

99003050000000, 99003050000000

Fragen und Antworten zur Verunreinigung von Eiern mit Fipronil

Heruntergeladen am 01.07.2025

<https://fimportal.de/xzufi-services/211548508/L100038>

Modul	Sachverhalt
Leistungsschlüssel	99003050000000, 99003050000000
Leistungsbezeichnung I	Fragen und Antworten zur Verunreinigung von Eiern mit Fipronil
Leistungsbezeichnung II	Fragen und Antworten zur Verunreinigung von Eiern mit Fipronil
Typisierung	6 - Allgemeine Hinweise, nicht spezifische für eine Leistung
Quellredaktion	Thüringen
Freigabestatus Katalog	unbestimmter Freigabestatus
Freigabestatus Bibliothek	unbestimmter Freigabestatus
Begriffe im Kontext	
Leistungstyp	Leistungsobjekt
Leistungsgruppierung	Gesundheit (003)
Verrichtungskennung	

Modul	Sachverhalt
SDG-Informationsbereich	
Lagen Portalverbund	
Einheitlicher Ansprechpartner	Nein
Fachlich freigegeben am	04.08.2017
Fachlich freigegeben durch	BMEL, UAL 31
Handlungsgrundlage	
Teaser	
Volltext	Was ist Fipronil? Fipronil ist ein Schädlingsbekämpfungsmittel. Es wird unter anderem gegen Flöhe, Läuse, Zecken, Schaben und Milben eingesetzt. Bei lebensmittelliefernden Tieren (Nutztieren) darf es nicht angewendet werden. Fipronil ist in der EU außerdem als Wirkstoff für Pflanzenschutzmittel zugelassen. In Deutschland sind allerdings keine Pflanzenschutzmittel mit Fipronil zugelassen. Warum sind Eier mit Fipronil belastet? In Belgien und in den Niederlanden wurden Erzeugerbetriebe für Eier zur Schädlingsbekämpfung mit einem Mittel behandelt, das mit dem Insektizid Fipronil verunreinigt war. Verunreinigte Eier aus den Niederlanden gelangten nach den bisherigen Erkenntnissen nach Nordrhein-Westfalen und Niedersachsen und wurden über dortige Packstationen weiter verteilt. Mittlerweile ist bekannt, dass belastete Eier in alle Bundesländer geliefert wurden. Dieselbe Firma, die in niederländischen Erzeugerbetrieben das verunreinigte Behandlungsmittel einsetzte, hat auch Erzeugerbetriebe in Deutschland behandelt.

Modul

Sachverhalt

Wie kam Fipronil in das Behandlungsmittel?

Diese Frage wird zurzeit von den Strafverfolgungsbehörden in Belgien und den Niederlanden untersucht. Als wahrscheinlicher Auslöser gilt das Präparat Dega-16, mit dem Ungeziefer bei Geflügel bekämpft wird. Es wird vermutet, dass diesem Mittel im Rahmen der Anwendung von Fipronil illegal beigemischt worden sein könnte. Die Untersuchungen der zuständigen Behörden in Belgien und den Niederlanden dauern noch an.

Welche Eier sind mit Fipronil belastet?

Derzeit liegen Informationen vor, dass Eier aus den Niederlanden und aus Deutschland betroffen sind.

Informationen zu den betroffenen Chargennummern und Warnungen der Bundesländer finden Sie auf dem Portal www.lebensmittelwarnung.de.

Woran können Verbraucher erkennen, welche Eier belastet sind?

Die zuständigen Überwachungsbehörden rufen die betroffenen Eier-Chargen zurück und informieren die Öffentlichkeit über die Chargennummern. Verbraucher können anhand des Stempelaufdrucks auf jedem Ei prüfen, ob es aus einer belasteten Charge stammt.

Mehr Informationen:

www.lebensmittelwarnung.de

Was bedeutet der Code auf dem Ei?

Sollten Verbraucher vorsichtshalber auf den Verzehr von Eiern verzichten?

Nach Einschätzung des zuständigen Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) ist nach derzeitiger Datenlage (Stand: 5. August 2017) eine akute gesundheitliche Gefährdung der betrachteten Verbrauchergruppen, einschließlich Kinder, unwahrscheinlich.

Modul

Sachverhalt

Eier können laut BfR nach wie vor gemäß der Verzehrempfehlung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) verzehrt werden. Die DGE empfiehlt bis zu drei Eier wöchentlich, inklusive verarbeiteter Eier. Es handelt sich um Orientierungswerte für Erwachsene.

Welche Auswirkungen kann Fipronil grundsätzlich auf die menschliche Gesundheit haben?

Laut Bundesinstitut für Risikobewertung ist Fipronil im Tierversuch akut giftig, wenn es geschluckt, eingeatmet oder über die Haut aufgenommen wird. Der Stoff ist nicht als haut- oder augenreizend eingestuft und verursacht keine allergischen Hautreaktionen.

