

apetito setzt kein belastetes Ei ein

11. August 2017

apetito hat umgehend nach Bekanntwerden der Thematik bei allen Lieferanten von Ei-Produkten, Huhn- und Hähnchenfleisch Stellungnahmen und Untersuchungsergebnisse eingefordert und aktualisiert diese Informationen ständig: Alle Stellungnahmen belegen, dass unser Unternehmen von dem Ei-Skandal nach jetzigem Stand nicht betroffen ist. Dies gilt auch für Gerichte, die mit Zutaten hergestellt werden, die -wie beispielsweise Nudeln - Ei enthalten.

Fipronil ist ein Insektizid, das in der Veterinärmedizin zum Beispiel zur Bekämpfung von Flöhen und Zecken bei Hunden und Katzen eingesetzt wird. Es ist jedoch als Arzneimittel für die Anwendung bei Lebensmittel liefernden Tieren verboten.

Laut des Niedersächsischen Ministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz ist das Mittel „Dega16“, das - auf Basis ätherischer Öle - etwa für die Reinigung und Desinfektion von Ställen zugelassen ist, in unzulässiger Weise für die Anwendung in belgischen und niederländischen Betrieben mit Fipronil vermischt worden. Der Verlauf der Vertriebswege wird intensiv von den zuständigen Behörden geprüft, die Listen der betroffenen Betriebe sind veröffentlicht und werden regelmäßig aktualisiert.

Das BfR (Bundesinstitut für Risikobewertung) hat am 30.07.2017 eine Stellungnahme zur gesundheitlichen Bewertung der nachgewiesenen Fipronil-Gehalte veröffentlicht und diese am 05.08.2017 durch die Bewertung der ersten Analyseergebnisse zu Fipronilgehalten von Lebensmitteln in Deutschland aktualisiert. Darin heißt es:

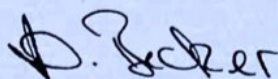
*„Die Daten aus Deutschland zu Gehalten von Fipronil erreichten Werte bis zu 0,051 mg/kg in Eiern. Nach dieser Datenlage ist nach dem derzeitigen wissenschaftlichen Kenntnisstand eine akute gesundheitliche Gefährdung der betrachteten Verbrauchergruppen, einschließlich Kinder, unwahrscheinlich.“
(BfR Mitteilung Nr. 17/2017 vom 05.08.2017)*

Als Qualitätsanbieter achten wir im hohen Maße auf die Sicherheit unserer Produkte, daher arbeiten wir mit langjährigen Lieferpartnern zusammen und haben ein eigenes Labor etabliert, das routinemäßig Pestizide und Tierarzneimittel in Lebensmitteln überprüft.

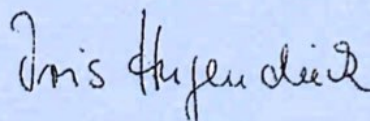
Aus aktuellem Anlass haben wir bereits mehr als 100 zusätzliche Analysen von Zutaten, wie Ei, Nudeln, Huhn- und Hähnchenfleisch sowie Fertigprodukten durchgeführt, die alle die Abwesenheit von Fipronil bestätigen.

Mit dieser Vorgehensweise bieten wir ein Höchstmaß an Sicherheit.

Herzliche Grüße



Dr. Doris Becker
Ernährungswissenschaft/-beratung



Dr. Iris Hugendieck
Qualitätsmanagement