

So entgeht Ihnen keine Produktwarnung

Datum 22.9.2026
Subjekt Stiftung Warentest
Region Německo
Kategorie Spotřební zboží, Potravinářský průmysl, Bezpečnost

Gift in Babymilch, Asbest in Spielsand, Salmonellen in Nougatcreme: Warum die Zahl solcher Rückrufe steigt und wie Sie am schnellsten von aktuellen Warnungen erfahren.

Regelmäßig rufen Unternehmen unsichere oder fehlerhafte Produkte vom Markt zurück, weil sie die Gesundheit von Verbraucherinnen und Verbrauchern gefährden könnten. Seit 2011 informieren die zuständigen Behörden der Bundesländer und das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) auf dem Online-Portal [lebensmittelwarnung.de](https://www.lebensmittelwarnung.de) über Produktrückrufe. 323 Rückrufe meldete das Portal im Jahr 2025 – ein Rekordwert.

Die Zahl der Rückrufe hat sich in den vergangenen zehn Jahren mehr als verdreifacht: von 100 Meldungen im Jahr 2015 auf 323 im Jahr 2025.

Häufiger Rückrufgrund: Krankheitserreger

2026 waren bislang gesundheitsschädliche Substanzen der häufigste Grund für einen Rückruf – wie [Asbest in Sand-Spielzeug](#) oder [Cereulid in Babymilch](#). Auf Platz 2 in der Statistik für 2026: [Krankheitserreger](#) wie Viren, Bakterien, Schimmelpilzen oder Parasiten. Prominent war etwa der Fall von [Salmonellen in Nudossi](#).

2025 riefen Unternehmen ihre Produkte mit Abstand am häufigsten wegen Krankheitserregern zurück.

Oft sind Lebensmittel betroffen

Rund 90 Prozent aller Meldungen des Jahres 2025 betrafen [Lebensmittel](#). Besonders oft ging es um Obst und Gemüse, Fleisch- und Wurstwaren sowie Eis und Süßwaren. Nüsse und Knabberwaren, [Fische](#) und Meeresfrüchte, Getreide und Backwaren, Kräuter und [Gewürze](#) sowie Milch und Milchprodukte gehörten ebenfalls zu den häufig zurückgerufenen Produktkategorien.

Auch Fremdkörper kommen vor

Weitere Rückrufgründe sind zum Beispiel:

- Fremdkörper in Lebensmitteln etwa aus Glas, Metall oder Kunststoff, die zu Verletzungen beim Essen führen können;
- Rückstände und Kontaminationen – dazu gehören Pestizide, Schwermetalle, Tierarzneimittel oder auch Rückstände aus Verpackungen;
- Allergene;
- Insektenbefall;

- falsche Angaben zum Verbrauchs- oder [Mindesthaltbarkeitsdatum](#);
- fehlerhafte Verpackungen;
- fehlende Kennzeichnung zum Beispiel von gentechnisch veränderten Organismen.

Warum die Zahl der Rückrufe steigt

Verantwortungsbewusstsein: Unternehmen stehen laut BVL öffentlichen Rückrufen inzwischen weniger kritisch gegenüber – viele Rückrufe erfolgen vorsorglich. Die weite Streuung der Rückrufe zum Beispiel über Webseiten und soziale Medien sei vielfach Bestandteil eines verantwortungsvollen Managements, mit dem Unternehmen ihr Verantwortungsbewusstsein und ihre Vertrauenswürdigkeit sicherstellen.

Technischer Fortschritt: Analyse- und Testmethoden haben sich so weit verbessert, dass inzwischen selbst geringste Verunreinigungen nachweisbar sind. Darüber hinaus werden die gesetzlichen Höchstgehalte für bestimmte Stoffe regelmäßig an neue wissenschaftliche Erkenntnisse und Risikobewertungen angepasst. Wenn der Gesetzgeber neue Höchstgehalte einführt oder bestehende senkt – etwa für [Pyrrolizidin-Alkaloide in Tee](#) oder für 3-MCPD- und Glycidyl-Ester in [Pflanzenölen](#) und [Säuglingsnahrung](#) –, kann das ebenfalls zu mehr Rückrufen beitragen.

Mehr Produktgruppen: Seit einigen Jahren sind nicht mehr nur Lebensmittel auf lebensmittelwarnung.de zu finden, sondern auch Bedarfsgegenstände wie Kleidung, Spielzeug, [Küchenzubehör](#) oder Schmuck, außerdem Kosmetikprodukte etwa zur [Gesichtspflege](#) oder [Zahnpflege](#) und Tätowiermittel.

Drei Wege, wie Sie auf dem Laufenden bleiben

1. Per App. Aktuelle Warnmeldungen kommen über die kostenlose [App lebensmittelwarnung.de](#) aufs Smartphone. Dafür müssen Sie in der App unter „Einstellungen“ die Benachrichtigungen aktivieren. Laut BVL werden dabei keine Nutzerdaten erhoben oder gespeichert. Die App-Meldungen lassen sich nach Produkttyp, Meldungsgrund, Bundesland und Zeitraum filtern.

2. Per Newsletter. Sie können sich neue Meldungen auch als [Warn-News per Email-Newsletter](#) zusenden lassen. Jede kommt dann einzeln an.

3. Per RSS-Feed. Mit dem [RSS-Feed](#) ist es möglich, von aktualisierten Inhalten auf lebensmittelwarnung.de zu erfahren, ohne die Webseite besuchen zu müssen. Wer das nutzen möchte, benötigt einen RSS-Feed-Reader oder Aggregator. Der RSS-Feed lässt sich gezielt für das eigene Bundesland einrichten.

Tipp: Die Stiftung Warentest informiert ebenfalls über unsichere Produkte, etwa über [Rückrufe von Baby- und Kinderprodukten](#) und [Rückrufe von Fahrrädern und E-Bikes](#).

In der Pflicht sind die Unternehmen

Lebensmittelunternehmer müssen gesundheitsgefährdende Produkte selbst vom Markt nehmen. Die zuständigen Behörden der Bundesländer überwachen, ob sie das auch wirklich tun. Ist nicht auszuschließen, dass ein gesundheitsgefährdendes Produkt schon bei Kundinnen und Kunden im Vorratsschrank steht, ist das herstellende oder inverkehrbringende Unternehmen dafür verantwort-

lich, die Öffentlichkeit zu informieren – etwa auf der eigenen Webseite, im Radio oder per Aushang im Geschäft.

Das Portal lebensmittelwarnung.de sammelt diese veröffentlichten Rückrufe für Verbraucherinnen und Verbraucher, erhebt aber keinen Anspruch auf Vollständigkeit und Aktualität.

Stichprobenartige Nachkontrollen

Was passiert, nachdem ein Rückruf veröffentlicht wurde? Die zuständigen Behörden kontrollieren stichprobenartig, ob die Waren tatsächlich aus dem Handel verschwunden sind. Ist das nicht der Fall, drohen Herstellern und Händlern Bußgelder. Einen festen Bußgeldkatalog gibt es nicht – das Gesetz lässt hier Spielraum. Die Forderungen können im Einzelfall aber saftig ausfallen.

https://www.test.de/Rueckruf-von-Lebensmitteln-So-gehen-Unternehmen-und-Behoerden-vor-5010372-0?wt_mc=owned.site.rssfeeds.dl...