

Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen (MULNV NRW)

Wir beantworten hier einige der Fragestellungen zum Thema, die uns besonders häufig gestellt werden, in Form einer sogenannten „FAQ-Liste“ (FAQ = Frequently Asked Questions)

Fipronil in Eiern

Frage 1: Was ist Fipronil?

Antwort:

Fipronil ist ein Mittel gegen den Insektenbefall von Pflanzen, das häufig auch in der Veterinärmedizin bei Haustieren gegen Flöhe, Milben oder Zecken verwendet wird. Fipronil darf nicht bei Tieren verwendet werden, die zur Lebensmittelerzeugung gehalten werden, wie in diesem Fall Legehennen. Nachweisbare Rückstände von Fipronil dürfen in den Lebensmitteln nicht vorhanden sein. Daher ist es verboten, mit Fipronil belastete Lebensmittel in den Verkehr zu bringen.

Frage 2: Wie gefährlich ist Fipronil?

Antwort:

Die Weltgesundheitsorganisation (WHO) betrachtet Fipronil für den Menschen als "mäßig giftig". In großen Mengen kann es Übelkeit, Erbrechen, Bauchschmerzen, Schwindel und epileptische Anfälle hervorrufen. Nach der aktuellen Risikoeinstufung des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) besteht bis zu einer Fipronilkonzentration von 0,72 Milligramm pro Kilogramm (mg/kg) Ei bei einem üblichen Verzehr von Hühnereiern kein akutes gesundheitliches Risiko. Die amtlichen Untersuchungsergebnisse für die nach NRW gelieferten Eier lagen bisher deutlich unterhalb dieses Wertes. Dennoch sollten aus Gründen der Vorsorge grundsätzlich alle Eier, die einen Stempelaufdruck aufweisen, der auf der Homepage des Ministeriums oder bei lebensmittelwarnung.de veröffentlicht ist, nicht verzehrt werden. Diese Empfehlung gilt unabhängig vom tatsächlichen Fipronilgehalt und für alle Verbrauchergruppen, insbesondere auch für Kinder.

- [weitere Informationen zur gesundheitlichen Risikobewertung beim Bundesinstitut für Risikobewertung \(BfR\)](#)
-

Frage 3: Wie kommt Fipronil in Eier?

Antwort:

Diese Frage wird zurzeit von den Strafverfolgungsbehörden in Belgien und den Niederlanden untersucht. Als wahrscheinlicher Auslöser gilt das Desinfektionsmittel Dega-16, mit dem Ungeziefer bei Geflügel bekämpft wird. Es wird vermutet, dass diesem Desinfektionsmittel Fipronil beigemischt worden sein könnte, obwohl dieser Stoff bei Nutztieren nicht verwendet werden darf. Die Untersuchungen der zuständigen Behörden in Belgien und den Niederlanden dauern noch an.

Frage 4: Welche Eier sind mit Fipronil belastet?

Antwort:

Bitte informieren Sie sich online auf der Seite www.lebensmittelwarnung.de über den aktuellen Sachstand und die Liste der Stempelnummern von Eiern, für die eine Belastung mit Fipronil nachgewiesen worden ist. Hier informieren die Bundesländer und das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) über öffentliche Warnungen und Rücknahme- oder Rückrufaktion durch Lebensmittelunternehmer.

Frage 5: Was bedeutet die Stempelnummer?

Antwort:

Die Kennzeichnung der Eier ist EU-weit verbindlich geregelt und muss auf jedem verkauften Ei aufgestempelt sein. Die erste Zahl verrät das Haltungssystem (0 = Ökologische Erzeugung, 1 = Freilandhaltung, 2 = Bodenhaltung, 3 = Käfighaltung), die darauf folgenden Buchstaben bezeichnen das Herkunftsland und der Rest der Zahlenfolge dienen der Identifizierung des Betriebs. In Deutschland stehen die ersten beiden Ziffern nach dem Ländercode für das Bundesland; so stammt ein Ei, welches mit der Zahlenfolge 05 beginnt, aus Nordrhein-Westfalen.

[weitere Informationen dazu beim Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft](#)

Frage 6: Gibt es ein Problem mit verarbeiteten Ei-Produkten oder Hühnerfleisch?

Antwort:

Die Lebensmittelüberwachungsbehörden untersuchen nicht nur Eier, sondern auch eihaltige, verarbeitete Produkte. Diese Tests dauern noch an. Werden mit Fipronil belastete Eier-Produkte gefunden, werden diese aus dem Verkehr genommen. Auch Geflügelfleisch wird untersucht.

Frage 7: Wieviele Legehennenbetriebe und welche Haltungsformen sind betroffen?

Antwort:

Nach bisherigen Erkenntnissen haben mehr als 180 niederländische Betriebe mit Legehennenhaltung das Desinfektionsmittel DEGA 16 eingesetzt. In Belgien sind über 50 Betriebe betroffen, in Deutschland haben vier Legehennenhalter in Niedersachsen das Mittel verwendet. Die Stempelnummern von Eiern aus diesen Betrieben finden sich auch bei www.lebensmittelwarnung.de. Legehennenhalter in anderen Bundesländern sind nicht betroffen. Die Unternehmen sind gesperrt und dürfen keine weiteren Eier verkaufen. Es sind Eier aus ökologischer Erzeugung, aus Freilandhaltung und auch aus Bodenhaltung betroffen.
