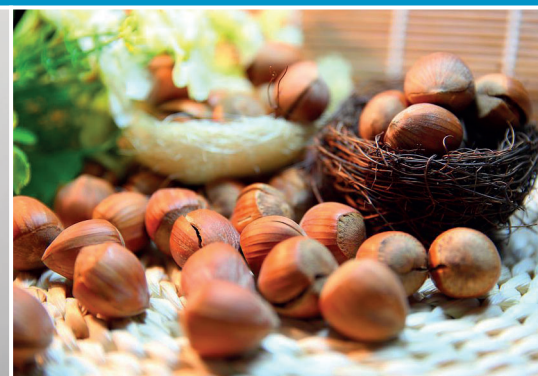
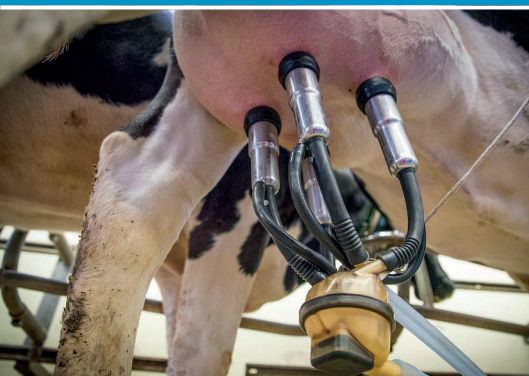


Amtliche Lebensmittelüberwachung in Thüringen

Jahresbericht 2021



Impressum

Herausgeber:

Thüringer Ministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit, Frauen und Familie
Werner-Seelenbinder-Straße 6
99096 Erfurt

Bildnachweis: pixabay.com

Sehr geehrte Leser:innen,

der Schutz vor gesundheitlichen Schäden und Täuschungen ist Verbraucherrecht!

Wenn Sie durch die Seiten des Jahresberichtes der amtlichen Lebensmittelüberwachung in Thüringen blättern, könnten Sie einen Eindruck von Normalität gewinnen. Doch an Normalität war nicht zu denken. Die Corona-Pandemie prägte auch im Jahr 2021 das private und öffentliche Leben maßgeblich. Veränderungen von Arbeitsabläufen, der Organisation und der Zusammenarbeit waren aufgrund der notwendigen Kontaktbeschränkungen erforderlich. Die anhaltend hohen Infektionszahlen führten, sofern möglich, zur Verlagerung der Arbeit in den privaten Haushalt. Für die Aufrechterhaltung eines hochqualitativen Kontrollsystems in diesem sensiblen Bereich, das in hohem Maße von Vor-Ort-Beurteilungen in den Unternehmen abhängt, sind denkbar schwierige Voraussetzungen.



Umso erfreulicher ist es, dass wir trotz der herausfordernden Gegebenheiten zu jeder Zeit beobachten konnten, dass die Unternehmen der Lebensmittel- und Bedarfsgegenstandewirtschaft in Thüringen wie gewohnt qualitativ hochwertige und gesundheitlich unbedenkliche Waren in Verkehr brachten. Unabhängig davon, ob Lebensmittel, Wein, Tabak und Tabakerzeugnisse, Bedarfsgegenstände oder kosmetische Mittel, die Sicherheit der Bürger:innen war jederzeit sichergestellt!

Im vorliegenden Jahresbericht bekommen Sie einen Einblick in die umfangreiche Tätigkeit der Kolleg:innen der amtlichen Lebensmittelüberwachung. Außerdem wird vertiefend auf ausgewählte Schwerpunktprogramme des Jahres 2021 eingegangen. Wie ist es um die Qualität von Milch und Milcherzeugnissen bestellt? Werden Zusatzstoffe in Lebensmitteln gemäß den Vorschriften eingesetzt? Sind alle Handschuhe gleichermaßen für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet? Antworten zu diesen und weiteren Fragen können Sie diesem Bericht entnehmen.

Für den Zusammenhalt während dieser schwierigen Zeit, für Ihre Motivation und Ihr Engagement sowie den Mut zur Veränderung möchte ich mich bei allen Kolleg:innen ganz herzlich bedanken. Hervorheben möchte ich, dass die erreichten Kontroll- und Probezahlen ohne den großen persönlichen Einsatz der kommunalen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter sowie des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz in dieser Qualität nicht hätten erreicht werden können. Ihre täglichen Bemühungen machten die Aufrechterhaltung der hohen Standards und der erzielten Leistungen erst möglich.

Es grüßt Sie herzlichst Ihre

A handwritten signature in black ink, reading 'Heike Werner'.

Heike Werner

Thüringer Ministerin

für Arbeit, Soziales, Gesundheit, Frauen und Familie

Inhalt

1	Vollzug der amtlichen Lebensmittelüberwachung	4
1.1	Kontrollen der Betriebe	4
1.1.1	Risikoorientierte Überwachung von Betrieben	4
1.1.2	Lebensmittelrechtliche Zulassung von Betrieben	9
1.2	Schwerpunktkontrollen	9
1.2.1	Thüringer Überwachungsschwerpunkt 2021	10
1.2.2	Bundesweiter Überwachungsplan 2021	10
1.2.3	Kontrolle des Internethandels mit Lebensmitteln, kosmetischen Mitteln und Tabakerzeugnissen – G@ZIELT	10
1.2.4	Meldungen im Rahmen der europäischen Systeme für Amtshilfe	12
1.2.5	Kontrolleinheit Lebensmittelsicherheit	13
1.3	Einfuhrkontrollen	16
1.4	Schnellwarnsysteme	17
1.5	Fleischhygieneüberwachung	19
2	Untersuchung von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und kosmetischen Mitteln	20
2.1	Allgemeine Übersicht	20
2.2	Schwerpunktprogramme	32
2.2.1	Milch und Milcherzeugnisse	32
2.2.2	Ergebnisse zur Untersuchung von kaltgeräuchertem Lachs auf das Vorkommen von <i>Listeria monocytogenes</i> im Rahmen eines Thüringer Überwachungsschwerpunktes	36
2.2.3	Untersuchung von Lebensmitteln auf Süßstoffe und Konservierungsmittel	38
2.2.4	Bestimmung von „Maltit“ in Kakaoerzeugnissen und Zuckerwaren	41
2.2.5	Vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs – ein Überblick	44
2.2.6	Handschuhe mit Lebensmittelkontakt	47
2.3	Bakteriologische Fleischuntersuchung	48
2.4	Weitere Tätigkeiten mit Bezug zur amtlichen Untersuchung	49
3	Lebensmittelbedingte Erkrankungsgeschehen	50
4	Zusammenfassung	51

5	Anhang.....	53
5.1	Übersicht über Betriebskontrollen und Maßnahmen der zuständigen Behörde	53
5.2	Tabellarische Übersichten über die Proben nach Warencode mit Beanstandungsgründen	53
5.3	Abkürzungen.....	64

1 Vollzug der amtlichen Lebensmittelüberwachung

1.1 Kontrollen der Betriebe

1.1.1 Risikoorientierte Überwachung von Betrieben

Die Hauptaufgabe der amtlichen Lebensmittelüberwachung in Thüringen ist die Überwachung der Lebensmittelunternehmer:innen zur Gewährleistung einer sicheren Lebensmittelproduktion und -verarbeitung. Nach den Grundsätzen des europäischen Lebensmittelrechts tragen die Lebensmittelunternehmer:innen für die Sicherheit der von ihnen in den Verkehr gebrachten Lebensmittel die Hauptverantwortung. Sie sorgen auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen in den ihrer Kontrolle unterstehenden Unternehmen dafür, dass die Lebensmittel die für ihren Tätigkeitsbereich geltenden Anforderungen des Lebensmittelrechts erfüllen und überprüfen die Einhaltung dieser Anforderungen. Um die Lebensmittelsicherheit zu gewähren, arbeiten sie mit Verfahren, die auf dem HACCP-Konzept („Hazard Analysis and Critical Control Points“) basieren. Diese Verfahren zielen darauf ab, mögliche Gefahren, die im Produktionsprozess auftreten können, zu erkennen und diese potentiellen Gefahren durch Festlegung kritischer Lenkungspunkte im Lebensmittelbetrieb zu beherrschen. Die amtliche Lebensmittelüberwachung überprüft regelmäßig, ob die Unternehmer:innen ihrer Pflicht nachkommen, für die Sicherheit der von ihnen produzierten Lebensmitteln zu sorgen.

Die amtliche Lebensmittelüberwachung zielt dabei auf

- den Schutz der Gesundheit der Verbraucher:innen (= Vorsorgeprinzip) und
- den Schutz der Verbraucher:innen vor Irreführung und Täuschung (= Täuschungsschutz)

ab, um somit ein hohes Niveau des gesundheitlichen Verbraucherschutzes sicherzustellen.

Durch die amtliche Lebensmittelüberwachung werden die Betriebe und Einrichtungen, die Lebensmittel, Bedarfsgegenstände, kosmetische Mittel und Tabakerzeugnisse herstellen, importieren, be- oder verarbeiten und in den Verkehr bringen nach einem risikobasierten Ansatz auf die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Anforderungen überprüft.

In Deutschland sind die Bundesländer für die Durchführung und Organisation der amtlichen Lebensmittelüberwachung zuständig. Im Freistaat Thüringen handelt es sich hierbei um:

- das Thüringer Ministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit, Frauen und Familie,
- das Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz und
- die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter der Landkreise und kreisfreien Städte.

Die Mitarbeiter:innen der 21 Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter in Thüringen überprüfen in regelmäßigen Abständen sowohl im Rahmen von planmäßigen als auch von anlassbezogenen, in der Regel unangekündigten, risikoorientierten Betriebskontrollen und Probeentnahmen, ob die rechtlichen Anforderungen durch die Lebensmittelunternehmer:innen im Sinne des Verbraucherschutzes eingehalten werden. Sie nehmen Proben vor Ort, ordnen Maßnahmen an und kontrollieren, ob Verstöße abgestellt wurden.

Die planmäßigen Kontrollen umfassen die stichprobenweise Überprüfung von Lebensmittelunternehmen auf allen Handelsstufen – von der Herstellung oder dem Import bis zum Einzelhandel einschließlich der Betriebe der Gastronomie und in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung. Auf Grundlage einer risikobasierten Beurteilung jedes einzelnen Betriebes wird die Anzahl der planmäßigen Kontrollen pro Betrieb und Jahr ermittelt. Dazu werden die Betriebe zunächst anhand ihres Tätigkeitsprofils und Produktportfolios verschiedenen Risikoklassen zugeordnet. Die fortlaufende Einstufung erfolgt auf der Grundlage der jeweils aktuellen Kontrollergebnisse.

Kontrollen aus besonderem Anlass werden insbesondere bei Beanstandungen von Erzeugnissen, bei Beschwerden von Verbraucher:innen oder bei Erkrankungsgeschehnissen, die im Zusammenhang mit dem Verzehr von Lebensmitteln stehen können, durchgeführt.

Neben den Betriebskontrollen gehört die amtliche Entnahme von Proben für Laboruntersuchungen zu den Kernaufgaben der Lebensmittelüberwachung. Für die Entnahme der Proben sind die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter zuständig. Die Probenahme erfolgt aufgrund risikobasierter Probenpläne, im Rahmen von Überwachungsprogrammen oder in Verdachtsfällen. Die amtlichen Proben werden von den Sachverständigen des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz untersucht. Sofern die entnommenen Proben zu beanstanden sind, dienen die erstellten amtlichen Gutachten sowohl als Grundlage für die erforderlichen Vollzugsmaßnahmen als auch als Beweismittel bei der ordnungs- oder strafrechtlichen Ahndung.

Die Lebensmittelbetriebe werden systematisch in einem gemeinsamen elektronischen Informationssystem erfasst, in dem alle Kontrollen und deren Ergebnisse sowie die Probenahmen und Untersuchungsergebnisse dokumentiert werden.

Im Jahr 2021 waren in Thüringen 32.033 Betriebe registriert, die der Überwachung durch die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter unterlagen.

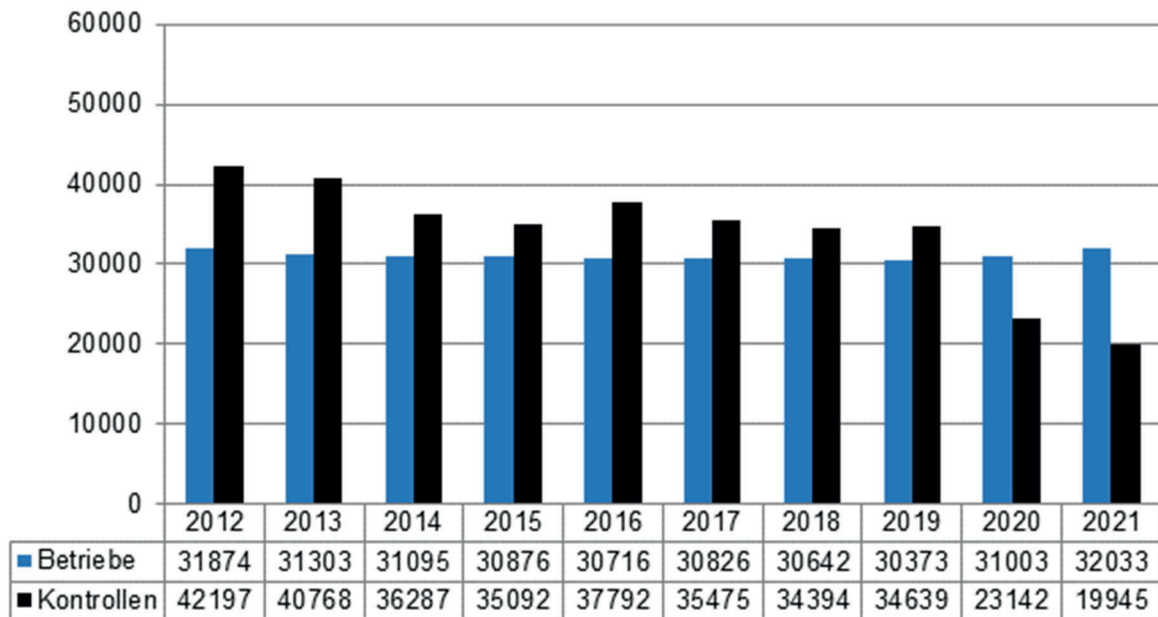


Abbildung 1: Anzahl der Betriebe und Kontrollen in den Jahren 2012 bis 2022

Die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter kontrollierten im Berichtsjahr insgesamt 10.548 Betriebe und führten in diesen Betrieben 19.945 Kontrollen durch. Im Jahr 2021 war – im Vergleich zum Jahr 2019 – weiterhin eine deutliche Reduktion der Zahl der durchgeführten Kontrollen um etwa 42% festzustellen. Dies ist auf die anhaltenden Auswirkungen der COVID-19-Pandemie zurückzuführen. Einerseits führten u. a. die notwendige Kontaktminimierung und die Abordnung von Personal der Lebensmittelüberwachung in die Gesundheitsämter zu starken Einschränkungen. Auch das Dezernat 23 „Lebensmittelüberwachung“ des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz unterstützte die Arbeit des Gesundheitsschutzes durch personelle Abordnungen. Weiterhin gab es – wie auch in weiten Teilen der Bevölkerung – im Jahr 2021 ebenfalls beim Personal der gesamten Thüringer Lebensmittelüberwachung Einschränkungen der Arbeitsfähigkeit durch häusliche Quarantänen bzw. COVID-19-Erkrankungen. Gleichzeitig bedeutete die Schließung bestimmter Betriebsarten, wie z. B. der Gastronomie, eine merkliche Reduktion der planmäßigen Kontrollbesuche. Dieser Effekt wurde durch reduzierte Öffnungszeiten noch verstärkt, da amtliche Kontrollen in aller Regel nur im laufenden Betrieb zu den jeweiligen Betriebszeiten durchgeführt werden. Der hierdurch entstandene Freiraum wurde wiederum genutzt, um die zur Verfügung stehenden Ressourcen und damit die vorgesehenen Kontrollen bedarfsgerecht neu zu planen. Hierbei lag ein Augenmerk darauf, die Durchführung und den Erfolg amtlich angeordneter Maßnahmen trotz der geringeren Zahl durchgeführter Kontrollen weiterhin konsequent zu überprüfen. Zudem wurde darauf geachtet, dass unabhängig all dieser Umstände Kontrollen aus akutem Anlass (z. B. bei Beschwerden oder bei Verdacht auf nichtkonformes Verhalten) jederzeit und weitgehend uneingeschränkt gewährleistet blieben. Insgesamt kann daher trotz der geringeren Kontrollzahlen auch für dieses, in weiten Teilen ungewöhnliche Jahr festgestellt werden, dass die Sicherheit aller Verbraucher:innen in Thüringen zu jedem Zeitpunkt gewährleistet blieb.

Bei den amtlichen Kontrollen wurden im Jahr 2021 in 846 Betrieben Mängel festgestellt. Die Thüringer Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter erließen aufgrund der festgestellten Verstöße 635 Verfügungen zur Abstellung der Mängel, führten 21 Sicherstellungen nicht verkehrsfähiger Lebensmittel, Bedarfsgegenstände und kosmetischer Mittel durch und sprachen in 386 Fällen Verwarnungen aus.

Gründe für Sicherstellungen waren u. a.:

- die hochgradige Kontamination von Mehlen und Backmischungen durch einen Mottenbefall, der zu einem Verkehrsverbot von ca. 950 kg Backwaren in einer Bäckerei führte,
- das unsachgemäße Tiefrieren von zwei Drehspießen à 20 kg, die daraufhin amtlich versiegelt und an den Herstellungsbetrieb zurückgesendet wurden,
- Schimmel an einem Rinderviertel in einer Fleischerei,
- aus Tschechien stammendes Wildfleisch, bei dem die zwingend erforderliche Untersuchung auf Trichinen (*Trichinella* spp.) nicht nachvollziehbar war,
- die Kontamination von ca. 9 kg Tahini-Pistazien-Paste mit Salmonellen in einem orientalischen Lebensmitteleinzelhandel.

Wegen Verstößen gegen das Lebensmittelrecht wurden 166 Bußgeldverfahren eingeleitet. Gründe hierfür waren u. a.:

- das Fehlen von betrieblichen Gegenmaßnahmen in einer Hotelgaststätte im Falle einer durch das Personal festgestellten und dokumentierten zu hohen Temperatur um 0 C in einer Tiefkühlzelle,
- die unsachgemäße Durchführung einer chemischen Ameisenbekämpfung in einer Bäckerei, sodass die Gefahr einer nachteiligen Beeinträchtigung der Backwaren bestand.

In 13 Fällen mussten Betriebe geschlossen werden. Die Betriebsschließungen wurden nach Beseitigung der Mängel wieder aufgehoben. Schließungsgründe waren hauptsächlich hygienische bzw. bauliche Mängel, wie folgende Beispiele verdeutlichen:

- Ein Asia-Imbiss wurde kontrolliert, nachdem Bürger:innen sich über Ratten in dem Imbiss beschwert hatten. Bei der Kontrolle wurden enorme hygienische Mängel im Zubereitungs- sowie im Außenbereich festgestellt. Der Rattenbefall in dem Objekt konnte jedoch nicht bestätigt werden. Der Betrieb wurde dennoch sofort geschlossen und eine Reinigung und Instandsetzung angeordnet.
- In einem Restaurant waren die Küchenwände, Fußböden, Fenster, Geräte und Türklinken mit einer Fettschicht, Fliegenkot, Lebensmittelresten und Schmutz überzogen. Auf der Arbeitsfläche und der Kochstrecke lagen schmutzige Wischlappen. Der massive Schwarzsimmelbefall der Lüftungsanlage an der Decke war bereits auf die Deckenplatten und angrenzende Wand übergegangen. Der schmutzige, offene Mülleimer quoll über. Schmutzwäsche im Karton war in der Küche abgestellt worden. Die Gewürzbehälter wiesen Verklebungen auf und die Personaltoilette war schmutzig.

In 29 Fällen lagen Verstöße vor, die strafbewehrt sind. In diesen Fällen wurden durch die Thüringer Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter Strafanzeigen erstattet. Die entsprechenden Vorgänge wurden an die Staatsanwaltschaft zur weiteren Verfolgung abgegeben. Gründe für eine Strafanzeige waren beispielsweise:

- das Inverkehrbringen von vorgegarten Spaghetti, die aufgrund hoher Gehalte an Milchsäurebakterien, Enterobacteriaceae, Hefen und Escherichia coli-Bakterien für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet waren,
- das Inverkehrbringen von „Bubble Tea“, der aufgrund sichtbarer Schimmelpilz-/Hefeflocken und einem hohen Gehalt an coliformen Keimen für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet war,
- das Inverkehrbringen von „Bierschinken“ unter irreführender Kennzeichnung, da der Fettgehalt oberhalb des Toleranzbereiches für die zugehörige Nährwertangabe lag,
- das Inverkehrbringen von „Waldfrucht-Konfitüre“, die nicht den Herstellungsanforderungen für Erzeugnisse mit der Bezeichnung „Konfitüre“ entsprach, da ihr Trockenmasse-Gehalt zu niedrig war und
- das Inverkehrbringen von „Hausmacher Leberwurst“, die durch einen überhöhten Wassergehalt in ihrer Zusammensetzung von der verkehrsüblichen Beschaffenheit abwich.

Tabelle 1 zeigt die Entwicklung der in Thüringen durchgeführten amtlichen Maßnahmen in den Jahren 2012 bis 2021. Es ist zu erkennen, dass es in den drei Jahren von 2014 bis 2016 nur geringe Veränderungen gab. Ab dem Jahr 2017 erkennt man eine deutliche Verringerung der Anzahl an Verwarnungen sowie einen Anstieg der Anzahl an Verfügungen. Dies ist darauf zurückzuführen, dass es seit dem Jahr 2017 eine Änderung der statistischen Erfassung gab, die auf einer Einigung der Bundesländer zur einheitlichen Erfassung von Maßnahmen beruht. So werden „Verwarnung ohne Verwarngeld, mündlich“ den nicht formellen Maßnahmen zugeordnet und daher nicht mehr unter dem Oberbegriff „Verwarnungen“ erfasst.

Die Anzahl an Verfügungen hat sich statistisch gesehen erhöht, da auch Mängel- bzw. Kontrollberichte, die Anordnungen mit Verfügungscharakter enthalten und die eine Nachkontrolle erfordern, anders als zuvor, den Verfügungen zugerechnet werden. Die gesunkene Zahl der amtlichen Maßnahmen im Jahr 2021 ist, wie bereits 2020, im Zusammenhang mit dem COVID-19-Pandemie-bedingten Rückgang der Kontrollen zu betrachten.

