



## HINTERGRUNDINFORMATION

### Daten zur Lebensmittelüberwachung 2017

#### Veränderte Beanstandungsquoten bei Betrieben durch EDV-Anpassung

**Im Jahr 2017 haben die Lebensmittelüberwachungsämter der Bundesländer 504.794 Betriebe kontrolliert sowie 370.492 Proben von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen mit Lebensmittelkontakt untersucht. Aufgrund einer EDV-Anpassung änderte sich die Beanstandungsquote bei den Betriebskontrollen im Vergleich zu den Vorjahren und liegt nun bei 13,6 %. Die Beanstandungsquote bei den untersuchten Proben stieg leicht auf 12,9 %. Die Quote der Beanstandungen bei Gegenständen und Materialien mit Lebensmittelkontakt stieg deutlich auf 15,4 %.**

Die Zahl der registrierten Betriebe in Deutschland, die Lebensmittel herstellen, verarbeiten oder verkaufen, ist auf vergleichbarem Niveau konstant geblieben. (2017: 1.217.198, 2016: 1.218.569). Die Überwachungsämter haben 41,5 % (504.794) aller registrierten Betriebe mindestens einmal kontrolliert. Bei einigen Betrieben wurden jedoch – je nach Risikoklasse bzw. aufgrund von Nachkontrollen – häufiger Kontrollbesuche durchgeführt. Daher ist die Zahl der Kontrollbesuche höher (779.608) als die Zahl der kontrollierten Betriebe.

#### **Betriebskontrollen**

Verstößt ein Betrieb gegen gesetzliche Vorgaben oder die Lebensmittelhygiene, ergreifen die Lebensmittelüberwachungsämter bestimmte Maßnahmen. Diese reichen von Belehrungen und mündlichen Verwarnungen (informelle Maßnahmen) bis zu Verkaufsstopps, öffentlichen Rückrufen und Betriebsschließungen (formelle Maßnahmen). Die EDV-Erfassung dieser Maßnahmen wurde bundesweit vereinheitlicht. Seit dem 1. Januar 2017 erfolgt nun in allen Bundesländern eine einheitliche Trennung von formellen und informellen Maßnahmen. Dadurch ergibt sich für das Jahr 2017 eine Beanstandungsquote von 13,6 %. Im Jahr 2016, also vor der Umstellung der EDV-Erfassung, enthielt die Beanstandungsquote auch informelle Maßnahmen und lag so bei 23,0 %.

Nach wie vor stellen Mängel aufgrund der allgemeinen Betriebshygiene mit 49,2 % aller Beanstandungen die häufigsten Verstöße dar. Dahinter folgen Mängel im Hygienemanagement (23,2 %) der Betriebe und bei der Kennzeichnung und Aufmachung der Produkte (20,9 %). Die Zahl der Beanstandungen wegen Kennzeichnungsmängeln hat gegenüber dem Vorjahr um 3,6 Prozentpunkte abgenommen – damit setzt sich eine Entwicklung aus dem Vorjahr fort. Die meisten Beanstandungen gab es wie 2016 bei den Dienstleistungsbetrieben. 67,4 % aller Beanstandungen entfielen auf Gastronomiebetriebe und Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung wie Kantinen. Auf Platz 2 folgt der Einzelhandel, den 21,3 % aller Beanstandungen betrafen.

### **Probenuntersuchungen**

Die Gesamtzahl der untersuchten Proben sank gegenüber dem Vorjahr leicht um 1,7 % (2017: 370.492, 2016: 376.675). Es entfielen 362.057 Proben auf Lebensmittel einschließlich Zusatzstoffe (97,7 %) und 8.435 Proben (2,3 %) auf Materialien und Gegenstände mit Lebensmittelkontakt. Bei Lebensmitteln sollen pro Jahr fünf Proben je 1.000 Einwohner untersucht werden. Das Probensoll wurde 2017 nahezu erreicht: es wurden 4,4 Proben je 1.000 Einwohner untersucht.

Von den 370.492 untersuchten Proben wurden insgesamt 47.767 Proben beanstandet. Damit stieg die Beanstandungsquote auf 12,9 % (+ 0,8 Prozentpunkte gegenüber 2016). Die höchsten Beanstandungsquoten wiesen „Lebensmittel für besondere Ernährungsformen“ (21,0 %) bzw. „Zuckerwaren“ (20,1 %) auf. Bei beiden Produktgruppen ist ein deutlicher Anstieg im Vergleich zum Vorjahr zu verzeichnen (+ 4,5 bzw. + 5,4 Prozentpunkte). Verantwortlich hierfür sind mehr Beanstandungen in dem Bereich „Kennzeichnung/Aufmachung“. Bei Lebensmitteln für besondere Ernährungsformen wurden 75,7 % der Beanstandungen wegen Kennzeichnungsmängeln ausgesprochen, bei Zuckerwaren 83,3 %. Generell sind – wie in den vergangenen Jahren – Verstöße bei der Kennzeichnung/Aufmachung der häufigste Anlass für eine Beanstandung (59,6 %), gefolgt von mikrobiologischen Verunreinigungen (15,3 %).

### **Proben von Gegenständen und Materialien mit Lebensmittelkontakt**

2017 wurden 8.435 Proben von Gegenständen und Materialien mit Lebensmittelkontakt untersucht. Dazu gehören unter anderem Küchenutensilien, Geschirr, Besteck und Lebensmittelverpackungen. 1.301 Proben wurden davon beanstandet. Die Quote stieg damit

deutlich auf 15,4 % (2016: 11,1 %). Hauptursachen für Beanstandungen waren Verstöße bei der Kennzeichnung/Aufmachung mit 53,7 %.

### **Risikoorientierte Überwachung**

Die Lebensmittelüberwachung in Deutschland erfolgt risikoorientiert. Betriebe mit einem höheren Risiko werden häufiger kontrolliert. Entsprechend der risikoorientierten Einstufung wurden besonders häufig Lebensmittel herstellende und Lebensmittel verarbeitende Betriebe in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung sowie beim Lebensmittel-Handwerk (Fleischereien, Bäckereien, Konditoreibetriebe u. ä.) kontrolliert. Die Auswahl und Untersuchung der Lebensmittelproben erfolgt in den Bundesländern ebenfalls risikoorientiert nach produkt- und betriebsbezogenen Kriterien.

### **Weiterführende Informationen**

- Präsentation „Lebensmittelsicherheit 2017 in Deutschland“:  
[www.bvl.bund.de/lebensmittelueberwachung2017\\_praesentation](http://www.bvl.bund.de/lebensmittelueberwachung2017_praesentation)
- Mehrjähriger nationaler Kontrollplan (MNKP): [www.bvl.bund.de/mnkp](http://www.bvl.bund.de/mnkp)