



Amtliche Lebensmittelüberwachung in Thüringen

Jahresbericht 2023



Impressum

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

Internet: www.soziales.thueringen.de

Fotos: Titelbilder: pixabay/Alexas_Fotos, pixabay/gate74, pixabay/
whitesession
Foto Ministerin: Delf Zeh
Abb. 4: pixabay/Alexas_Fotos
Abb. 5: TLV
Abb. 6: pixabay/ckstockphoto
Abb. 7: pixabay/PublicDomainPictures
Abb. 13, 15. 16, 17, 18: TLV

Liebe Leserinnen und Leser,

als Ministerin für Arbeit, Soziales, Gesundheit, Frauen und Familie des Freistaats Thüringen freue ich mich, Ihnen den Jahresbericht der Lebensmittelüberwachung für das Jahr 2023 zu präsentieren.

Ich lade Sie herzlich ein, sich mit den darin enthaltenen Informationen vertraut zu machen und einen Einblick in die vielfältige Arbeit der amtlichen Lebensmittelüberwachung in Thüringen zu erhalten.



Der vorliegende Jahresbericht 2023 gibt einen umfassenden Überblick über die vielfältigen Aktivitäten und Ergebnisse der amtlichen Lebensmittelüberwachung im vergangenen Jahr, aber auch in die Herausforderungen, denen zu begegnen war. Er zeigt auf, wie kontinuierlich daran gearbeitet wird, die Sicherheit und rechtskonforme Beschaffenheit sowohl aller Lebensmittel als auch der kosmetischen Mittel, Bedarfsgegenstände und Tabakerzeugnisse entlang der gesamten Produktions- und Vertriebskette zu gewährleisten. Dabei stehen die zuständigen Behörden in engem Austausch mit den Unternehmen der Lebensmittelbranche, um gemeinsam für die Einhaltung höchster Standards zu sorgen.

Im Jahr 2023 wurde intensiv daran gearbeitet, die Standards in der Lebensmittelüberwachung kontinuierlich zu verbessern und den Verbraucherschutz zu stärken. Dies erfolgte einerseits durch technische Weiterentwicklungen. Aber auch durch gezielte Kontrollprogramme hat die amtliche Lebensmittelüberwachung dazu beigetragen, das Verbraucherschutzniveau im Freistaat Thüringen weiter zu steigern. Hierfür wurde in diesem Jahr unter anderem die Einhaltung gesetzlicher Hygienevorgaben von Getränkeschankanlagen sowie die Sauberkeit von Schlachtieren schwerpunktmäßig überprüft.

Die amtliche Lebensmittelüberwachung ist somit ein zentraler Baustein, um die Gesundheit und Sicherheit aller Verbraucherinnen und Verbraucher im Freistaat Thüringen zu gewährleisten.

Nicht zuletzt möchte ich daher allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern der amtlichen Lebensmittelüberwachung ganz besonders für ihr Engagement danken. Ihr unermüdlicher Einsatz trägt maßgeblich dazu bei, dass die Lebensmittel in unserem Land sicher und von hoher Qualität sind.

Abschließend möchte ich mich auch bei allen anderen Beteiligten bedanken, die durch ihre Zusammenarbeit und Unterstützung zum Erfolg unserer Arbeit beigetragen haben. Gemeinsam werden wir auch in Zukunft alles dafür tun, um den Verbraucherschutz zu stärken.

Es grüßt Sie herzlichst

A handwritten signature in black ink, reading 'Heike Werner'. The signature is written in a cursive, flowing style.

Heike Werner

Thüringer Ministerin für Arbeit, Soziales, Gesundheit, Frauen und Familie

Inhaltsverzeichnis

1	Grundlagen und Aufbau der Lebensmittelüberwachung.....	1
2	Vollzug der amtlichen Lebensmittelüberwachung	3
2.1	Kontrollen von Betrieben.....	3
2.1.1	Risikoorientierte Überwachung von Betrieben.....	3
2.1.2	Lebensmittelrechtliche Zulassung von Betrieben	7
2.2	Schwerpunktkontrollen.....	8
2.2.1	Thüringer Überwachungsschwerpunkt 2023	8
2.2.2	Bundesweiter Überwachungsplan 2023	9
2.2.3	Kontrolle des Internethandels mit Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen, kosmetischen Mitteln und Tabakerzeugnissen – G@ZIELT	11
2.2.4	Meldungen im Rahmen der europäischen Systeme für Amtshilfe.....	12
2.2.5	Kontrolleinheit Lebensmittelsicherheit	13
2.3	Einfuhrkontrollen	14
2.4	Schnellwarnsysteme	15
2.5	Fleischhygieneüberwachung	18
2.5.1	Fleischuntersuchungsstatistik.....	18
2.5.2	Schlachtung im Herkunftsbetrieb	19
2.6	Weitere Tätigkeiten des Dezernats „Lebensmittelüberwachung	20
3	Untersuchung von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und kosmetischen Mitteln	22
3.1	Von der Entnahme zum Sachverständigengutachten – der Weg der Probe ..	22
3.2	Probenuntersuchungen im Jahr 2023	29
3.2.1	Anzahl der untersuchten Proben.....	29
3.2.2	Untersuchungsergebnisse.....	32

3.3	Schwerpunkt- und Untersuchungsprogramme	38
3.3.1	Untersuchung von Tiefkühlbeeren auf Hepatitis A-Viren	38
3.3.2	Vorkommen von <i>Listeria monocytogenes</i> in Wurst-Aufschnittware von Thüringer Herstellern.....	40
3.3.3	Sie mögen es bunt? Darf es gern auch etwas mehr sein? – Untersuchungsergebnisse zu Feinen Backwaren mit gefärbten Anteilen	43
3.4	Bakteriologische Fleischuntersuchung	46
3.5	Vorbereitung und Einführung neuer Datenerfassungs- und Datenmeldestrukturen	47
3.6	Weitere Tätigkeiten mit Bezug zur amtlichen Untersuchung.....	48
4	Lebensmittelbedingte Erkrankungsgeschehen	49
5	Zusammenfassung.....	51
6	Anhang	53
6.1	Übersicht über Betriebskontrollen und Maßnahmen	53
6.2	Tabellarische Übersichten über die untersuchten Proben nach Warencode mit Beanstandungsgründen	56
6.3	Abkürzungen	64

1 Grundlagen und Aufbau der Lebensmittelüberwachung

Das Hauptziel der amtlichen Lebensmittelüberwachung ist die Sicherstellung des gesundheitlichen Verbraucherschutzes auf einem hohen Niveau. Kernaufgaben sind insofern der Schutz der Verbraucher:innen vor gesundheitlichen Gefahren sowie vor Irreführung und Täuschung durch Lebensmittel, Bedarfsgegenstände, kosmetische Mittel und Tabakerzeugnissen sowie die Überwachung der Einhaltung der damit zusammenhängenden lebensmittelrechtlichen Normen.

In Bezug auf Lebensmittel sind die allgemeinen Grundsätze, wie der Schutz der Gesundheit der Verbraucher:innen, der Schutz vor Irreführung und Täuschung, die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln sowie die unternehmerische Eigenverantwortung, in der sogenannten Lebensmittel-Basisverordnung, der Verordnung (EG) Nr. 178/2002, festgeschrieben. Für Lebensmittelbedarfsgegenstände enthält hingegen die Verordnung (EG) Nr. 1935/2004, für kosmetische Mittel die Verordnung (EG) Nr. 1223/2009 und für Tabakprodukte die Richtlinie 2014/40/EU entsprechende Verhaltens- und Schutzvorschriften.

Die Inhalte der oben genannten europäischen Verordnungen werden in der Bundesrepublik Deutschland durch das am 7. September 2005 in Kraft getretene Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch - LFGB) weiter ausgestaltet. Neben Lebensmitteln gilt das LFGB somit auch für Bedarfsgegenstände und Kosmetika. Die europäische Richtlinie für die Tabakerzeugnisse wurde hingegen im Gesetz über Tabakerzeugnisse und verwandte Erzeugnisse (Tabakerzeugnisgesetz - TabakerzG) umgesetzt. Darüber hinaus existieren noch zahlreiche weitere themen- oder produktspezifische Vorgaben auf europäischer und nationaler Ebene für die vorgenannten Erzeugnisgruppen.

In Deutschland sind gemäß Grundgesetz in Verbindung mit § 38 LFGB die Bundesländer für die amtliche Lebensmittelüberwachung zuständig. Im Freistaat nehmen die Thüringer Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämtern der Landkreise und kreisfreien Städte sowie das Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz unter der Fachaufsicht des Thüringer Ministeriums für Arbeit, Soziales, Gesundheit, Frauen und Familie die Aufgaben der amtlichen Lebensmittelüberwachung wahr.

Oberste Behörde	<p>Thüringer Ministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit, Frauen und Familie</p> <p>Aufgaben:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Umsetzung landesweiter Regelungen • Koordinierung der Überwachung auf Landesebene • Zusammenarbeit mit Bundesoberbehörden
Mittlere Behörde	<p>Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz</p> <p>Aufgaben:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Probenplanung • Probenuntersuchung • Probenbegutachtung
Untere Behörden	<p>21 Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter der Landkreise und kreisfreien Städte</p> <p>Aufgaben:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Betriebskontrollen und Probeentnahme vor Ort • Vollzug und Maßnahmen

Abbildung 1: Aufbau der amtlichen Lebensmittelüberwachung im Freistaat Thüringen

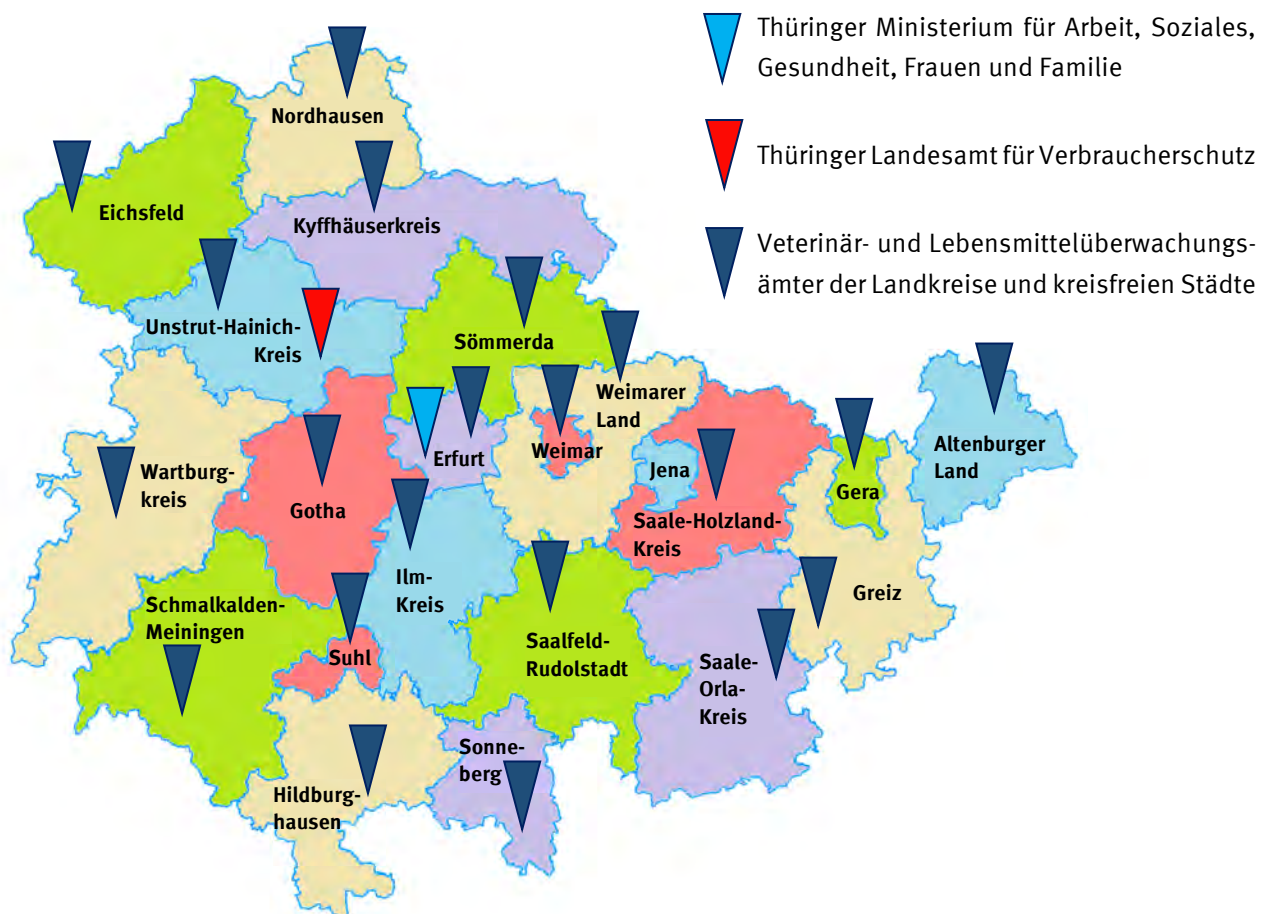


Abbildung 2: Übersichtskarte der Lebensmittelüberwachungsbehörden im Freistaat Thüringen

2 Vollzug der amtlichen Lebensmittelüberwachung

2.1 Kontrollen von Betrieben

2.1.1 Risikoorientierte Überwachung von Betrieben

Eine Säule der amtlichen Lebensmittelüberwachung in Thüringen ist die Überwachung der Lebensmittelunternehmen zur Gewährleistung einer sicheren Lebensmittelproduktion und -verarbeitung. Nach den Grundsätzen des europäischen Lebensmittelrechts tragen die Lebensmittelunternehmen 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. Grundlage der Lebensmittelproduktion ist die Basishygiene. Die Unternehmen legen Basishygienemaßnahmen, auch Präventivprogramme (engl. *prerequisite programs* [PrP]) genannt, und operative Präventivprogramme (engl. *operative prerequisite programs* [oPrP]) fest. Diese Maßnahmen geben die allgemeine produktionsbezogene Basishygiene für die notwendigen Mindeststandards der Betriebshygiene vor, um eine saubere und sichere Herstellung von Lebensmitteln zu gewährleisten. Zur Gewährung der Lebensmittelsicherheit arbeiten die Lebensmittelunternehmen darüber hinaus 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 Lebensmittelunternehmen 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.