Jahr	Ver- fügungen	Sicher- stellungen	Betriebs- schließungen	Bußgelder	Ver- warnungen	Straf- anzeigen
2012	610	29	34	410	1.488	54
2013	597	33	35	367	1.346	39
2014	751	32	36	299	1.380	50
2015	563	17	24	200	1.176	45
2016	880	19	36	246	1.403	39
2017	1.950	19	25	233	728	34
2018	1.788	17	14	224	902	34
2019	1.241	29	19	265	808	41
2020	790	45	15	146	477	28
2021	635	21	13	166	386	29

Tabelle 1: Amtliche Maßnahmen in den Jahren 2012 bis 2021

1.1.2 Lebensmittelrechtliche Zulassung von Betrieben

Grundsätzlich benötigen Betriebe, die Lebensmittel tierischen Ursprungs in den Verkehr bringen, nach dem europäischen Lebensmittelrecht eine lebensmittelrechtliche Zulassung. Je nach Vermarktungsweg und -umfang und je nach Tätigkeit können Ausnahmen von der Zulassungspflicht bestehen. Eine Zulassungspflicht besteht immer für Schlachtbetriebe von Haushuftieren und Farmwild. Betriebe, die Fleisch, Fisch, Milch oder Eier be- oder verarbeiten, sind dann zulassungspflichtig, wenn sie ihre Erzeugnisse nicht nur am Ort der Herstellung abgeben. Auch Küchen- bzw. Cateringbetriebe können gegebenenfalls unter die Zulassungspflicht fallen.

Im Jahr 2021 waren in Thüringen 576 Lebensmittelunternehmen lebensmittelrechtlich zugelassen. Durch die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter wird die Einhaltung der Zulassungsvoraussetzungen regelmäßig durch Vor-Ort-Kontrollen bei diesen Unternehmen überprüft.

Endgültig lebensmittelrechtlich zugelassen wurden 26 Lebensmittelunternehmen. Dabei erhielten 19 Betriebe ihre Zulassung durch das Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz und sieben Betriebe durch die zuständigen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter. Im Rahmen der Zulassungsverfahren wurden die jeweiligen Betriebe vom Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz bzw. von den zuständigen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämtern auf die vollständige Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Anforderungen und Voraussetzungen geprüft.

Im Vorfeld wurde in sieben Fällen eine befristete Zulassung erteilt, damit diese Lebensmittelbetriebe ihre Tätigkeit aufnehmen oder Maßnahmen zur Mängelbeseitigung

abschließen konnten. Diese befristeten Zulassungen wurden in 17 Fällen verlängert. Bei 15 Betrieben waren Anpassungen des Zulassungsbescheides, wie z. B. aufgrund veränderter Verantwortlichkeiten oder Namensänderungen, durch die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter bzw. das Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz notwendig. In einem Fall wurde ein Zulassungsantrag abgelehnt.

Elf Lebensmittelunternehmen stellten ihre zulassungspflichtigen Tätigkeiten ein und verzichteten im Berichtsjahr daher auf ihre lebensmittelrechtliche Zulassung bzw. die Zulassung wurde widerrufen.

1.2 Schwerpunktkontrollen

Neben den planmäßigen, risikoorientierten Kontrollen werden von den Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämtern Überwachungsprogramme zu aktuellen Themen durchgeführt.

1.2.1 Thüringer Überwachungsschwerpunkt 2021

Überwachung in Bezug auf die betriebseigene Prüfung von Erhitzungsanlagen

Betriebe, in denen Lebensmittel im Wesentlichen mittels Erhitzung konserviert werden, verwenden dafür zum Teil komplexe Anlagen mit ausgefeilter Mess-, Steuer- und Regeltechnik. Zu deren Überprüfung müssen Programme zur Anlagenwartung und -instandhaltung etabliert werden. Ferner muss regelmäßig geprüft werden, ob die festgelegten Prozessgrenzwerte richtig eingestellt sind und die dafür verwendeten Technikparameter korrekt ermittelt, registriert und aufgezeichnet werden. Parameter, die hierbei überprüft werden, sind insbesondere Temperatur, Druck, Versiegelung und Mikrobiologie.

Der Überwachungsschwerpunkt diente dazu, diese betrieblichen Überprüfungsprogramme sowie die eingerichteten Verfahrensweisen im Fall von Abweichungen festzustellen. Kontrolliert wurden hierzu Betriebe, die Rohmilch pasteurisieren, und Betriebe, die Lebensmittel in hermetisch verschlossenen Behältern herstellen. Die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter überprüften, wann die letzte betriebliche Prüfung stattgefunden hatte und ob hierbei Mängel festgestellt und behoben wurden.

Insgesamt 139 Betriebe wurden kontrolliert. In zwölf Betrieben wurden geringfügige Verstöße festgestellt, die einen mündlichen Hinweis der Behörde, eine Belehrung oder eine Beratung erforderten. In einem Fall musste eine Ordnungsverfügung zum Abstellen von Mängeln erlassen werden. In fünf Betrieben wurde eine schriftliche Verwarnung erteilt oder ein Verwarnungsgeld erhoben. In allen anderen Fällen waren keine Maßnahmen erforderlich.

1.2.2 Bundesweiter Überwachungsplan 2021

Der Bundesweite Überwachungsplan (BÜp) beinhaltet amtliche Betriebskontrollen und Untersuchungen, die schwerpunktmäßig durchgeführt werden. Die Kontrollen dienen

der Überprüfung der Einhaltung lebensmittelrechtlicher Vorschriften. Die Kontrollschwerpunkte des BÜp werden jährlich zwischen den Bundesländern abgestimmt. Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) fasst die Ergebnisse aller teilnehmenden Bundesländer zusammen und veröffentlicht diese in Form eines BÜp-Jahresberichts. Die von Thüringen im Jahr 2021 erzielten Ergebnisse werden an dieser Stelle vorab dargestellt.

Überprüfung der korrekten Anwendung von betrieblich verwendeten Reinigungs- und Desinfektionsmitteln mit manueller Anwendung

Eine nicht korrekte Anwendung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln in Lebensmittelbetrieben kann zu einer nicht ausreichenden reinigenden bzw. desinfizierenden Wirkung der eingesetzten Mittel führen. Da der Reinigung und Desinfektion eine erhebliche Bedeutung zukommt, prüften die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter die korrekte Anwendung der eingesetzten Reinigungs- und Desinfektionsmittel in den Lebensmittelbetrieben.

Im Rahmen dieser risikoorientierten Kontrollen von Fleischereien, Bäckereien, Konditoreien, Gastronomie und weiteren Betrieben, die tierische und nicht tierische Lebensmittel be- bzw. verarbeiten, kontrollierten die Thüringer Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter insgesamt 342 Lebensmittelbetriebe. Um vergleichbare Daten in Bezug auf die Überprüfung der korrekten Anwendung von betrieblich verwendeten Reinigungs- und Desinfektionsmitteln mit manueller Anwendung zu erheben, wurde eine bundesweit einheitliche Checkliste verwendet, um die Ergebnisse der Kontrollen zu dokumentieren.

Alle kontrollierten Betriebe verwendeten Reinigungsmittel, 338 Betriebe nutzten ebenfalls Desinfektionsmittel. Bei den vier Betrieben, die auf den Einsatz von Desinfektionsmitteln verzichteten, handelte es sich um drei Gastronomiebetriebe und eine Bäckerei. Außerdem wurde unter anderem evaluiert, ob die Reinigungsmittel für den vom Herstellungsunternehmen vorgegebenen Einsatzzweck verwendet wurden. In 95 % der Betriebe war dies der Fall, in 2 % der Betriebe nicht und in 3 % der Betriebe überwiegend. Den Reinigungs- und Desinfektionserfolg überprüften insgesamt 93% der kontrollierten Betriebe zumindest stichprobenartig. Von diesen Betrieben nutzten 52% mikrobiologische, 46% optische und 2% sonstige Verfahren zur Überprüfung des Reinigungs- und Desinfektionserfolges.

Zusammenfassend wurden in 268 Betrieben (78 %) keine Verstöße hinsichtlich der korrekten Anwendung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln festgestellt und somit waren keine Maßnahmen von amtlicher Seite erforderlich. In 63 Betrieben (18 %) sprachen die Behörden aufgrund von Verstößen eine Belehrung aus. In vier Fällen war eine mündliche Verwarnung erforderlich. Hinzu kamen eine schriftliche Verwarnung und drei schriftliche Verfügungen. In zwei Betrieben musste ein Bußgeldverfahren eingeleitet werden. In keinem der kontrollierten Betriebe war die Einleitung eines Strafverfahrens notwendig.

1.2.3 Kontrolle des Internethandels mit Lebensmitteln, kosmetischen Mitteln und Tabakerzeugnissen – G@ZIELT

Die gemeinsame Zentralstelle der Bundesländer „Kontrolle der im Internet gehandelten Erzeugnisse des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) und Tabakerzeugnisse (G@ZIELT)“ im BVL führt im Auftrag der Bundesländer routine- und schwerpunktmäßige Unternehmens- und Produktrecherchen im Internet durch. Liegen Rechercheergebnisse dieser Zentralstelle vor, die Thüringer Unternehmen betreffen, gehen die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter diesen Hinweisen nach und veranlassen die notwendigen Maßnahmen.

Im Berichtsjahr übermittelte das BVL Rechercheergebnisse zu folgenden Produkten, bei denen die Thüringer Lebensmittelüberwachungsbehörden tätig werden mussten:

- Nahrungsergänzungsmittel „Bio-Hanf-Essenz mit CBD“ (nicht zugelassenes neuartiges Lebensmittel) und
- nicht zulässige Substanzen in Produkten zur Gelnagel-Modellage.

In den genannten Fällen führten die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter Kontrollen bei den belieferten Unternehmen durch, stellten beim Vorfinden die beanstandete Ware sicher und überwachten die ordnungsgemäße Rücknahme bzw. den ordnungsgemäßen Rückruf dieser Erzeugnisse. Zusätzlich sorgte die amtliche Lebensmittelüberwachung für die Löschung der entsprechenden Angebote von den Internetseiten dieser Unternehmen.

Auch im Jahr 2021 führte die Zentralstelle mit den Bundesländern abgestimmte Programme im Bereich der Unternehmensrecherchen durch. Thüringen beteiligte sich in diesem Jahr am folgenden Programm:

EU-Aktionsplan „Bamboo-zling“

Inhalt dieses Aktionsplans waren risikoorientierte Recherchen zu Lebensmittelkontaktmaterialien aus Kunststoff, bei deren Herstellung Bambuspulver verwendet wurde. Der Zusatz von Bambuspulver bei der Herstellung von Kunststoff-Lebensmittelkontaktmaterialien ist nach europäischem Recht nicht zugelassen. Außerdem mussten in der Vergangenheit gehäuft Beanstandungen bei derartigen Lebensmittelkontaktmaterialien beobachtet werden (z. B. bei sogenannten Coffee-to-Go-Bechern). Dabei handelte es sich zumeist um unzulässige Stoffübergänge (Migrationen) von Melamin bzw. Formaldehyd. Das bedeutet, dass beim Gebrauch der Produkte zu große Mengen dieser gesundheitlich bedenklichen Substanzen aus dem Lebensmittelkontaktmaterial in die Lebensmittel übergehen können.

Bei entsprechenden Recherchen der Zentralstelle G@ZIELT wurde in Thüringen ein Unternehmen ermittelt, das im Internet Kunststoffgeschirr mit Bambusanteil anbot (Bambusschüsseln). Das zuständige Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt führte eine anlassbezogene Kontrolle in diesem Unternehmen durch und ordnete an, dass die o. g. Erzeugnisse nicht mehr angeboten werden dürfen. Das entsprechende Angebot auf der Internetseite des Unternehmens wurde gelöscht.

1.2.4 Meldungen im Rahmen der europäischen Systeme für Amtshilfe

Im Rahmen der von der Europäischen Kommission eingerichteten Amtshilfesysteme für allgemeine Amtshilfe (AAC-AA) und für Lebensmittelbetrug (AAC-FF) können zwischen den Mitgliedstaaten Informationen über Verstöße gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften der Europäischen Union (EU) ausgetauscht werden.

Als Thüringer Kontaktstelle für beide Amtshilfesysteme wurde das Dezernat 23 „Lebensmittelüberwachung“ des Landesamtes für Verbraucherschutz benannt. Die Kontaktstelle ist sowohl für das Erstellen von Meldungen aus Thüringen als auch für die Bearbeitung bzw. die Weitergabe von Amtshilfeanfragen zuständig, die an Thüringer Behörden gerichtet sind. Im Jahr 2021 wurde die Thüringer Kontaktstelle in vier Fällen vom BVL um Ermittlungen im Rahmen von AAC-AA-Anfragen anderer Mitgliedstaaten gebeten. Alle entsprechenden Anfragen konnten innerhalb der vorgegebenen Frist beantwortet werden.

AAC-AA-Meldungen (Allgemeine Amtshilfe), die von der Thüringer Kontaktstelle erarbeitet wurden

Auf der Grundlage von amtlichen Gutachten und von entsprechenden Kontrollberichten der zuständigen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter bat die Thüringer Kontaktstelle zu den folgenden Sachverhalten mittels AAC-AA-Meldungen um Amtshilfe durch andere Mitgliedstaaten:

- Kennzeichnungsmängel bei Orangen aus Spanien,
- Kennzeichnungsmängel bei chinesischen Nudeln aus den Niederlanden,
- Beanstandung der Kennzeichnung bei Sonnenblumenöl aus Frankreich,
- nicht zulässige gesundheitsbezogene Werbung bei einem Nahrungsergänzungsmittel aus Österreich und
- Kennzeichnungsmängel bei einem veganen Lebensmittel aus den Niederlanden.

AAC-FF-Meldungen (Lebensmittelbetrug)

Im Jahr 2021 wurden in Thüringen weder AAC-FF-Meldungen erstellt noch gab es entsprechende Anfragen bzw. Informationen anderer Mitgliedstaaten, die an die Thüringer Lebensmittelüberwachungsbehörden gerichtet waren.

1.2.5 Kontrolleinheit Lebensmittelsicherheit

Die Aufgabenschwerpunkte der im Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz angesiedelten Kontrolleinheit Lebensmittelsicherheit waren im Jahr 2021, neben der Organisation und Durchführung von Betriebskontrollen im interdisziplinären Team zur Unterstützung der Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter, unter anderem die Durchführung und Begleitung zweier Audits der Thüringer Lebensmittelüberwachungsbehörden. Weiterhin wurden Kontrollen aus besonderem Anlass, z. B. im Rahmen von Ausfuhren in Drittstaaten und beim Vorliegen gravierender Mängel sowie nicht sicherer Lebensmittel, durchgeführt. Die Kontrolleinheit begleitete in ihrer Funktion als Fachaufsicht außerdem die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter

bei Cross-Compliance-Kontrollen. Im Rahmen dieser Kontrollen wird geprüft, ob Landwirtschaftsbetriebe die rechtlichen Anforderungen für EU-Agrarzahlungen einhalten. Des Weiteren beteiligte sich die Kontrolleinheit Lebensmittelsicherheit an der Organisation und Durchführung von Dienstberatungen und Fortbildungsveranstaltungen für das Überwachungspersonal des Freistaates Thüringen.

Im Jahr 2021 wurden insgesamt 14 interdisziplinäre Teamkontrollen in 14 Betrieben durchgeführt.

So wurde gemeinsam mit dem zuständigen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt ein für die Ausfuhr in die USA zugelassener Betrieb kontrolliert. Hierbei wurden Hinweise aus einem vorangegangenen Audit durch den Food Safety Inspection Service (FSIS) der USA berücksichtigt. Notwendige Optimierungen wurden z. T. bereits im Vorfeld eigenständig durch den Betrieb umgesetzt.

Eine weitere Kontrolle wurde in einem Schlachtbetrieb durchgeführt. Dieser wurde aufgrund zahlreicher baulicher Änderungen kontrolliert, um die Einhaltung der europäischen Zulassungsvoraussetzungen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zu überprüfen. Diese sind u. a. Voraussetzung für die Abfertigung von Exportsendungen. Bei der Kontrolle konnte festgestellt werden, dass die während der vorangegangenen Kontrolle ermittelten Feststellungen größtenteils behoben wurden. Jedoch wurden, bedingt durch Umbaumaßnahmen und dem daraus resultierenden veränderten Produktionsfluss, neue Abweichungen ermittelt.

In einem Fleischzerlegebetrieb fand ebenfalls eine Kontrolle auf Einhaltung der europäischen Zulassungsvoraussetzungen statt. Bei der Kontrolle wurden u. a. Mängel hinsichtlich der Verantwortlichkeiten für unterschiedliche Betriebsbereiche festgestellt. Eine abschließende Bewertung ist noch ausstehend.

In einem Kühlhaus wurde eine Kontrolle aufgrund von gravierenden baulichen Änderungen durchgeführt, die ebenfalls Einfluss auf die Abfertigung der Exportsendungen dieses Betriebes haben. Während der Kontrolle wurden z. T. bauliche Mängel festgestellt. Die Abstellung der Mängel erfolgte durch den Betrieb im Rahmen des betriebsinternen Wartungs- und Sanierungsplanes.

In einem weiteren Kühlhaus erfolgte durch die Kontrolleinheit die Prüfung auf Einhaltung der Drittlands-Exportanforderungen. Es wurden keine Abweichungen hierzu festgestellt.

Eine weitere Exportkontrolle wurde in einem milchverarbeitenden Betrieb durchgeführt. Dieser Betrieb strebt die Registrierung zum Export von Milchprodukten in ein weiteres Drittland an. Infolgedessen wurde neben der Einhaltung der europäischen Zulassungsvoraussetzungen auch die Einhaltung der Anforderungen des Drittlandes im Rahmen der Kontrolle geprüft, um das Registrierungsverfahren zeitnah abschließen zu können. Eine abschließende Bewertung steht noch aus.

Des Weiteren erfolgte durch die Thüringer Kontrolleinheit Lebensmittelsicherheit eine Kontrolle in einem bereits zugelassenen Betrieb, um die Einhaltung der Zulassungsvoraussetzungen und der Anforderungen des Drittlandes zu überprüfen. Aufgrund der auffälligen betrieblichen Eigenkontrollergebnisse wurde die Kontrolle vorrangig unter dem Aspekt der Einhaltung der Zulassungsvoraussetzungen durchgeführt. Infolgedessen wurden eine deutliche Verkürzung des betrieblichen Reinigungsintervalls sowie häufigere betriebliche Probenahmen durch das zuständige Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt angeordnet. Der Export in das Drittland ist für den Betrieb weiterhin erst nach vollumfänglicher Abstellung aller festgestellten Mängel und nochmaliger Prüfung durch die Kontrolleinheit möglich.

In drei Thüringer Betrieben überprüfte die Thüringer Kontrolleinheit Lebensmittelsicherheit im Auftrag des Thüringer Ministeriums für Arbeit, Soziales, Gesundheit, Frauen und Familie gemeinsam mit dem Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz und dem zuständigen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt die Einhaltung der Auflagen einer Ausnahmegenehmigung gemäß § 68 des LFGB. Solche Ausnahmegenehmigungen erlauben einem Unternehmen, von geltendem nationalen Lebensmittelrecht hinsichtlich der Herstellung, Behandlung und dem Inverkehrbringen bestimmter Lebensmittel abzuweichen und bieten so u. a. die Möglichkeit, neue technische Verfahren in der Praxis zu testen. Bei entsprechenden Ergebnissen können diese Verfahren Eingang in das Lebensmittelrecht finden, vor allem wenn diese zu einer Steigerung der Lebensmittelsicherheit führen. Diese Ausnahmen werden nur erteilt, wenn eine Gefährdung der Gesundheit ausgeschlossen werden kann. Daher werden die mit den Ausnahmen verbundenen Auflagen einer gesonderten amtlichen Überwachung unterzogen. Die betreffenden Ausnahmegenehmigungen wurden durch das BVL für die Behandlung der Schalen von Hühnereiern mit kurzwelligem ultravioletten Licht (UV-C) erteilt. In einem der kontrollierten Betriebe wurde im Rahmen der Kontrolle eine geringfügige Abweichung festgestellt, welche durch den Betrieb zeitnah und vollumfänglich abgestellt wurde.

Bei einer Cross-Compliance-Kontrolle des zuständigen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamtes wirkte die Kontrolleinheit Lebensmittelsicherheit im Rahmen ihrer Funktion als Fachaufsicht begleitend mit. Dabei wurden keine Abweichungen im Prüfverfahren des Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamtes festgestellt.

Im Frühjahr 2021 beteiligte sich die Kontrolleinheit Lebensmittelsicherheit an einem Audit der Generaldirektion Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (kurz GD SANTE) der Europäischen Kommission zur „Überprüfung der Kontrolle von Rückständen und Kontaminanten in lebenden Tieren und tierischen Erzeugnissen“. Dieses fand im Zeitraum vom 31. Mai 2021 bis zum 2. Juni 2021, aufgrund der COVID-19-Pandemie ausschließlich als Videokonferenz, statt. Der Schwerpunkt dieses Fernaudits lag auf den amtlichen Kontrollen, die im Rahmen des Nationalen Rückstandskontrollplanes (NRKP) im Jahr 2019 und ggf. in den Vorjahren durchgeführt wurden. Das Ziel dieses Audits war es u. a., das Funktionieren des nationalen Kontrollsystems zur Kontrolle von Tierarzneimittelrückständen, Pestiziden und Kontaminanten bei lebenden Tieren und tierischen Erzeugnissen stellvertretend im Freistaat Thüringen zu überprüfen. Dies

erfolgte anhand umfangreicher Dokumentenprüfungen und durch Befragungen von Mitarbeiter:innen der Verwaltungsbehörden. Die GD SANTE kam im Abschluss des Audits, welches zudem in Bayern und dem Nationalen Referenzlabor für pharmakologisch wirksame Stoffe des BVL durchgeführt wurde, zu dem Ergebnis, dass die Planung und Durchführung des Rückstandsmonitorings in Deutschland effektiv ist, die Zusammenarbeit der zuständigen Behörden gut funktioniert und ein leistungsstarkes Labornetzwerk vorhanden ist.

