**Der LMTVet informiert zu Fipronil in Konsumeiern
(Stand: 14.08.2017)**
**Was ist Fipronil?**
Fipronil ist ein Mittel zur Insektenbekämpfung, das in Tierarzneimitteln zur Floh- und Milbenbekämpfung bei Heimtieren angewendet werden darf.
Es ist für lebensmittelliefernde Tiere (hier Hühner) nicht zugelassen.

**Kann man noch Eier essen?**Ja, es wird allerdings vom Verzehr von Eiern bestimmter Herkünfte abgeraten. Bei diesen ist der Gehalt an Fipronil so hoch, dass Folgen für die Gesundheit nicht ausgeschlossen werden können. Es geht um die Eier bestimmter Herkünfte, die derzeit vom Markt genommen werden. Wenn Sie diese Eier erworben haben, wird empfohlen sie nicht zu verzehren und zu entsorgen.
Daneben gibt es Eier bestimmter Herkünfte, bei denen die Menge an Fipronil-Rückständen für Kinder problematisch sein kann.

**Wie kann ich feststellen, ob die Eier, die ich erworben habe, betroffen sind?**
Im Internet werden die Listen veröffentlicht und aktualisiert: [www.lebensmittelwarnung.de](http://www.lebensmittelwarnung.de)

**Was tue ich, wenn ich belastete Eier erworben habe?**Sie können die Eier an den Lebensmittelmarkt zurückgeben, in dem sie gekauft wurden.
Alternativ können Sie die Eier über die Restmülltonne entsorgen.

**Welche gesundheitlichen Effekte sind durch die Aufnahme von Fipronil möglich?**Einige wenige bekannte Vergiftungsfälle durch Aufnahme hoher Mengen an Fipronil verweisen auf Übelkeit, Erbrechen, Bauchschmerzen, Schwindelgefühl und epileptische Anfälle. Im Allgemeinen klingen die Beschwerden aber bald ab.
Fipronil ist nicht krebserregend. Es hat keine bekannten Effekte auf ungeborenes Leben und die Fortpflanzungsfähigkeit.

**Ich habe Eier gekauft, bei denen ich die Nummer nicht erkennen kann, sie ist verwischt oder nicht lesbar. Was tue ich?**
Wenn Sie eine Packung ungekennzeichneter Eier oder mit nicht lesbarem Stempel erworben haben, setzen Sie sich bitte mit Ihrem Lebensmittelhändler in Verbindung.

**Welche Maßnahmen sind ergriffen worden, um den Verkauf von möglicherweise belasteten Eiern zu verhindern?**
Die im Handel befindlichen Eier werden zurückgerufen und die Vertriebskanäle ermittelt. Im Zuge dessen werden die betroffenen Unternehmen und Mitgliedsstaaten informiert, damit auch dort belastete Eier vom Markt genommen werden können.
Betroffene Betriebe dürfen erst wieder liefern, wenn nachgewiesen wurde, dass keine Gefahr für den Verbraucher besteht.

**Was passiert mit den Eiern, die von den verdächtigen Betrieben schon geliefert worden sind?**
Diese werden zurückgerufen und vom Markt genommen. Dafür sind die Betriebe und nachgeordneten Unternehmen selbst verantwortlich. Die Behörden beaufsichtigen den Rückruf.

**Wird Fipronil durch Kochen oder Backen inaktiviert?**Bei der normalen Zubereitung in der Küche wird Fipronil im Ei nicht inaktiviert. Auch durch Entfernen der Eischale reduziert sich der Gehalt nicht.

**In welchen Eiern kann Fipronil enthalten sein?**das derzeitige Geschehen ist nicht auf einzelne Haltungsformen beschränkt. Es sind sowohl Boden- Freiland- als auch Biohaltungen betroffen.

**Weitere Fragen und Antworten finden Sie auf der Seite des BfR:** <http://www.bfr.bund.de/de/fragen_und_antworten_zu_fipronilgehalten_in_lebensmitteln_tierischen_ursprungs-201459.html>

**und auf der Seite des BMEL:**

<http://www.bmel.de/DE/Tier/Tiergesundheit/_texte/Fipronil.html>