Veröffentlicht auf ***easyhaccp Software*** (http://www.easyhaccp.eu)



# Aufgepasst bei türkischen Birnen und Geflügeldön

**Datum der Veröffentlichung:**
19. Oktober 2009

Aufgepasst bei türkischen Birnen und Geflügeldöner

**Berlin (AP) Da dürfte vielen Verbrauchern der Appetit vergehen: Birnen aus der Türkei enthalten das gefährliche und in der EU verbotene Pflanzenschutzmittel Amitraz. Alle acht Proben, die 2009 ins Labor kamen, haben die Grenzwerte deutlich überschritten, wie das baden-württembergische Verbraucherministerium am Montag berichtete. Die Behörde riet daher vom Verzehr türkischer Birnen ab. Ebenfalls widerlich: Bei der Produktion von Dönerspießen aus Geflügel gibt es massive Hygienemängel, wie Kontrollen zeigten.**

Die mit Gift belasteten Birnen aus der Türkei können für Kleinkinder gesundheitsgefährdend sein, teilte der Stuttgarter Verbraucherminister Peter Hauk mit. Eine Vergiftung könne zu Schläfrigkeit, Desorientiertheit sowie abfallendem Blutdruck und Sprachstörungen führen. Er forderte eine EU-weite Einfuhrbeschränkung.

Der neue Jahresbericht zur amtlichen Lebensmittelüberwachung belegte unterdessen, dass die Hälfte aller kontrollierten Geflügeldöner-Betriebe 2008 Mängel in punkto Reinigung und Desinfektion aufwiesen. Bedenklich sieht es auch in den Döner-Buden selbst aus: In jedem dritten der 875 geprüften Imbisse beanstandeten die Prüfer Hygienemängel und schlecht geschultes Personal.

Bei der Suche nach Schwermetallen, Giften, Pflanzenschutzmitteln und Tierarzneien stellte sich weiter heraus, dass 76 bis 90 Prozent aller Proben von Birnen, Johannisbeeren, Stachelbeeren sowie Mandarinen und Clementinen messbare Rückstände aufwiesen. Diese wurden aber in dem Bericht des Bundesamts für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) nicht als gesundheitsgefährdend eingestuft.

Positiv fielen hingegen Frischobst, Frischgemüse und Kartoffeln aus inländischer Bioproduktion auf. In den 350 untersuchten Proben fanden sich kaum Pflanzenschutzmittelrückstände oder Schwermetallgehalte.

40 Prozent Vanilleeis ohne Vanille

Bei den Kontrollen zur Lebensmittelsicherheit bildete Vanille einen Untersuchungsschwerpunkt, weil der hohe Preis und die steigende Nachfrage die Verbrauchertäuschung lukrativ machen. Von 290 Proben Vanilleeis wurden 110 Proben, also 38 Prozent, beanstandet, weil sie statt Vanille naturidentisches Vanillin oder künstliche Aromastoffe enthielten. Bei Vanillepuddingen und -soßen gab es indes keine Beanstandungen.

In mehr als 73 Prozent der Proben von Kartoffeln, Spinat, Zwiebeln, Apfelsaft, Distelöl, Olivenöl (natives extra) und Schokolade wurden keine Pflanzenschutzmittelrückstände festgestellt. In Reis, Gurken, grünen Bohnen, Karotten und Pfefferminzblättertee fanden sich hingegen häufiger Rückstände. Auch drei Viertel der

untersuchten Rooibostee-Proben enthielten quantifizierbare Gehalte.

«Perverse Situation als Normalfall»

Die Verbraucherschützer von foodwatch rügten, dass die Kontrollen Jahr für Jahr erschreckende Missstände offenlegten, sich aber fast nichts ändere. «Durch die Untätigkeit der Behörden wird diese perverse Situation als Normalfall angesehen», erklärte Geschäftsführer Thilo Bode.

Vor dem Landgericht Deggendorf gestand unterdessen ein Großhändler, über Jahre hinweg tonnenweise verdorbenes oder minderwertiges Fleisch verkauft zu haben. Unter anderem beschreibt die Anklage einen Fall, in dem Fleisch, das bläulich schimmerte und «bestialisch stank», zu Sauerbraten verarbeitet wurde, um seinen Zustand zu verbergen.

***© 2009 The Associated Press. Alle Rechte Vorbehalten - All Rights Reserved***

- Tags:
  - HACCP News [1]

---

**Quelle URL (generiert am *11.11.2026 - 20:02*):** http://www.easyhaccp.eu/news/aufgepasst-bei-t%C3%BCrkischen-birnen-und-gefl%C3%BCgeld%C3%B6ner

**Links:**
[1] http://www.easyhaccp.eu/category/tags/haccp-news