Außerdem begleitete die Thüringer Kontrolleinheit ein Audit des Food Safety Inspection Service (FSIS) der Vereinigten Staaten von Amerika (USA), welches vom 19. Oktober 2021 bis zum 30. Oktober 2021 mit Behördenvertreter:innen aus Thüringen, Bayern und Niedersachsen durchgeführt wurde. Aufgrund von Reisebeschränkungen wurde dieses routinemäßige Audit zur Überprüfung der Gleichwertigkeit der Kontrollsysteme in Deutschland ebenfalls als Fernaudit durchgeführt. Ziel des Audits war die Überprüfung des behördlichen Kontrollsystems und der Dokumentation in Bezug auf die Einhaltung der Drittlandvorgaben in einem Fleischverarbeitungsbetrieb in Thüringen, der für den Export von Lebensmitteln in die USA zugelassenen ist. Insbesondere wurde verifiziert, dass das deutsche Kontrollsystem für Fleisch und Fleischerzeugnisse das gleiche Schutzniveau wie das der USA bietet und ausschließlich Lebensmittel hergestellt werden, die sicher, gesund, unverfälscht und ordnungsgemäß gekennzeichnet sind.

1.3 Einfuhrkontrollen

Die amtliche Überwachung der Einfuhr von Lebensmitteln tierischen Ursprungs aus Drittstaaten erfolgt an den Außengrenzen der EU. Deshalb ist Thüringen davon nicht unmittelbar betroffen. Bei Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs sieht das europäische Lebensmittelrecht jedoch bei bestimmten Erzeugnissen zusätzlich zu den Kontrollen an den EU-Außengrenzen Einfuhrkontrollen im Inland vor. Hinzu kommen Überprüfungen von aus Drittstaaten eingeführten pflanzlichen Lebensmitteln, welche die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter im Rahmen von Betriebskontrollen oder auf Anfrage der Zollbehörden durchführen.

Lebensmittel	Menge [kg]	Herkunftsland
Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse	260.000	Türkei
Steinpilze	3.160	Bosnien-Herzegowina
grüner Tee	100	China
Ingwer, gemahlen	5.985	Nigeria
Kürbiskerne	100	China
Paprika, edelsüß	788	Serbien

Tabelle 2: Kontrolle von aus Drittstaaten eingeführte pflanzlichen Lebensmitteln

In Tabelle 2: Kontrolle von aus Drittstaaten eingeführte pflanzlichen Lebensmitteln

Tabelle 2 sind die im Jahr 2021 durchgeführten Kontrollen bei Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs dargestellt, die aus Drittstaaten nach Thüringen eingeführt wurden.

Den größten Anteil der zu kontrollierenden Warensendungen im Jahr 2021 machten wie in den Vorjahren Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse aus der Türkei aus. Bei dieser Produktgruppe sind gemäß der Durchführungsverordnung (EU) 2019/1793 zusätzliche amtliche Kontrollen und Untersuchungen im Inland durchzuführen. Erst wenn diese Kontrollen und Untersuchungen ohne Beanstandung bleiben, kann eine Freigabe der Ware zur Verarbeitung in den Thüringer Unternehmen erfolgen.

1.4 Schnellwarnsysteme

Das europäische Schnellwarnsystem RASFF (**R**apid **A**lert **S**ystem for **F**ood and **F**eed) wurde für gesundheitlich relevante Meldungen, die Lebensmittel und Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt betreffen, eingerichtet. Bei kosmetischen Mitteln und sonstigen Bedarfsgegenständen, einschließlich Spielwaren, gibt es für derartige Meldungen das europäische Schnellwarnsystem RAPEX (**R**apid **E**xchange of Information System).

Bei den nachfolgenden RASFF- und RAPEX-Sachverhalten im Jahr 2021 war Thüringen betroffen. Hier mussten durch die zuständigen Thüringer Behörden Maßnahmen veranlasst bzw. entsprechende Meldungen erstellt werden.

Von Thüringen ausgehende Meldungen

Ausgehend von Gutachten des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz wurden für acht Erzeugnisse Meldungen für das europäische Schnellwarnsystem **RASFF** erarbeitet. Es handelte sich hierbei um folgende Produkte, bei denen nicht ausgeschlossen werden konnte, dass von ihnen eine gesundheitliche Gefahr für die Verbraucher:innen ausgeht:

- Fremdkörper aus Metall (Schraube) in einer Backware,
- Nachweis von Salmonellen in grobem Mett,
- Nachweis von Ethylenoxid in einer Gewürzmischung (Thai Curry),
- Nachweis von Ethylenoxid in Guarkernmehl,
- Höchstmengenüberschreitung eines Pflanzenschutzmittels bei getrocknetem Schnittlauch,
- zu hoher Gehalt an Mykotoxinen in Kurkuma-Tee,
- sensorische Abweichungen bei Basmati-Reis,
- Nachweis von Salmonellen in Sesam-Paste.

Bei allen genannten Produkten wurden von den zuständigen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämtern unverzüglich Vollzugsmaßnahmen eingeleitet (z. B. Sicherstellung der Produkte, Überwachung des Rückrufs bzw. der Rücknahme der Erzeugnisse und Information der für den Herstellungs- oder Importbetrieb zuständigen Behörden).

Da im Jahr 2021 erfreulicherweise keine relevanten Gutachten aus dem Bereich der kosmetischen Mittel und sonstigen Bedarfsgegenstände vorlagen, mussten keine Meldungen für das Schnellwarnsystem **RAPEX** erarbeitet werden.

Meldungen der Europäischen Schnellwarnsysteme RASFF und RAPEX, die Maßnahmen der zuständigen Thüringer Behörden zur Folge hatten

Das Dezernat 23 „Lebensmittelüberwachung“ des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz ist als Thüringer Kontaktstelle für die oben genannten Schnellwarnsysteme dafür verantwortlich, alle eingehenden RASFF- und RAPEX-Meldungen zu prüfen, die in den Geltungsbereich des LFGB fallen. Im Anschluss daran legt die Kontaktstelle die erforderlichen Maßnahmen fest (z. B. Sicherstellung der Erzeugnisse, Überwachung einer Rückrufaktion). Die Meldungen werden von der Kontaktstelle des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz so aufgearbeitet, dass nur die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter über den jeweiligen Sachverhalt informiert werden, in deren Zuständigkeitsbereich sich betroffene Unternehmen befinden (z. B. mit beanstandeten Produkten belieferte Supermärkte und Einzelhändler).

Im Jahr 2021 wurden durch die Thüringer Kontaktstelle in diesem Zusammenhang Warnmeldungen und Folgemeldungen zu den folgenden Produktgruppen gesichtet und ausgewertet:

- 319 Lebensmittel tierischer Herkunft,
- 1.037 Lebensmittel nichttierischer Herkunft,
- 79 Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt,
- 238 sonstige Bedarfsgegenstände,
- 114 Spielwaren und
- 84 kosmetische Mittel.

Die vergleichsweise hohe Zahl an Meldungen aus dem Bereich der nichttierischen Lebensmittel in diesem Jahr ist vorrangig auf die seit dem letzten Jahr gehäuft nachgewiesenen Belastungen einzelner Lebensmittelgruppen mit dem nicht zugelassenen Pflanzenschutzmittelwirkstoff Ethylenoxid bzw. seinem Abbauprodukt 2-Chlorethanol und den damit einhergehenden verstärkten Kontrollaktivitäten zurückzuführen.

Über alle Produktgruppen hinweg ergab sich in 399 Fällen, dass in den Schnellwarnmeldungen genannte potentiell gesundheitsschädliche Produkte auch in Thüringen in den Verkehr gelangt sein konnten. Deshalb mussten hier entsprechende Maßnahmen eingeleitet werden. Die betroffenen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter wurden informiert sowie um weitere Veranlassung gebeten.

Information der Öffentlichkeit über nicht sichere Lebensmittel

Im Jahr 2021 stellte das Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz auf dem Informationsportal www.lebensmittelwarnung.de vier Meldungen ein und schloss sich in 154 Fällen Meldungen anderer Bundesländer an, da die in diesen Meldungen genannten Lebensmittel auch in Thüringen in den Verkehr gelangt waren. Damit blieb die Gesamtzahl der bearbeiteten Meldungen auf dem Niveau des Vorjahres.

Bei den vier Thüringer Veröffentlichungen in diesem Informationsportal handelte es sich um folgende Sachverhalte:

- Fremdkörper aus Metall (Schraube) in einer Backware,
- Nachweis von Salmonellen in grobem Mett,
- Nachweis von Listerien in „Bratwurst“ (regionale Bezeichnung einer Knackwurst),
- Nachweis von Salmonellen in Sesam-Paste.

1.5 Fleischhygieneüberwachung

Die folgende Tabelle gibt die Anzahl der in gewerblichen Schlachtbetrieben geschlachteten und der amtlichen Schlachtier- und Fleischuntersuchung unterzogenen Tiere wieder. Die Daten wurden durch das Bundesamt für Statistik erhoben.

Tierart	Anzahl
Schweine	171.218
Rinder, einschließlich 780 Kälber	97.023
Schafe	4.829
Ziegen	630
Pferde	14
Damwild und Sikawild	655
Rotwild	48
Rehwild	7
Zuchtlaufvögel (Strauße)	62

Tabelle 3: Anzahl der in gewerblichen Schlachtbetrieben geschlachteten und der amtlichen Schlachtier- und Fleischuntersuchung unterzogenen Tiere

Im Ergebnis der Fleischuntersuchung wurde das Fleisch von 2.076 gewerblich geschlachteten Tieren (708 Schweine, 1.360 Rinder, vier Kälber, ein Schaf und drei Ziegen) als genussuntauglich für den menschlichen Verzehr beurteilt. Das sind 0,4 % der untersuchten Schweine, 1,4 % der untersuchten Rinder, 0,5 % der untersuchten Kälber und 0,02 % der untersuchten Schafe und 0,5 % der untersuchten Ziegen.

2 Untersuchung von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und kosmetischen Mitteln

2.1 Allgemeine Übersicht

Die Entnahme und Untersuchung von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und kosmetischen Mitteln gehört zu den Kernaufgaben der amtlichen Lebensmittelüberwachung. Die Abteilung 4 des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz erhält zu diesem Zweck von den Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämtern der Landkreise und kreisfreien Städte jedes Jahr eine Vielzahl sowohl risikoorientiert geplanter Proben (Planproben) als auch außerplanmäßiger Proben, wie Verdachts-, Beschwerde- sowie Verfolgungsproben.

Die Planproben werden vom Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz zielorientiert angefordert. Am Beginn der risikoorientierten Probenplanung (RioPP) werden alle Betriebe, die an der Herstellung, der Verarbeitung, dem Vertrieb und der Abgabe von Lebensmitteln, kosmetischen Mitteln, Bedarfsgegenständen und Tabakerzeugnissen beteiligt sind, durch die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter erfasst, in Risikokategorien eingestuft und die sich hieraus ergebenden betriebsbezogenen Probenbedarfe ermittelt. Daneben ist für die amtliche Probenplanung eine Sachverständigenbewertung aller Erzeugniskategorien maßgeblich, um die produktbezogenen Probenbedarfe festzustellen. Hierfür nehmen die Sachverständigen des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz eine Risikobewertung der einzelnen Warengruppen im Hinblick auf Grundlage:

- der wissenschaftlichen Bewertung des Gefährdungspotenzials,
- der Beanstandung des Vorjahres sowie
- der Ernährungsrelevanz

vor. Zum Schluss werden die betriebs- und die produktbezogenen Probenbedarfe zusammengeführt und so der Probenplan festgelegt. Auf dieser Grundlage werden dann die Planproben durch die Mitarbeiter:innen der Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter in den Betrieben entnommen und zur Untersuchung an das Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz übergeben. Dort werden sie zunächst in der Probenannahme im Laborinformations- und Managementsystem (LIMS) erfasst und hiernach in den Laboren der Abteilung 4 untersucht.

Daneben werden diverse außerplanmäßige Proben durch die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter an das Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz übersandt, die von den Sachverständigen in den Laboren untersucht werden. Darunter fallen insbesondere die nachfolgend genannten Proben:

- **Verdachtsproben** werden beispielsweise entnommen, wenn bei einer Betriebskontrolle ein Verdachtsmoment auf einen Rechtsverstoß festgestellt wird oder wenn eine derartiger Verdacht durch andere Behörden bzw. durch die Verbraucher:innen für ein Produkt mitgeteilt wird.

- **Beschwerdeproben** können Verbraucher:innen bei den Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämtern einreichen. Die Beschwerdeproben werden in das Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz zur Untersuchung weitergeleitet.
- **Verfolgs- und Nachproben** haben zum Ziel, auffällige Untersuchungsergebnisse bzw. vermutete Gesetzesabweichungen zu erhärten bzw. zu bestätigen oder die Behebung eines Mangels zu verifizieren.

Zur lebensmittelrechtlichen Beurteilung sind Fotos der Proben und deren Verpackungen unerlässlich. Hierzu wurde im April 2020 ein Fotografie-System für die Abteilung 4 des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz angeschafft. Bei diesem wird die Probe in eine Fotobox mit verbundener Kamera gestellt, welche mit einer Computersoftware gesteuert wird. Über diese Software lässt sich sowohl die Beleuchtung in der

Fotobox als auch die Drehung der Proben auf dem integrierten Drehteller einstellen. Dadurch können kurz nach Probeneingang mit geringem Zeitaufwand Probenfotos von allen Seiten der Verpackung, aber auch von Proben auffälliger Beschaffenheit gemacht werden, welche direkt in das LIMS eingefügt werden. Somit sind jederzeit alle Probeninformationen, insbesondere die Kennzeichnung, verfügbar. Besonders in Zeiten von Quarantäne und Homeoffice kann so die Probenbeurteilung leichter durchgeführt werden. Die Bündelung der Probenfotografie

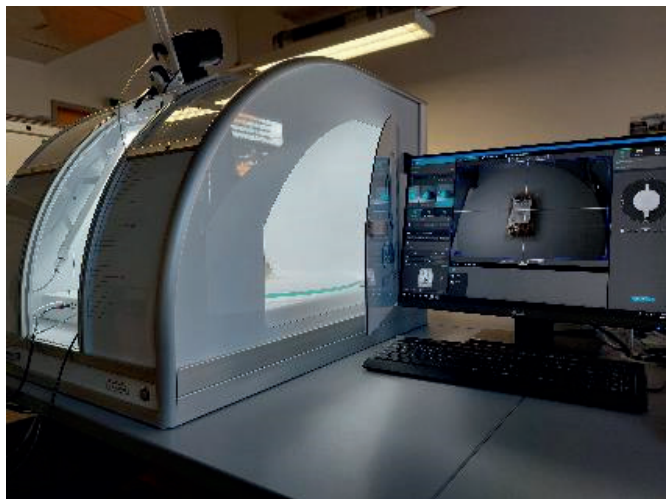


Abbildung 2: Fotobox im Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz

durch ein System vereinfacht den gesamten Prozess der Probenbeurteilung von der Erfassung von Grunddaten ins LIMS bis hin zur Beurteilung auffälliger Proben mittels Gutachten. Zudem müssen dadurch weniger Probenfotos in den einzelnen Labor-Bereichen gemacht werden, wodurch Zeit für andere Aufgaben freigesetzt wird.

Neben der Erfassung einer Probe werden zu Beginn der Untersuchung die rechtskonforme Kennzeichnung, die Aufmachung sowie die Verpackung der Proben geprüft. Anschließend findet eine sensorische Bewertung des Aussehens, des Geruchs sowie des Geschmacks statt. Es folgt je nach Fragestellung die Untersuchung mittels chemischer, physikalisch-chemischer, mikrobiologischer sowie molekular-biologischer Prüfmethoden, an deren Ende die sachverständige Beurteilung der Proben steht.

Die damit befassten Prüflaboratorien der Abteilung 4 sind durch die Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH (DAkkS) gemäß DIN EN ISO/IEC 17025 (Allgemeine Anforderungen an die Kompetenz von Prüf- und Kalibrierlaboratorien) akkreditiert. Dies ist eine der Voraussetzungen für die qualitativ hochwertige Erfüllung der Aufgaben im gesundheitlichen Verbraucherschutz. Derartige Akkreditierungen unterliegen

festgelegten Intervallen und können daher kaum zeitlich verschoben werden. Um diese Intervalle bei gleichzeitiger Umsetzung der allgegenwärtigen Kontaktbeschränkungen aufrechterhalten zu können, führte die DAkkS während der COVID-19-Pandemie im Berichtsjahr 2021 die anstehenden Akkreditierungen der Laboratorien als Fernbegutachtung durch.

Diese Fernbegutachtung erforderte eine intensive vorbereitende Dokumentenprüfung und -aktualisierung, da den Verfahrensmanager:innen der DAkkS vorab umfangreiche Dokumente elektronisch zur Verfügung gestellt werden mussten. Für die Mitarbeiter:innen des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz bedeutete diese Akkreditierung im laufenden Betrieb daher eine besondere Herausforderung. Aufgrund des geltenden Abstandsgebotes konnten die Auditor:innen auch die Labore nicht vor Ort in Augenschein nehmen. Prüfmethoden, Standardarbeitsanweisungen und Standard Operating Procedure (SOP) mussten digitalisiert und in Videokonferenzen erörtert werden. Diese Vorgehensweise war für alle Beteiligten zeit- sowie kraftaufwendig und erfordert ein hohes Maß an organisatorischer Vorbereitung.



Abbildung 3: Symbolbild SOP

Doch auch unabhängig hiervon beeinflusste die COVID-19-Pandemie im Berichtsjahr 2021 die allgemeinen Arbeitsabläufe weiterhin massiv. Besondere Abstandsregelungen und Hygienemaßnahmen mussten infolge des Infektionsgeschehens umgesetzt werden. Für das Personal in den Laboren erforderte dies besondere organisatorische oder technische Maßnahmen, um den Betrieb und die Arbeitssicherheit in den Laboren weiterhin zu gewährleisten.

Gleichzeitig unterstützten Mitarbeiter:innen der Abteilung 4 die direkt mit der COVID-19-Pandemie befassten Arbeitsbereiche im Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz. Diese Kolleg:innen waren über Wochen und z. T. auch Monate in der Administration und Logistik der Verteilung von Impfstoff bzw. der persönlichen Schutzausstattung eingebunden sowie in der Analytik und Testauswertung tätig.

Durch die Umsetzung der Kontaktbeschränkungen und die Schließungen im Einzelhandel sowie in der Gastronomie während des Lockdowns war zudem z. T. die Entnahme von risikoorientiert geplanten Proben nur eingeschränkt möglich. Am Beispiel des Glühweins lässt sich der diesbezügliche Einfluss der COVID-19-Pandemie besonders gut darstellen. Aufgrund der vorgeschriebenen Maßnahmen zur Kontaktbeschränkung und der hiermit verbundenen Absage der Weihnachtsmärkte im Freistaat Thüringen konnten, entgegen des vorher festgelegten Probenplans, im Jahr 2021 keine Proben von „im offenen Ausschank“ angebotenen Glühweinen gezogen und geprüft werden.



Abbildung 4: Symbolbild Glühwein

All diese Faktoren wirkten sich, wie bereits im Berichtsjahr 2020, auch in diesem Jahr deutlich auf die Anzahl der untersuchten Proben aus. So konnten erneut nur etwa 80 % der Probenzahlen des Jahres 2019, dem Jahr vor Beginn der COVID-19-Pandemie, erreicht werden. Insgesamt wurden im Berichtsjahr 5.908 Lebensmittelproben zur Untersuchung vorgelegt. Des Weiteren wurden insgesamt 118 Erzeugnisse aus den Warengruppen Wein, Weinerzeugnisse und weinähnliche Getränke, 259 Kosmetik-, 414 Bedarfsgegenstände- und elf Tabakproben geprüft. Davon entfielen 3.016 Proben auf Thüringer Herstellungsbetriebe und 2.237 Proben auf Herstellungsbetriebe aus einem anderen Bundesland. Weitere 834 Proben stammten aus anderen Mitgliedstaaten der EU bzw. aus Drittländern. Bei 623 Proben konnte die Herkunft nicht ermittelt werden. In den folgenden beiden Abbildungen ist die Anzahl der Proben nach ihrer Art sowie nach ihrer Herkunft grafisch dargestellt:

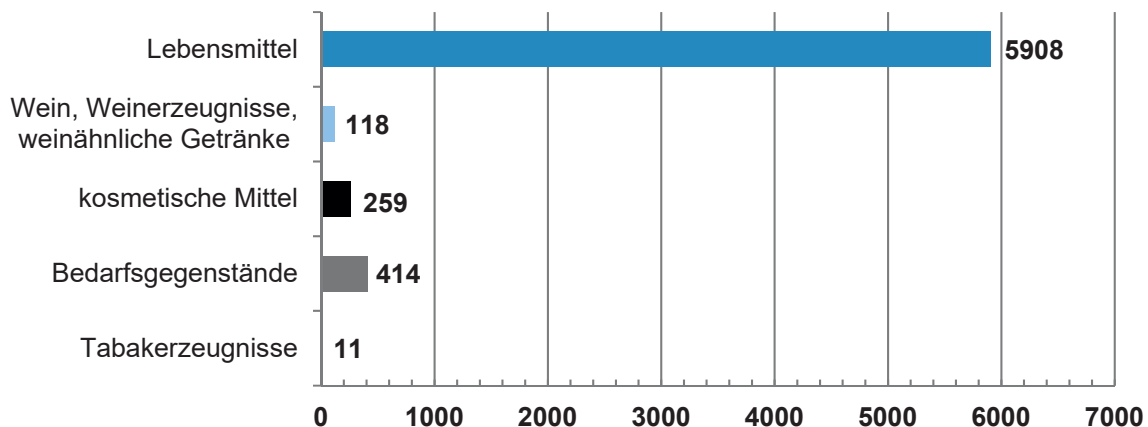


Abbildung 5: Art und Anzahl der im Jahr 2021 untersuchten Proben

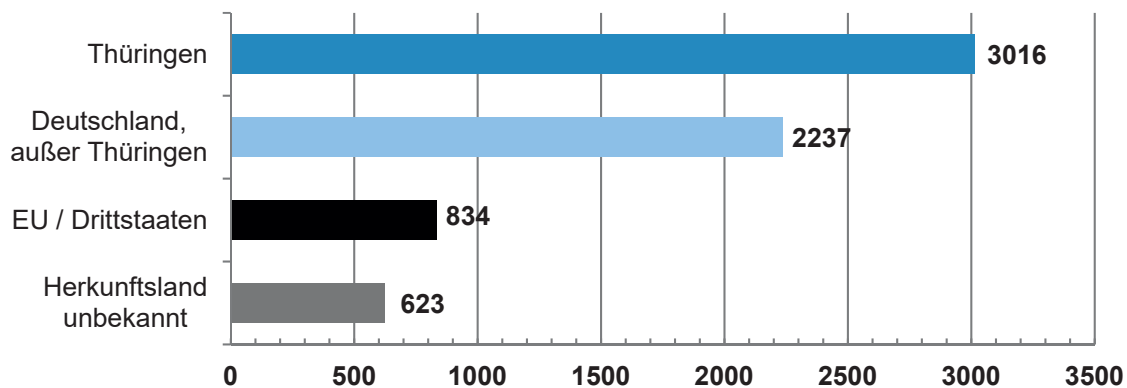


Abbildung 6: Anzahl der im Jahr 2021 untersuchten Proben nach Herkunft

Zusätzlich beteiligt sich Thüringen an den folgenden länderübergreifenden Kontrollprogrammen:

- Der BÜp ist ein für ein Jahr festgelegtes, risikoorientiertes Überwachungsprogramm. Die Auswahl der zu untersuchenden Proben und der zu kontrollierenden Betriebe erfolgt auf Basis einer Risikoanalyse. Im Rahmen des BÜp können Lebensmittel, kosmetische Mittel und Bedarfsgegenstände untersucht werden.
- Das Lebensmittel-Monitoring ist ein in der Bundesrepublik Deutschland durchgeführtes Mess- und Beobachtungsprogramm, bei dem Lebensmittel sowie kosmetische Mittel und Bedarfsgegenstände repräsentativ auf Gehalte an gesundheitlich bedenklichen Stoffen untersucht werden. Die Ergebnisse werden auch für die gesundheitliche Risikobewertung durch das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) genutzt.
- Im Zoonosen-Monitoring werden repräsentative Daten über das Auftreten von Zoonoseerregern sowie diesbezüglicher Antibiotikaresistenzen in Lebensmitteln, Futtermitteln und lebenden Tieren erfasst, ausgewertet und veröffentlicht. Zoonoseerreger sind Erreger, die vom Tier auf den Menschen übergehen können und beim Menschen krankheitsauslösend sein können.