Hierzu werden alle Betriebe und Einrichtungen, die Lebensmittel, Bedarfsgegenstände, kosmetische Mittel und Tabakerzeugnisse herstellen, importieren, be- oder verarbeiten und in den Verkehr bringen, systematisch in einem gemeinsamen elektronischen Informationssystem erfasst.

Die Mitarbeiter:innen der 21 Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter in Thüringen überprüfen die Lebensmittelunternehmen sowohl im Rahmen von unangekündigten, risikoorientierten planmäßigen als auch von anlassbezogenen Betriebskontrollen. Dabei wird kontrolliert, ob die rechtlichen Anforderungen durch die Lebensmittelunternehmen im Sinne des Verbraucherschutzes eingehalten werden

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 der 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 Verdacht oder Feststellung von Mängeln in Erzeugnissen (z. B. in Folge einer amtlichen Untersuchung), bei Beschwerden von Verbraucher:innen oder bei Erkrankungsgeschehen, die im Zusammenhang mit dem Verzehr von Lebensmitteln stehen können, durchgeführt.

Sofern bei den Kontrollen in den Betrieben Mängel festgestellt werden, werden passende Maßnahmen angeordnet und nach einer angemessenen Zeit geprüft, ob die Mängel abgestellt wurden. Alle Kontrollen und deren Ergebnisse sowie die Probenahmen und Untersuchungsergebnisse werden in dem vorgenannten elektronischen Informationssystem dokumentiert.

Neben den Betriebskontrollen gehört die amtliche Entnahme von Proben für Laboruntersuchungen zu den Aufgaben der Lebensmittelüberwachung (siehe Kapitel 3). 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.

Im Jahr 2023 waren in Thüringen 32.120 Betriebe registriert, die der Überwachung durch die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter unterlagen. Die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter kontrollierten im Berichtsjahr insgesamt 12.553 Betriebe (39 % der Betriebe) und führten in diesen Betrieben 23.862 Kontrollen durch.

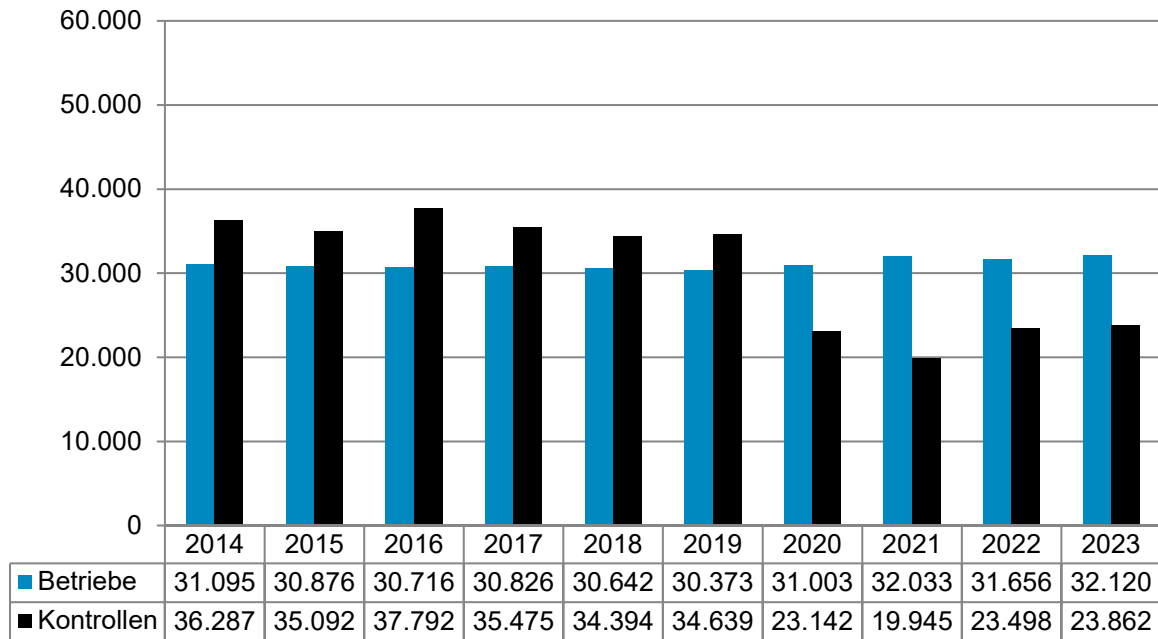


Abbildung 3: Anzahl der Betriebe und der Kontrollen in den Jahren 2014 bis 2023

Im Jahr 2023 blieben die Kontrollzahlen im Vergleich zum Vorjahr 2022 relativ konstant – siehe Abbildung 3–, wobei ein geringfügiger Anstieg festgestellt werden konnte. Dieser Anstieg deckt sich mit dem prozentualen Anstieg der registrierten Lebensmittelbetriebe 2023 in Thüringen.

Bei den amtlichen Kontrollen wurden im Jahr 2023 in 1028 Betrieben (3 % der Thüringer Betriebe) Mängel festgestellt. Die Thüringer Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter haben aufgrund der festgestellten Verstöße 873 Verfügungen zur Abstellung der Mängel erlassen. In zehn Fällen stellten sie nicht verkehrsfähige Lebensmittel, Bedarfsgegenstände und kosmetische Mittel sicher. Lebensmittel werden als nicht verkehrsfähig sichergestellt, wenn sie den rechtlichen Bestimmungen nicht entsprechen, aber der weitere Umgang damit noch zu klären ist bzw. die Beseitigung unter behördlicher Aufsicht nicht unmittelbar möglich ist. In 22 Fällen mussten Betriebe geschlossen werden. Die Betriebsschließungen wurden nach Beseitigung der Mängel wieder aufgehoben. Schließungsgründe waren hauptsächlich erhebliche hygienische bzw. bauliche Mängel wie Schädlingsbefall oder kaputte Wände, Decken und Fußböden.

Die angeordneten Maßnahmen dienen dazu, festgestellte Verstöße zu beseitigen und künftigen Verstößen vorzubeugen.

Neben Maßnahmen wie Anordnungen, Sicherstellungen und Betriebsschließungen können durch die Lebensmittelüberwachung Sanktionen verhängt werden. Hierzu zählen Verwarnungen, Bußgeldverfahren und die Abgabe eines Sachverhaltes an die Staatsanwaltschaft bei Verdacht auf das Vorliegen eines Straftatbestands. Mit Verwarnungen oder Bußgeldverfahren sowie Strafanzeigen soll fahrlässiges oder vorsätzliches Fehlverhalten geahndet werden.

Verwarnungen sprechen die Behörden der Lebensmittelüberwachung bei geringfügigen Verstößen aus. Dies war im Jahr 2023 in 450 Fällen nötig.

Wegen Verstößen gegen das Lebensmittelrecht wurden 215 Bußgeldverfahren eingeleitet. Gründe hierfür waren beispielsweise erhebliche hygienische und bauliche Mängel wie ungeeignete Lagerbedingungen für Lebensmittel, schmutzige Betriebsstätten, fehlende Belüftung oder fehlende Reinigungsmöglichkeiten.

In 42 Fällen lagen Verstöße vor, die strafbewehrt sind, u. a. wegen

- ◆ Inverkehrbringen von „Sommerblüten Honig“ unter irreführender Kennzeichnung bzw. Werbung mit Selbstverständlichkeiten.
- ◆ unzulässiger Verwendung von Zusatzstoffen/Höchstmengenüberschreitung von Geschmacksverstärkern (Glutaminsäure) beim Inverkehrbringen des Fertiggerichts „Gebratene Nudeln mit knuspriger Ente“.
- ◆ Inverkehrbringen von „Leberwurst (Hausmacher)“ unter irreführender Kennzeichnung in Bezug auf die Zusammensetzung des Lebensmittels.
- ◆ Inverkehrbringen von „Thüringer Gehacktes gekocht“ unter irreführender Kennzeichnung in Bezug auf die Identität und die Eigenschaften des Lebensmittels. Inverkehrbringen von „Taccino Cotto halal“ in einem Speiseimbiss unter der Bezeichnung Schinken. Als Schinken dürfen nur qualitativ hochwertige Produkte bezeichnet werden. Zur Herstellung von Schinken werden nur unzerkleinerte Fleischteilstücke wie Ober- und Unterschale, Nuss und/oder Hüfte eingesetzt. Taccino Cotto ist ein gegartes Erzeugnis aus gepökeltem Putenfleisch (auch als Formfleisch bezeichnet), überwiegend fein zerkleinert, mit Trinkwasser und Stärke. Taccino Cotto ist (im Gegensatz zu Schinken) vor dem Verzehr durchzu-erhitzen. Bei Formfleisch-Schinken handelt es sich um Kochpökelwaren, die im Gegensatz zu Hinterschinken und Vorderschinken nicht aus Muskulatur im natürlichen Muskelverband hergestellt, sondern aus Muskelfleischstücken zusammengefügt werden. Damit die Verbraucher:innen über die wahre Natur dieser Erzeugnisse nicht getäuscht wird, müssen geformte Kochpökelwaren entsprechend bezeichnet werden, z. B. als „Formfleischvorderschinken“. Dies gilt ebenso für Speisekarten. Dem Imbissbetrieb wurde aufgegeben, das angebotene Produkt im Verkaufsraum korrekt zu bezeichnen, die Speisekarte entsprechend anzupassen und damit die Verbraucher:innen über die tatsächlich angebotenen Erzeugnisse zu informieren.

In diesen Fällen wurden durch die Thüringer Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter die jeweiligen Sachverhalte als Verdacht auf das Vorliegen einer Straftat an die Staatsanwaltschaft zur weiteren Verfolgung abgegeben.

Tabelle 1 zeigt die Anzahl der in Thüringen durchgeführten amtlichen Maßnahmen in den Jahren 2014 bis 2023. In den drei Jahren 2014 bis 2016 änderte sich die Anzahl nur geringfügig. Ab dem Jahr 2017 ist die Anzahl an Verfügungen gestiegen und die Anzahl an

Verwarnungen deutlich zurückgegangen. Dies ist auf eine Änderung der statistischen Erfassung im Jahr 2017 zurückzuführen, 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.

Jahr	Verfügungen	Sicherstellungen	Betriebs-schließungen	Bußgelder	Verwarnungen	Strafanzeigen
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
2022	765	5	13	161	512	28
2023	873	10	22	215	450	42

Tabelle 1: Amtliche Maßnahmen im Zusammenhang mit der Lebensmittelüberwachung in Thüringer Betrieben in den Jahren 2014 bis 2023

2.1.2 Lebensmittelrechtliche Zulassung von Betrieben

Grundsätzlich benötigen Betriebe, die Lebensmittel tierischen Ursprungs in den Verkehr bringen, nach dem europäischen Lebensmittelrecht eine lebensmittelrechtliche Zulassung. Um eine lebensmittelrechtliche Zulassung zu erlangen, muss der jeweilige Betrieb gegenüber der Zulassungsbehörde nachweisen, dass er über geeignete Verfahren verfügt, um sichere Produkte in Verkehr zu bringen. Nimmt ein Lebensmittelunternehmen seine Tätigkeit neu auf, ist der Betrieb baulich geeignet und sind seine Pläne plausibel, wird eine vorläufige Zulassung erteilt. Bestehen noch Defizite hinsichtlich betriebseigener Kontrollen, kann eine Zulassung befristet erteilt werden. Erst wenn alle lebensmittelrechtlichen Anforderungen erfüllt sind, wird eine unbefristete Zulassung beschieden. Je nach Vermarktungsweg und -umfang und je nach Tätigkeit können Ausnahmen von der Zulassungspflicht bestehen. Sie besteht jedoch immer für Schlachtbetriebe von Haushuftieren und von 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 2023 waren in Thüringen 568 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 24 Lebensmittelunternehmen. Dabei erhielten 18 Betriebe ihre Zulassung durch das Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz und sechs Betriebe durch die in diesen Fällen 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 Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Anforderungen und Voraussetzungen geprüft.