Im Tierversuch an Ratten, Mäusen, Hunden und Kaninchen wirkt Fipronil giftig auf das Nervensystem, wobei diese Effekte bei erwachsenen Tieren nachlassen, wenn keine Belastung mehr mit dem Stoff besteht. Bei Ratten werden negative Auswirkungen auf das Nervensystem bei den Nachkommen dosisabhängig beobachtet, wenn die Muttertiere den Stoff aufgenommen haben.

Darüber hinaus werden negative Auswirkungen auf die Leber in Ratten und Mäusen beobachtet. Fipronil ist nach dem derzeitigen wissenschaftlichen Kenntnisstand nicht als Erbgut verändernd und nicht als Krebs erzeugend eingestuft.

Wie viele Eier kann man verzehren, ohne dass der gesundheitliche Richtwert (akute Referenzdosis) überschritten wird?

Der gesundheitliche Richtwert ist von der Weltgesundheitsorganisation (WHO) definiert als diejenige Substanzmenge pro kg Körpergewicht, die über die Nahrung mit einer Mahlzeit oder innerhalb eines Tages ohne erkennbares Risiko für den Verbraucher aufgenommen werden kann.

Im Fall von Fipronil hat das Bundesinstitut für Risikobewertung dazu folgendes Beispiel berechnet:

Modul

Sachverhalt

Bei dem bislang höchsten in Belgien (nicht in Deutschland) gemessenen Gehalt von 1,2 mg Fipronil/kg Ei kann ein Kind mit einem Körpergewicht von 16,15 kg rein mathematisch betrachtet an einem Tag (einmalig oder innerhalb von 24 Stunden) 1,7 Eier (bei einem Eigewicht von 70 g) essen, ohne dass der gesundheitliche Richtwert überschritten ist. Ein Erwachsener von 65 kg Körpergewicht kann demnach sieben Eier an einem Tag (einmalig oder innerhalb von 24 Stunden) essen, ohne dass der gesundheitliche Richtwert überschritten wird. Solange die abgeschätzte maximale Aufnahmemenge unterhalb dieses Wertes bleibt, ist eine gesundheitliche Gefährdung unwahrscheinlich. Ein Kind mit einem Körpergewicht von 10 kg, was einem Alter von etwa einem Jahr entspricht, kann demnach ein Ei pro Tag (einmalig oder innerhalb von 24 Stunden) essen, ohne dass der gesundheitliche Richtwert überschritten wird.

Besteht für Schwangere und das ungeborene Leben ein gesundheitliches Risiko?

Der gesundheitliche Richtwert schließt laut Bundesinstitut für Risikobewertung auch sensible Bevölkerungsgruppen wie Schwangere mit ein.

Was passiert, wenn man belastete Eier bereits gegessen hat?

Eine Überschreitung des gesundheitlichen Richtwerts bedeutet laut Bundesinstitut für Risikobewertung nicht zwangsläufig eine konkrete Gesundheitsgefährdung, sondern zeigt lediglich die Möglichkeit einer gesundheitlichen Gefährdung für Verbraucherinnen und Verbraucher an.

Der Sicherheitsfaktor zwischen der höchsten Dosis in Tierstudien, bei der keine signifikanten gesundheitsschädigenden Befunde beobachtet wurden, und dem gesundheitlichen Richtwert für den Menschen beträgt bei Fipronil 100. Das heißt, die Dosis, die in Tierstudien zu keiner gesundheitlichen Beeinträchtigung führte, wurde durch 100 geteilt, um für die Übertragung auf den Menschen einen angemessenen Sicherheitsabstand zu erlangen.

Modul

Sachverhalt

Wurden Eier schon in der Vergangenheit auf Fipronil untersucht?

Seit 2010 wurden dem BVL von den zuständigen Länderbehörden 280.893 Untersuchungsergebnisse zu Rückständen von Fipronil übermittelt. In 338 Fällen wurde Fipronil in pflanzlichen Lebensmitteln nachgewiesen. Fipronil ist auch Wirkstoff in Pflanzenschutzmitteln. Unter den Untersuchungsergebnissen von tierischen Lebensmitteln waren 171 Ergebnisse von Eiern und Eiprodukten. In keinem der tierischen Lebensmittel wurden Fipronilrückstände nachgewiesen. 2015 gab es ein Monitoring zu Fipronil in 29 Hühnereiern. Fipronil wurde in keiner der Proben nachgewiesen. Auch Futtermittel waren im Untersuchungszeitraum 2011 bis 2016 unauffällig, was Fipronil betrifft.

Sind auch verarbeitete Lebensmittel betroffen?

Nach bisherigen Erkenntnissen sind belastete Eier auch in weiterverarbeitende Betriebe geliefert worden. Die Überwachungsbehörden in den Bundesländern haben daher auch verarbeitete Lebensmittel im Fokus ihrer Ermittlungen, einige Produkte sind mittlerweile zurückgerufen worden.

Verändert sich bei Verarbeitung der belasteten Eier der Fipronil-Gehalt?