- Beim Nationalen Rückstandskontrollplan (NRKP) und dem Einfuhrüberwachungsplan (EÜP) werden lebende und geschlachtete Nutztiere und Lebensmittel tierischen Ursprungs zielorientiert auf Rückstände unerwünschter Stoffe untersucht, um den vorschriftsmäßigen Einsatz von Tierarzneimitteln zu kontrollieren.

Thüringen hat sich mit der Untersuchung von 32 Proben im Rahmen des BÜp, 300 Proben im Lebensmittel-Monitoring, 109 Proben im Zoonosen-Monitoring und 1.702 Proben im NRKP beteiligt. Weitere Informationen und Berichte zu diesen Programmen sind auf der Internetseite des BVL abrufbar.

Zusätzlich zu den eben genannten Proben wurden im Rahmen anderer Überwachungsaufgaben weitere Proben untersucht, deren Art und Anzahl in der nachfolgenden Abbildung dargestellt sind:

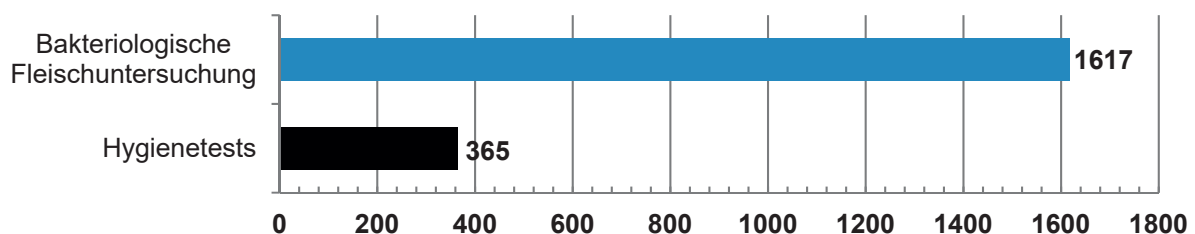


Abbildung 7: Anzahl der im Jahr 2021 untersuchten Proben aus sonstigen Überwachungsaufgaben

Für jede dieser Proben erstellen die Sachverständigen der Abteilung 4 des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz eine Beurteilung. Diese sagt aus, ob ein Verstoß gegen lebensmittelrechtliche Bestimmungen der Verordnungen und Richtlinien der Europäischen Union oder des LFGB vorliegen. Verbunden hiermit ist auch eine Bewertung des Risikos für die Gesundheit der Verbraucher:innen. Entspricht die Probe nicht den rechtlichen Bestimmungen, liegt eine Beanstandung vor. Die Liste der Beanstandungsgründe reicht von der Gesundheitsschädlichkeit über die Überschreitung von Höchstmengen für bestimmte Stoffe bis hin zur Verbrauchertäuschung durch irreführende Kennzeichnung.

Kapitel 0 enthält nach Warengruppen aufgeschlüsselte tabellarische Übersichten der Beanstandungsgründe der zur Untersuchung vorgelegten Proben. Der Begriff „Beanstandung“ umfasst dabei jede festgestellte Abweichung von der Norm.

Insgesamt wiesen 9 % der Lebensmittelproben und 13 % der Proben aus den Warengruppen Wein, Weinerzeugnisse und weinähnliche Getränke Mängel auf. Zudem wurden 4 % der Bedarfsgegenständeproben sowie 5 % der Kosmetikproben beanstandet. Der Großteil der Beanstandungen ist dabei erneut auf irreführende Angaben sowie sonstige Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften zurückzuführen.

Von den elf Tabakerzeugnissen, die im Auftrag Thüringens durch das Chemische und Veterinäruntersuchungsamt Sigmaringen untersucht und beurteilt wurden, waren sieben Proben zu bemängeln (64 %). Davon enthielten vier Proben nicht zugelassene Substanzen und bei zwei Proben war kein gesundheitsbezogener Text-Warnhinweis

gemäß § 15 Abs. 1 Nr. 2 der Verordnung über Tabakerzeugnisse und verwandte Erzeugnisse (TabakerzV) angegeben.

Eine verringerte Beanstandungsquote kann bei den Bedarfsgegenständen (2020: 8 %) sowie den Kosmetikproben (2020: 10 %) festgestellt werden. Bei den Lebensmittelproben (2020: 8 %) ist die Beanstandungsquote nur leicht erhöht. Grundsätzlich bewegt sich die Beanstandungsquote in allen oben genannten Produktkategorien jedoch im Schwankungsbereich der letzten Jahre.

Im Vergleich zum Vorjahr ist jedoch eine deutlich erhöhte Beanstandungsquote bei den Proben aus den Warengruppen Wein, Weinerzeugnisse und weinähnliche Getränke (2020: 6 %) festzustellen. Ursächlich hierfür sind die im Berichtsjahr 2021 untersuchten Proben für die Zulassung zur Einfuhr gemäß § 32 der Wein-Überwachungsverordnung (WeinÜV 1995), welche durch das Hauptzollamt Erfurt dem Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz zur sachverständigen Prüfung und Beurteilung übergeben wurden. Bei einigen Proben entsprach die Angabe des Importunternehmens nicht den geltenden gesetzlichen Bestimmungen. Die Zulassung für die Einfuhr dieser Erzeugnisse konnte daher nicht erteilt werden. Gleichzeitig wurde auf § 35 Abs. 5 der WeinÜV 1995 verwiesen, wonach dem Verfügungsberechtigten die Gelegenheit gegeben werden kann, die Vorschriftswidrigkeit zu beheben.

Die wiederum große prozentuale Erhöhung bei den Tabakproben (2020: 56 %) kann, wie bereits im letztjährigen Bericht angemerkt, auf die vergleichsweise geringe Probenzahl zurückgeführt werden.

Von den zur Untersuchung vorgelegten, in Thüringen hergestellten Erzeugnissen wurden 11 % der Lebensmittel, 14 % der Erzeugnisse aus den Warengruppen Wein, Weinerzeugnisse und weinähnliche Getränke, 12 % der Kosmetikproben sowie 4 % der Bedarfsgegenstände und keine Probe der Tabakerzeugnisse beanstandet. Die Beanstandungsquoten sind somit weitestgehend rückläufig bzw. in den Warengruppen Lebensmittel nur leicht erhöht. Aus Abbildung 8 wird die prozentuale Verteilung der Beanstandungsgründe der Proben von Erzeugnissen Thüringer Herstellungsbetriebe ersichtlich.

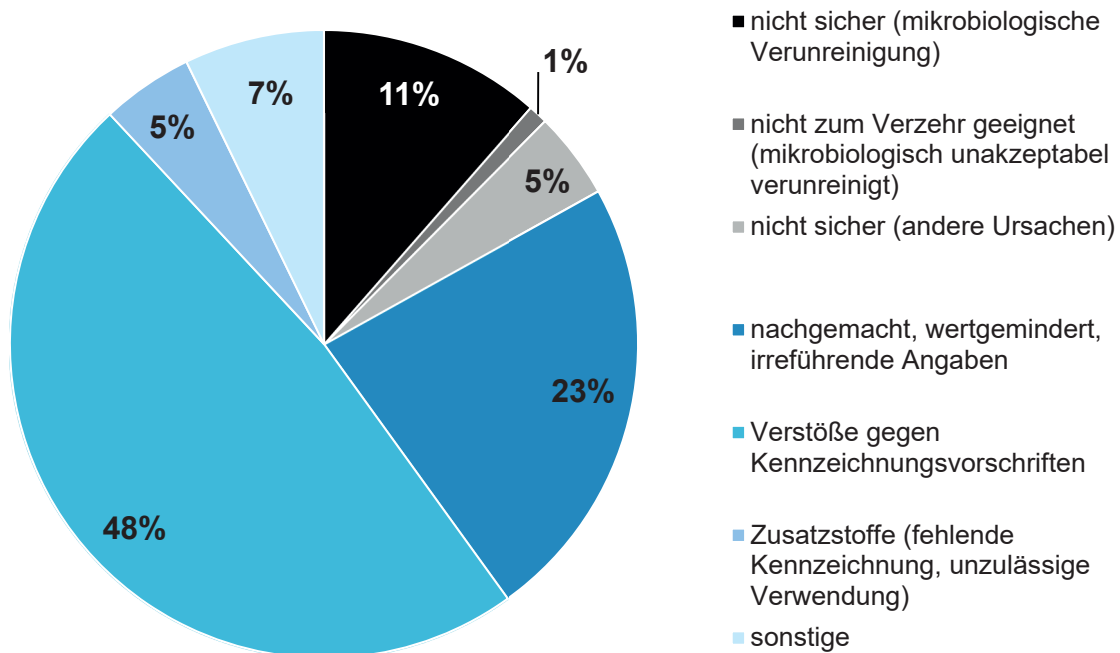


Abbildung 8: Häufigkeitsverteilung der Beanstandungsgründe bei Proben von Erzeugnissen Thüringer Herstellungsbetriebe im Jahr 2021

Verbraucher:innen haben im Berichtsjahr 60 Mal von der Möglichkeit Gebrauch gemacht, Produkte, bei denen der Verdacht einer Nichtkonformität vorlag, zur Untersuchung an die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter einzureichen. Die Beanstandungsquote bei diesen Beschwerdeproben betrug 37 % (22 Proben). Die Ergebnisse derartiger Untersuchungen finden in der bereits beschriebenen Probenplanung der nachfolgenden Jahre Berücksichtigung.



Abbildung 9: Symbolbild Beschwerdeprobe

Nach § 5 des LFGB in Verbindung mit Artikel 14 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 dürfen Lebensmittel, die nicht sicher sind, nicht in Verkehr gebracht werden. Lebensmittel gelten als nicht sicher, wenn davon auszugehen ist, dass sie entweder gesundheitsschädlich bzw. gesundheitsgefährdend oder dass sie für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet sind.

Bei der Entscheidung, ob ein Lebensmittel gesundheitsschädlich bzw. gesundheitsgefährdend ist, sind die wahrscheinlichen sofortigen, kurzfristigen, langfristigen und kumulativen toxischen Auswirkungen des Lebensmittels auf die Gesundheit der Verbraucher:innen, der nachfolgenden Generationen sowie, falls das Lebensmittel für bestimmte Gruppen von Verbraucher:innen bestimmt ist, wo besondere gesundheitliche Empfindlichkeit bestehen, zu berücksichtigen. Unter Berücksichtigung der vorgenannten Bedingungen mussten im Berichtsjahr nur 26 Lebensmittelproben (0,4 %) als gesundheitsschädlich bzw. gesundheitsgefährdend beurteilt werden. Die hier ausschlaggebenden Mängel, deren Häufigkeit und deren prozentuale Verteilung sind in den nachfolgenden Tabellen und Übersichten dargestellt und kurz erläutert:

Als gesundheitsschädlich bzw. gesundheitsgefährdend beanstandet wegen	Probenbezeichnung	Anzahl
<i>Bacillus cereus</i>	Buttercremetorte	1
	Gegrilltes halbes Hähnchen	1
	Hausmacher Rotwurst	1
Summe		3
Verotoxin-bildende <i>Escherichia coli</i> (VTEC)	Streuselteig-Backmischung	1
	Hackfleisch vom Rind	2
	Rindergehacktes	1
	Weichkäse ungereift	1
	Camembert aus frischer Kuh-Rohmilch	1
Summe		6
<i>Salmonella</i> spp.	Schweinegehacktes gewürzt	1
	Hackepeter	1
	Thüringer Streichmett	1
	Salami-Käse Baguette	1
	Tahini Halva mit Pistazien	11
	Tahini (Sesam)-Pistazien-Soße	1
Summe		16
<i>Listeria monocytogenes</i> (> 100 KbE/g)	Gehacktes vom Schwein im Kunstdarm gewürzt	1
Summe		1
Gesamtsumme		26

Tabelle 4: Übersicht der gesundheitsschädlichen und gesundheitsgefährdenden Lebensmittelproben

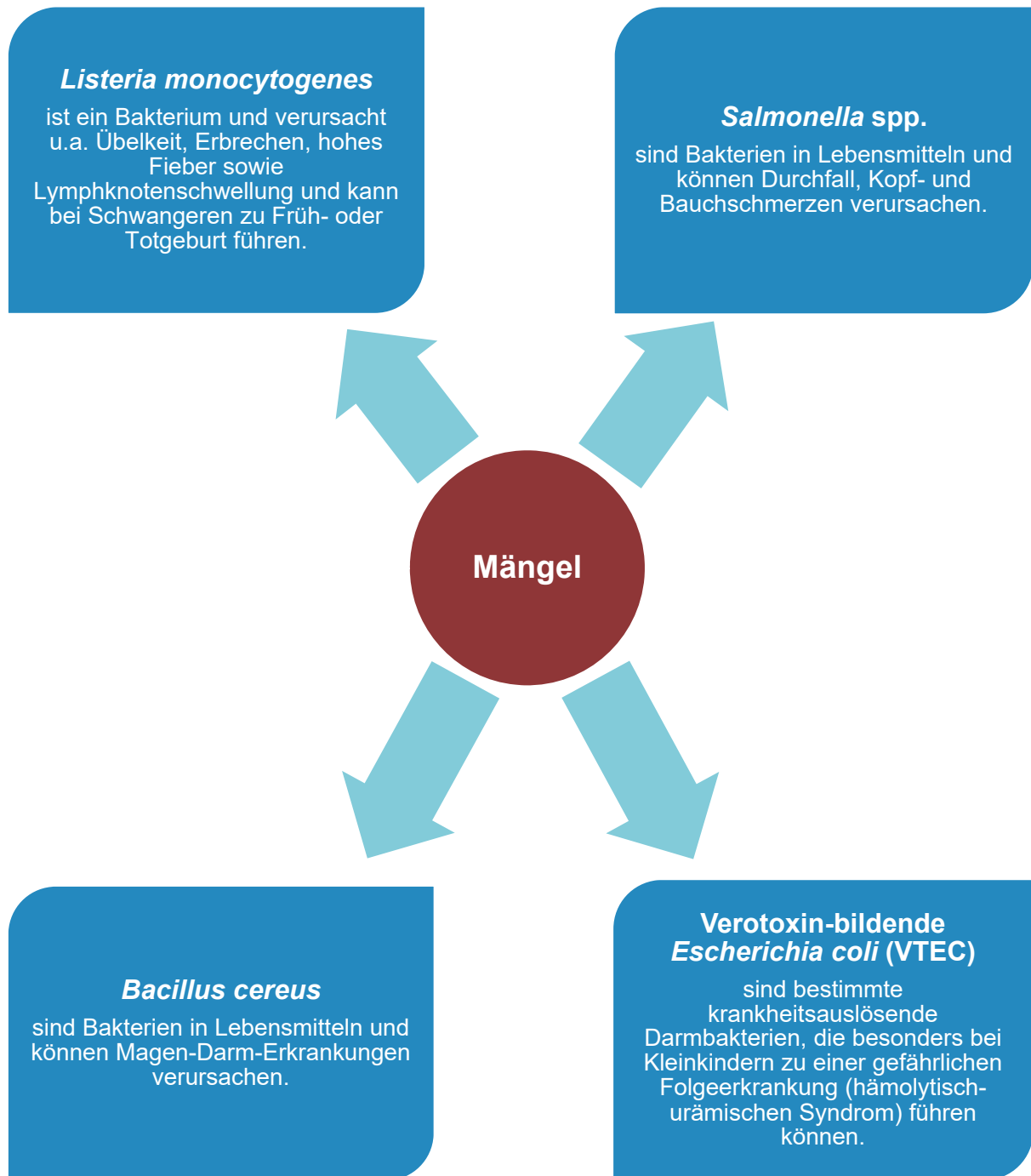


Abbildung 10: Beschreibung der im Berichtsjahr festgestellten Mängel

Bei allen im Berichtsjahr 2021 festgestellten Fällen waren mikrobiologische Mängel ursächlich für die Beurteilung als gesundheitsschädliches bzw. gesundheitsgefährdendes Lebensmittel. So konnten bei 16 Proben *Salmonella* spp., bei drei Proben *Bacillus cereus* sowie bei sechs Proben Verotoxin-bildende *Escherichia coli* festgestellt werden. Bei einer Probe wurden Keimzahlen an *Listeria monocytogenes* von über 100 koloniebildenden Einheiten pro Gramm Probenmaterial (KbE/g) ermittelt. Lebensmittel, die mit einer so hohen Keimzahl an *Listeria monocytogenes* kontaminiert sind, stellen eine Gefährdung insbesondere für Ältere, Schwangere, Säuglinge und Kleinkinder sowie immungeschwächte Personen dar, sodass diese Probe als gesundheitsschädlich eingestuft wurde.

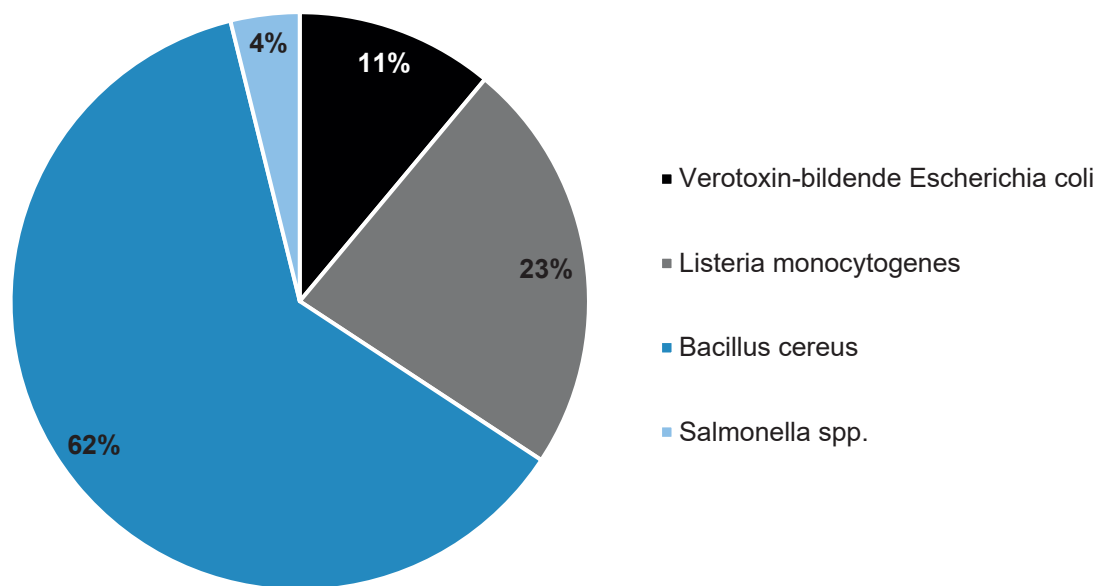


Abbildung 11: Ursachen für die gesundheitsschädlichen bzw. gesundheitsgefährdenden Lebensmittelproben

Als für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet gilt ein Lebensmittel, wenn es infolge einer durch Fremdstoffe oder auf andere Weise bewirkten Kontamination, durch Fäulnis, Verderb oder Zersetzung für den Verzehr durch den Menschen inakzeptabel geworden ist. Im Berichtsjahr 2021 waren 77 Lebensmittelproben (1,3 %) zum Verzehr nicht geeignet. Die häufigsten Ursachen waren neben Fremdkörpern, sensorische und/oder mikrobiologische Mängel.

Seit Dezember 2021 verfügt das Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz über ein System zum Next Generation Sequencing (NGS). Diese moderne Technik ermöglicht die parallele Sequenzierung einer sehr großen Anzahl von Genomfragmenten aus den gesamten Erbinformationen, z. B. von Viren oder pathogenen Bakterien.

Bei lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen soll diese Technologie die Beantwortung folgender Frage unterstützen: Kann man die Quelle der pathogenen Keime identifizieren und in Verbindung mit Datum und Ort des Geschehens einen Zusammenhang zwischen dieser Quelle und den Erkrankungsfällen herstellen? Dafür werden die erzeugten NGS-Daten mit aufwendigen, rechenintensiven bioinformatischen Methoden ausgewertet und Unterschiede bzw. Ähnlichkeiten aus verschiedenen Isolaten von betroffenen Patienten und aus den Produktionsstätten der verdächtigen Lebensmittel verglichen.

Doch auch bei der Erkennung von Lebensmittelbetrug kann das NGS einen wichtigen Beitrag leisten: Bekommen die Verbraucher:innen das Lebensmittel, das die Verpackung verspricht? Beispielhaft seien hier teure Gewürze oder qualitativ hochwertige Fischerzeugnisse genannt, die durch minderwertige Beimischungen oder Austausch gefälscht werden könnten.



Abbildung 12: NGS-System Ion Torrent™ S5 mit automatisierter Probenvorbereitung im Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz

2.2 Schwerpunktprogramme

2.2.1 Milch und Milcherzeugnisse

Im Jahr 2021 wurden in Thüringen insgesamt 368 Proben Milch- und Milchprodukte inklusive Käse und Butter im Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz untersucht (Abbildung 15). Diese wurden, je nach Untersuchungsumfang, in Teilproben unterteilt, die dann auf unterschiedliche Fragestellungen hin untersucht werden konnten. Insgesamt wurden somit 570 Teilproben untersucht. Somit konnte z. B. darauf eingegangen werden wie sich der Keimgehalt vom Erhalt der Probe bis hin zum Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums verändert und ob die Lagerungstemperaturen auf der Verpackung korrekt angegeben wurden.