Im Vorfeld wurde vom Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz in 21 Fällen eine vorläufige Zulassung erteilt, damit diese Lebensmittelbetriebe ihre Tätigkeit aufnehmen konnten. Weiterhin erteilte das Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz als zuständige Zulassungsbehörde 45 befristete Zulassungen bzw. verlängerte Zulassungen, so dass die Lebensmittelunternehmen erforderliche Korrekturmaßnahmen abschließen konnten. In sieben Fällen wurden Anträge durch Lebensmittelunternehmer:innen zurückgenommen. Bei 26 Betrieben waren Anpassungen des bestehenden Zulassungsbescheides, wie z. B. aufgrund veränderter Verantwortlichkeiten oder Namensänderungen, durch das Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz bzw. die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter notwendig.

Im Berichtsjahr stellten 13 Lebensmittelunternehmen ihre zulassungspflichtigen Tätigkeiten ein und verzichteten auf ihre lebensmittelrechtliche Zulassung.

2.2 Schwerpunktkontrollen

Neben den planmäßigen, risikoorientierten Kontrollen führen die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter in Abstimmung mit dem Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz verschiedene Überwachungsprogramme zu aktuellen Themen durch.

2.2.1 Thüringer Überwachungsschwerpunkt 2023

Schwerpunkt saubere Schlachttiere

Fell-, Haut- oder Gefiederverschmutzungen, die im Herkunftsbetrieb oder während des Transports entstehen, stellen in Verbindung mit Fehlern in der Schlachttechnik eine der Hauptursachen für mikrobielle Kontaminationen der Schlachtkörper dar. Dies ist relevant für den Schutz der Verbraucher:innen. Darüber hinaus können starke Verschmutzungen von Schlachttieren auch tierschutzrelevant sein.

Die Lebensmittelunternehmen auf Ebene der Primärproduktion sind rechtlich verpflichtet, Maßnahmen zu ergreifen, um die Sauberkeit von Schlachttieren sicherzustellen. Schlachthöfe sind rechtlich verpflichtet, kontinuierlich und ordnungsgemäß ein HACCP-gestütztes Verfahren anzuwenden, um sicherzustellen, dass so weit wie möglich nur

saubere Tiere in die Räumlichkeiten des Schlachtbetriebs aufgenommen werden. Jedoch zeigten sich in den vergangenen Jahren im Rahmen eines Audits der Europäischen Kommission Defizite bezüglich der Sauberkeit von Rindern als Schlachttieren in Deutschland. Anlassbezogen kontrollierten die Lebensmittel- und Veterinärüberwachungsbehörden deshalb im Rahmen des Thüringer Überwachungsschwerpunkts 2023 visuell die Sauberkeit von Rindern, Schweinen und Geflügel im Rahmen der Schlachttieruntersuchung und beurteilten die Geeignetheit der HACCP-gestützten betrieblichen Verfahren.

Im Rahmen des Überwachungsschwerpunktes kontrollierten die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter elf größere Schlachtbetriebe für Rinder, Schweine, Geflügel oder einer Kombination der genannten Tierarten. Im Zuge der Kontrollen kam es zu vier Beanstandungen.

Drei der vier Beanstandungen betrafen die Sauberkeit der Schlachttiere und wurden während unterschiedlicher Kontrollen in demselben Schlachtbetrieb festgestellt. Bei übermäßig verschmutzten Schlachttieren wurden von betrieblicher Seite und gegebenenfalls ergänzend von amtlicher Seite Maßnahmen ergriffen. Hierunter fallen intensivierete Kontrollen der betroffenen Schlachtkörper während und nach der Schlachtung. Weiterhin wurde bei übermäßig schmutzigen Schlachttieren das Blut aus Hygienegründen verworfen, da ein Kontakt des Blutes mit dem Tierkörper beim Entbluten – und damit einer Verunreinigung des Blutes mit Keimen – aufgrund der Ausstattung des Schlachtbetriebes und der verwendeten Schlachttechnik nicht ausgeschlossen werden konnte. Eine andere Maßnahme stellte die Reinigung der lebenden Schlachttiere in den Wartebuchten dar.

Die vierte Beanstandung betraf das Fehlen eines HACCP-gestützten Verfahrens in einem Schlachtbetrieb. Zudem wurde keine kontinuierliche bzw. vollständige Dokumentation zur Sauberkeit der Schlachttiere durchgeführt und die Mitarbeiter:innen unregelmäßig im Umgang mit der Sauberkeit der Schlachttiere geschult. Das zuständige Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt verfügte die Mängelbehebung schriftlich.

Trotz der vorgefundenen Beanstandungen lag keine Gefährdung des Verbraucherschutzes vor.

2.2.2 Bundesweiter Überwachungsplan 2023

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 2023 erzielten Ergebnisse werden an dieser Stelle vorab dargestellt.

Überprüfung von Getränkeschankanlagen für Bier in Schank- und Speisewirtschaften

In einem bereits im Jahr 2018 in einigen Bundesländern durchgeführten Betriebskontrollprogramm zur „Überprüfung von Getränkeschankanlagen/ Getränkelagerräumen“ wurden bezüglich der Sauberkeit und Ausstattung der Anlagen zahlreiche Mängel festgestellt. Daraus resultierend wurde das Thema als bundesweiter Betriebskontrollschwerpunkt für das Jahr 2023 erneut berücksichtigt. Um vergleichbare Daten in Bezug auf die Überprüfung der Sauberkeit und den baulichen Zustand der Getränkeschankanlagen der Ausschankbetriebe zu erheben, wurde eine bundesweit einheitliche Checkliste mit Schwerpunktfragen verwendet. Basierend auf den Vorgaben des Überwachungsprogrammes prüften die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter im Rahmen der risikoorientierten Betriebskontrolle die Sauberkeit und die baulichen Voraussetzungen der Schankanlagen in den Betrieben. Weiterhin überprüften sie den Reinigungszustand der Anlagen und verwendeten Gerätschaften. Im Fokus standen dabei alle gastronomischen Betriebe und Schankwirtschaften, die Getränkeschankanlagen betreiben.

Die Kontrollen der Thüringer Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter erfolgten im Rahmen des bundesweiten Überwachungsprogrammes auf der Grundlage der Verordnung über Lebensmittelhygiene (Verordnung (EG) Nr. 852/2004) und der DIN 6650 für Getränkeschankanlagen. Diese Vorschriften beinhalten Anforderungen an die Hygiene der Bau- und Anlagenteile, die wirksame Reinigung sowie hygienische Auflagen für die Errichtung von Schankanlagen.

Getränkeschankanlagen sind offene Systeme, in die Verschmutzungen eindringen können. Somit können die Getränke aus Zapfanlagen durch Mikroorganismen, Schimmelsporen, Schmutz und Gerüche nachteilig beeinflusst werden. Deshalb ist es wichtig, dass die Betriebsinhaber:innen die Getränkeschankanlagen regelmäßig hygienisch reinigen und die baulichen Anforderungen einhalten.

Insgesamt kontrollierten die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter im Zusammenhang mit diesem Betriebskontrollprogramm 120 Betriebe mit Schankanlagensystemen. Bei den Kontrollen wurden insbesondere die Hygiene der Getränkeleitungen (inkl. Zapfhähne, Zapfköpfe) und die verwendeten Reinigungsmittel (Schwammkugeln, Bürsten, Tücher) sowie die dazugehörigen Reinigungsintervalle überprüft. Des Weiteren nahmen die Lebensmittelkontrolleur:innen das betriebliche Umfeld der Getränkeschankanlagen sowie die durchgeführten Reinigungsleistungen mit der dazugehörigen Dokumentation in Augenschein.

Im Ergebnis konnten in 69% der Betriebe keine Verstöße oder nur geringe Mängel festgestellt werden. In Bezug auf die Überprüfung von Verschmutzungsindikatoren an Schankanlagenteilen und Fasskühlern, der Reinigung der Schankanlagenleitungen, der Zapfhähne und der Zapfköpfe sowie der verwendeten Spüleinrichtungen für Gläser und Reinigungsgegenstände wurden die Anforderungen zum großen Teil eingehalten. Hinsichtlich des sachgemäßen Umgangs mit Reinigungs- und Desinfektionsmittel für die Anlagenreinigung und die dazugehörige Dokumentation ergaben sich ebenfalls nur geringfügige Mängel. Die Betriebsinhaber:innen der Schankwirtschaften und

Gastronomiebetriebe schulen zudem das Personal regelmäßig über die Einhaltung der allgemeinen Hygieneanforderungen.

In 37 Betrieben (31 % der kontrollierten Betriebe) mussten die Behörden aufgrund von Feststellungen Maßnahmen ergreifen. Die Mängel bezogen sich hauptsächlich auf bauliche Beanstandungen sowie die mangelhafte Reinigung der Schankanlage und die Verwendung von schmutzigen, abgenutzten Reinigungsmaterial.

In den 120 kontrollierten Lebensmittelbetrieben wurden somit insgesamt 59 Belehrungen sowie sechs mündliche Verwarnungen und eine schriftliche Verwarnung ausgesprochen. In vier Betrieben wurden erhebliche Mängel festgestellt. Für zwei Betriebe wurde deshalb jeweils ein Bußgeldverfahren eingeleitet.

2.2.3 Kontrolle des Internethandels mit Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen, 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 Jahr 2023 übermittelte das BVL Rechercheergebnisse zu folgenden Produkten, bei denen die Thüringer Lebensmittelüberwachungsbehörden tätig werden mussten:

- ◆ alkoholhaltiges Getränk, in welchem ein nicht zugelassenes neuartiges Lebensmittel enthalten war und
- ◆ zu hoher Gehalt an Melamin in Geschirr aus Kunststoff mit Bambusfasern.

In den genannten Fällen kontrollierten die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter die belieferten Unternehmen, 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 der Thüringer Händler.

Die Zentralstelle G@ZIELT führte im Berichtsjahr zudem folgende Recherche-Programme durch, die vorher mit den Bundesländern abgestimmt wurden:

- ◆ Biozide in funktionellen Textilien und
- ◆ Elemente in Zahnreinigungspulver.

Zum Inhalt dieser Programme gehörte neben der Identifikation von maßgeblichen Händler:innen und Angeboten für Verbraucher:innen im Internet auch die Entnahme von Proben bei Thüringer Anbieter:innen und die Untersuchung dieser Produkte im Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz. Eine gemeinsame Auswertung der Untersuchungsergebnisse aller beteiligten Bundesländer erfolgt durch das BVL und wird im Rahmen des nationalen Jahresberichts zum Lebensmittel-Monitoring veröffentlicht.

Sofern Verbraucher:innen oder Unternehmen im Online-Handel Produkte entdecken, bei denen Zweifel an der Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften bestehen, können sie sich, wie auch bei Produkten im stationären Handel, jederzeit an die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter oder an das Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz wenden. Einen solchen Hinweis erhielt das Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz im Juli 2023. Demnach wurde auf der Internetseite eines großen Internethändlers ein Teeerzeugnis angeboten, welches als nicht zugelassenes neuartiges Lebensmittel einzustufen ist. Diese Einstufung war bereits durch ein Gerichtsurteil aus einem anderen Bundesland bestätigt worden. Da bei solchen überregionalen Anbietern im Online-Handel das Löschen von rechtswidrigen Angeboten auf den entsprechenden Internetseiten durch die Zentralstelle G@ZIELT im Auftrag der Bundesländer gemäß § 38 b Absatz 1 und 2 des LFGB veranlasst wird, wurde der Sachverhalt durch das Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz an die Zentralstelle G@ZIELT übermittelt. Das o. g. Angebot eines Teeerzeugnisses wurde daraufhin von der Internetseite gelöscht.

2.2.4 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 und erforderlichenfalls eine grenzüberschreitende Verfolgung von Verstößen oder Lieferketten initiiert werden.

Als Thüringer Kontaktstelle für beide Amtshilfesysteme fungiert Dezernat 23 „Lebensmittelüberwachung“ des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz. Diese Kontaktstelle ist sowohl für das Erstellen von Thüringer Amtshilfeersuchen an andere Mitgliedsstaaten als auch für die Bearbeitung bzw. die Weitergabe von Amtshilfeanfragen zuständig, die an Thüringer Behörden gerichtet sind.

