

Lebensmittel Zeitung

Fipronil-Rückstände

Hersteller ruft Eiersalate zurück

Die Neue Mayo Feinkost GmbH ruft sechs Salate aus dem Handel zurück, weil bei der Verarbeitung mit Fipronil belastete Eier verwendet wurden. Auch in der Schweiz ziehen Händler Konsequenzen.

Der Skandal um die mit Insektengift belasteten Hühnereier erreicht eine neue Dimension. Ein erster Verarbeiter von belasteten Eier ruft seine Produkte freiwillig aus dem Handel zurück. Die Neue Mayo Feinkost GmbH hat sechs Fertigsalate identifiziert, bei deren Produktion Eier mit Fipronil-Rückständen verwendet wurden. Das Lübecker Unternehmen produziert unter anderem für die Premium-Marken Gosch und Peter Witt.

Von dem Rückruf betroffen sind der „Porreesalat Toscana“, „Oma's Pellkartoffelsalat“ (MHD 16.08.2017), Gosch Sonntagsfrühstück, „Eiersalat klassisch“ (MHD 18.08.2017), „Hofgut Eiersalat MHD 16.08.2017“, „Hofgut Thunfischsalat“ (MHD 16.08.2017).

Auf dem amtlichen Internetportal Lebensmittelwarnung.de findet sich eine entsprechende Warnung sowie der Hinweis, dass das Unternehmen „bereits als Maßnahme des vorbeugenden Verbraucherschutzes die Rücknahme der aufgelisteten Produkte eingeleitet“ hat. Damit zieht ein erster Hersteller Konsequenzen aus dem Fipronil-Skandal. Für eine Stellungnahme war das Unternehmen nicht zu erreichen.

Auch Eier in der Schweiz betroffen

Darüber hinaus wurden auch in der Schweiz inzwischen Rückstände des Insektizids bei aus den Niederlanden importierten Eiern nachgewiesen. „Die bisherigen Funde betreffen Eier-Lieferungen aus sieben niederländischen Betrieben“, teilt das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) in Bern mit. „Bei den betroffenen Eiern ist eine Rücknahme aus dem Verkauf angebracht“, heißt es in der Erklärung, in der zugleich betont wird, dass „die bisher gefundenen Mengen an Fipronil zu keiner Gesundheitsgefährdung der Konsumenten führen“.

Schweizer Medienberichten zufolge haben Migros, Coop und Aldi in der Schweiz den Verkauf von verdächtigen Import-Eiern bereits gestoppt.

Ob ein Rückruf von Produkten erforderlich ist, in denen belastete Eier verarbeitet wurden, stellen Lebensmittelrechtsexperten in Frage: „Nach derzeitigem Stand des Wissens besteht für keine der untersuchten Verbrauchergruppen bei Verzehr der mit Fipronil belasteten Eier ein akutes gesundheitliches Risiko, auch nicht für Kinder“, betont Alfred Hagen Meyer von Meyer Rechtsanwälte gegenüber der LZ. Die in Deutschland bislang festgestellten Fipronil-Konzentrationen bei Hühnereiern lägen weit von Werten entfernt, die laut Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) einen Produkt-Rückruf erforderlich machen.

Minister Meyer fordert Kennzeichnung

„Insofern ist es schwerlich vorstellbar, dass bei einem mit belasteten Eier hergestellten Lebensmittel schon angesichts der damit einhergehenden Verdünnung eine Rückruf relevante Belastung vorliegt“, so Meyer. Der auf Krisenmanagement in der Lebensmittelbranche spezialisierte Rechtsanwalt kritisiert den niedersächsischen Landwirtschaftsminister Christian Meyer scharf: „Die Kommunikation des Ministers ist ungebührlich und abenteuerlich, weil sie Tatsachen verdrängend und auf bloßen Mutmaßungen basiert.“ Der grüne Landwirtschaftsminister hatte angekündigt, auch mit Eiern verarbeitete Produkte „unter die Lupe zu nehmen“ und eine Kennzeichnungspflicht für verarbeitete Eier gefordert. „Hätten wir eine solche Kennzeichnung, wäre es bei Vorkommissen wie jetzt viel einfacher, die Herkunft von Eiern zurückzuverfolgen“, betonte der Minister.

Veröffentlichung in LZ online am Samstag, 5. August