Abbildung 13: Symbolbild Milch und Milcherzeugnisse

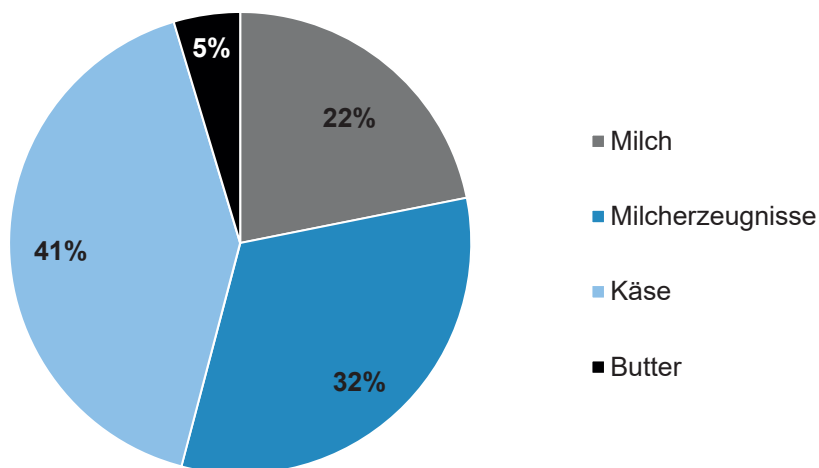


Abbildung 14: Anteil der im Jahr 2021 durchgeführten Untersuchungen von Milch und Milchprodukten

Milch

„Milch“ ist ein durch ein- oder mehrmaliges Melken gewonnenes Erzeugnis der normalen Eutersekretion von Tierarten, die zur Milcherzeugung gehalten werden. Die Milch ist im Euter in der Regel keimfrei, kann dann aber bei der Passage durch den unteren Teil der Zitze mit Mikroorganismen der Euterflora, z. B. mit Koagulase-positiven Staphylokokken und mit Streptokokken, kontaminiert werden. Zudem kann es über

unzureichend gereinigte und desinfizierte Melkanlagen und Rohrleitungen zu mikrobiellen Verunreinigungen (z. B. über Biofilme durch Pseudomonaden und gramnegative Bakterien) kommen. Diese Biofilme können dann unter anderem auch pathogenen Krankheitserregern, wie *Listeria monocytogenes*, optimale Vermehrungsbedingungen bieten.

Unter dem Begriff „Konsummilch“ versteht man ausschließlich Kuhmilch. Milch anderer Tierarten (z. B. Schaf oder Ziege) muss eigens als solche gekennzeichnet werden. Dies gilt ebenso für daraus hergestellte Lebensmittel.

Als „Rohmilch“ wird unbehandelte Milch von Nutztieren bezeichnet. Sie darf nicht über 40 °C erhitzt und muss direkt im Erzeugerbetrieb hergestellt werden. Direkt an die Verbraucher:innen darf Rohmilch nur mit dem Hinweis „vor dem Verzehr abkochen“ abgegeben werden.

Im Jahr 2021 wurden insgesamt 80 Proben Milch untersucht. Milch aus dem Handel und aus der Direktvermarktung wird sensorisch, mikrobiologisch und chemisch nach den aktuell vorgeschriebenen gesetzlichen Anforderungen überprüft. Kuhmilch besitzt dabei die größte Bedeutung. Milch anderer Tierarten, wie in diesem Fall Stutenmilch, machte einen Anteil von 10 % (acht Proben) der Milchproben aus. Diese acht Proben entstammten einem Betrieb zu Herstellung von Vorzugsmilch. Vorzugsmilch ist eine besondere Art der Rohmilch, die unter besonderen hygienischen Anforderungen nur von speziell zugelassenen Betrieben vermarktet wird, nicht abgekocht werden muss und direkt verwendet werden kann.

Alle Proben wurden mikrobiologisch auf die Einhaltung der gesetzlichen Anforderungen hin untersucht. Zudem wurde die Kennzeichnung überprüft.

Obwohl Milch eine von Natur aus mikrobiologisch anfällige Matrix ist, zeigte sich, dass die Beanstandungsquote aus mikrobiologischen Gründen (6 %) gering ist. Lediglich fünf Proben wiesen erhöhte Keimgehalte oder pathogene Erreger, wie z. B. Koagulase positive Staphylokokken, auf. Dabei handelte es sich ausschließlich um Proben der Vorzugsmilch. In einer weiteren Vorzugsmilch konnte nach Anreicherung *Listeria monocytogenes* nachgewiesen werden. Somit entsprach sie nicht den hygienischen Anforderungen. Der Nachweis von *Listeria monocytogenes* ist als ein Hinweis auf Mängel im Hygieneregime zu werten.

Fünf Proben wurden zudem aufgrund ihrer nicht korrekten Kennzeichnung beanstandet.

Ein Teil der Proben wurde weiterhin chemisch auf den Fettgehalt, den Rohproteingehalt, die Dichte, den Gefrierpunkt und den Laktosegehalt analysiert. Keine der Proben wies dahingehend Abweichungen auf.

Fünf weitere Proben wiesen mikrobiologisch erhöhte Keimgehalte oder pathogene Erreger, wie z. B. Koagulase positive Staphylokokken, auf. Dabei handelte es sich bei allen fünf Proben um Vorzugsmilch. Fünf der beanstandeten Proben entfielen auf eine nicht korrekte Kennzeichnung.

Obwohl Milch eine von Natur aus mikrobiologisch anfällige Matrix ist, zeigt sich, dass die Beanstandungsquote aus mikrobiologischen Gründen (6 %) gering ist.

Milcherzeugnisse

Milcherzeugnisse sind Produkte auf Milchbasis, die unter Verwendung von Milchsäurebakterien zu Sauermilch, Joghurt oder Buttermilch verarbeitet werden. Der Zusatz beispielsweise von Kefirknöllchen führt zu Kefir oder der Entzug von Wasser zu Kondensmilchprodukten. Sahne entsteht durch das Zentrifugieren der Milch und Molke wird durch das Abscheiden des Caseins (Milchprotein) gewonnen.

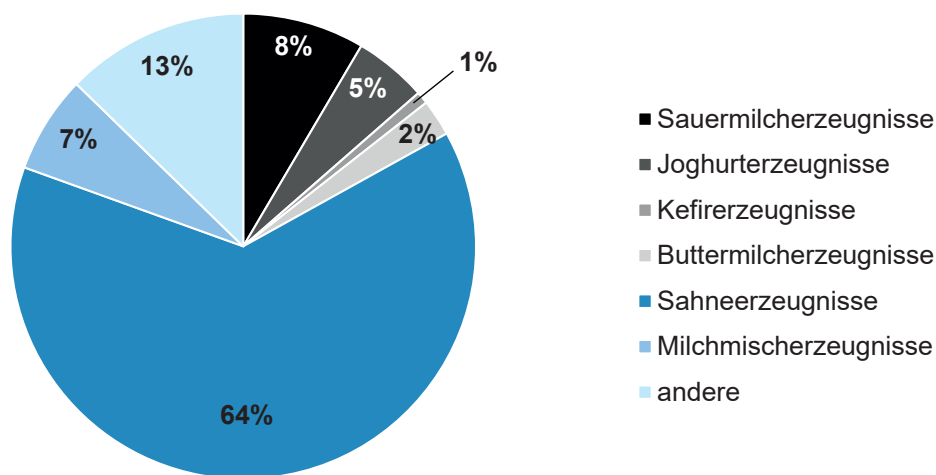


Abbildung 15: Produktspektrum der aus Milch hergestellten Erzeugnisse und deren Anteil an Untersuchungen im Jahr 2021

Im Jahr 2021 wurden aus der Gruppe der Milcherzeugnisse 118 Proben eingesandt (Abbildung 15) und hinsichtlich ihrer Kennzeichnung und ihres Gehaltes beispielsweise an Hygieneindikatoren, wie *Enterobacteriaceae* und Pseudomonaden und pathogene Erreger wie *Listeria monocytogenes* und Salmonellen, geprüft. Von diesen 118 eingesendeten Proben wurden acht (7 %) beanstandet, alle aufgrund einer fehlerhaften Kennzeichnung. Von den 75 untersuchten Sahneerzeugnissen überschritten 15 (20 %) die von der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) veröffentlichten Richt- und Warnwerte für aufgeschlagene Sahne. Die DGHM veröffentlicht für verschiedene Lebensmittelgruppen Richt- und Warnwerte zur Beurteilung von Lebensmitteln. Die erhöhten mikrobiologischen Werte waren vorrangig auf die unzureichende Reinigung von Sahneautomaten zurückzuführen.

Käse

Unter Käse versteht man Erzeugnisse, die aus dickgelegter Käsereimilch hergestellt werden. Diese werden in unterschiedlichen Graden der Reifung in den Verkehr gebracht. Sie können entsprechend ihrer Herstellung und Beschaffenheit nach gesetzlichen Regelungen u. a. in verschiedene Standardsorten, wie z. B. Hart-, Weich-, Schnitt- und Frischkäse, eingeteilt werden. Je nach Käsesorte variieren der Umfang und die Art der möglichen Untersuchungen.

Über Hygienekeime und die allgemeine mikrobiologische Begleitflora hinaus wurden die Käseproben auf Salmonellen, *Listeria monocytogenes*, Verotoxin-bildende *Escherichia coli*, Koagulase-positive Staphylokokken sowie dessen Toxine untersucht. In zwei aus Rohmilch hergestellten Weichkäsen konnten Verotoxin-bildende *Escherichia coli* nachgewiesen werden. Da diese nach aktuellem wissenschaftlichem Kenntnisstand als humanpathogen anzusehen sind, wurden die beiden Proben als gesundheitsschädlich und damit als nicht sicher beurteilt. Nach dem Prozesshygienekriterium von *Escherichia coli* gemäß der Verordnung (EG) 2073/2005 in Käse aus Milch und Molke, die einer Wärmebehandlung unterzogen wurden, mussten zehn Proben mit einem unbefriedigten Ergebnis beurteilt werden. Für den Herstellungsbetrieb ist dies ein Hinweis darauf, dass seine Herstellungshygiene zu verbessert und auf eine bessere Auswahl seiner Rohstoffe geachtet werden sollte.

Bei zwei Käseproben (Tilsiter, geriebener Mozzarella) kam es zu sensorischen Veränderungen, wie Schimmelbefall, und erheblichen mikrobiellen Abweichungen vor Ablauf des vom Herstellungsbetrieb angegebenen Mindesthaltbarkeitsdatums. Dieses wurde somit als irreführend beurteilt.

7 % der Proben wurden weiterhin chemisch auf den Rohprotein- und Fettgehalt sowie auf die Trockenmasse untersucht.

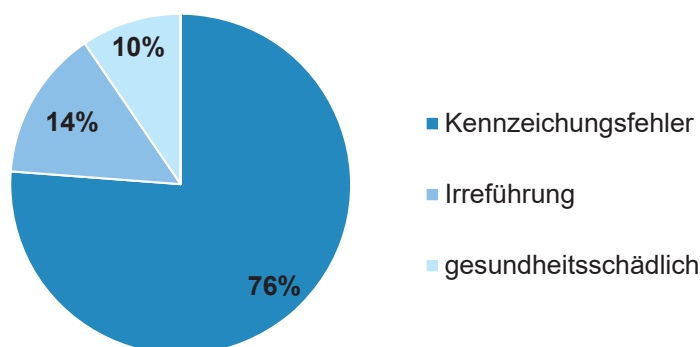


Abbildung 16: Beurteilungsbegründung der untersuchten Käse im Jahr 2021

Insgesamt wurden von den 151 untersuchten Käseproben 21 (14 %) beanstandet (Abbildung 16), allerdings überwiegend aufgrund von Kennzeichnungsfehlern, wie unvollständige oder fehlende Zutatenverzeichnisse, falsche Angaben zum Fettgehalt, fehlende Angaben zur Allergenkennzeichnung, falsche Nährwertdeklarationen oder unleserliche Kennzeichnungselemente.

Butter

Butter ist ein aus dem Rahm von Milch hergestelltes Streichfett. Bei der Butterherstellung wird zunächst der Rahm (Sahne) erhitzt. Anschließend besteht die Möglichkeit, diesen vor oder nach dem Butterungsprozess (Schlagen des Rahms) anzusäuern. Durch das Abscheiden der Buttermilch wird Butter hergestellt. Es kann unter anderem in Süß-, Sauerrahmbutter und mild gesäuerte Butter unterschieden werden. Im Jahr 2021 wurden 17 Proben Butter eingesandt und mikrobiologisch und teilweise chemisch (18 %) untersucht. Alle Proben stammten von regionalen Herstellerbetrieben. Keine der untersuchten Proben musste beanstandet werden. Allerdings wiesen fünf Butterproben erhöhte Werte an *Enterobacteriaceae* und Pseudomonaden auf. In einer Probe wurden erhöhter Werte von Hefen, in diesem Fall *Rhodotorula mucilaginosa*, nachgewiesen.

2.2.2 Ergebnisse zur Untersuchung von kaltgeräuchertem Lachs auf das Vorkommen von *Listeria monocytogenes* im Rahmen eines Thüringer Überwachungsschwerpunktes

Kaltgeräucherte und gebeizte Fischereierzeugnisse sind häufig mit dem potentiellen Lebensmittelinfektionserreger *Listeria monocytogenes* kontaminiert. So konnte der Erreger in den Jahren 2007 bis 2017 im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung deutschland-weit in 7 bis 18 % dieser Erzeugnisse nachgewiesen werden.¹ Im Oktober 2018 berichtete die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) über einen länderübergreifenden Ausbruch von Listeriose mit 12, davon vier Todesfälle, der mittels Ganzgenomsequenzierung auf den Verzehr von Lachserzeugnissen zurückgeführt werden konnte.²

Im Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz wurde daher im Jahr 2021 ein



Abbildung 17: Probe Lachs

¹ BfR Presseinformation 32/2020 vom 30.09.2020 „Unsichtbare Gefahr: Listerien in Räucherfisch“, https://www.bfr.bund.de/de/presseinformation/2020/32/unsichtbare_gefahr_listerien_in_raeucherfisch-255950.html

² EFSA (European Food Safety Authority) and ECDC (European Centre for Disease Prevention and Control), 2018. Multi-country outbreak of *Listeria monocytogenes* sequence type 8 infections linked to consumption of salmon products. EFSA supporting publication 2018:EN-1496. 16 pp. doi:10.2903/sp.efsa.2018.EN-1496

Überwachungsschwerpunkt zum Vorkommen von *Listeria monocytogenes* in kaltgeräuchertem Lachs durchgeführt.

Bakterien der Spezies *Listeria monocytogenes* sind ubiquitär vorkommende, opportunistische Krankheitserreger mit geringen Nährstoffansprüchen und einer hohen Widerstandsfähigkeit gegenüber Umwelteinflüssen. Im Gegensatz zu den meisten anderen Lebensmittelinfektionserregern kann sich *Listeria monocytogenes* unter bestimmten Bedingungen auch bei Kühlschranktemperaturen und in Lebensmitteln mit vergleichsweise geringen Wassergehalten und niedrigen pH-Werten vermehren.

Beim Menschen kann durch den Verzehr von kontaminierten Lebensmitteln die Infektionskrankheit „Listeriose“ ausgelöst werden, die eine Letalität von durchschnittlich 7 % aufweist. Besonders gefährdet sind ältere und immunabwegeschwächte Menschen sowie Schwangere und Neugeborene. Die möglichen Symptome sind vielgestaltig und reichen von grippeähnlichen Beschwerden, Fieber, Durchfall und Erbrechen bis hin zu Blutvergiftungen sowie Hirn- und Hirnhautentzündungen. Bei Schwangeren kann es zu Früh- und Totgeburten sowie zur Infektion des Neugeborenen kommen.³

Als typische Risikolebensmittel gelten neben rohem Fisch und bestimmten Fischerzeugnissen insbesondere Fleisch (auch Hackfleisch), kurzgereifte Rohwürste (z. B. Zwiebelmettwurst), aufgeschnittene Brühwürste, Rohmilchkäse und Weichkäse, aber auch einige pflanzliche Lebensmittel, wie vorgeschnittene Salate. Verzehrfertige Lebensmittel sind im Allgemeinen ab einem Gehalt an *Listeria monocytogenes* von mehr als 100 koloniebildenden Einheiten (KbE) pro Gramm Lebensmittel als nicht sicher einzustufen⁴, da die Wahrscheinlichkeit einer Gesundheitsgefährdung der Verbraucher:innen gegeben ist.

Ursachen für den Eintrag von *Listeria monocytogenes* in Lebensmittelbetriebe können kontaminiertes Ausgangsmaterial, Mängel im Hygieneregime oder bauliche Defizite sein. Eine vollständige Erregerelimination im Rahmen von Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen wird darüber hinaus durch die Ausbildung von widerstandsfähigen Bakterienbiofilmen erschwert. Insbesondere an schwer zugänglichen Stellen können so Erregerreservoirs entstehen, von denen eine anhaltende Kontaminationsgefahr ausgeht.

Im Rahmen des Thüringer Überwachungsschwerpunktes wurden 20 Proben kaltgeräucherter, in Scheiben geschnittener Lachs auf das Vorkommen von *Listeria monocytogenes* untersucht. Bei vier dieser Proben (20 %) handelte es sich um lose Ware, bei den übrigen 16 Proben (80 %) um Fertigpackungen. Die Fertigpackungen stammten in zwei von 16 Fällen aus deutschen Verarbeitungsbetrieben. Die übrigen 14 Erzeugnisse waren vier verschiedenen polnischen Betrieben zuzuordnen, wobei zehn Proben und damit 50 % der insgesamt untersuchten Proben aus einem einzigen

³ RKI-Ratgeber Listeriose, https://www.rki.de/DE/Content/Infekt/EpidBull/Merkblaetter/Ratgeber_Listeriose.html, Stand: 01.04.2010

⁴ Beurteilungsempfehlung des Arbeitskreises der auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene und der Lebensmittel tierischer Herkunft tätigen Sachverständigen (ALTS), 61. Arbeitstagung, Juni 2008, Berlin (Stand: Januar 2021).

polnischen Betrieb stammten. Bei drei der untersuchten Fertigpackungen handelte es sich um Wildlachs aus Wildfang im Nordostpazifik (FAO 67) und bei den übrigen 13 Proben um Lachs aus Aquakultur in Norwegen.

Im Rahmen der mikrobiologischen Untersuchungen konnte *Listeria monocytogenes* in einer der insgesamt 20 Proben (5 %) qualitativ nachgewiesen werden. Die ermittelte Keimzahl an *Listeria monocytogenes* lag mit <10 KbE/g unterhalb der Bestimmungsgrenze. Bei der Probe handelte es sich um eine Fertigpackung Wildlachs aus einem deutschen Verarbeitungsbetrieb. In allen übrigen Proben (95 %) war *Listeria monocytogenes* nicht nachweisbar. Aufgrund der vergleichsweise niedrigen Probenzahl lässt sich daraus aber kein generell geringes Risiko für die Verbraucher:innen ableiten. Deshalb ist die schwerpunktmäßige Untersuchung weiterer Räucherfischerzeugnisse auf das Vorkommen von *Listeria monocytogenes* auch zukünftig vorgesehen.

2.2.3 Untersuchung von Lebensmitteln auf Süßstoffe und Konservierungsmittel

In einer Vielzahl von Lebensmitteln werden Zusatzstoffe aus unterschiedlichsten technologischen Gründen eingesetzt. So können diese Stoffe u. a. die Eigenschaften des Lebensmittels verbessern (Emulgatoren, Verdickungsmittel) sowie den Geschmack (Süßungsmittel, Geschmacksverstärker), das Aussehen (Farbstoffe) oder die Haltbarkeit (Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel) beeinflussen bzw. verlängern.⁵

Welche Zusatzstoffe für welche Lebensmittel zugelassen sind und in welcher Menge sie verwendet werden dürfen, ist gesetzlich in der EU-Zusatzstoffverordnung (Verordnung (EG) Nr. 1333/2008) festgelegt. Hierbei gilt für Zusatzstoffe das Verbotssprinzip mit Erlaubnisvorbehalt, d. h. Zusatzstoffe dürfen nur verwendet werden, wenn sie ausdrücklich zugelassen (erlaubt) sind. Von den rund 320 zugelassenen Zusatzstoffen soll auf die Untersuchung der in Tabelle 5 aufgeführten Zusatzstoffe näher eingegangen werden.

Konservierungsstoffe	Süßungsmittel
Sorbinsäure (E 200), Kaliumsorbat (E 203) Benzoessäure (E 210), Natriumbenzoat (E 211), Kaliumbenzoat (E 212), Calciumbenzoat (E 213)	Acesulfam-K (E 950), Aspartam (E 951), Saccharin (E 954), Cyclamat (E 952) Aspartam-Acesulfamsalz (E 962),

Tabelle 5: Vorgeschriebene Bezeichnung im Zutatenverzeichnis des Lebensmittels

Die Untersuchung der in Tabelle 5 genannten Zusatzstoffe erfolgt hierbei mittels **High Performance Liquid Chromatography (HPLC)** unter Verwendung eines **Diodenarray-Detektors (DAD)**. Hierbei handelt es sich um ein Trennverfahren, bei dem zuvor in ein Lösungsmittel überführten zu analysierenden Stoffe unter Druck an einer festen Trennphase vorbeigeleitet und so in ihre Einzelsubstanzen aufgetrennt wird. Die Detektion

⁵ Zusatzstoffe, Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL), https://www.bvl.bund.de/DE/Arbeitsbereiche/01_Lebensmittel/03_Verbraucher/05_Zusatzstoffe/lm_zusatzst_node.html

der Einzelsubstanzen erfolgt durch Bestrahlung mit Licht einer bestimmten Wellenlänge und Messung der Lichtabsorption durch die Analyten. Die Bestimmung der Menge des Süßungsmittels Cyclamat (Cyclohexylsulfaminsäure bzw. deren Natrium- und Calcium-Salze) erfolgt als freie Säure. Dieses muss jedoch nach der entsprechenden Probenvorbereitung zunächst derivatisiert, also chemisch verändert werden, um es mittels HPLC analysierbar zu machen. Die anderen Konservierungsstoffe und Süßungsmittel werden nach Probenvorbereitung (ohne Derivatisierung) ebenfalls mittels HPLC getrennt und bei den entsprechenden UV-Wellenlängen detektiert. Da bei der Trennung im wässrig-sauren Milieu gearbeitet wird, werden ggf. die im Lebensmittel verwendeten Salze von Benzoessäure bzw. Sorbinsäure in die jeweilige Säureform überführt (Sorbinsäure bzw. Benzoessäure) und bestimmt. Für die Überprüfung der festgelegten Verwendungshöchstmengen nach der EU-Zusatzstoffverordnung (Verordnung (EG) Nr. 1333/2008) ist dies unerheblich, da die Höchstmengen für die freien Säuren gelten. Das Süßungsmittel Saccharin und seine Natrium-, Kalium- und Calcium-Salze werden als freies Imid berechnet, um die jeweiligen Höchstmengen zu prüfen.