Im Jahr 2023 bearbeitete die Thüringer Kontaktstelle 14 Amtshilfeersuchen anderer Mitgliedstaaten. Mehrere dieser Vorgänge bezogen sich auf ein in Thüringen ansässiges Importunternehmen von Lebensmitteln aus Drittstaaten (z. B. aus den USA und Kanada). Die von dieser Firma importierten Lebensmittel wurden in Deutschland und in anderen EU-Mitgliedsstaaten in den Verkehr gebracht. Bei amtlichen Kontrollen kam es bei mehreren Produkten zu Beanstandungen. Das Thüringer Importunternehmen beachtete in den meisten Fällen nicht, dass die importierten Lebensmittel Zusatzstoffe enthielten, die zwar in den Herkunftsstaaten eingesetzt werden dürfen, nicht aber in der EU, da hier andere Vorschriften für den Einsatz von Zusatzstoffen in Lebensmitteln gelten. Aus diesem Grunde war das Inverkehrbringen dieser Lebensmittel in der EU nicht zulässig und sollte

durch das zuständige Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt unterbunden werden. Dieses verhängte umgehend ein Inverkehrbringungsverbot für die beanstandeten Erzeugnisse. Das Importunternehmen veranlasste daraufhin eine Rücknahme dieser Erzeugnisse vom Markt.

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

Auf der Grundlage eines Gutachtens des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz wurde eine AAC-Meldung erstellt und an die Lebensmittelüberwachungsbehörden in der Tschechischen Republik übermittelt. Inhaltlich ging es bei dieser Meldung um einen Fehler bei der Kennzeichnung eines tschechischen Bieres. Die Angabe des Bitterstoffgehalts auf dem Etikett dieses Bieres entsprach nicht den Vorgaben der europäischen Kennzeichnungsvorschriften für Lebensmittel. Die zuständigen Behörden der Tschechischen Republik wurden daher gebeten, eine Behebung dieses Kennzeichnungsmangels beim verantwortlichen Herstellungsunternehmens zu erwirken.

AAC-FF-Meldungen (Lebensmittelbetrug)

In Thüringen mussten im Jahr 2023 keine AAC-FF-Meldungen erstellt bzw. bearbeitet werden.

2.2.5 Kontrolleinheit Lebensmittelsicherheit

Die Kontrolleinheit Lebensmittelsicherheit ist im Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz angesiedelt und besteht aus einem interdisziplinären Team. Im Jahr 2023 wurden Betriebskontrollen zur Unterstützung der Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter der Landkreise und kreisfreien Städte organisiert und durchgeführt. Weiterhin finden Kontrollen aus besonderem Anlass statt, z. B. im Rahmen von Ausfuhren in Drittländer, beim Vorliegen gravierender Mängel oder beim Vorkommen nicht sicherer Lebensmittel. Die Kontrolleinheit Lebensmittelsicherheit begleitete in ihrer Funktion als Fachaufsicht außerdem die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter bei Konditionalitätskontrollen. Im Rahmen dieser Kontrollen wird geprüft, ob Landwirtschaftsbetriebe die rechtlichen Anforderungen zur Gewährung von Agrarzahlungen der Europäischen Union einhalten. Die betroffenen Rechtsbereiche der Europäischen Union umfassen Klima und Umwelt (einschließlich Böden, Wasser und biologische Vielfalt von Ökosystemen), öffentliche Gesundheit und Pflanzengesundheit sowie Tierschutz. Des Weiteren beteiligte sich die Kontrolleinheit Lebensmittelsicherheit an der Organisation und Durchführung von Dienstberatungen und Fortbildungsveranstaltungen für das amtliche Lebensmittelüberwachungspersonal aus Thüringen.

Im Jahr 2023 wurden acht interdisziplinäre Teamkontrollen in sieben Betrieben durchgeführt.

Fünf dieser Kontrollen fanden vor dem Hintergrund der Ausfuhr von Lebensmittel in Drittländern statt. Der Fokus der Kontrolle lag hierbei auf der Einhaltung der Drittlandanforderungen sowie der europäischen Zulassungsvoraussetzungen durch die

im Drittland gelisteten Thüringer Betriebe. So wurde eine der fünf Kontrollen in einem Betrieb durchgeführt, der für die Ausfuhr in die Vereinigten Staaten von Amerika (USA) zugelassen ist. Hierbei wurden Hinweise aus einem vorangegangenen Audit durch den *Food Safety Inspection Service* der USA berücksichtigt. Erforderliche Verbesserungen wurden z. T. bereits im Vorfeld eigenständig durch den Betrieb umgesetzt.

Derzeit strebt ein weiterer Herstellungsbetrieb in Thüringen die Zulassung zur Ausfuhr von Fleischerzeugnissen in die USA an. In diesem Zusammenhang fanden im Jahr 2023 die zwei Kontrollen statt, wobei die umfangreichen betrieblichen Anlagen und Abläufe begutachtet wurden. Anschließend wurden weitere erforderliche betriebliche Maßnahmen besprochen, nach deren Umsetzung weitere Kontrollen im Jahr 2024 vorgesehen sind.

In einem Geflügelschlachtbetrieb erfolgte eine Kontrolle in den Bereichen der Schlachtung und Zerlegung auf Einhaltung der europäischen Zulassungsvoraussetzungen. Die Einhaltung der Zulassungsvoraussetzungen ist Grundlage dafür, dass die hergestellten Lebensmittel in den Verkehr gebracht werden dürfen und ist u. a. auch die Bedingung für die Erlaubnis zum Export von tierischen Lebensmitteln in Drittländer. Bei der Kontrolle wurden u. a. Mängel hinsichtlich der Reinigung und Desinfektion festgestellt. Des Weiteren wurden in verschiedenen Betriebsbereichen bauliche Mängel, wie z. B. Fliesenschäden und Fußbodenschäden, ermittelt. Eine erneute Überprüfung der Kontrolleinheit Lebensmittelsicherheit wird aufgrund weiterer umfangreicher betrieblicher Umbau- und Sanierungsmaßnahmen im Jahr 2024 stattfinden.

In einem weiteren fleischverarbeitenden Betrieb erfolgte zu Beginn des Jahres 2023 eine Kontrolle auf Einhaltung der Zulassungsvoraussetzungen der Europäischen Union, u. a. im Zusammenhang mit der Ausfuhr in das Vereinigte Königreich. Bei der Kontrolle wurden u. a. Mängel hinsichtlich der Reinigung und Desinfektion sowie in der E2-Kistenreinigung festgestellt. Bei der Lagerung von Lebensmitteln wurden ebenfalls Mängel ermittelt und unverzüglich abgestellt. Des Weiteren wurden in verschiedenen Betriebsbereichen kleinere bauliche Mängel, wie z. B. Fliesenschäden, festgestellt. Diese wurden im Nachgang zur Kontrolle durch den Betrieb behoben.

Bei drei Kontrollen der zuständigen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter von Landwirtschaftsbetrieben, die Empfänger von Direktzahlungen der EU sind, wirkte die Kontrolleinheit Lebensmittelsicherheit im Rahmen ihrer Funktion als Fachaufsicht begleitend mit. Dabei wurden keine Abweichungen im Prüfverfahren der kontrollierten Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter festgestellt.

2.3 Einfuhrkontrollen

Die amtliche Überwachung der Einfuhr von Lebensmitteln tierischen Ursprungs aus Drittstaaten erfolgt an den Außengrenzen der Europäischen Union. Als Binnenland ohne direkte EU-Außengrenze ist der Freistaat Thüringen hiervon in der Regel 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.

In Tabelle 2 sind die Mengen an Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs angegeben, die aus Drittstaaten stammten und von den Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämtern kontrolliert wurden.

Lebensmittel	Menge	Herkunftsland
Pfifferlinge, ganz	100 g	Bosnien Herzegowina
Steinpilze, geschnitten	100 g	Bosnien Herzegowina
Kartoffeln	2.000 g	Ägypten
Oregano, gerebelt	50 g	Türkei

Tabelle 2: Kontrolle von aus Drittstaaten eingeführten pflanzlichen Lebensmitteln nach Thüringen im Jahr 2023

Zusammenfassend kann gesagt werden, dass die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter im Jahr 2023 nur eine geringe Menge an pflanzlichen Lebensmitteln aus Drittstaaten in diesem Zusammenhang kontrollieren mussten. Auffälligkeiten gab es dabei nicht.

2.4 Schnellwarnsysteme

Das europäische Schnellwarnsystem RASFF (**R**apid **A**lert **S**ystem for **F**ood and **F**eed) wurde eingerichtet, um gesundheitlich relevante Meldungen, die Lebensmittel und Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt betreffen, zwischen den Mitgliedstaaten auszutauschen. Bei kosmetischen Mitteln und sonstigen Bedarfsgegenständen, einschließlich Spielwaren, gibt es für derartige Meldungen das europäische Schnellwarnsystem RAPEX (**R**apid **E**xchange of Information System), welches wiederum ein Bestandteil des europäischen Schnellwarnportals „Safety Gate“ gemäß Verordnung (EU) 2023/988 ist.

Bei den nachfolgenden Sachverhalten war Thüringen unmittelbar betroffen. Hier mussten die zuständigen Thüringer Behörden Maßnahmen veranlassen bzw. entsprechende Meldungen erstellen.

Von Thüringen ausgehende Meldungen

Auf der Grundlage von Gutachten des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz wurden bei neun Erzeugnissen Meldungen für die europäischen Schnellwarnsysteme **RASFF** und **RAPEX** erstellt. Es handelte sich hier um folgende Produkte, bei denen nicht ausgeschlossen werden konnte, dass von ihnen eine gesundheitliche Gefahr ausging:

- ◆ ein zu hoher Gehalt an Tetra-Hydro-Cannabinol in Hanfblütentee (RASFF),
- ◆ Nachweis von Salmonellen in Gänsekeulen (RASFF),
- ◆ in zwei Fällen ein zu hoher Jodgehalt bei getrockneten Algen (RASFF),
- ◆ Nachweis von Salmonellen in Paprikapulver (RASFF),
- ◆ Nachweis von Salmonellen in Sesam-Mus (RASFF),
- ◆ Nachweis von Salmonellen in Hackfleisch-Röllchen (RASFF),
- ◆ Nachweis von Chrom VI in einer Ledertasche (RAPEX),
- ◆ Nickellässigkeit bei Ohringen (RAPEX).

Bei allen genannten Produkten leiteten die zuständigen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämtern unverzüglich die notwendigen Maßnahmen ein (z. B. Sicherstellung der Produkte, Überwachung des Rückrufs bzw. der Rücknahme der Erzeugnisse und Information der für den Herstellungs- oder Importbetrieb zuständigen Behörden).

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 fest, welche amtlichen Maßnahmen durchzuführen sind (z. B. Sicherstellung der Erzeugnisse, Überwachung eines Produktrückrufs oder einer Produktrücknahme). Die Meldungen werden von der Thüringer Kontaktstelle 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 2023 wurden durch die Thüringer Kontaktstelle in diesem Zusammenhang Warnmeldungen zu den folgenden Produktgruppen gesichtet und ausgewertet:

- ◆ 330 Lebensmittel tierischer Herkunft,
- ◆ 888 Lebensmittel nichttierischer Herkunft,
- ◆ 36 Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt,
- ◆ 295 sonstige Bedarfsgegenstände,
- ◆ 137 Spielwaren,
- ◆ 1.091 kosmetische Mittel.

Über alle Produktgruppen hinweg ergab sich in 356 Fällen, dass in den Warnmeldungen genannte potentiell gesundheitsschädliche Produkte auch in Thüringen in den Verkehr

gelangt sein konnten und daher entsprechende amtliche Maßnahmen eingeleitet werden mussten. Die betroffenen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter wurden über die Lieferwege der betreffenden Produkte informiert und um weitere Veranlassung gebeten.

Information der Öffentlichkeit über nicht sichere Lebensmittel

Im Jahr 2023 stellte das Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz auf dem Informationsportal www.lebensmittelwarnung.de 13 Meldungen ein und schloss sich in 145 Fällen Meldungen anderer Bundesländer an, da die in diesen Meldungen genannten Lebensmittel auch in Thüringen in den Verkehr gelangt waren. Bei den 13 Thüringer Veröffentlichungen in diesem Informationsportal handelte es sich um folgende Sachverhalte:

- ◆ Nachweis von Listerien in Knackwürsten mit und ohne Knoblauch,
- ◆ Nachweis von Listerien in Weichkäse
- ◆ Nachweis von Listerien in Fleischsalat,
- ◆ Nachweis von Listerien in Knackwurst mit Knoblauch,
- ◆ Nachweis von Salmonellen in Knackwurst,
- ◆ Nachweis des nicht gekennzeichneten Allergens Sesam in Mais Tostadas,
- ◆ Nachweis von Listerien in Teewurst und Knackwurst,
- ◆ Nachweis von Verotoxin-bildenden Escherichia coli in Knackwurst,
- ◆ Nachweis von Verotoxin-bildenden Escherichia coli in Hirschknackwurst,
- ◆ Nachweis von Verotoxin-bildenden Escherichia coli in Hirschkeule,
- ◆ Nachweis von Listerien in Geflügel-Schinkenpastete,
- ◆ Nachweis von Listerien in Pizza-Fleischkäse,
- ◆ zu hoher Capsaicin-Gehalt in Mais-Tortilla-Chips mit Chili.