Nach derzeitigem Kenntnisstand wird Fipronil durch Kochen oder Braten (bis zu 120 °C über 20 Minuten) nicht abgebaut. Daher werden für verarbeitete Erzeugnisse derzeit gleiche Fipronilgehalte wie für unverarbeitete Eier angenommen.

Eier werden zur Herstellung einer Vielzahl von Lebensmitteln verwendet. Der Ei-Anteil in den verschiedenen Lebensmitteln variiert. Dabei ist bei Lebensmitteln, die unter Zusatz von Eiern hergestellt werden, von einer Verdünnung der Fipronil-Konzentration auszugehen.

Was tun die Behörden zum Schutz der Verbraucher?

Modul

Sachverhalt

Die zuständigen Überwachungsbehörden in den Bundesländern rufen belastete Eier-Chargen zurück und informieren die Öffentlichkeit auf eigenen Internetseiten und auf dem Portal www.lebensmittelwarnung.de.

Im Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit ist ein Lagezentrum eingerichtet, in dem die Informationen aus den Bundesländern und dem Europäischen Schnellwarnsystem RASFF zusammenlaufen und ausgewertet werden.

Über das Schnellwarnsystem tauschen die Behörden der Mitgliedstaaten Informationen über gesundheitsgefährdende und nicht verkehrsfähige Lebensmittel aus.

Weitere Informationen zur Zusammenarbeit der Behörden von Bund Ländern finden Sie in der Broschüre "Lebensmittelsicherheit verstehen".

Sollten Verbraucherinnen und Verbraucher den Behörden melden, wo und wann sie Eier mit einer gelisteten Chargen-Nummer gekauft haben?

Nein, das ist nicht notwendig.

Was sollen Verbraucher tun, wenn sie belastete Eier gekauft haben?

Betroffene Chargen sollten entweder beim Handel zurückgeben oder im Hausmüll entsorgt werden.

Wenn ein Bundesland eine Eier-Charge zurückgerufen hat, gilt dann der Rückruf automatisch für Deutschland insgesamt?

Stimmen die Produktnummern (Stempelaufdruck auf dem Ei) überein, sollten die Eier zurückgegeben oder entsorgt werden, unabhängig davon in welchem Bundesland sie gekauft wurden.

Werden nun alle Legehennenbetriebe in Deutschland

Modul	Sachverhalt
	auf Fipronil geprüft? Die Überwachungsbehörden der Bundesländer konzentrieren sich bei ihren Ermittlungen auf Eier-Lieferungen aus jenen Betrieben, in denen das mit Fipronil verunreinigte Mittel möglicherweise eingesetzt wurde. Darüber hinaus werden auch stichprobenartig Eier aus anderen Betrieben untersucht. Weitere Informationen • Informationen zur Verunreinigung von Eiern mit Fipronil • Lebensmittelsicherheit verstehen - Fakten und Hintergründe (PDF, 4 MB, barrierefrei) • Was bedeutet der Code auf dem Ei? Informationen des Bundesinstituts für Risikobewertung • Gesundheitliche Bewertung von ersten Analyseergebnissen zu Fipronilgehalten in Lebensmitteln in Deutschland • Gesundheitliche Bewertung der in Belgien nachgewiesenen Einzeldaten von Fipronilgehalten in Lebensmitteln tierischen Ursprungs • Fragen und Antworten zu Fipronilgehalten in Lebensmitteln tierischen Ursprungs
Erforderliche Unterlagen	
Voraussetzungen	
Kosten	
Verfahrensablauf	
Bearbeitungsdauer	
Frist	
weiterführende Informationen	https://www.bmel.de/DE/Tier/Tiergesundheit/_texte/Fipronil-FAQ.html https://www.bmel.de/DE/Tier/Tiergesundheit/_texte/Fipronil.html#jses https://www.bmel.de/DE/Tier/Tiergesundheit/_texte/Fipronil.html#jses

Modul	Sachverhalt
	pronil-FAQ.html https://www.bmel.de/DE/Tier/Tiergesundheit/_texte/Fipronil.html;jses
Hinweise	
Rechtsbehelf	
Kurztext	In Eiern aus Belgien und den Niederlanden ist das Biozid Fipronil nachgewiesen worden. Mindestens zehn Millionen kontaminierte Eier aus den Niederlanden sind nach Deutschland geliefert worden, ein Teil davon ist in den Handel gelangt. Mittlerweile ist Fipronil auch in Eiern aus Niedersachsen nachgewiesen worden, betroffen sind bislang vier Betriebe. Die zuständigen Behörden der Lebensmittelüberwachung in den Bundesländern haben die belasteten Eier-Chargen zurückgerufen. Zudem gibt es erste Rückrufe von Produkten, in denen belastete Eier verarbeitet worden sind.
Ansprechpunkt	
Zuständige Stelle	
Formulare	
Ursprungsportal	Fragen und Antworten zur Verunreinigung von Eiern mit Fipronil, Questions and answers on the contamination of eggs with fipronil