Sämtliche in Tabelle 5 aufgeführten Zusatzstoffe können einzeln bzw. in Kombination in unterschiedlichen Lebensmitteln eingesetzt werden. Entscheidend hierfür sind die Festlegungen nach der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008. Wie die nachfolgende Tabelle zeigt, wurden in den genannten Lebensmittel-Warengruppen insgesamt 254 Proben untersucht.

Die in Tabelle 6 dargestellten Untersuchungsergebnisse zu den verschiedenen Lebensmittelzusatzstoffen zeigen, dass deren Verwendung in den meisten Lebensmitteln (insgesamt 96 % der Gesamtprobenzahl) im Einklang mit der Produktdeklaration und der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe steht. Zu Beanstandungen kam es ausschließlich bei den Warengruppen Konfitüren, Gelees, Fruchtaufstriche sowie den Feinkostsalaten, auf die nachfolgend näher eingegangen wird. Darüber hinaus wird die Warengruppe Brot beispielhaft für Erzeugnisse ohne Beanstandung näher betrachtet.

Gemäß Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 sind in Konfitüren und Gelees die Konservierungsstoffe Sorbinsäure sowie Benzoessäure nicht zugelassen. Von 19 untersuchten Proben konnte in elf Proben Sorbinsäure nachgewiesen werden. Sorbinsäure kann dabei nicht nur durch einen direkten Zusatz (verboten), sondern auch über einen indirekten Zusatz durch die Verwendung von Gelierzucker erfolgen (Carry Over-Prinzip). Gelierzucker setzt sich üblicherweise aus Zucker, Geliermittel (Pektin), Säuerungsmittel (Citronensäure) und Konservierungsstoff (Sorbinsäure) zusammen. Zur Beanstandung führte daher nicht ein unerlaubter Zusatz von Sorbinsäure, sondern die fehlende Deklaration des Konservierungsstoffs Sorbinsäure im Verzeichnis der Zutaten.

Warengruppe	Proben- anzahl	Nachweis						Beanstandungen
		Aspartam	Acesulfam-K	Saccharin	Cyclamat	Benzoessäure	Sorbinsäure	
Konfitüren, Gelees, Fruchtaufstriche	19						11	7
Feinkostsalate Mayonnaisen	39			7		10	8	4 (nur Feinkostsa- late)
abgepacktes ge- schnittenes Brot	16							Keine Beanstandungen
Kartoffelprodukte	1						1	
Gurkenkonserven	11		2	4		4		
Fruchtaufstriche Konfitüren Gelee	19						11	
Getränkessirup	7						2	
alkoholfreie Erfri- schungsgetränke	93	32	38	26	39	12	33	
Zuckerwaren	3	1	2					
Weinähnliche Ge- tränke	1						1	
Lebensmittel für spezielle Verbrau- chergruppen	11		4	4			4	
Fertiggerichte	28			1		1	1	
Nahrungsergän- zungsmittel	6		2	4	4			

Tabelle 6: Übersicht der Untersuchung auf Süßstoffe und/oder Konservierungsstoffe

Die Feinkostsalate wurden vorrangig als lose Ware aus Bedientheken oder vorverpackt im Einzelhandel entnommen. Dabei handelte es sich hauptsächlich um fleisch- sowie gemüsehaltige Erzeugnisse. Für Feinkostsalate und Mayonnaisen sind u. a. die in Tabelle 5 aufgeführten Konservierungsstoffe und Süßungsmittel in bestimmten

Menge (Höchstmenge) zugelassen. Von den 39 untersuchten Proben dieser Warengruppe wurden vier Feinkostsalate wegen fehlender Kenntlichmachung von Konservierungsstoffen und Süßungsmittel beanstandet. Bei zwei Salatproben fehlte zusätzlich der Hinweis „mit Süßungsmittel“ in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels. Die Kennzeichnung bei den offen angebotenen Proben war häufig fehlerhaft. Gerade bei Feinkostsalaten mit Mayonnaise als Zutat wird das Carry Over-Prinzip nicht beachtet. Dies bedeutet, dass die Angabe eines Zusatzstoffes auch dann erfolgen muss, wenn dieser über eine Zutat ins Lebensmittel gelangt und weiterhin eine technologische Wirkung ausübt.

Für abgepackte geschnittene Brote dürfen als Konservierungsstoffe u. a. Sorbinsäure und ihre Salze verwendet werden, die bei Verwendung auf der Verpackung im Zutatenverzeichnis anzugeben sind. In den Zutatenverzeichnissen von 16 überprüften Schnittbrotten waren keine Konservierungsstoffe angegeben. Analytisch konnte dies bestätigt werden. Die Untersuchungen zeigten zugleich, dass für die meisten abgepackten geschnittenen Brote auf den Einsatz von Konservierungsstoffen bereits verzichtet wurde. Für diese Erzeugnisse empfiehlt sich nach dem Öffnen ein rasches Aufbrauchen und eine kühle Lagerung.

2.2.4 Bestimmung von „Maltit“ in Kakaoerzeugnissen und Zuckerwaren

Auf der Suche nach süßen, kalorienarmen Alternativen zu Haushaltszucker bieten sich verschiedene Ersatzstoffe an. Bei den Zuckerersatzstoffen gibt es zwei Gruppen, die Zuckeraustauschstoffe und die Süßstoffe. Beide Gruppen zählen lebensmittelrechtlich zu der Lebensmittelzusatzstoffgruppe „Süßungsmittel“. In dieser Berichterstattung soll näher auf den Stoff „Maltit“ eingegangen werden.

Welche Eigenschaften hat Maltit?

Hergestellt wird Maltit aus Mais- oder Weizenstärke, also auf Basis pflanzlicher Produkte. Es ist ein weißes, kristallines Pulver, welches etwa 90 Prozent der Süßkraft von Saccharose aufweist und damit der Süße von Haushaltszucker sehr nahekommt.

Chemisch gesehen handelt es sich bei Maltit um einen sogenannten Zuckeralkohol. Zuckeralkohole verursachen keinen relevanten Anstieg des Blutzuckerspiegels und werden deshalb ohne Insulin verstoffwechselt. Auf Grund dieser Eigenschaft sind sie für Diabetiker zur Verwendung als Süßungsmittel gut geeignet. Ein großer Vorteil von Zuckeralkoholen gegenüber Zucker ist die besondere Zahnfreundlichkeit, da sie nicht von Bakterien im Mundraum fermentiert werden. Somit bleibt die Produktion u. a. von Säuren aus und Karies wird dementsprechend nicht begünstigt. Zudem kann Maltit Feuchtigkeit aus der Luft binden und schützt so Lebensmittel vor dem Austrocknen und hält diese weich (z. B. Schaumküsse).

Was den Energiegehalt von Maltit betrifft, liegt er mit rund 2,4 Kilokalorien (kcal) pro Gramm (g) niedriger als der von Zucker (4 kcal/g). Das heißt, dass das Süßungsmittel Maltit gegenüber Zucker bei Verwendung in Lebensmitteln nur etwa halb so viel zum Energiegehalt des Lebensmittels beiträgt. Wird Maltit in großen Mengen verzehrt, kann

es jedoch eine abführende Wirkung haben und zu Blähungen führen. Die Tagesration von 30 g bis 50 g sollte deshalb nicht überschritten werden.

Lebensmittelrechtliche Einordnung von Maltit

Welche Lebensmittelzusatzstoffe für bestimmte Lebensmittel und in welcher Menge zugelassen sind, ist durch die Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 geregelt. Hierin ist Maltit mit der E-Nummer 965 und der Bezeichnung „Maltit“ aufgeführt. Bei der Einteilung in Gruppen von Zusatzstoffen in der EG-Verordnung ist Maltit sowohl in der Gruppe I als Stoff zum anderen Zweck als zum Süßen (z. B. als Feuchthaltemittel) als auch in Gruppe IV zum Süßen von Lebensmitteln, die brennwertvermindert oder ohne Zuckerzusatz hergestellt werden, gelistet.

Kennzeichnung und besondere Hinweispflichten als Süßungsmittel

Gemäß Anhang III der Lebensmittelinformationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) müssen vorverpackte Lebensmittel, die ein oder mehrere zugelassene Süßungsmittel enthalten, mit dem Hinweis „mit Süßungsmittel(n)“ in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels versehen sein. Enthält also ein Lebensmittel Maltit, dann muss es z. B. als „Vollmilchschokolade mit Süßungsmittel“ gekennzeichnet sein.



Abbildung 18: Beispiele der Kennzeichnung auf Untersuchungsproben

Da Maltit wie bereits erwähnt in großen Mengen aufgenommen zu Durchfall führen kann, ist die Angabe eines Hinweises auf diesen Sachverhalt rechtlich verpflichtend festgelegt. Enthält ein Lebensmittel mehr als 10 % Maltit, dann muss es nach Anhang III der LMIV mit dem Hinweis „Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“ gekennzeichnet sein.

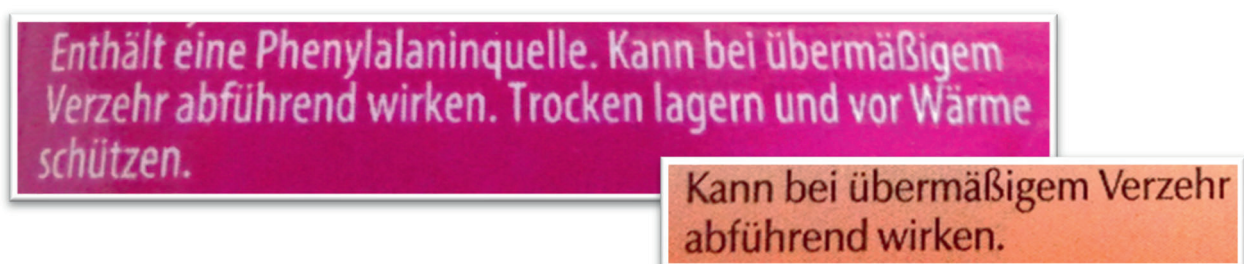


Abbildung 19: Beispiele der Kennzeichnung auf Untersuchungsproben

Bestimmungsmethode von Maltit

Zur Bestimmung des Zuckeralkohols Maltit findet das Analysenverfahren HPAE-PAD (= **H**igh **P**erformance **A**nion **E**xchange chromatography coupled with **P**ulsed **A**mpero-metric **D**etection) Anwendung, welches als neue Prüfmethode „Bestimmung von Maltit in Süßwaren“ etabliert wurde (Abbildung 20).



Abbildung 20: Thermo Scientific 2013 HPAE-PAD

Bei dieser Art der Ionenchromatographie (IC) werden nach der jeweiligen Proben-vorbereitung, die Zucker (z .B. Glucose, Saccharose) und Zuckeralkohole (z .B. Maltit) in einem stark alkalischen Me-dium (Kaliumhydroxid) in ihre anionische (negativ geladene) Form überführt. Mittels einer speziellen Anionenaustau-schersäule werden die Zucker und Zuckeralkohole über ein Gradientensystem getrennt. Das heißt, sie werden zu-nächst auf der Trennsäule fixiert, wohingegen die neutra-len und kationischen (positiv geladene) Probenbestand-teile durch das Lösungsmittel

weggespült werden, so dass sie die Analyse nicht stören. Hiernach werden die Zucker und Zuckeralkohole durch ein anderes Lösungsmittel wieder von der Säule gelöst. Die anschließende Detektion erfolgt mittels gepulster Amperometrie, bei der die Zucker bzw. Zuckeralkohole an der Oberfläche einer Goldelektrode oxidiert werden.⁶ Durch Vergleich der Retentionszeiten, also dem Zeitpunkt, zu dem das Maltit von der Trennsäule gelöst wurde, und einer entsprechenden Kalibrierreihe mit bekannten, un-terschiedlichen Maltit-Gehalten (externe Kalibrierung) kann der jeweilige Gehalt an Maltit in der Lebensmittelprobe bestimmt werden.

Auf ihren Gehalt an Maltit wurden sieben Proben Zuckerwaren, davon sechs Proben Bonbons (Karamellen) mit der Angabe „ohne Zucker“ bzw. „zuckerfrei“ und ein Riegel mit Proteinen mit der Angabe „low Sugar“, sowie 14 Proben Schokolade mit und ohne Füllung mit der Angabe „ohne Zuckerzusatz“ untersucht.

⁶ Carbohydrate Analysis by HPAE-PAD, Thermo Scientific 2013

Die ermittelten Gehalte an Maltit in den Bonbons lagen zwischen 5 g und 14 g je 100 g bzw. im Riegel mit Proteinen bei 18 g je 100 g. Neben dem Süßungsmittel „Maltit“ enthielten die Zuckerwaren noch weitere Süßungsmittel. In den Schokoladen wurden Gehalte an Maltit von 13 g bis 42 g je 100 g ermittelt.

Nach der europäischen Lebensmittelzusatzstoffverordnung beträgt die Höchstmenge an Maltit in der Gruppe der Bonbons und Schokoladen, die brennwert-vermindert sind oder ohne Zuckerzusatz hergestellt wurden, „quantum satis“. Das bedeutet, dass der Lebensmittelzusatzstoff gemäß der guten Herstellungspraxis nur in der Menge verwendet werden darf, die erforderlich ist, um die gewünschte Wirkung zu erzielen, und unter der Voraussetzung, dass die Verbraucher:innen nicht irregeführt werden. Die geforderten Kennzeichnungsangaben bei Verwendung von Süßungsmitteln in Lebensmitteln sowie der Hinweis bei Gehalten an Zuckeralkoholen über 10 % war in der Kennzeichnung der untersuchten Produkte vorhanden.



Abbildung 21: Unterschiedliche Proben

2.2.5 Vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs – ein Überblick

Vegane und vegetarische Lebensmittel (mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs) werden immer beliebter – sowohl das Produktangebot als auch die Absatzzahlen steigen kontinuierlich an. Dabei ist Deutschland der größte Markt der Welt für die genannten Produkte, gefolgt von Großbritannien und den USA.

Vegane oder vegetarische „Nachahmerprodukte“ findet man im Bereich Fleisch, Fisch und Feinkost. Um der steigenden Beliebtheit dieser Produkte gerecht zu werden, wurden im Dezember 2018 „Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs“ veröffentlicht. In den genannten Leitsätzen werden allgemeine Beurteilungsmerkmale sowie besondere Beurteilungsmerkmale für bestimmte Lebensmittel, zum Beispiel für spezielle gewachsene Fleischteilstücke wie Steak und Kotelett, oder aber auch für spezifische Wurstwaren (Salami, Leberwurst etc.) festgelegt. Die Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches sind, anders als Gesetze und Verordnungen, nicht rechtsverbindlich. An ihrer Erarbeitung sind jedoch alle am Verkehr mit Lebensmitteln in Deutschland befassten Kreise (Verbraucher:innen, Wirtschaft, Hersteller:innen und Überwachung) beteiligt. In der Regel beschreiben Leitsätze die Zusammensetzung, den redlichen Herstellungs- und Handelsbrauch der Lebensmittel wie auch die berechnete Erwartung der Verbraucher:innen an Lebensmittel. In den Leitsätzen festgelegte Bezeichnungen sind daher

als verkehrsrüblich anzusehen. Im vorliegenden Fall jedoch, veränderten die Leitsätze die bisherige Sichtweise bezüglich der Kennzeichnung der genannten Produkte erheblich und sollten daher prägend wirken.

Auf internationaler Ebene gibt es seit März 2021 die ISO-Norm 23662:2021 „Definitions and technical criteria for food and food ingredients suitable for vegetarians or vegans and for labelling and claims“, die sich mit veganen und vegetarischen Produkten auseinandersetzt. Diese Norm soll gegebenenfalls inhaltsgleich als EN ISO 23662 (Europäische Norm) übernommen werden und dann auch als DIN-Norm in deutscher Sprache erscheinen.

Damit die „Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs“ zur Anwendung kommen, muss ein Lebensmittel als vegan oder vegetarisch ausgelobt sein und sich mit der Bezeichnung, mit dem Produktnamen oder der Aufmachung beziehungsweise Kennzeichnung an Lebensmitteln mit tierischen Zutaten anlehnen sowie eine Ähnlichkeit zum originären Produkt aufweisen. Erfüllt ein Lebensmittel diese Anforderungen, ist zu prüfen, ob es den Kriterien der Leitsätze entspricht. In den Leitsätzen wird zudem darauf hingewiesen, dass es aufgrund bestehender gesetzlicher Regelungen bestimmte „geschützte Produkte“ gibt, für deren Nachahmung keine vegane bzw. vegetarische Bezeichnung erlaubt ist – dies gilt generell für Milchprodukte (Verordnung (EU) Nr. 1308/2013) oder auch für Lebensmittel mit geografisch geschützten Angaben (Verordnung (EU) Nr. 1151/2012). Für andere Produkte gilt eine spezielle Kennzeichnung in Verbindung mit spezifischen Anforderungen an die sensorische Ähnlichkeit der Nachahmerprodukte. Hierbei ist zwischen hinreichender und weitgehender sensorischer Ähnlichkeit zu unterscheiden, wobei zusätzlich spezifische Kriterien in Bezug auf die Beurteilung der jeweiligen Ähnlichkeit zu beachten sind. Eine Herausforderung ist noch immer die objektive Beurteilung der jeweiligen sensorischen Ähnlichkeit, da konkrete Vorgaben hierfür fehlen. In der Regel sind vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs hoch verarbeitete Produkte, basierend auf einer „Ersatzzutat“, hergestellt aus Pflanzenmaterial (Soja, Weizen, Erbsen etc.) und angereichert mit Zusatz- und Hilfsstoffen, um diese Ähnlichkeit herzustellen.

Im Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz erfolgt die Begutachtung genannter Produkte seit Mitte 2019. Im Jahr 2021 wurden sowohl vegane bzw. vegetarische Ersatzprodukte für Fisch und Fischerzeugnisse als auch entsprechende Ersatzprodukte für Wurstaufschnitt hinsichtlich Sensorik und Kennzeichnung untersucht. Letztgenannte wurden zusätzlich einer mikrobiologischen Untersuchung unterzogen und auch diesbezüglich beurteilt.

Aus der Gruppe der Ersatzprodukte für Fisch und Fischerzeugnissen wurden 17 Produkte untersucht. Dabei wurden ausschließlich „Nachahmerprodukte“ für Fischerzeugnisse begutachtet. Es dominierte die Produktgruppe „Fischstäbchen“ mit 13 Proben. Drei Proben entfielen auf die Kategorie „Fischfilet“ und schließlich wurde noch eine Räucherfischalternative untersucht. 13 Proben mussten wegen nicht korrekter Bezeichnung bzw. Kennzeichnung, teilweise in Verbindung mit einer nicht ausreichenden sensorischen Ähnlichkeit, beanstandet werden.

Beim Fischstäbchen handelt es sich um ein spezifisches Fischerzeugnis, dessen Bezeichnung für vegane bzw. vegetarische Lebensmittel gemäß den vorgenannten Leitsätzen nicht üblich ist. Allenfalls Hinweise auf dieses Lebensmittel zur näheren Beschreibung des Ersatzproduktes („Typ Fischstäbchen“, „nach Art eines Fischstäbchens“) können Verwendung finden, sofern eine hinreichende sensorische Ähnlichkeit, insbesondere bezüglich Aussehen, Geruch, Geschmack und Konsistenz, gegeben ist. Zwei der untersuchten Proben konnte keine hinreichende sensorische Ähnlichkeit attestiert werden, sodass in der Folge eine nicht mit den genannten Leitsätzen konforme Bezeichnung vorlag. Eine weitere Probe war grundsätzlich nicht leitsatzkonform bezeichnet und weitere fünf Proben wiesen andere Mängel bezüglich der Kennzeichnung auf, zum Beispiel im Hinblick auf die Definition von „Fleisch“.

Beim Fischfilet handelt es sich um speziell gewachsene Teilstücke der Tiere – eine diesbezügliche Anlehnung der Bezeichnung für vegane bzw. vegetarische Lebensmittel ist nur üblich, sofern eine weitgehende sensorische Ähnlichkeit, insbesondere bezüglich Aussehen, Textur und Mundgefühl, besteht. Keine der drei untersuchten Proben wurde als weitgehend sensorisch ähnlich beurteilt, sodass in allen Fällen eine nicht leitsatzkonforme Bezeichnung vorlag.

Die Räucherfischalternative (Abbildung 22) war in zweifacher Hinsicht zu beanstanden. Zum einen wies sie nicht die geforderte Ähnlichkeit auf, zum anderen wurde auf eine Bezeichnung Bezug genommen, die für vegane bzw. vegetarische Lebensmittel nicht verwendet werden darf (geschützte Bezeichnung „Lachs“).



Abbildung 22: Räucherfischalternative – Produkt und Kennzeichnung

Aus der Gruppe der Ersatzprodukte für Wurstaufschnitt wurden 26 Proben untersucht. Sechs dieser Proben waren „Nachahmerprodukte“ der Kategorie „Rohwurst“, die restlichen 20 Proben solche der Kategorie „Brühwurst“.

Alle Rohwurstalternativen wurden bezüglich der Bezeichnung beanstandet, lediglich eine Brühwurstalternative bezüglich der Kennzeichnung. Die mikrobiologische Untersuchung dieser Ersatzprodukte für Wurstaufschnitt zeigte keine Mängel auf.

Zurzeit werden bei Abweichungen bezüglich der in Rede stehenden Leitsätze nur Hinweisgutachten erstellt, da bis dato noch keine ausreichende Prägung stattgefunden hat. Lediglich Proben, die weitere Mängel aufgrund anderer rechtlicher Vorgaben aufweisen, werden beanstandet.