Ein besonderes Ereignis stellten im Jahr 2023 die Warnungen vor den o. g. Mais-Tortilla-Chips mit Chili dar. Es handelte sich bei diesem Erzeugnis einer tschechischen Firma um ein Knabbergebäck, welches aufgrund des darin verarbeiteten Chili einen äußerst hohen Capsaicin-Gehalt und somit eine enorme Schärfe aufwies. Einerseits wurde auf der Verpackung dieses Erzeugnisses vor der besonderen Schärfe gewarnt. Andererseits wurde das Produkt so beworben, dass seine besondere Eignung für „Mutproben“ bzw. sogenannte „Scharfess-Wettbewerbe“ erkennbar war. Diese Werbung hatte besonders bei Jugendlichen und jungen Erwachsenen großen Erfolg und in den sozialen Netzwerken verbreiteten sich schnell entsprechende Filme und Fotos. Aufgrund zahlreicher Fallberichte von akuten Gesundheitsschädigungen bei Jugendlichen nach dem Verzehr der Chips (z. B. Hautreizungen, Magenschmerzen, Atemnot, Kreislaufkollaps) geriet das Erzeugnis in den Fokus der Behörden der amtlichen Lebensmittelüberwachung. Die Mais-Tortilla-Chips wurden daraufhin als gesundheitsschädliches Lebensmittel eingestuft.

Die nun notwendigen Einstellungen auf dem o. g. Informationsportal wurden von den drei Ländern vorgenommen, in denen die Importbetriebe der Ware ihren Sitz hatten (Niedersachsen, Hessen und Thüringen). Alle anderen Länder schlossen sich diesen Warnungen an. Der tschechische Herstellungsbetrieb nahm daraufhin den kompletten Warenbestand (alle Chargen des Erzeugnisses) in Deutschland vom Markt. Das Bundesamt für Risikobewertung (BfR) nahm das Ereignis zum Anlass, seine toxikologische Bewertung von Capsaicin zu aktualisieren. Im Oktober 2023 wurde das Ergebnis auf der Internetseite des BfR (www.bfr.bund.de) unter dem Titel „Scharfe Mutprobe: Extrem scharfe Speisen können besonders Kindern gesundheitlich schaden“ veröffentlicht und steht dort als Download zur Verfügung.

2.5 Fleischhygieneüberwachung

2.5.1 Fleischuntersuchungsstatistik

Alle gewerblich geschlachteten Tiere werden einer amtlichen Schlachtier- und Fleischuntersuchung unterzogen. Die Zahlen werden gemäß Fleischuntersuchungsstatistik-Verordnung erfasst und durch das Bundesamt für Statistik erhoben. Die folgende Tabelle gibt die Anzahl der in Thüringen im Jahr 2023 in Schlachtbetrieben geschlachteten und der amtlichen Schlachtier- und Fleischuntersuchung unterzogenen Tiere wieder.

Tierart	Anzahl gewerbliche Schlachtungen	Anzahl Hausschlachtungen
Schweine	166.808	6.369
Rinder	84.918 (davon Kälber 1.221)	2.453 (davon Kälber 120)
Schafe	5.373	1.058
Ziegen	367	198
Pferde	7	28
Damwild und Sikawild	425	184
Rotwild	122	14
Rehwild	435	---
Zuchtlaufvögel (Strauße)	80	---

Tabelle 3: Anzahl der in Schlachtbetrieben geschlachteten und der amtlichen Schlachtier- und Fleischuntersuchung unterzogenen Tiere in Thüringen im Jahr 2023

Infolge der amtlichen Fleischuntersuchung wurden im Jahr 2023 das Fleisch von 1.856 gewerblich geschlachteten Tieren (657 Schweine, 1.171 Rinder, zwei Kälber, drei Schafe und fünf Ziegen) als genussuntauglich für den menschlichen Verzehr beurteilt. Das sind 0,4 % der untersuchten Schweine, 1,4 % der untersuchten Rinder, 0,2 % der untersuchten Kälber, 0,1 % der untersuchten Schafe und 1,4 % der untersuchten Ziegen.

Als Ergebnis der amtlichen Fleischuntersuchung bei hausgeschlachteten Tieren, d. h. Tieren, deren Fleisch nur für den eigenen häuslichen Verbrauch erschlachtet wurde, wurde das Fleisch von fünf der insgesamt 10.304 geschlachteten Tiere (0,1 %) als genussuntauglich für den menschlichen Verzehr beurteilt.

2.5.2 Schlachtung im Herkunftsbetrieb

Aufgrund einer Änderung des Rechts der Europäischen Union ist seit September 2021 die Schlachtung von bis zu drei Hausrindern, sechs Hausschweinen oder drei Einhufern (Pferden oder Eseln sowie deren Kreuzungen) sowie seit 9. Mai 2024 auch bis zu neun Schafen oder Ziegen im selben Schlachtvorgang im Herkunftsbetrieb möglich. Es handelt sich hierbei um eine Ausnahme von der Schlachtung im Schlachtbetrieb. Für die Betäubung sind die jeweils für die Tierart rechtlich zulässige Betäubungsmethoden anzuwenden. Im zugelassenen Ausnahmefall kann bei ganzjährig im Freien gehaltenen Rindern auch der Kugelschuss angewendet werden.

Voraussetzung für die Schlachtung im Herkunftsbetrieb ist die Verwendung einer mobilen Schlachteinheit, die Teil eines zugelassenen Schlachtbetriebes ist. Bisher wurden in Thüringen die lebensmittelrechtlichen Zulassungen von drei Schlachtbetrieben um die Nutzung mobiler Einheiten für die Rinderschlachtung endgültig erweitert; eine weitere Erweiterung wurde zunächst befristet genehmigt. Im Berichtsjahr 2023 wurden in Thüringen 112 Rinder im Herkunftsbetrieb geschlachtet. Die Betäubung erfolgte bei 22 Tieren (20 %) mittels Bolzenschuss und bei 90 Tieren (80 %) mittels Kugelschuss.

Diese mobilen Einheiten können – je nach Erweiterung der Zulassung – entweder genutzt werden zum:

- ◆ Betäuben, Entbluten und Transport,
- ◆ Entbluten und Transport oder aber
- ◆ ausschließlichen Transport.

Da erst weitergehende Erfahrungen mit der Nutzung dieser Ausnahme gesammelt werden müssen, ist rechtlich die Anwesenheit einer amtlichen Tierärztin bzw. eines amtlichen Tierarztes während der gesamten Dauer der Betäubung und des Entblutens des Tieres vorgeschrieben. Diese Anwesenheit der amtlichen Tierärztin bzw. des amtlichen Tierarztes führt zu einer entsprechenden Erhöhung der amtlichen Gebühr für die amtliche Schlachtier- und Fleischuntersuchung, so dass diese Schlachtung mit höheren finanziellen Aufwendungen verbunden ist.

Weiterführende Informationen zur Schlachtung im Herkunftsbetrieb finden sich im „Leitfaden zur Schlachtung im Herkunftsbetrieb“ des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz:

https://verbraucherschutz.thueringen.de/fileadmin/Publikationen/Lebensmittel_und_Kosmetika/TLV_Leitfaden_Schlachtung.pdf

2.6 Weitere Tätigkeiten des Dezernats „Lebensmittelüberwachung“

Weitere Aufgaben des Dezernats „Lebensmittelüberwachung“ des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz sind u. a.

- ◆ die Mitwirkung bei der Ausbildung und Prüfung von Lebensmittelkontrolleur:innen und der Zeugniserstellung, die
- ◆ Prüfung von amtlichen Fachassistent:innen und Zeugniserstellung sowie die
- ◆ Durchführung von Audits in den Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämtern.

Durch den Generationswechsel in den Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämtern werden derzeit überdurchschnittlich viele Lebensmittelkontrolleur:innen ausgebildet und entsprechend geprüft. Der Lehrgang zur Ausbildung als Lebensmittelkontrolleur:innen gliedert sich in eine praktische Unterweisung von mindestens 17 Monaten und einen theoretischen Unterricht von mindestens sechs Monaten. Gemäß Thüringer Ausbildungs- und Prüfungsordnung für Lebensmittelkontrolleure endet die zweijährige Ausbildung mit einem Prüfungsabschnitt, welcher aus einer schriftlichen, zwei praktischen sowie einer mündlichen Prüfung besteht. Im Rahmen der praktischen Prüfung führt die zu prüfende Person eigenständig eine Betriebskontrolle durch, welche durch zwei Prüfer:innen begleitet und bewertet wird.

Im Jahr 2023 wurden sieben angehende Lebensmittelkontrolleur:innen geprüft. Jeweils in engem zeitlichen Zusammenhang vor ihren Prüfungen durchliefen die Auszubildenden ein zweiwöchiges Intensivpraktikum im Dezernat „Lebensmittelüberwachung“ des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz.

Von den erforderlichen 14 praktischen Prüfungen fanden elf Prüfungen unter Zuziehung des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz statt. Die Erarbeitung der Prüfungsfragen für die schriftlichen Prüfungen obliegen stets dem Dezernat „Lebensmittelüberwachung“. Weiterhin erfolgen auch die Beurteilungen der hierbei erbrachten Prüfungsleistungen unter dessen Beteiligung. Die praktischen Prüfungen, welche im örtlichen Zuständigkeitsbereich anderer Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter lagen, konnten zudem fachaufsichtlich genutzt werden, indem alle vorgefundenen Mängel mit den örtlich zuständigen Kolleg:innen des Überwachungspersonals ausgewertet wurden. Schließlich fanden auch alle mündlichen Prüfungen unter Einbeziehung von Mitarbeiter:innen des Dezernats „Lebensmittelüberwachung“ sowie der Lebensmitteluntersuchungsabteilung des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz statt.

Im Jahr 2023 oblag dem Dezernat „Lebensmittelüberwachung“ zudem die Zulassungsprüfung und Organisation der Prüfung eines amtlichen Fachassistenten hinsichtlich seiner Befähigung als amtlicher Fachassistent mit dem Schwerpunkt Rotfleisch.

Weiterhin wurden im vergangenen Jahr im Fachbereich Lebensmittelüberwachung in den Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämtern sieben Audits durchgeführt, welche in

sechs Fällen ausschließlich durch oder unter Beteiligung der Mitarbeiter:innen des Dezernats „Lebensmittelüberwachung“ stattfanden. Hierbei handelt es sich um regelmäßige Überprüfungen der Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter mit dem Ziel, die Konformität und Wirksamkeit der durchgeführten amtlichen Kontrollen sicherzustellen. Zur Auditierung gehörte in diesem Jahr zusätzlich die Durchführung von On-Site-Audits, d. h. die Auditor:innen begleiten und beobachten eine:n Mitarbeiter:in des Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamtes bei der Durchführung einer Betriebskontrolle. Diese zeitaufwendige Form der Auditierung stellt sich als besonders geeignet dar, um die Wirksamkeit der amtlichen Kontrollen zu überprüfen.

Es zeigte sich im Ergebnis dieser Auditierung in einem Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt eine unzureichende Ausstattung an amtstierärztlichem Personal. Da der Fachkräftemangel auch vor der Veterinärverwaltung nicht haltmacht, bestanden in einem weiteren Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Defizite der personellen Ausstattung aufgrund der nicht vollständigen Besetzung geplanter Vollzeitstellen. Zudem wurde in zwei auditierten Ämtern die Notwendigkeit der Ergänzung von Sachmitteln festgestellt. Gemeinsam mit den überprüften Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämtern wurden Maßnahmen zur Abstellung der vorgefundenen Defizite vereinbart.

3 Untersuchung von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und kosmetischen Mitteln

3.1 Von der Entnahme zum Sachverständigengutachten – der Weg der Probe

Ein weiterer wichtiger Bestandteil der Lebensmittelüberwachung ist die Untersuchung und Beurteilung von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen, kosmetischen Mitteln und Tabakerzeugnissen.

Im Freistaat Thüringen werden diese Untersuchungen in den Prüflaboratorien der Abteilung 4 des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz durchgeführt. Diese Prüflaboratorien werden turnusmäßig durch die Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH gemäß DIN EN ISO/IEC 17025 (Allgemeine Anforderungen an die Kompetenz von Prüf- und Kalibrierlaboratorien) akkreditiert. Die DIN EN ISO/IEC 17025 ist der weltweit gültige Standard für die Laborakkreditierung im Themenbereich „Prüfen und Kalibrieren“. Sie legt allgemeine Anforderungen an die Kompetenz und die einheitliche Arbeitsweise von Laboratorien fest. Demgemäß ist die Akkreditierung der Laboratorien eine wichtige Voraussetzung für die qualitativ hochwertige Erfüllung der Aufgaben im Verbraucherinnenschutz.

