke (außer Wein)“, „Zuckerwaren“ sowie „Fleisch, Wild, Geflügel und Erzeugnisse daraus“ (17 bis 19 Prozent). Vergleichsweise wenig beanstandet wurden die Produktgruppen „Schokolade, Kakao und kakaohaltige Erzeugnisse, Kaffee, Tee“, „Zusatzstoffe“, „Nüsse, Nusserzeugnisse, Knabberwaren“ sowie „Obst und Gemüse“ (unter 10 Prozent). Die Hälfte der beanstandeten Proben verstieß gegen Vorschriften der „Kennzeichnung und Aufmachung“. 18 Prozent der Proben wiesen mikrobiologische Verunreinigungen und 11 Prozent Mängel in der Zusammensetzung auf.

► Risikoorientierte Überwachung

Die Lebensmittelüberwachung in Deutschland erfolgt risikoorientiert. Betriebe mit einem höheren Risiko werden häufiger kontrolliert. Entsprechend der risikoorientierten Einstufung wurden besonders häufig (mit knapp über 50 Prozent) die Lebensmittel herstellenden und verarbeitenden Betriebe in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung und beim Lebensmittel-Handwerk (Fleischereien, Bäckereien, Konditoreibetriebe u.ä.) kontrolliert. Die Auswahl und Untersuchung der Lebensmittelproben erfolgt in den Ländern ebenso risikoorientiert nach produkt- und betriebsbezogenen Kriterien.

► Lebensmittel-Bedarfsgegenstände

Die Beanstandungsquote von Gegenständen und Materialien mit Lebensmittelkontakt ist in den vergangenen Jahren kontinuierlich gestiegen und erreichte im Jahr 2011 eine Quote von 16 Prozent. Auch hier liegen mit 55 Prozent der Beanstandungen bei der überwiegenden Zahl der Verstöße Kennzeichnungs- und Aufmachungsmängel vor. In 37 Prozent der Fälle erfolgte eine Beanstandung aufgrund der Zusammensetzung.

► Bundesweiter Überwachungsplan

Je 1.000 Einwohner und Jahr müssen von der amtlichen Überwachung bei Lebensmitteln grundsätzlich fünf, bei Tabakerzeugnissen, kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen grundsätzlich insgesamt 0,5 amtliche Proben genommen werden. Ein Teil dieser Gesamtprobenzahl wird bundesweit einheitlich untersucht. Der größte Teil dieser koordinierten Proben wird zurzeit im Rahmen des Bundesweiten Überwachungsplanes (BÜp) in jährlich etwa 30 verschiedenen Programmen untersucht. Der BÜp kann Programme zu Produkt- und Betriebskontrollen oder eine Kombination aus beidem enthalten. Ziel dabei ist es, bundesweite Aussagen über die Einhaltung lebensmittelrechtlicher, weinrechtlicher und tabakrechtlicher Vorschriften einschließlich Täuschungsschutz zu erhalten. www.bvl.bund.de/buep
[4]

► Monitoring

Das Monitoring ist ein gemeinsam von Bund und Ländern seit 1995 durchgeführtes systematisches Mess- und Beobachtungsprogramm. Dabei werden Lebensmittel und seit 2010 auch kosmetische Mittel und Bedarfsgegenstände repräsentativ für Deutschland auf Gehalte an gesundheitlich nicht erwünschten Stoffen untersucht. Somit können mögliche gesundheitliche Risiken für die Verbraucher durch gesundheitlich nicht erwünschte Stoffe, wie Rückstände von Pflanzenschutzmitteln, Mykotoxine, Schwermetalle und andere Umweltschadstoffe, frühzeitig erkannt und gegebenenfalls durch gezielte Maßnahmen abgestellt werden.

Die zu untersuchenden Lebensmittel sind Bestandteil eines repräsentativen Warenkorbes, der auf der Grundlage nationaler Verzehrsstudien abgeleitet wurde (Warenkorb-Monitoring). Daneben wird seit 2003 ein Teil der Lebensmitteluntersuchungen in Projekten durchgeführt (Projekt-Monitoring). Hierbei werden spezielle stoff- bzw. lebensmittelbezogene Fragestellungen aufgegriffen, die aktuell besonders aufmerksam untersucht werden sollen.
www.bvl.bund.de/monitoring [5]

Ausgabejahr 2012 - Erscheinungsdatum 08.11.2012

Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit

Pressestelle Mauerstraße 39-42

10117 Berlin

Telefon: 030 / 18444-00211 / Telefax: 030 / 18444-00209

E-Mail: pressestelle@bvl.bund.de / Pressesprecherin Nina Banspach (V.i.S.d.P.)

www.bvl.bund.de [6]

Quell-URL: <https://kritisches-netzwerk.de/forum/hygiene-haeufigster-mangel-bei-Lebensmittelbetrieben-jeder-vierte-betrieb-faellt-durch>

Links

[1] <https://kritisches-netzwerk.de/user/login?destination=comment/reply/1423%23comment-form>

[2] <https://kritisches-netzwerk.de/user/register?destination=comment/reply/1423%23comment-form>

[3] <https://kritisches-netzwerk.de/forum/hygiene-haeufigster-mangel-bei-Lebensmittelbetrieben-jeder-vierte-betrieb-faellt-durch>

[4] <http://www.bvl.bund.de/buep>

[5] <http://www.bvl.bund.de/monitoring>

[6] <http://www.bvl.bund.de>