2.2.6 Handschuhe mit Lebensmittelkontakt

Im Untersuchungsjahr 2020 waren 28 % (sechs von 21 Proben) der aus gewerblicher Verwendung eingesandten Proben von Einmalhandschuhen auffällig. Grund dafür war die chemische Beschaffenheit der Handschuhe unter Berücksichtigung des jeweiligen Verwendungszwecks: In allen Fällen handelte sich um Vinylhandschuhe. Dieser Typ Handschuhe besteht aus Polyvinylchlorid; einem Kunststoff, der auch unter dem Kürzel „PVC“ bekannt ist. Damit PVC zu Handschuhen verarbeitbar ist, sind erhebliche Mengen an Kunststoffzusätzen erforderlich, die für die nötige Weichheit des Kunststoffes sorgen (Weichmacher). Hierfür werden häufig Ester organischer Säuren verwendet. Diese sind im fertigen Weich-PVC nicht chemisch gebunden und können deshalb durch geeignete Medien leicht herausgelöst werden. Solche Medien sind zum Beispiel fetthaltige Lebensmittel. Beim Tragen derartiger Handschuhe während des Kontaktes mit fetthaltigen Lebensmitteln kann somit der enthaltene Weichmacher auf die Lebensmittel übergehen. Beispiele für solche Anwendungen sind die Herstellung von Salaten mit fetthaltigen Bestandteilen durch Vermengen per Hand oder das Belegen von Pizza, Brot oder Brötchen mit fetthaltiger Wurst oder Käse.



Abbildung 23: Kunststoffhandschuhe

Auf Grund der auffälligen Ergebnisse aus dem Jahr 2020 wurde die Untersuchung von Handschuhen aus gewerblicher Verwendung in Jahr 2021 erneut in den Probenplan aufgenommen. Erfreulicherweise musste keine Probe bemängelt werden. Nur vier von 25 der zur Untersuchung eingesandten Handschuhproben bestanden aus einem Kunststoff. Für drei dieser Handschuhproben ergab die Identifizierung des Kunststoffes als Ergebnis ein Polyolefin, für deren Herstellung keine Weichmacher erforderlich sind. Einer der Kunststoffhandschuhe bestand zwar aus PVC, trug jedoch eindeutige Hinweise zur Verwendungsbeschränkung. Unter den entsprechenden Prüfbedingungen wurde kein Übergang des Weichmachers festgestellt. Die übrigen 21 Handschuhe bestanden aus Kautschukmaterial auf Basis von Natur- oder Synthetikautschuk. Bei Verwendung von Naturkautschuk besteht die Gefahr der Freisetzung von Latexproteinen, die als sensibilisierend eingestuft sind. In diesem Prüfpunkt erwiesen sich alle untersuchten Handschuhe als unauffällig.

2.3 Bakteriologische Fleischuntersuchung

Jeder Schlachtkörper wird einer amtlichen Fleischuntersuchung durch amtliche Tierärzt:innen oder amtliche Fachassistent:innen unterzogen. Werden hierbei Veränderungen festgestellt, leitet das amtliche Überwachungspersonal je nach Art und Ausprägung der Veränderung ausgewählte weitere Untersuchungen ein. Hierzu zählt auch die Bakteriologische Fleischuntersuchung (BU). Diese wird u. a. eingesetzt bei Störungen im Ablauf des Schlachtprozesses oder bei der Schlachtung eines Tieres, bei dem die Schlachttieruntersuchung nicht durchgeführt werden konnte. Der Umfang und der Ablauf dieses Untersuchungsverfahrens ist in der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift Lebensmittelhygiene (AVV LmH) gesetzlich festgelegt.

Da bei pathologisch-anatomisch auffälligen Schlachtkörpern eine Vorbehandlung mit Antibiotika nicht ausgeschlossen werden kann, erfolgt neben der mikrobiologischen Untersuchung von Muskulatur, Milz, Leber, Lymphknoten und Niere sowie ggf. weiteren Organen mit Veränderungen auch eine Untersuchung auf Hemmstoffe.

In Thüringen wird die BU durch das Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz und den Fachdienst Veterinär- und Lebensmittelüberwachung des Landkreises Altenburger Land am Schlachthof Altenburg durchgeführt. Im Jahr 2021 wurden an beiden Standorten insgesamt 1.615 Schlachtkörper einer BU unterzogen, wobei zwei Schweine, 1.610 Rinder und drei Kälber untersucht wurden.

Bei den untersuchten Schweine-Schlachtkörpern wurden Infektionen mit *Erysipelothrix rhusiopathiae* (Rotlauf), *Pasteurella multocida*, *Trueperella pyogenes* und *Streptococcus suis* festgestellt. Bei fünf Rinder-Schlachtkörpern konnten Salmonellen unterschiedlicher Serovare nachgewiesen werden.

Bei der Hemmstoffuntersuchung im Rahmen der BU gelang der Nachweis von Antibiotika bei neun Schlachtkörpern vom Rind, bei denen in vier Fällen die zulässige Rückstandshöchstmenge für Benzylpenicillin überschritten wurde. Die gesetzlich vorgeschriebene Untersuchung auf Hemmstoffe gemäß dem Nationalen Rückstandskontrollplan (§ 10 der Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung [Tier-LMÜV]) bleibt davon unberührt und ist in dieser Auswertung nicht berücksichtigt.

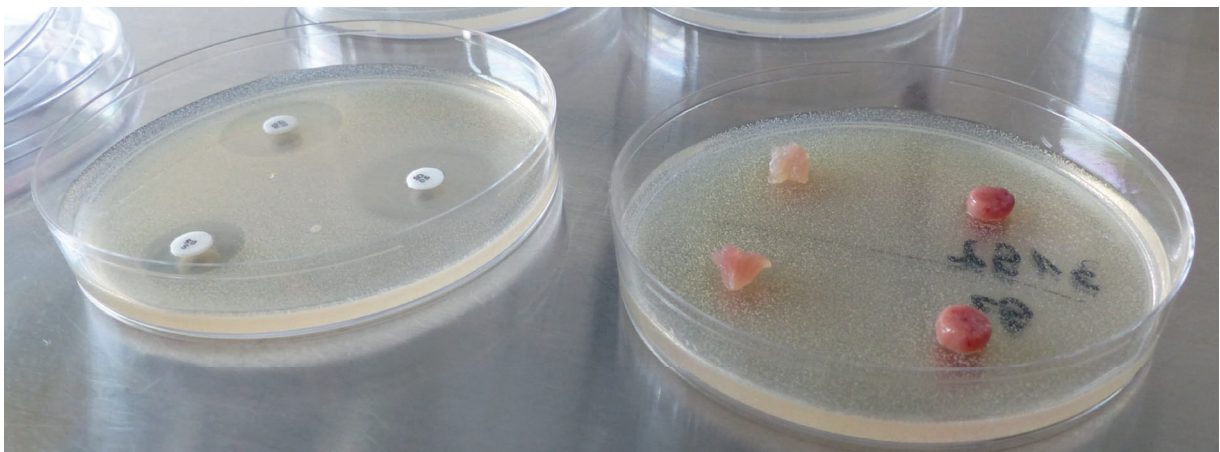


Abbildung 24: Hemmstoffprobe in Petrischale

2.4 Weitere Tätigkeiten mit Bezug zur amtlichen Untersuchung

Die Sachverständigen der Abteilung 4 des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz engagieren sich neben der regulären Untersuchungstätigkeit im engeren Sinne in weiteren Tätigkeitsfeldern, erarbeiten zahlreiche Stellungnahmen zu fachlichen und lebensmittelrechtlichen Fragestellungen und wirken zudem in verschiedenen Ausschüssen, Kommissionen, Arbeitsgruppen und anderen Fachgremien mit (Tabelle 7).

Gremienbezeichnung
Arbeitskreis der auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene und der Lebensmittel tierischer Herkunft tätigen Sachverständigen (ALTS), einschließlich Arbeitsgruppen
Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger (ALS), einschließlich Arbeitsgruppen
Facharbeitsgruppen der Länderkooperation Sachsen, Sachsen-Anhalt und Thüringen
Bundesweiterüberwachungsplan (BÜp) - Expertengruppe
Expertengruppe für Rückstandsanalysen (EPRA)
§ 64 LFGB Arbeitsgruppe „Entwicklung von Methoden zur Identifizierung mit Hilfe gentechnischer Verfahren hergestellter Lebensmittel“
§ 64 LFGB Arbeitsgruppe „Molekularbiologische Methoden zur Pflanzen- und Tierartendifferenzierung“
§ 64 LFGB Arbeitsgruppe „Nitrat/Nitrit“
§ 64 LFGB Arbeitsgruppe „Süßungsmittel“
§ 64 LFGB Arbeitsgruppe „Mineralwasser“
§ 64 LFGB-Arbeitsgruppe „Tierarzneimittelrückstände“
§ 64 LFGB-Arbeitsgruppe „Bedarfsgegenstände“
Netzwerk zur Fisch-Authentizität im Rahmen des EU-Projekts LABELFISH
European Network of the GMO Laboratories
GDCh-Arbeitsgruppe Fleischwaren
GDCh-Arbeitsgruppe Fruchtsäfte und fruchtsafthaltige Getränke, korrespondierendes Mitglied
GDCh-Arbeitsgruppe Tierarzneimittelrückstände (korrespondierendes Mitglied)
DIN-Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte
DIN Arbeitsausschuss „Honiguntersuchung“
DIN Arbeitsausschuss „Vegane und vegetarische Lebensmittel“
Zusammenarbeit amtlicher Kosmetiküberwachungslaboratorien
Arbeitsgemeinschaft Staatlicher Weinsachverständiger
Monitoring Expertengruppe Pflanzenschutzmittel, Schädlingsbekämpfungsmittel
Monitoring Expertengruppe Organische Kontaminanten
Expertengruppe für Rückstandsanalytik (EPRA)
AG Schwerpunkt Bedarfsgegenstände (BLV Katalogpflege, ADV-Kataloge)
BVL Unterausschuss Katalogpflege, ADV-Kataloge
BVL Unterausschuss IT

Tabelle 7: Liste der Ausschüsse, Kommissionen und Arbeitsgruppen, in welchen Abteilung 4 des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz mitwirkt

Soweit das COVID-19-Pandemiegeschehen dies ermöglichte, absolvierten auch im Jahr 2021 Studierende und Auszubildende verschiedener Fachrichtungen Praktika im Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz.

3 Lebensmittelbedingte Erkrankungsgeschehen

Im Jahr 2021 ermittelten die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter sowie die Gesundheitsämter insgesamt 364 Erkrankungsgeschehen mit 4.034 erkrankten Personen, bei denen der Verdacht eines Zusammenhangs mit dem Verzehr von Lebensmitteln bestand. Im Vergleich hierzu wurden im Jahr 2020 insgesamt 256 Erkrankungsgeschehen mit 2.879 erkrankten Personen detektiert. Demnach liegen die Zahlen von 2021 mit Steigerungen von 42 % bzw. 40 % deutlich oberhalb derer des Jahres 2020. Im Rahmen der Ermittlungen zu den Erkrankungsgeschehen erfolgten unter anderem Kontrollen in Einrichtungen, die von Groß- bzw. Gemeinschaftsküchen sowie von Catering-Unternehmen mit Essen versorgt wurden, in Gaststätten, Kindertagesstätten, Seniorenheimen sowie in Fleischereien.

Vier familiäre Erkrankungen mit insgesamt neun Erkrankten waren auf Infektionen durch Bakterien der Gattung *Salmonella* zurückzuführen.

Zwei familiäre Erkrankungen und eine Erkrankung in einem Seniorenheim mit insgesamt sechs Erkrankten waren auf bakterielle Infektionen durch *Campylobacter jejuni* bzw. *coli* zurückzuführen.

Zudem gab es vier Erkrankungsfälle mit insgesamt 24 Erkrankten durch krankheitsauslösende Stämme des Darmbakteriums *Escherichia coli*. Der Erreger wird durch orale Aufnahme von Fäkalspuren übertragen. Diese können in der Nahrung vorhanden sein, vor allem in rohem Fleisch oder Rohmilch, es ist jedoch auch eine Übertragung von Mensch zu Mensch möglich. Die Thüringer Erkrankungen ereigneten sich in drei Kindertagesstätten sowie in einer Familie.

Mit 152 Erkrankungen war die Mehrzahl der Erkrankungen wie im Vorjahr auf Noroviren zurückzuführen. Dabei war folgendes Einzelgeschehen besonders auffällig: Im einem Landkreis litten 86 Personen nach dem Besuch einer Gaststätte an Magen-Darm-Erkrankungen. Die Erkrankten gaben an, u. a. Salate mit Dressing, Tsatsiki und überbackenem Gyros verzehrt zu haben. Das Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt führte eine lebensmittelhygienische Kontrolle mit anschließender Probenahme (Verdachtsproben) von dem Eisbergsalat, der Salatsoße und dem Tsatsiki durch. Weiterhin wurden zehn Tupferproben zur virologischen und bakteriologischen Untersuchung zur Kontrolle der durchgeführten Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen entnommen. Im Eisbergsalat wurde das Norovirus nachgewiesen. Außerdem wurden bei fünf Mitarbeiter:innen der Gaststätte Noroviren und Rotaviren im Stuhl festgestellt. Das Gesundheitsamt sprach ein Beschäftigungsverbot für das positiv getestete Personal aus. Das Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt verfügte, dass nur noch durcherhitzte Speisen in der Gaststätte angeboten werden durften. Die gesamte Küche, die Bar, der Umkleide- und Toilettenbereich wurden gereinigt und desinfiziert. Es wurden Hände- und Flächendesinfektionsmittel beschafft.

4 Zusammenfassung

Im Freistaat Thüringen obliegt die Überwachung der Betriebe, die mit Lebensmitteln, kosmetischen Mitteln, Bedarfsgegenständen oder Tabakerzeugnissen umgehen, den Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämtern in den Landkreisen und kreisfreien Städten in Zusammenarbeit mit dem Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz.

Obgleich die COVID-19-Pandemie und die hieraus resultierenden Vorgaben auch im Berichtsjahr 2021 die amtliche Lebensmittel- und Bedarfsgegenständeüberwachung beeinflussten, wurde der Schutz der Verbraucher:innen auch in diesem Jahr durch gezielte, risikoorientierte, sachkundige Kontrollen sowie Probenahmen aus akutem Anlass (z. B. bei Beschwerden oder bei Verdacht auf nichtkonformes Verhalten) und die Veranlassung geeigneter Maßnahmen bei festgestellten Abweichungen jederzeit gewährleistet.



Abbildung 25: Symbolbild COVID-19-Pandemie

Hierzu kontrollierten die Mitarbeiter:innen der Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter im Jahr 2021 insgesamt 10.548 Betriebe und führten in diesen Betrieben 19.945 Kontrollen durch. Bei diesen Kontrollen wurden in 846 Betrieben Mängel festgestellt. Dies entspricht einem Anteil von rund 8 % der kontrollierten Betriebe. Am häufigsten wurde gegen Bestimmungen der allgemeinen Betriebshygiene einschließlich der Durchführung betrieblicher Eigenkontrollen verstoßen.

In diesem Zusammenhang erließen die Lebensmittelüberwachungsbehörden 635 Verfügungen zur Beseitigung von Verstößen. In 13 Fällen mussten Betriebe vorübergehend geschlossen werden. Festgestellte Mängel wurden zudem mit 166 Bußgeldverfahren geahndet und in 29 Fällen wurde Strafanzeige erstattet.

Durch das Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz wurden im Berichtsjahr 2021 insgesamt 6.026 Lebensmittelproben, inklusive der Erzeugnisse aus den Warengruppen Wein, Weinerzeugnisse und weinähnliche Getränke, 259 Proben von kosmetischen Mitteln und 414 Proben von Bedarfsgegenständen sowie 11 Proben von Tabakerzeugnissen untersucht bzw. beurteilt. Dabei stammten 3.016 Proben von Thüringer Hersteller:innen.

Mängel mussten bei 9 % der Lebensmittelproben festgestellt werden. Zudem wurden 64 % der Tabakproben und 4 % der Bedarfsgegenständeproben sowie 5 % der Kosmetikproben beanstandet. Im Vorjahr war dies bei 8 % der Lebensmittelproben und

Proben aus den Gruppen der Bedarfsgegenstände, 10 % der kosmetischen Mittel und 56 % der Tabakerzeugnisse der Fall.

Im Jahr 2021 wurden im Rahmen von Erkrankungsgeschehen 64 Lebensmittel- sowie zehn Tupferproben untersucht. Im Ergebnis der Untersuchungen wurden fünf Lebensmittelproben beanstandet. Hiervon wiesen drei Proben sensorische Abweichungen auf. Eine Probe war aufgrund einer hohen Keimzahl v. a. an coliformen Keimen und Schimmelpilzen, eine zweite aufgrund einer Kontamination mit Noroviren nicht zum Verzehr durch den Menschen geeignet. Diese wurden damit als nicht sicher beurteilt. Die Tupferproben wurden ebenfalls auf Noroviren untersucht. Das Ergebnis war in allen 10 Proben negativ.

Als gesundheitsschädlich bzw. als gesundheitsgefährdend wurden aufgrund von mikrobiologischen Mängeln 26 Lebensmittelproben (0,4 %) beurteilt. Aufgrund von sensorischen und/oder mikrobiologischen Mängeln waren 77 Proben zum Verzehr nicht geeignet.

Zusätzlich zu den planmäßigen Probenuntersuchungen und der Beteiligung an bundesweiten Überwachungsprogrammen, wie den Monitoringprogrammen oder dem BÜp, wurden durch das Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz spezielle Fragestellungen im Rahmen landesinterner Schwerpunktprogramme bearbeitet. Im Berichtsjahr 2021 waren dies:

- Untersuchung auf *Listeria monocytogenes* im kalt geräuchertem Lachs (siehe 2.2.2),
- Bestimmung des Zuckeraustauschstoffes „Maltit“ in Kakaoerzeugnissen, Zuckerwaren und alkoholfreie Getränken, die brennwertvermindert oder ohne Zuckerzusatz sind“ (siehe 2.2.4) und
- Handschuhe aus Vinyl in gewerblichem Gebrauch für direkten Kontakt mit Lebensmitteln, insbesondere fetthaltigen Lebensmitteln (siehe 2.2.6).

Basierend auf den vorgenannten Ergebnissen der amtlichen Kontrollen und Untersuchungen kann für das Berichtsjahr 2021 zusammenfassend festgestellt werden, dass die Unternehmen die rechtlichen Vorgaben meist korrekt umsetzen und verantwortungsbewusst gegenüber den Verbraucher:innen handeln. Zudem unterstreichen die Ergebnisse von Betriebskontrollen und Probenuntersuchungen im Berichtsjahr 2021, dass auch unter schwierigen Bedingungen der gesundheitliche Verbraucherschutz im Freistaat Thüringen auf einem hohen Niveau umgesetzt wird.

Hierzu tragen in besonderem Maße alle an der amtlichen Überwachung beteiligten Mitarbeiter:innen mit ihrer Einsatzbereitschaft, ihrem Fachwissen sowie ihrem kompetenten und engagierten Handeln bei. Vor dem Hintergrund der andauernden pandemiebedingten Einschränkungen und Belastungen ist deren Beitrag zum Schutz der Verbraucher:innen im Freistaat Thüringen nochmals ganz besonders hervorzuheben.

5 Anhang

5.1 Übersicht über Betriebskontrollen und Maßnahmen der zuständigen Behörde

Betriebsart	Anzahl der				Anzahl Maßnahmen aus Kontrollen und Probenbeanstandungen					
	Betriebe	kontrollierten Betriebe	Betriebe mit Verstößen	Kontrollen gesamt	Verwarnungen	Verfügungen gesamt	davon: Sicherstellungen Schließungen	Bußgeldverfahren	Strafanzeigen	
Erzeuger (Urproduktion)										
Erzeuger von Lebensmitteln tierischer Herkunft	3261	206	14	332		14		1	2	1
Fischerei-, Krusten-, Schalen- und Weichtierbetriebe	206	4		5						
Imkereien	1278	173		177						
Erzeuger von Lebensmitteln pflanzlicher Herkunft	307	29		49						
Summe	5052	412	14	563		14		1	2	1
Hersteller und Abpacker	1									
Milchbe- und Milchverarbeitungsbetriebe	39	33	4	97	1	4				
Betriebe zur Behandlung von Eiern, Hersteller von Eiprodukten	41	26		53						
Hersteller von Fleisch und Fleischerzeugnissen	175	122	16	569	5	16	1		6	2
Fisch-, Krusten-, Schalen- und Weichtierbe- und -verarbeitungsbetriebe	3	3	1	9		1				
Hersteller von pflanzlichen Lebensmitteln inkl. Abpacker	146	67	8	126	1	4			3	2
Hersteller von Getränken und deren Grundstoffe inkl. Abpacker	95	40	2	54	1	1				
Hersteller von Halbfertig- und Fertiggerichten inkl. Abpacker	20	12	1	74		1				
Hersteller von anderen Lebensmitteln und Zusatzstoffen inkl. Abpacker	38	14	2	84	1	1				

Betriebsart	Anzahl der				Anzahl Maßnahmen aus Kontrollen und Probenbeanstandungen					
	Betriebe	kontrollierten Betriebe	Betriebe mit Verstößen	Kontrollen gesamt	Verwarnungen	Verfügungen gesamt	davon: Sicherstellungen Schließungen	Bußgeldverfahren	Strafanzeigen	
Hersteller von Tabak und Tabakerzeugnissen	4	3		4		1				
Hersteller von kosmetischen Mitteln (einschließlich Mittel zum Tätowieren)	40	15		20						
Hersteller von Bedarfsgegenständen	164	15		2	21					
Summe	766	350	36	1111	9	29	1		10	4
Vertriebsunternehmer und Transporteure	2									
Großhändler	52	20	2	43		2			1	
Exporteure	14	2		3						
Importeure	1									
Großhändler, Importeure und Exporteure von Lebensmitteln	172	43	5	98	1	6	3			
Lebensmittellager	149	56	1	124		3			1	
Umpackbetriebe	4	3		8						
Transporteure von Lebensmitteln	89	3		20	1				3	
Großhändler von Tabak und Tabakerzeugnissen	3	1		3						
Großhändler von kosmetischen Mitteln (einschließlich Mittel zum Tätowieren)	38									
Großhändler von Bedarfsgegenständen	63	3		5						
Summe	586	131	8	304	2	11	3		5	
Einzelhändler										
Lebensmitteleinzelhandel	5604	2774	237	7199	106	148	4	1	57	10
anderer Einzelhandel	1065	387	11	847	1	11	3			
Internethandel	242	24	2	31	1	2				
Einzelhandel von Tabak und Tabakerzeugnissen	108	37	4	52		6	5			

Betriebsart	Anzahl der				Anzahl Maßnahmen aus Kontrollen und Probenbeanstandungen					
	Betriebe	kontrollierten Betriebe	Betriebe mit Verstößen	Kontrollen gesamt	Verwarnungen	Verfügungen gesamt	davon: Sicherstellungen Schließungen	Bußgeldverfahren	Strafanzeigen	
Einzelhandel von kosmetischen Mitteln (einschließlich Mittel zum Tätowieren)	548	14		24						
Einzelhandel von Bedarfsgegenständen	717	97	1	177		1	1			
Summe	8284	3333	255	8330	108	168	13	1	57	10
Dienstleistungsbetriebe	2									
Küchen und Kantinen	4824	1900	62	2333	19	55			3	1
Gaststätten und Imbisseinrichtungen	9609	3333	331	4972	164	266	1	10	66	7
Veranstalter von Volksfesten, Märkten, Messen und anderen öffentlichen Veranstaltungen	384	52	2	363	5	1				
Kino, Theater, Festspielhäuser oder ähnliche Vorführbetriebe	25	3		4						
Verleih und/oder Reinigung von Lebensmittelbedarfgegenständen	1									
Summe	14845	5288	395	7672	188	322	1	10	69	8
Hersteller auf Einzelhandelsstufe										
Gewerbebetriebe	1274	853	124	1711	76	81	2		19	4
Direktvermarkter mit eigener Herstellung von Lebensmitteln tierischer Herkunft	1088	152	8	215	3	6		1	2	1
Direktvermarkter mit eigener Herstellung von Lebensmitteln pflanzlicher Herkunft	125	29	6	39		4	1		2	1
Summe	2487	1034	138	1965	79	91	3	1	23	6
Gesamtsumme	32033	10548	846	19945	386	635	21	13	166	29

5.2 Tabellarische Übersichten über die Proben nach Warencode mit Beanstandungsgründen

Im Folgenden werden die Ergebnisse der untersuchten Proben dargestellt. Für die Beanstandung einer Probe können mehrere Gründe vorliegen. Die Probenehmer suchten gezielt nach auffälligen Produkten, das heißt die Probenahme erfolgte nicht zufällig. Daraus ergab sich ein höherer Anteil an Produkten, die von den gesetzlichen Bestimmungen abwichen, als tatsächlich im Handel angeboten wurde.