Die Laboratorien der Abteilung 4 des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz erhalten zur Umsetzung dieser Pflichtaufgabe von den 21 Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämtern der Landkreise und kreisfreien Städte eine Vielzahl sowohl risikoorientiert geplanter Proben (Planproben) als auch außerplanmäßiger Proben. Letztere werden aufgrund eines bestimmten Anlasses geprüft und lassen sich wie folgt unterscheiden:

- ◆ **Verdachtsproben** werden beispielsweise entnommen, wenn bei einer Betriebskontrolle ein Verdachtsmoment auf einen Rechtsverstoß festgestellt wird oder wenn ein derartiger Verdacht durch andere Behörden bzw. durch die Verbraucher:innen für ein Produkt mitgeteilt wird.
- ◆ **Beschwerdeproben** können durch die Verbraucher:innen bei Verdacht auf das Vorliegen von gesundheits- oder täuschungsrelevanten Mängeln bei den Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämtern eingereicht werden. Die Beschwerdeproben werden an das Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz zur Untersuchung weitergeleitet und die Beschwerdeführer anschließend über das Prüfergebnis unterrichtet.
- ◆ **Verfolgs- und Nachproben** haben zum Ziel, auffällige Untersuchungsergebnisse sowie vermutete Gesetzesabweichungen zu erhärten bzw. zu bestätigen oder die Behebung eines Mangels zu verifizieren.



Abbildung 4: Symbolbild Entnahme der Probe

Die **Planproben** hingegen dienen der regelmäßigen, risikoorientierten Überwachung der am Verkehr mit Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen, kosmetischen Mitteln und Tabakerzeugnissen beteiligten Unternehmen und werden vom Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz risikoorientiert geplant und angefordert. Zu Beginn dieser risikoorientierten Probenplanung werden alle Betriebe, die an der Herstellung, der Verarbeitung, dem Vertrieb und der Abgabe der vorgenannten Erzeugnisgruppen beteiligt sind, durch die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter in Risikokategorien eingestuft und die sich hieraus ergebenden betriebsbezogenen Probenbedarfe ermittelt. Daneben ist für die amtliche Probenplanung eine Bewertung in Bezug auf das von den jeweiligen Erzeugnissen ausgehende Risiko für Verbraucher:innen maßgeblich, um die produktbezogenen Probenbedarfe festzustellen. Hierfür nehmen die Sachverständigen des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz eine Risikobewertung der einzelnen Warenobergruppen auf Grundlage

- ◆ der wissenschaftlichen Bewertung des Gefährdungspotenzials,
- ◆ der Beanstandungshäufigkeiten des Vorjahres sowie
- ◆ der Ernährungsrelevanz

vor. Zum Schluss werden die betriebs- und die produktbezogenen Probenbedarfe zusammengeführt und so der Probenplan für alle Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter festgelegt.

Auf dieser Grundlage werden die Proben von den Mitarbeiter:innen der örtlich zuständigen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter bei Herstellungs-, Vertriebs- und Importunternehmen entnommen. Alle relevanten Daten zur Probe werden hierbei auf einer Probenahmenederschrift vermerkt. Die Proben mit der jeweiligen Niederschrift werden per Kurier bzw. direkt durch die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter der Landkreise und kreisfreien Städte zum Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz am Standort Bad Langensalza zur Untersuchung gebracht.

In der Probenannahme der Abteilung 4 des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz werden die Proben zunächst registriert und bei Bedarf die Eingangstemperatur ermittelt. Danach werden die Informationen zu den Proben mitsamt den Daten aus den Probenahmenederschriften im Laborinformations- und Managementsystem (LIMS) erfasst. Mithilfe einer Fotobox werden hiernach Bilder der Proben von allen Seiten, einschließlich ggf. vorhandener Verpackung sowie der Kennzeichnung, gemacht. Optische Auffälligkeiten werden so direkt beim Probeneingang registriert. Die Fotos der Probe werden anschließend ebenfalls in das LIMS übertragen. Somit sind jederzeit alle Probeninformationen, insbesondere die Angaben der Kennzeichnung, für die Sachverständigen bei der anschließenden Übernahme der Proben digital verfügbar.



Abbildung 5: Fotobox

Im Anschluss werden die Proben durch gut ausgebildete Laborfachkräfte in den Prüflaboratorien der Abteilung 4 auf die hygienische Beschaffenheit, die Zusammensetzung, wie beispielsweise wertgebende Inhaltsstoffe oder verwendete Zusatzstoffe sowie auf Rückstände an Pflanzenschutzmitteln, pharmakologisch wirksamen Stoffen, Schwermetallen und weiteren Kontaminanten analysiert. Auf dieser Grundlage wird durch die Sachverständigen die Einhaltung der rechtlichen Vorschriften sowohl auf EU- als auch auf nationaler Ebene beurteilt.

Die Untersuchungsmethoden umfassen neben der sensorischen Prüfung auch mikrobiologische, molekularbiologische und chemisch-analytische Verfahren:

- ◆ **Sensorische Prüfungen** umfassen die objektive Bewertung von Lebensmitteln durch geschulte menschliche Sinne. Mittels wissenschaftlicher Methoden wird das Aussehen, der Geruch sowie der Geschmack eines Produkts geprüft.
- ◆ **Mikrobiologische Prüfungen** dienen dem Nachweis und der Bestimmung von Mikroorganismen (Bakterien, Hefen und Viren), der Ermittlung von Krankheitserregern sowie der Beurteilung des Ausmaßes einer eventuellen Verunreinigung (Auszählung der gewachsenen Kolonien).
- ◆ **Molekularbiologische Prüfungen** dienen ebenso der Überprüfung auf das mögliche Vorhandensein von Allergenen oder gentechnischen Veränderungen wie auch dem Nachweis einer möglichen Verfälschung von Lebensmitteln.
- ◆ **Chemisch-analytische Prüfungen** umfassen eine Vielzahl an Untersuchungsmethoden zur Feststellung von Verunreinigungen von Lebensmitteln durch schädliche Pestizidrückstände, Schwermetalle, Mykotoxine und Tierarzneimittelrückstände.



Abbildung 6: Symbolbild Laborprüfung

Die Durchführung der vorgenannten Untersuchungen erfolgt in der Abteilung 4 des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz in den verschiedenen Untersuchungsbereichen:

- ◆ Bakteriologische Untersuchungen bei geschlachteten Tieren im Rahmen der Fleischuntersuchung
- ◆ Rückstandsuntersuchungen nach dem Nationalen Rückstandskontrollplan
- ◆ Schwerpunktprogramme pathogene Mikroorganismen
- ◆ Untersuchungen auf Pflanzenschutzmittel
- ◆ Untersuchungen auf Nitrat
- ◆ Untersuchungen auf Mykotoxine und Alkaloide
- ◆ Untersuchungen auf pflanzeigene Toxine
- ◆ Untersuchungen auf Kontaminanten und unerwünschte Stoffe
- ◆ Untersuchungen auf Dioxine und dioxinähnliche polychlorierte Biphenyle
- ◆ Untersuchungen auf Schwermetalle
- ◆ Untersuchungen von Lebensmitteln auf gentechnische Veränderungen
- ◆ Bestrahlungsnachweise

Die Sachverständigen prüfen die Proben darüber hinaus auch auf die Einhaltung verschiedener Kennzeichnungsanforderungen. Die Unternehmen obliegt die gesetzliche Verpflichtung, ihre Erzeugnisse mit bestimmten Angaben zu kennzeichnen und so die Verbraucher:innen über das Produkt hinreichend zu informieren.

Die Kennzeichnung von **Lebensmitteln** ist europaweit einheitlich in der Lebensmittelinformationsverordnung (Verordnung (EU) 1169/2011 – LMIV) geregelt. Demnach sind die nachfolgenden Angaben zur Kennzeichnung eines Lebensmittels verpflichtend vorgeschrieben:

- ◆ Die **Bezeichnung des Lebensmittels** soll Art sowie die besonderen Eigenschaften eines Lebensmittels wiedergeben und es von anderen Produkten unterscheiden.
- ◆ Im **Zutatenverzeichnis** stehen die im Endprodukt vorhandenen Zutaten. Die Reihenfolge wird durch den Gewichtsanteil der Zutat festgelegt. Die Zutat mit dem mengenmäßig größten Anteil wird zuerst genannt. Die anderen folgen in absteigender Reihenfolge. Zusatzstoffe sind wegen ihres geringen Anteils meist am Ende der Zutatenliste aufgeführt mit dem Klassennamen, mit der E-Nummer oder dem Namen des verwendeten Stoffes.
- ◆ Die **Füllmenge** informiert über das Gewicht, das Volumen oder die Stückzahl des abgepackten Produktes.
- ◆ Die **Nährwertdeklaration** eines Lebensmittels informiert über seinen Energiegehalt sowie den Gehalt an Haupt- und ausgewählten Mikronährstoffen.

- ◆ Der **Name und die Anschrift** des Herstellers, des Verpackers oder des in der Europäischen Union niedergelassenen Verkäufers müssen gleichfalls auf jedem Lebensmittel angegeben werden.
- ◆ Die **Allergene**, also die im Anhang II der LIMV genannten 14 häufigsten Auslöser von Allergien und Unverträglichkeiten, müssen für die Verbraucher:innen sichtbar aufgelistet werden. Auch bei unverpackter Ware ist eine Information über Allergene verpflichtend. Dies umfasst beispielsweise Eier, Erdnüsse, Fisch, glutenhaltiges Getreide, Krebstiere, Lupine, Milch und Schalenfrüchte, Schwefeldioxid/Sulfite, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Soja und Weichtiere sowie alle daraus hergestellte Erzeugnisse.
- ◆ Das **Mindesthaltbarkeitsdatum** gibt an, wie lange ein Lebensmittel bei ungeöffneter Packung und den angegebenen Lagerbedingungen seine Qualität behält. Häufig ist das Lebensmittel auch nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums noch genießbar.
Sollte das Lebensmittel allerdings in mikrobiologischer Hinsicht sehr leicht verderblich sein und folglich bereits nach kurzer Zeit eine unmittelbare Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen können, wird das Mindesthaltbarkeitsdatum durch das **Verbrauchsdatum** ersetzt. Nach Ablauf des Verbrauchsdatums darf ein Lebensmittel nicht mehr verzehrt werden.
- ◆ **Aufbewahrungs-** und/oder **Verwendungshinweise** und/oder eine **Gebrauchsanweisung** sind in solchen Fällen verpflichtend anzugeben, wenn besondere Bedingungen oder Verfahren einzuhalten sind, damit das Lebensmittel so gelagert bzw. verwendet werden kann, dass es keine Gefahr für die Gesundheit darstellt (z. B. Kühl- oder Zubereitungsbedingungen).
- ◆ Ab einem **Alkoholgehalt** über 1,2 Volumenprozent muss der tatsächliche Alkoholgehalt in Volumenprozent (% vol.) angegeben werden.

Daneben gibt es für bestimmte Arten von Lebensmitteln weitere Pflichtangaben, z. B. zum Koffeininhalt oder zum Einfrierdatum.

An die Kennzeichnung gelten gemäß LMIV zudem diese weiteren Anforderungen:

- ◆ **Richtig platziert** – Die Angaben müssen an gut sichtbarer Stelle auf der Verpackung oder auf einem mit ihr fest verbundenen Etikett stehen. Die Bezeichnung des Lebensmittels, die Füllmenge und gegebenenfalls der Alkoholgehalt müssen im gleichen Sichtfeld stehen.
- ◆ **Gut lesbar** – Alle verpflichtenden Informationen müssen im Regelfall mindestens 1,2 mm groß sein, bezogen auf den kleinen Buchstaben „x“.
- ◆ **Leicht verständlich** – In Deutschland hat die Kennzeichnung in deutscher Sprache zu erfolgen. Dies gilt für sämtliche Pflichtkennzeichnungselemente. Für Produkte mit ausländischer Deklaration bedeutet dies, dass sie mit einem Zusatzeetikett in Form eines Aufklebers mit den Informationen in deutscher Sprache versehen werden müssen.

Auf nationaler Ebene wird die LMIV durch die Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel ergänzt, welche beispielsweise die Kennzeichnung von unverpackten Erzeugnissen regelt. Neben diesen Vorschriften gibt es noch zahlreiche weitere produktspezifische Regeln zur Kennzeichnung von Lebensmitteln, z. B. die Nahrungsergänzungsmittelverordnung, die Konfitürenverordnung oder die Milcherzeugnisverordnung.

