

Aktuelle Ergebnisse zur Lebensmittelsicherheit: Was Einrichtungen wissen müssen

geschrieben von Redakteur | November 25, 2025



Neue Auswertungen des Bundesamts für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) zeigen zentrale Handlungsfelder für Kita, Hort und Schule in Bezug auf Speisen, Salate und Ersatzprodukte

In Gemeinschaftsverpflegungen wurden Krankheitskeime lediglich in wenigen Fällen nachgewiesen. Trotzdem gilt: Erhitzte Speisen sollten **bis zum Zeitpunkt des Verzehrs bei mindestens**

60 °C gehalten werden. ([BVL Gemüse](#)) Lange Standzeiten sind zu vermeiden, da sonst Sporen hitzestabiler Bakterien reaktiviert werden können. Für Reste gilt als gute Praxis: **rasch abkühlen lassen, gekühlt lagern und möglichst bald verbrauchen.** ([BVL Gemüse](#))

Für Einrichtungen heißt das: Achten Sie in der Küche beim Ausgeben darauf, dass Warmhaltebehälter sichtbar auf ≥ 60 °C eingestellt sind, Speisen nicht über Stunden „nahe Raumtemperatur“ bereitstehen und übrig gebliebenes Essen korrekt behandelt wird.

Sicherheit von Lebensmitteln aus Verteilerstationen: Hygienestandards im Blick

In Lebensmittel-Verteilerstationen wurden bei der Kontrolle folgende Auffälligkeiten festgestellt: Bei **18,5 %** der untersuchten Stationen wurden Vorgaben für nicht vorverpackte Lebensmittel nicht eingehalten. Und bei **14,9 %** lagen hygienische Mängel vor. ([BVL Gemüse](#))

Für pädagogische Einrichtungen bedeutet das: Wenn Sie Lebensmittel von solchen Stellen beziehen, prüfen Sie insbesondere Verpackung, Beschriftung sowie Kühlzustand. Idealerweise sollten solche Waren nicht den Hauptbestand der Verpflegung ausmachen oder nur von geprüften Anbietern bezogen werden.

Acrylamid in getrockneten Beeren: Geringes Risiko

Untersuchungen zeigen, dass getrocknete Beeren nur sehr geringe Acrylamid-Werte enthalten. Damit sind sie **nicht erwartungsgemäß ein wesentlicher Beitrag zur Acrylamid-**

Belastung in der Ernährung. ([BVL Gemüse](#))

Für die Praxis heißt das: Der Einsatz getrockneter Beeren als Snack oder Zutat ist grundsätzlich unbedenklich. Dennoch empfiehlt sich wie immer Vielfalt und das Bewahren eines ausgewogenen Speisenangebots.

Verzehrfertige Blattsalate: Empfehlung für sensible Gruppen

Es besteht bei gekühlten, verzehrfertig gekennzeichneten Blattsalaten weiterhin das Risiko einer Keimbelastung, insbesondere wenn Kühlkette oder Verarbeitung nicht optimiert sind. ([BVL Gemüse](#))

Empfehlung für Einrichtungen: Für Gruppen mit empfindlicher Immunlage (z. B. Kleinkinder, gesundheitlich angeschlagene Personen) ist es sinnvoll, selbst Salate zuzubereiten – mit frischen, gründlich gewaschenen Zutaten – oder geeignete Lieferanten mit nachweislich guter Hygiene zu nutzen.

Vegane Käseersatzprodukte: Mineralölbestandteile möglich

Analysen zeigten, dass bei manchen veganen Käseersatzprodukten sogenannte MOAH-Mineralölbestandteile nachweisbar waren. Das sind Stoffe, die toxikologisch relevant sein können, insbesondere bei Kindern oder Vielverzehr. ([BVL Gemüse](#))

Für Verpflegungseinrichtungen heißt das: Prüfen Sie Produktinformationen, verwenden Sie Ersatzprodukte abwechselnd und bevorzugen Sie Hersteller mit transparentem Rückverfolgungssystem und Prüfberichten.

Sensorikmaterialien wie Wabbelmasse: Nutzungsrichtlinien beachten

Bei Materialien wie Wabbelmasse wurden keine grundsätzlichen Gefahren festgestellt – sofern die Nutzung altersgerecht erfolgt und die Herstellerangaben eingehalten werden. Wichtig: Das Material darf **nicht in den Mund genommen** werden. ([BVL Gemüse](#))

Für pädagogische Fachkräfte bedeutet das: Beim Einsatz solcher Materialien in Kitas oder Gruppenangeboten ist eine Anleitung, begleitende Aufsicht und klare Regeln (z. B. „nicht zum Mund führen“) empfehlenswert.

Weiterführende Informationen zur Lebensmittelsicherheit

Präsentation „Lebensmittelsicherheit in Deutschland 2025“:
http://www.bvl.bund.de/SharedDocs/Downloads/08_PresseInfothek/Presseinformationen... ([BVL Gemüse](#))

Weitere Berichte zur Grundlage der genannten Ergebnisse:

- Zoonosen-Monitoring 2024:
<http://www.bvl.bund.de/ZoonosenMonitoring>
- Bundesweiter Überwachungsplan 2024:
<http://www.bvl.bund.de/buep>
- Monitoring-Bericht 2024:
<http://www.bvl.bund.de/monitoring>

Was das BVL tut – und warum das für Einrichtungen relevant ist

Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) koordiniert die amtliche Lebensmittelüberwachung. Es sammelt und wertet Daten aus allen Bundesländern aus und veröffentlicht zentrale Berichte. Damit stellt es eine wichtige Grundlage dar, auf deren Basis auch Küchenleitungen, Einrichtungsverwaltungen und pädagogische Fachkräfte risiko- und qualitätsorientiert arbeiten können.

Quellen: Pressemitteilungen BVL