Ergebnisse der Untersuchung von Lebensmitteln im Jahr 2021

Warencode ↓ Lebensmittel		A	B	C	Beanstandungsgründe															
					01	03	05	07	09	11	13	15	17	19	21	23	29			
					02	04	06	08	10	12	14	16	18	20	22	24	34			
1	Milch	95	11	11,6						5										
							1	1					6							
2	Milchprodukte	125	8	6,4			1			4										
								5												
3	Käse	167	21	12,6	2					18										
								3												
4	Butter	31	0	0,0																
5	Eier, Eiprodukte	69	3	4,3																
							1							2						
6	Fleisch, Geflügel, Wild	374	28	7,5	3		5	3		16										
							6	1												
7	Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen	501	83	16,6	4		7	3		55										
							5	19												
8	Wurstwaren	674	124	18,4	2		4	12		73	2									
							5	46		6										
9	Vegane/Vegetarische Ersatzprodukte	61	1	1,6						1										
10	Fische, Fischzuschnitte	97	11	11,3						5										
							5	2												
11	Fischerzeugnisse	85	12	14,1			3			6										
							3	4												

Ergebnisse der Untersuchung von Lebensmitteln im Jahr 2021

Warencode		A	B	C	Beanstandungsgründe													
					01	03	05	07	09	11	13	15	17	19	21	23	29	
					02	04	06	08	10	12	14	16	18	20	22	24	34	
↓	Lebensmittel																	
12	Krusten-, Schalen-, Weichtiere und Erzeugnisse daraus	36	3	8,3						1								
							2											
13	Fette, Öle	107	6	5,6						3			1					
								3										
14	Suppen, Soßen	19	2	10,5														
								2										
15	Getreide	28	4	14,3						3								
							1											
16	Getreideprodukte, Backvormischungen	124	1	0,8														
					1													
17	Brote, Kleingebäcke	74	0	0,0														
18	Feine Backwaren	203	17	8,4	1		2	1		2	1							
								4		5			1					
20	Mayonnaisen, emulgierte Soßen, kalte Fertigsoßen, Feinkostsalate	161	10	6,2	1		2			6								
										2								
21	Puddinge, Kremspeisen, Desserts, süße Soßen	86	2	2,3						2								
22	Teigwaren	53	1	1,9						1								
23	Hülsenfrüchte, Ölsamen, Schalenobst	144	3	2,1						3								
24	Kartoffeln, stärke- reiche Pflanzenteile	56	0	0,0														
25	Frischgemüse, ausgenommen Rhabarber	181	3	1,7			1			1								
								1			1							
26	Gemüseerzeug- nisse, ausge- nommen Rhabarber	171	6	3,5			2			3								
					1		1									1		

Ergebnisse der Untersuchung von Lebensmitteln im Jahr 2021

Warencode ↓ Lebensmittel		A	B	C	Beanstandungsgründe													
					01	03	05	07	09	11	13	15	17	19	21	23	29	
					02	04	06	08	10	12	14	16	18	20	22	24	34	
27	Pilze	33	0	0,0														
28	Pilzerzeugnisse	49	2	4,1						2								
29	Frischobst, einschließlich Rhabarber	153	3	2,0				2										
30	Obstprodukte, einschließliche Rhabarber	79	2	2,5			1											
31	Fruchtsäfte, Fruchtnektare, Fruchtsirupe	67	3	4,5			1			2								
32	Alkoholfreie Getränke	107	4	3,7			1			2								
36	Biere, bierähnliche Getränke	108	7	6,5						4								
37	Spirituosen, spirtuosenhaltige Getränke	40	5	12,5						3								
39	Zucker	4	0	0,0														
40	Honige, Brotaufstriche	91	34	37,4	12					19								
41	Konfitüren, Gelees, Marmeladen	26	16	61,5						16								
42	Speiseeis, Speise- eishalberzeugnisse	228	7	3,1						5								
43	Süßwaren	71	2	2,8						2								
44	Schokoladen, Schokoladenwaren	52	0	0,0														

Ergebnisse der Untersuchung von Lebensmitteln im Jahr 2021

Warencode		A	B	C	Beanstandungsgründe													
					01	03	05	07	09	11	13	15	17	19	21	23	29	
					02	04	06	08	10	12	14	16	18	20	22	24	34	
↓	Lebensmittel																	
45	Kakao	10	0	0,0														
46	Kaffee, Kaffeersatzstoffe	45	3	6,7						1								
47	Tee, teeähnliche Erzeugnisse	41	2	4,9														
48	Säuglings- und Kleinkindernahrung	84	0	0,0														
49	Diätetische Lebensmittel	41	2	4,9														
50	Fertiggerichte, zubereitete Speisen	439	47	10,7	1		9			28								
51	Nährstoffkonzentrate	40	16	40,0						5								
52	Würzmittel	90	7	7,8			1			6								
53	Gewürze	187	0	0,0														
54	Aromastoffe	0	0	0,0														
56	Hilfsmittel aus Zusatzstoffen	0	0	0,0														
57	Zusatzstoffe	0	0	0,0														
59	Mineral-, Tafel-, Quellwasser	101	5	5,0						2								
							3											

Legende:

A

Anzahl der untersuchten Proben

B

Anzahl der beanstandeten Proben

C

Anteil der beanstandeten Proben in %

Beanstandungsgründe:

01	gesundheitsschädlich (mikrobiologische Verunreinigung)	Art. 14 (1) i.V.m. (2) lit. a VO (EG) 178/2002, § 5 (1) LFGB
02	gesundheitsschädlich (andere Ursachen)	Art. 14 (1) i.V.m. (2) lit. a VO (EG) 178/2002, § 5 (1) LFGB
03	Gesundheitsgefährdend (mikrobiologische Verunreinigung)	VO nach § 34 LFGB
04	Gesundheitsgefährdend (andere Ursachen)	VO nach § 34 LFGB
05	nicht zum Verzehr geeignet (mikrobiologische Verunreinigung)	§ 11 (2) Nr. 1 LFGB
06	nicht zum Verzehr geeignet (andere Ursachen)	Art. 14 (1) i.V.m. (2) lit. b VO (EG) 178/2002, § 11 (2) Nr. 1 LFGB
07	Nachgemacht/ wertgemindert/ geschönt	§ 11 (2) Nr. 2 LFGB, VO n. § 13 (4) LFGB
08	Irreführend	Art. 16 VO (EG) 178/2002, § 11 (1) LFGB
10	unzulässige gesundheitsbezogene Angaben	§ 12 (1) LFGB
11	Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften	VO nach § 35 LFGB
12	Zusatzstoffe, fehlende Kenntlichmachung	VO nach § 13 (3) Nr.1 LFGB
13	Zusatzstoffe, unzulässige Verwendung	§ 6 (1) LFGB
14	Pflanzenschutzmittel, Höchstmengenüberschreitung	§ 9 (1) Nr. 1 LFGB
15	Pflanzenschutzmittel, unzulässige Anwendung	§ 9 (1) Nr. 2 LFGB
16	Pharmakologisch wirksame Stoffe, Überschreitung von Höchstmengen oder Beurteilungswerten	§ 10 LFGB
17	Schadstoffe, Überschreitungen von Höchstgehalten	VO (EG) 1881/2006, VO nach § 13 (5) LFGB
18	Verstöße gegen sonstige Vorschriften des LFGB oder darauf gestützte VO (andere Ursachen)	
19	Verstöße gegen sonstige, Lebensmittel betreffende nationale Rechtsvorschriften	z. B. Milch- und MargarineG, Branntwein-MonopolG u. a.
20	Verstöße gegen unmittelbar geltendes EG-Recht (ausgenommen Kennzeichnung)	
21	Keine Übereinstimmung mit Hilfsnormen, stoffliche Beschaffenheit	BGA, BfR, BVL, DGF, DIN u.a. freiwillige Vereinbarungen
22	Verstoß gegen Bestrahlungsverbot	§ 8 (1) LFGB
23	Verstöße gegen sonstige Vorschriften des LFGB oder darauf gestützte VO (mikrobiologische Verunreinigungen)	§ 8 (1) LFGB z.B. DiätV, Min/TafelWV
24	Keine Übereinstimmung mit Hilfsnormen, stoffl. Beschaffenheit, mikrobiologische Verunreinigung	BGA, BfR, BVL, DGF, DIN u.a. freiwillige Vereinbarungen
29	Nichtübereinstimmung mit Gemeinschaftsrecht bezüglich neuartiger Lebensmittel	VO (EU) 2015/2283
34	Unappetitliche und ekelerregende Beschaffenheit	VO (EG) Nr. 852/2004 mit ggf. nach Art. 14 (2) lit. B; VO (EG) Nr. 178/2002

Ergebnisse der Untersuchung von Wein

Warencode		A	B	C	Beanstandungsgründe					
↓	Erzeugnisse				07	08	11	71	76	79
33	Wein	68	14	20,6				1		14
34	Erzeugnisse aus Wein	38	0	0,0						
35	Weinähnliche Getränke	12	1	8,3			1			

Beanstandungsgründe:

07	Nachgemacht/ wertgemindert/ geschönt	§ 11 (2) Nr. 2 LFGB; VO nach § 13 (4) LFGB
08	Irreführend	Art. 16 VO (EG) 178/2002; § 11 (1) LFGB
11	Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften	VO nach § 35 LFGB
71	Nicht handelsübliche Beschaffenheit, sensorische Mängel	E.d.W. Art. 14 Abs. 2b i.V.m. Abs. 5 VO 178/2002; § 16 Abs. 1 WeinG
76	Irreführende Bezeichnung, Aufmachung	E.d.W. Art. 2 Abs. 1 RL 2000/13 i.V.m. Art. 118x VO 1234/2007 und Art. 16 VO 178/2002; §§ 25, 26 WeinG
77	nicht vorschriftsgemäße Bezeichnung und Aufmachung	E.d.W. Art. 52 Abs. 1 VO 607/2009 § 27 Abs. 1 WeinG
79	Verstöße gegen sonstige Rechtsvorschriften	

E.d.W. = Erzeugnisse des Weinrechts

Ergebnisse der Untersuchung von Tabak und Tabakerzeugnissen

Warencode		A	B	C	Beanstandungsgründe			
↓	Erzeugnisse				60	61	64	91
60	Tabak und Tabakerzeugnisse	11	7	63,6	4	2	2	3

Beanstandungsgründe:

60	Verwendung nicht zugelassener Stoffe	§ 5 TabakerzG, § 4 TabakerzV
61	Werbeverbote, Warnhinweise für Tabakerzeugnisse	§§ 6, 17, 21 TabakerzG, §§ 12 - 17, 30 TabakerzV
64	Kennzeichnung, Aufmachung, Irreführung	§ 18 Abs. 2 bis 5 TabakerzG, §§ 10, 11, 19, 23 TabakerzV
66	Verbot für Tabakerzeugnisse zum oralen Gebrauch	§ 11 TabakerzG
91	Elektronische Zigaretten, Beschaffenheit, Warnhinweise, Informationen	§§ 14, 15 TabakerzG, §§ 26, 27 TabakerzV

Ergebnisse der Untersuchung von Bedarfsgegenständen

Warencode		A	B	C	Beanstandungsgründe										
					18	20	31	33	35	36	37	38	39	41	79
↓	Erzeugnisse														
81	Verpackungsmaterialien für kosmetische Mittel	0	0	0,0											
82	Bedarfsgegenstände mit Körperkontakt und zur Körperpflege	113	2	1,8			2		2			1			
83	Bedarfsgegenstände zur Reinigung und Pflege	50	1	2,0								1			
85	Spielwaren und Scherzartikel	92	0	0,0											
86	Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt	159	15	9,4	1	1		1		12				2	

Beanstandungsgründe:

18	Verstöße gegen sonstige Vorschriften des LFGB oder darauf gestützte VO (andere Ursachen) oder sonstige Lebensmittel betreffende nationale Rechtsvorschriften	
20	Verstöße gegen sonstiges unmittelbar geltendes EG-Recht	VO (EG) Nr. 609/2013, RL 2009/54/EG, VO (EU) Nr. 931/2011
30	Gesundheitsschädlich (mikrobiologische Verunreinigung)	Art. 3 (1) lit. a VO (EG) 1935/2004, § 30 LFGB
31	Gesundheitsschädlich (andere Ursachen)	Art. 3 (1) lit. a VO (EG) 1935/2004, § 30 LFGB, § 31(1) LFGB
33	Übergang von Stoffen auf Lebensmittel	§ 31 (1) LFGB, Art. 3 (1) lit. b) u. c) VO (EG) 1935/2004
35	Verstöße gegen sonstige Rechtsvorschriften, stoffliche Beschaffenheit	Maßn. n. Art. 5 (1) lit. a) bis g) VO (EG) 1935/2004; VO n. § 32 LFGB; VO (EG) 1907/2006
36	Verstöße gegen sonstige Rechtsvorschriften, Kennzeichnung, Aufmachung	Art. 3 (2), Art. 4 (5) u. (6), Art. 5 (1) lit. k) u. l), Art. 15, Art. 16, Art. 17 VO (EG) 1935/2004, VO n. § 32 und § 35 LFGB
37	Verstöße gegen sonstige Rechtsvorschriften, stoffliche Beschaffenheit	WRMG, GefStoffV, GPSG
38	Verstöße gegen sonstige Rechtsvorschriften, Kennzeichnung, Aufmachung	WRMG, GefStoffV, GPSG
39	Keine Übereinstimmung mit Hilfsnormen, stoffliche Beschaffenheit	freiwillige Vereinbarungen BfR, BVL, DFG, DIN u. a.
40	Keine Übereinstimmung mit Hilfsnormen, Kennzeichnung, Aufmachung	freiwillige Vereinbarungen BfR, BVL, DFG, DIN u. a.
41	Irreführende Bezeichnung, Aufmachung von Bedarfsgegenständen mit Lebensmittelkontakt	Art. 3 (2) VO (EG) Nr. 1935/2004
79	Verstöße gegen sonstige Rechtsvorschriften	

Ergebnisse der Untersuchung von kosmetischen Mitteln

Warencode		A	B	C	Beanstandungsgründe						
↓ Erzeugnis					51	52	53	54	56	57	59
84	Kosmetische Mittel	259	13	5,0	2	8		2			5

Beanstandungsgründe:

50	Nicht sicher, Gesundheitsschädlich	Art. 3 VO (EG) Nr. 1223/2009
51	Täuschend, Irreführend	Art. 20 VO (EG) Nr. 1223/2009
52	Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (Chargen-Nr., Hersteller, MHD, Verwendungszweck, Liste der Bestandteile)	Art. 19 VO (EG) Nr. 1223/2009
53	Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (Vor-sichtsmaßnahmen f. d. Gebrauch wie Warnhinweise und Anwendungsbedingungen)	Art. 14 (1) b) (allergene Duftstoffe) und Art. 19 (1) (d) i. V. m. Anhang III bis VI VO (EG) Nr. 1223/2009
54	Verwendung verbotener Stoffe, Verstöße gegen Verwendungsbeschränkungen	Art. 14 VO (EG) Nr. 1223/2009
56	Verstöße gegen sonstige Rechtsvorschriften oder Hilfs-normen, stoffliche Beschaffenheit	TRG, BfR, BVL, SCCS; Verbände u. andere freiwillige Vereinbarungen
57	Verstöße gegen Vorschriften zur Bereithaltung von Un-terlagen (Zusammensetzung, physikalisch chemische und mikrobiologische Spezifikation, GMP-Belege, Si-cherheitsbewertung, (ernste) unerwünschte Wirkungen, Wirkungsnachweise)	Art. 8, 10, 11 und 20 VO (EG) Nr. 1223/2009; VO (EU) Nr. 655/2013
59	Verstöße gegen Vorschriften zur Notifizierung, Mittei-lungspflicht, Anzeige von Herstellungs- und Einfuhrort	Art. 13 und 16 VO (EG) Nr. 1223/2009; KosmetikV; § 2 TätowiermittelV

5.3 Abkürzungen

Abkürzung	Bedeutung
AAC-AA	Administrative Assistance and Cooperation-System / Allgemeine Amtshilfe – IT-System für allgemeine Amtshilfeersuchen
AAC-FF	Administrative Assistance and Cooperation-System / Food Fraud – IT-System für Amtshilfeersuchen zum Thema Lebensmittelbetrug
ADV	Automatisierte Datenverarbeitung
ALS	Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger
ALTS	Arbeitskreis der auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene und der Lebensmittel tierischer Herkunft tätigen Sachverständigen
ARfD	Akute Referenzdosis – die Substanzmenge pro kg Körpergewicht, die über die Nahrung mit einer Mahlzeit oder innerhalb eines Tages ohne erkennbares Risiko aufgenommen werden kann
AVV	Allgemeine Verwaltungsvorschrift
BfArM	Bundesinstitut für Arzneimittel und Medizinprodukte
BfR	Bundesinstitut für Risikobewertung
BMEL	Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft
BU	Bakteriologische Fleischuntersuchung
BÜp	Bundesweiter Überwachungsplan
BVL	Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit
CBD	Cannabidiol
DAkkS	Dio-denarray-Detektors
DAD	Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH
DFG	Deutsche Forschungsgemeinschaft
DGF	Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft
DGHM	Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie e. V.
DIN	Deutsches Institut für Normung
EFSA	European Food Safety Authority - Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit
EG	Europäische Gemeinschaft
EHEC	enterohämorrhagische <i>Escherichia coli</i>
EN	Europäische Norm
EPRA	Expertengruppe für Rückstandsanalysen
EU	Europäische Union
EÜP	Einfuhrüberwachungsplan

Abkürzung	Bedeutung
G@ZIELT	gemeinsame Zentralstelle des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit "Kontrolle der im Internet gehandelten Erzeugnisse des LFGB und Tabakerzeugnisse
GDCh	Gesellschaft Deutscher Chemiker e. V.
GefahrstoffV	Verordnung zum Schutz vor Gefahrstoffen (Gefahrstoffverordnung)
GPSG	Geräte- und Produktsicherheitsgesetz (GPSG)
HACCP	Hazard Analysis Critical Control Points - Gefahrenanalyse und Überwachung kritischer Lenkungspunkte
HPLC	High Performance Liquid Chromatography
HPAE-PAD	High Performance Anion Exchange chromatography coupled with Pulsed Amperometric Detection
HST	Biologischer Hemmstofftest
ISO	International Organization for Standardization
LFGB	Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch)
LIMS	Laborinformations- und Managementsystem
LMIV	Lebensmittelinformationsverordnung (Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission)
LOAEL	Lowest Observed Adverse Effect Level – die niedrigste Dosis, bei der Auswirkungen auf das zentrale Nervensystem identifiziert wurden
NemV	Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel (Nahrungsergänzungsmittelverordnung)
NGS	Next Generation Sequencing – Zusammenfassung genanalytischer Verfahren, die eine sehr große Anzahl von DNA-Molekülen parallel sequenzieren können. Es handelt sich hierbei um eine Weiterentwicklung der zuvor bereits etablierten Sanger-Sequenzierung
NRKP	Nationaler Rückstandskontrollplan
PCB	Polychlorierte Biphenyle
RAPEX	Rapid Exchange of Information System – Europäisches Schnellwarnsystem für gefährliche Verbraucherprodukte
RASFF	Rapid Alert System for Food and Feed – Europäisches Schnellwarnsystem zur Informationsübermittlung und Warnung vor gesundheitlichen Gefahren im Verkehr mit

Abkürzung	Bedeutung
	Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen mit Lebensmittelkontakt und Futtermitteln
REACH-VO	Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 18. Dezember 2006 zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe (REACH), zur Schaffung einer Europäischen Chemikalienagentur, zur Änderung der Richtlinie 1999/45/EG und zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 793/93 des Rates, der Verordnung (EG) Nr. 1488/94 der Kommission, der Richtlinie 76/769/EWG des Rates sowie der Richtlinien 91/155/EWG, 93/67/EWG, 93/105/EG und 2000/21/EG der Kommission (Text von Bedeutung für den EWR)
RioPP	Risikoorientierte Probenplanung
SCCS	Scientific Committee on Consumer Safety (Wissenschaftlicher Ausschuss für Verbrauchersicherheit)
SOP	Standard Operating Procedure (Standardarbeitsanweisung)
TabakerzG	Gesetz über Tabakerzeugnisse und verwandte Erzeugnisse (Tabakerzeugnisgesetz)
TabakerzV	Verordnung über Tabakerzeugnisse und verwandte Erzeugnisse (Tabakerzeugnisverordnung)
TDI-Wert	Tolerierbare tägliche Dosis
THC	Tetrahydrocannabinol
Tier-LMÜV	Verordnung zur Regelung bestimmter Fragen der amtlichen Überwachung des Herstellens, Behandelns und Inverkehrbringens von Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung)
TL	Thermolumineszenz
VO	Verordnung
WeinÜV	Wein-Überwachungsverordnung
WRMG	Gesetz über die Umweltverträglichkeit von Wasch- und Reinigungsmitteln (Wasch- und Reinigungsmittelgesetz)