Für **Bedarfsgegenstände** sind je nach Kategorie unterschiedliche Kennzeichnungsvorschriften zu beachten:

- ◆ Anforderungen an die Kennzeichnung von Lebensmittelkontaktmaterialien sind in der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 festgelegt.
- ◆ Die Kennzeichnung von Spielzeug ist hingegen auf nationaler Ebene in Umsetzung der europäischen Richtlinie 2009/48/EG in der Zweiten Verordnung zum Produktsicherheitsgesetz (Verordnung über die Sicherheit von Spielzeug) geregelt.
- ◆ Spezielle Vorschriften für die Kennzeichnung von Kleidung oder Bettwäsche (Faserzusammensetzung) sind im Textilkennzeichnungsgesetz festgelegt, während die Anforderungen an die allgemeine Kennzeichnung solcher Produkte (z. B. Inverkehrbringer) im Gesetz über die allgemeine Produktsicherheit zu finden sind.

Kennzeichnungsvorgaben für **kosmetische Mittel** finden sich in der Verordnung (EG) Nr. 1223/2009. Darüber hinaus regelt die nationale Kosmetik-Verordnung die Kennzeichnung von unverpackter Ware.

Für **Tabakprodukte und verwandte Erzeugnisse** sind in Bezug auf die Kennzeichnung die Vorgaben des Tabakerzeugnisgesetzes und der Tabakerzeugnisverordnung zu beachten, welche wiederum aus der zugehörigen europäischen Richtlinie (EU) 2014/40 stammen und somit, wie bei allen vorgenannten Erzeugnisgruppen auch, in der Europäischen Union weitestgehend gleich sind.

Die Sachverständigen der Abteilung 4 des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz, welche sich aus den Fachrichtungen Veterinärwesen, Lebensmittelchemie, Chemie sowie Biologie zusammensetzen, bewerten die Proben auf Basis aller erhaltenen Prüfergebnisse und berücksichtigen zu diesem Zweck u. a., auch die Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches (DLMB). Liegen alle Ergebnisse der Bewertung und Untersuchung durch die Sachverständigen vor, werden diese im Laborinformations- und Managementsystem (LIMS) erfasst und erforderlichenfalls auf deren Grundlage ein Sachverständigengutachten verfasst. Dieses Gutachten wird den jeweils zuständigen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt zur Verfügung gestellt und dient sowohl als Grundlage für die Einleitung der erforderlichen Vollzugsmaßnahmen als auch als Beweismittel bei der ordnungs- oder strafrechtlichen Ahndung.

3.2 Probenuntersuchungen im Jahr 2023

3.2.1 Anzahl der untersuchten Proben

Im Berichtsjahr 2023 untersuchten die Mitarbeiter:innen der Abteilung 4 des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz 7.028 Lebensmittelproben. Des Weiteren wurden insgesamt 133 Erzeugnisse aus den Warengruppen Wein, Weinerzeugnisse und weinähnliche Getränke, 229 Kosmetik-, 544 Bedarfsgegenstände- und 15 Tabakproben geprüft.

Davon entfielen 3.963 Proben auf Thüringer Herstellungsbetriebe und 2.376 Proben auf Herstellungsbetriebe aus einem anderen Bundesland. Weitere 907 Proben stammten aus anderen Mitgliedstaaten der EU bzw. aus Drittländern. Bei 704 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 7: Symbolbild Probenuntersuchung

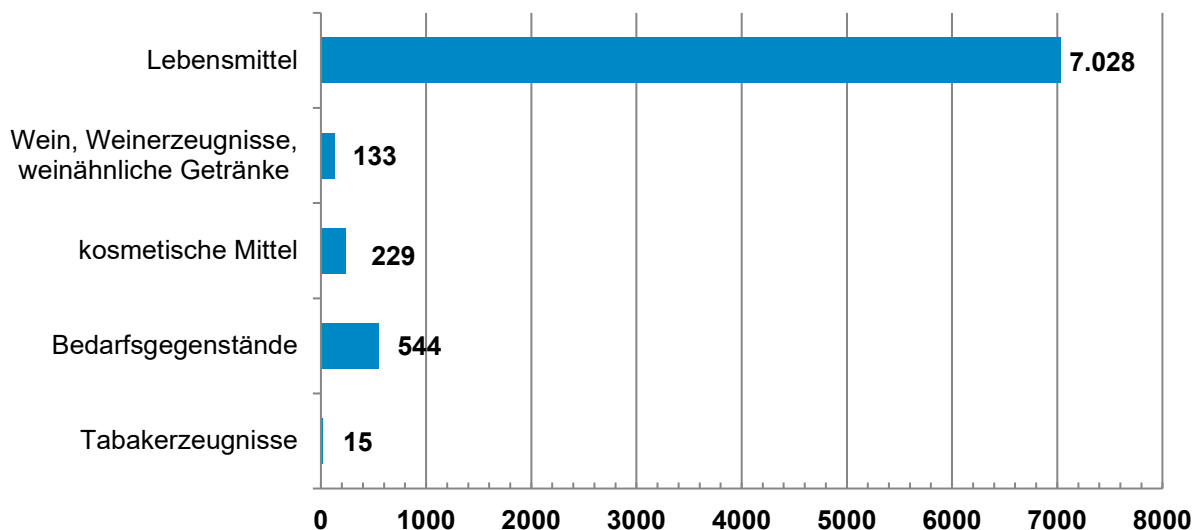


Abbildung 8: Art und Anzahl der im Jahr 2023 durch Abteilung 4 des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz untersuchten Proben (Lebensmittel, Wein und Weinerzeugnisse, kosmetische Mittel, Bedarfsgegenstände, Tabakerzeugnisse)

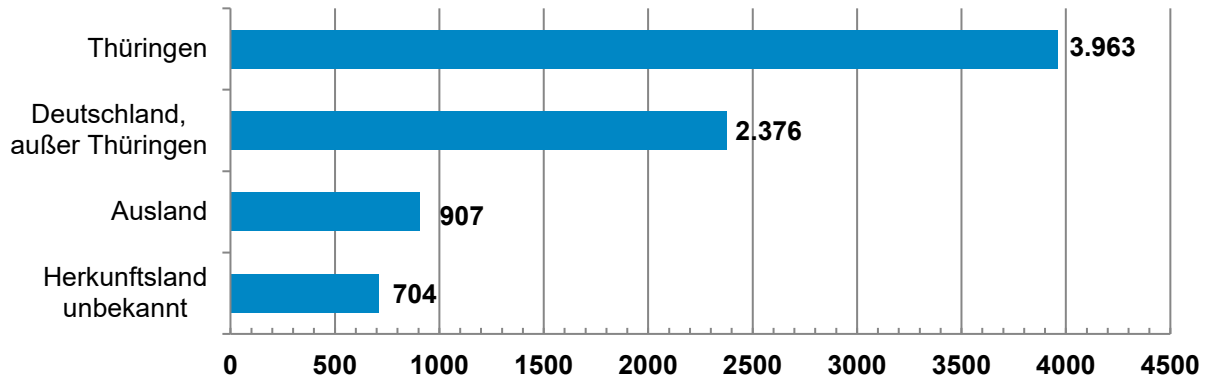


Abbildung 9: Anzahl der im Jahr 2023 durch Abteilung 4 des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz untersuchten Proben (Lebensmittel, Wein und Weinerzeugnisse, kosmetische Mittel, Bedarfsgegenstände, Tabakerzeugnisse) nach Herkunft der Proben

Zusätzlich beteiligte sich der Freistaat Thüringen an den folgenden länderübergreifenden Untersuchungsprogrammen:

- ◆ Der **bundesweite Überwachungsplan** (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 bundesweites Mess- und Beobachtungsprogramm, bei dem Lebensmittel sowie kosmetische Mittel und Bedarfsgegenstände repräsentativ auf Gehalte an gesundheitlich bedenklichen Stoffen untersucht werden. Die Ergebnisse werden u. a. für gesundheitliche Risikobewertungen 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. Zoonosen sind Krankheiten bzw. Infektionen, die auf natürlichen Weg direkt oder indirekt zwischen Menschen und Tieren übertragen werden können. Als Erreger kommen Viren, Bakterien, Pilze, Parasiten oder Prionen in Betracht. Zoonoseerreger sind in Tierpopulationen weit verbreitet und können von Nutztieren, die in der Regel selbst keine Anzeichen einer Infektion oder Erkrankung aufweisen, z. B. während der Schlachtung oder Weiterverarbeitung auf das gewonnene Fleisch übertragen und darüber vom Menschen aufgenommen werden. Auf diesem Wege können die Zoonoseerreger beim Menschen gegebenenfalls Krankheiten auslösen.
- ◆ Beim **Nationalen Rückstandskontrollplan** (NRKP) und dem Einfuhrüberwachungsplan werden lebende und geschlachtete Nutztiere und Lebensmittel tierischen Ursprungs zielorientiert auf Rückstände unerwünschter Stoffe untersucht, etwa um den vorschriftsmäßigen Einsatz von Tierarzneimitteln zu kontrollieren.

Der Freistaat Thüringen hat sich mit der Untersuchung von 105 Proben im Rahmen des **BÜp**, 285 Proben im **Lebensmittel-Monitoring**, 102 Proben im **Zoonosen-Monitoring** und 1.563 Proben im **NRKP** beteiligt. Weitere Informationen und Berichte zu diesen Programmen sind auf der Internetseite des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) abrufbar.

Zusätzlich zu den eben genannten Proben wurden im Rahmen anderer Überwachungsaufgaben weitere Proben untersucht. Dies betrifft unter anderem eine Vielzahl an Proben im Zusammenhang mit der bakteriologischen Fleischuntersuchung und Hygienetests. Daneben werden Proben im Rahmen des Schwarzwild-Monitorings in Bezug auf die radiologische Belastung mit Cäsium-137 analysiert. Im Berichtsjahr 2023 waren dies 39 Stichproben aus Thüringer Gebieten ohne bekannte radiologische Belastung. Zudem ist das Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz seit 2009 Mitglied der Mitteldeutschen Länderkooperation, eines Zusammenschlusses von Untersuchungseinrichtungen aus den Bundesländern Sachsen, Sachsen-Anhalt und Thüringen. In diesem Rahmen bestehen Vereinbarungen zur gegenseitigen Unterstützung bzw. einem Austausch bei bestimmten Untersuchungsleistungen zwischen den beteiligten Landeslaboren. Im Jahr 2023 hat die Abteilung 4 des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz im Rahmen der Mitteldeutschen Länderkooperation 296 Proben untersucht.

Einen Überblick zu Art und Anzahl kann der nachfolgenden Abbildung entnommen werden.

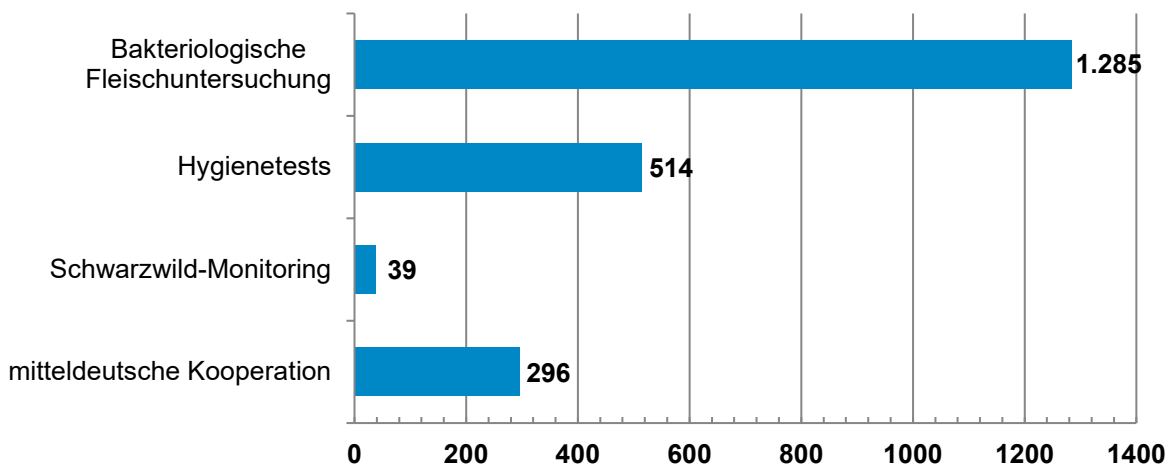


Abbildung 10: Im Jahr 2023 im Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz untersuchte Proben aus sonstigen Überwachungsaufgaben

Daneben wurden weitere Proben untersucht, die nicht in direktem Zusammenhang mit den Tätigkeiten der amtlichen Lebensmittelüberwachung stehen. So wurden im Jahr 2023 u. a. im Rahmen der Laborvergleichsuntersuchungen 66 Proben in Abteilung 4 des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz untersucht. Die erfolgreiche Teilnahme an derartigen Laborvergleichstests ist Voraussetzung für eine Akkreditierung nach DIN EN ISO/IEC 17025 bzw. für deren fortgesetzte Gültigkeit. Darüber hinaus wurden insgesamt 69 Proben aufgrund der Teilnahme an sogenannten Ringversuchen untersucht. Auch diese Versuche dienen der Überprüfung der Leistungsfähigkeit eines Labors. Dabei wird

eine identische Probe an mehrere Labore zur Analysierung unter festgelegten Bedingungen gesendet. Ferner wurden zu Übungs- und Schulungszwecken 20 Proben untersucht. Diese insgesamt 155 Proben werden in der Jahresstatistik des Berichtsjahres 2023 nicht aufgeführt.

