



NUR SELTEN ZU HOCH

Pflanzenschutz- mittelrückstände

**Frische Erdbeeren mikrobiologisch fast immer
unbedenklich**

Erdbeeren werden von der amtlichen Lebensmittelüberwachung der Bundesländer häufig auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln untersucht. In den vergangenen Jahren waren es pro Jahr rund 900 Proben. Dabei wurden nur in Ausnahmefällen zu hohe Rückstände gefunden. Durchschnittlich mussten nur 0,3 % der untersuchten Proben wegen zu hoher Rückstände von Pflanzenschutzmitteln beanstandet werden (3 von ca. 900 Proben).

Erdbeeren aus Deutschland wurden durchschnittlich seltener beanstandet

(0,1 %) als solche aus anderen EU-Staaten (0,26 %), wie das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) mitteilt. Erdbeeren, die im Winter aus Nicht-EU-Staaten, z. B. subtropischen Ländern wie Marokko oder Ägypten, importiert wurden, wiesen deutlich mehr Rückstände auf (2,4 % Beanstandungen).

In 14 % der Erdbeeren, die in den vergangenen fünf Jahren kontrolliert wurden, konnten keine Rückstände nachgewiesen werden. Bei Bio-Erdbeeren werden deutlich weniger

Rückstände gefunden: In 87 % der Proben wurden keine Rückstände nachgewiesen. Wurden Rückstände nachgewiesen, wurden in keinem Fall die Höchstgehalte überschritten.

Krankheitserreger in Erdbeeren

Auch pflanzliche Lebensmittel können mit Krankheitserregern belastet sein, die beim Menschen eine Infektion auslösen können. Dies haben u. a. zwei große lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche in den Jahren 2011 und 2012 gezeigt, die durch kontaminierte Sprossen bzw. tiefgefrorene Erdbeeren ausgelöst wurden. Quellen für eine mikrobielle Belastung sind insbesondere verunreinigtes Bewässerungswasser und organische Düngung.

Um das Risiko des Menschen, sich über den Verzehr von Erdbeeren mit Zoonose-Erregern zu infizieren, abschätzen zu können, wurden im Rahmen des Zoonosen-Monitorings 2013 insgesamt 825 Proben von frischen Erdbeeren aus Erzeugerbetrieben und dem Einzelhandel auf die Erreger Salmonellen, Campylobacter, Listeria monocytogenes, VTEC und kommensale E. coli untersucht. In keiner der untersuchten Proben wurden Salmonellen oder VTEC nachgewiesen.

Auch die Untersuchungen auf kommensale E. coli, die als Indikator für eine fäkale Verunreinigung gelten, verliefen negativ. In nur einer Probe von frischen Erdbeeren, die bei einem Erzeugerbetrieb entnommen wurde, wurden Campylobacter spp. nachgewiesen. In frischen Erdbeeren aus dem Einzelhandel wurde dieser Zoonose-Erreger dagegen nicht gefunden. Etwa 1 % der Proben von frischen Erdbeeren – sowohl aus Erzeugerbetrieben als auch aus dem Einzelhandel – waren mit Listeria monocytogenes belastet.

Die Ergebnisse des Zoonosen-Monitorings deuten darauf hin, dass von frischen Erdbeeren ein eher geringes Risiko für eine Infektion des Menschen ausgeht. Der Nachweis von potenziell krankmachenden Keimen in einzelnen Proben von frischen Erdbeeren unterstreicht aber wie wichtig es ist, Erdbeeren vor dem Verzehr gründlich zu waschen.

*Bundesamt für Verbraucherschutz
und Lebensmittelsicherheit (BVL)*

**In nur 0,1 % der
aus Deutschland
stammenden
Erdbeeren wur-
den überhöhte
Pflanzenschutz-
mittelrückstände
gefunden**

Foto: Kühlwetter