



## **Jahresbericht Lebensmittelüberwachung 2007**

Ergebnisse des Jahres 2007 zu Betriebskontrollen und im Labor untersuchte Proben

### **Anzahl und Art der im Labor untersuchten Proben**

Im Jahr 2007 wurden von den Überwachungsbehörden der Bundesländer insgesamt 402.463 Proben im Labor untersucht. Davon entfielen 369.058 Proben auf Lebensmittel einschließlich Zusatzstoffe (91,7 % der Proben), 11.958 Proben auf Gegenstände mit Lebensmittelkontakt (3,0 %) und 21.447 Proben (5,3 %) auf andere Matrices.

Wie auch in den Vorjahren bilden Fleisch, Wild, Geflügel und Erzeugnisse daraus (70.145 Proben, 17,4 % der Proben) sowie Obst und Gemüse (40.355 Proben, 10,0 %) den Schwerpunkt der Untersuchungen. Es folgen Milch- und Milchprodukte (38.656 Proben, 9,6 %), Getreide und Backwaren (32.955 Proben, 8,2 %) sowie Wein (24.161 Proben, 6,0 %).

### **Anzahl und Art der bei den Proben festgestellten Verstöße**

Bei den 402.463 untersuchten Proben wurden insgesamt 59.188 Proben mit Verstößen identifiziert, das sind 14,7 % aller Proben. Dieser Wert ist seit mehreren Jahren in etwa gleichbleibend (zum Vergleich: 2006: 15,2 %, 2005: 15,3 %; 2004: 14,9 %; 2003: 15,0 %; 2002: 15,4 %).

Bei den Lebensmitteln zeigt wie in 2006 die Gruppe "Fleisch, Wild, Geflügel und Erzeugnisse daraus" die höchste Beanstandungsquote mit 21,3 %. Es folgen "Zuckerwaren" mit 18,8 % sowie "alkoholische Getränke außer Wein" mit einer Beanstandungsquote von 18,3 %. Die Gruppe "Eis und Desserts", die bereits in 2006 nicht mehr Spitzenreiter bei den Beanstandungen war, wie in den Jahren davor, liegt jetzt an 7. Stelle mit einer Quote von 14,2 % und damit noch mal zwei Prozentpunkte niedriger als im Vorjahr. Der prozentuale Anteil der Proben mit Verstößen liegt bei den Lebensmittel-Bedarfsgegenständen bei 10,5 %. Die niedrigste Verstoßquote findet sich wie in den Vorjahren in der Gruppe der Zusatzstoffe mit 5,9 %. Die Einteilung in die Gruppen ist von der EU-Kommission vorgegeben. Da das BVL Daten nur in dieser zusammengefassten Form erhält, können keine Aussagen über einzelne Lebensmittel getroffen werden.

Insgesamt wurden 63.556 Verstöße registriert (-7,4 % im Vergleich zu 2006). In der Gesamtheit der spezifizierten Verstöße stehen Verstöße in der Kennzeichnung bzw. Aufmachung an erster Stelle (48,1 %), mit Abstand gefolgt von Verstößen in der Zusammensetzung (16,2 %), von mikrobiologischen Verunreinigungen (15,0 %) und anderen Verunreinigungen (9,1 %). Die Summe aller anderen, nicht spezifizierten Verstöße beträgt 11,6 %.

## Anzahl und Art der Betriebskontrollen vor Ort

Für das Jahr 2007 wurden für Deutschland insgesamt 1.005.110 Kontrollbesuche in 562.047 Betrieben gemeldet. Die Zahl der Betriebe wird insgesamt mit 1.187.335 angegeben, somit wurden nach den eingegangenen Meldungen auch im Jahre 2007 ca. 50 % aller Betriebsstätten kontrolliert. Von der Gesamtzahl der überwachten Betriebe entfielen - ähnlich den Zahlen des Vorjahres - 1,7 % der Kontrollen auf Vertriebsunternehmer und Transporteure, 1,8 % auf Hersteller und Abpacker sowie 2,9 % auf Erzeuger. 7,3 % der kontrollierten Betriebe waren Hersteller, die im Wesentlichen auf der Einzelhandelsstufe verkaufen, 34,4 % Einzelhändler und 51,9 % Dienstleistungsbetriebe.

Mit 128.911 Betrieben mit festgestellten Verstößen liegt die Beanstandungsquote etwa wie im Vorjahr bei 23 %, bezogen auf alle kontrollierten Betriebe.

## Anzahl und Art der festgestellten Verstöße der Betriebskontrollen vor Ort

Bei 29,3 % der Hersteller und Abpacker, bei 28,1 % der Hersteller, die im Wesentlichen auf der Einzelhandelsstufe verkaufen, bei 26,0 % der Dienstleistungsbetriebe, bei 18,3 % der kontrollierten Einzelhandelsbetriebe, bei 17,3 % der besuchten Vertriebsunternehmer und Transporteure und bei 9,4 % der überwachten Erzeuger wurden Verstöße festgestellt.

Bei allen Kontrollen vor Ort stellen allgemeine Hygienemängel die häufigsten Verstöße dar, gefolgt vom Bereich der Hygiene (Innerbetriebliche Kontrollen, HACCP, Ausbildung).

An dritter Stelle stehen die Mängel bei der Kennzeichnung und Aufmachung und danach folgen "andere Verstöße". Unter die Rubrik "Zusammensetzung (nicht mikrobiologisch)" fallen Verstöße, die Mängel der Rohstoffe, Rückstände, unzulässige Veränderungen, unzulässige Zutaten und Stoffe, Anwendung unzulässiger Verfahren und ähnliches betreffen. Hier wurden bei allen Betriebsarten die wenigsten Beanstandungen registriert.

### Übersichten (PDF):

- ▶ [Kontrollen in den Betrieben vor Ort 2007](#)
- ▶ [Im Labor untersuchte Proben mit Befund 2007](#)