3.2.2 Untersuchungsergebnisse

Die Sachverständigen der Abteilung 4 erstellen für jede untersuchte Probe des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz eine Beurteilung. Diese sagt aus, ob ein Verstoß gegen lebensmittelrechtliche Bestimmungen der Europäischen Union oder des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) vorliegen. Verbunden hiermit ist erforderlichenfalls auch eine Bewertung des Risikos für die Gesundheit der Verbraucher:innen. Entspricht die Probe nicht den rechtlichen Bestimmungen, wird diese von den Sachverständigen beanstandet. Der Begriff „Beanstandung“ umfasst dabei jede festgestellte Abweichung von der Norm. Die Liste der Beanstandungsgründe reicht von der Gesundheitsschädlichkeit über die Überschreitung von Höchstmengen für bestimmte Stoffe bis hin zur Täuschung der Verbraucher:innen durch irreführende Kennzeichnung.

Um die verschiedenen Lebensmittel zu katalogisieren und die Ergebnisse zu den einzelnen Lebensmitteln zusammenführen zu können, wurde bundeseinheitlich ein System an Warencodes (WC) vereinbart. Kapitel 6.2 enthält nach Warencode bzw. nach Warengruppen aufgeschlüsselte tabellarische Übersichten der Beanstandungsgründe der zur Untersuchung vorgelegten Proben.

Lebensmittel, Bedarfsgegenstände und kosmetische Mittel

Insgesamt wiesen 9 % der Lebensmittelproben und 8 % der Proben aus den Warengruppen Wein, Weinerzeugnisse und weinähnliche Getränke Mängel auf. Zudem wurden 6 % der Bedarfsgegenständeproben sowie 6 % der Kosmetikproben beanstandet. Der Großteil der Beanstandungen ist dabei erneut auf irreführende Angaben sowie sonstige Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften zurückzuführen. Damit kann eine etwa gleichbleibende Beanstandungsquote bei den Lebensmittelproben (2022: 9 %) sowie eine geringfügig verringerte Beanstandungsquote bei den Proben aus den Warengruppen Wein, Weinerzeugnisse und weinähnliche Getränke (2022: 9 %) sowie den Kosmetikproben (2022: 10 %) und bei den Bedarfsgegenständen (2022: 7 %) festgestellt werden. Grundsätzlich bewegt sich die Beanstandungsquote in allen oben genannten Produktkategorien jedoch im Schwankungsbereich der letzten Jahre.

Tabakerzeugnisse

Von den 15 Tabakerzeugnissen, die im Auftrag des Freistaates Thüringen durch das Chemische und Veterinäruntersuchungsamt in Sigmaringen untersucht und beurteilt wurden, waren elf Proben zu bemängeln (73 %). Häufig waren hierbei die formellen Kennzeichnungsanforderungen zu beanstanden. Auch wenn von solchen Mängeln keine direkte Gefahr für die Verbraucher:innen ausgeht, so leisten diese strengen Kennzeichnungs- und Informationsvorgaben doch einen wichtigen Beitrag zur Rauchprävention,

sodass die Kontrolle der Einhaltung der diesbezüglichen Vorgaben zurecht ebenso im Fokus der amtlichen Tabaküberwachung steht.

Die hohe Beanstandungsquote bei den Tabakproben ist, wie bereits im Vorjahr (2022: 100 %), auf die vergleichsweise geringe Probenzahl bei gleichzeitig risikoorientierter Probenahme zurückzuführen. Das bedeutet, es wurden vorrangig solche Produkte zur Untersuchung vorgelegt, bei denen Verstöße gegen die rechtlichen Vorgaben sehr wahrscheinlich waren.

Proben von Thüringer Herstellern

Von den zur Untersuchung vorgelegten, in Thüringen hergestellten Erzeugnissen wurden 11 % der Lebensmittel, 25 % der Erzeugnisse aus den Warengruppen Wein, Weinerzeugnisse und weinähnliche Getränke, 8 % der Kosmetikproben sowie 8 % der Bedarfsgegenstände und 33 % der Probe der Tabakerzeugnisse beanstandet. Die Beanstandungsquoten bewegen sich damit grundsätzlich ebenfalls im langjährigen Schwankungsbereich. Aus der folgenden Abbildung 11 wird die prozentuale Verteilung der Beanstandungsgründe der Proben von Erzeugnissen Thüringer Herstellungsbetriebe ersichtlich.

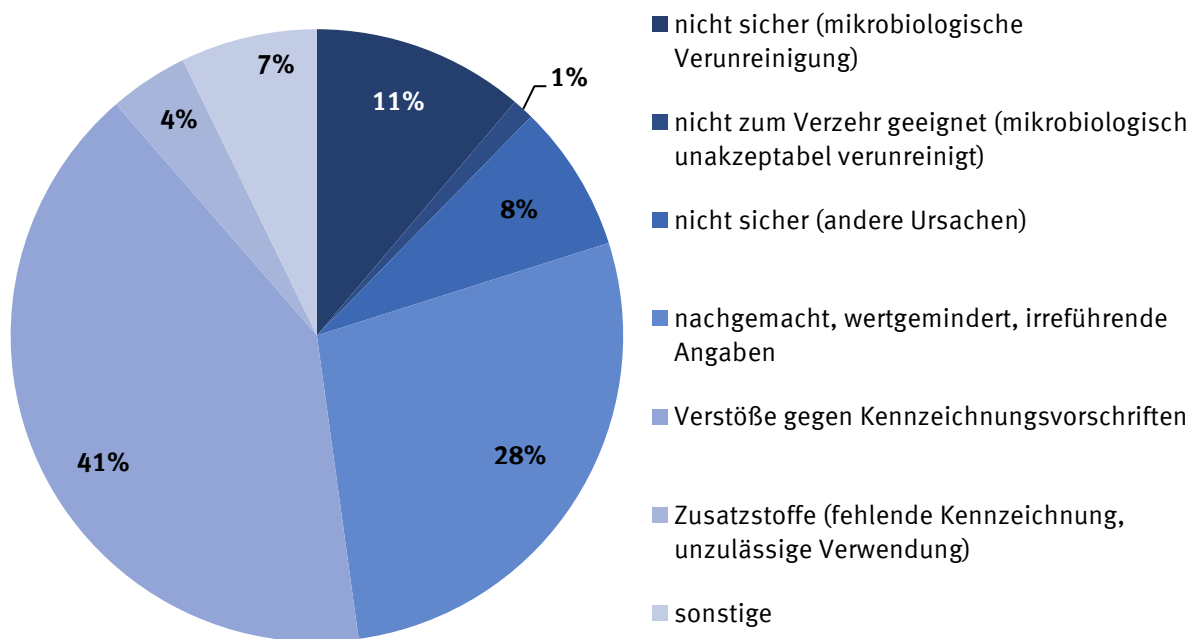


Abbildung 11: Häufigkeitsverteilung der Beanstandungsgründe bei Proben von Erzeugnissen Thüringer Herstellungsbetriebe im Jahr 2023

Beschwerdeproben

Verbraucher:innen haben im Berichtsjahr in 63 Fällen von der Möglichkeit Gebrauch gemacht, Produkte, bei denen der Verdacht einer Nichtkonformität vorlag, zur Untersuchung bei den Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämtern einzureichen. Diese sogenannten Beschwerdeproben sollten wegen der Gefahr eines nachträglichen Verderbens möglichst schnell und ggf. gekühlt übergeben werden. Die Untersuchung

dieser Proben ist kostenlos, da die Begutachtung einem öffentlichen Interesse dient und so mögliche Gefahren für weitere Verbraucher:innen vermieden werden könnten. Voraussetzung einer sachgerechten Weiterverfolgung derartiger Proben ist, dass die Mängel nicht durch den Beschwerdeführer selbst verursacht wurden, wie zum Beispiel durch unsachgerechte Lagerung nach dem Einkauf. Die Beanstandungsquote bei den im Berichtsjahr eingereichten Beschwerdeproben betrug 27 % (17 Proben). Die Ergebnisse derartiger Untersuchungen finden in der bereits beschriebenen Probenplanung der nachfolgenden Jahre Berücksichtigung.

Gesundheitsschädliche bzw. für den Verzehr durch den Menschen ungeeignete Produkte

Nach § 5 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (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 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 Konsument:innen bestimmt ist, wo besondere gesundheitliche Empfindlichkeit bestehen, zu berücksichtigen.

Unter Berücksichtigung der vorgenannten Bedingungen mussten im Berichtsjahr nur 23 Lebensmittelproben (0,3 %) als gesundheitsschädlich beurteilt werden. Die ausschlaggebenden Mängel, deren Häufigkeit und deren prozentuale Verteilung sind in den nachfolgenden Tabellen bzw. Übersichten dargestellt und kurz erläutert.

Als gesundheitsschädlich beanstandet aufgrund...	Lebensmittel	Anzahl	
...mikrobiologischer Ursache	<i>Bacillus cereus</i> (> 10 ⁵ KbE/g)	Gulaschsuppe Buttereiche	1 1
	Summe		2
	<i>Bacillus subtilis</i> (> 10 ⁵ KbE/g)	Orientalischer Orangensaft-Kuchen	1
	Summe		1
	Cereulid-Nachweis	Reis	1
	Summe		1
	<i>Listeria monocytogenes</i> (> 100 KbE/g)	Brühwurst (Aufschnittware)	1
	Summe		1
	<i>Salmonella</i> spp.	Bratwurst	1
		Schweinegehacktes gewürzt	1
		Hackfleischröllchen	1
		Halva	1
	Summe		4
	<i>Salmonella</i> spp. und <i>Campylobacter</i> spp.	Ente	1
	Summe		1
Verotoxin-bildende <i>Escherichia coli</i> (VTEC)	Rindertatar	1	
	Mettwurst	1	
	Rinderhackfleisch	1	
	Hirschknacker	1	
	Hirschkeule	1	
Summe		5	
...chemischer Ursache	Iodgehalt	Getrocknete Algen	1
		Getrocknete Algen	1
	Summe		2
	Histamingehalt (> 500 mg/kg)	Thunfisch	1
	Summe		1
	Δ9-THC-Gehalt	Hanfblütentee	1
	Summe		1
...physikalischer Ursache	Kontamination mit lebensmittelfremden Stoffen	Weinschorle	1
		Summe	1
	Fremdkörper	Bier	1
Paprikastreifen, gemischt		1	
Summe		2	
...fehlender Allergen-Kennzeichnung	nicht deklariertes Senf	Rinder-Bockwurst	1
	Summe		1
Gesamtsumme		23	

Tabelle 4: Übersicht der Lebensmittelproben, die im Berichtsjahr 2023 durch das Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz als gesundheitsschädlich beurteilt wurden

Mikrobiologische Ursachen

- *Bacillus cereus*, *Campylobacter* spp., *Salmonella* spp., *Listeria monocytogenes* und Verotoxin-bildende *Escherichia coli* (VTEC) zählen zu den Lebensmittelinfektionserregern.
- *Bacillus cereus*, *Campylobacter* spp., *Salmonella* spp. und VTEC können Magen-Darm-Erkrankungen (Durchfall, ggf. Erbrechen, ggf. Fieber) auslösen. Dabei sind einige *Bacillus-cereus*-Stämme in der Lage das Toxin Cereulid zu bilden, dass nach kurzer Inkubationszeit beim Menschen Erbrechen auslöst.
- Bei einer Listeriose, also einer Infektion mit dem Erreger *Listeria monocytogenes*, reichen die Symptome von grippeähnlichen Beschwerden, Fieber, Durchfall und Erbrechen bis hin zu Blutvergiftungen, Hirn- und Hirnhautentzündungen. Bei Schwangeren kann es zu Früh- und Totgeburten sowie zur Infektion des Neugeborenen kommen.

Chemische Ursachen

- Eine Überschreitung der tolerablen Jodzufuhr kann zu schweren Gesundheitsschäden führen, beispielsweise sind hier die Auslösung einer Hyperthyreose oder ein Morbus Basedow anzuführen. In seltenen Fällen treten Hautreaktionen auf.
- Die Aufnahme erhöhter Delta-9-THC-Gehalte kann u. a. Verhaltensänderungen sowie Schläfrigkeit auslösen und zur Beeinträchtigung des Urteilsvermögens und Kurzzeitgedächtnisses führen.
- Der Verzehr von Lebensmitteln mit einem erhöhten Histamingehalt (ab 500 mg/kg) kann zu Unverträglichkeitsreaktionen bis hin zu den Symptomen einer Histaminvergiftung mit Nesselsucht, Kopfschmerzen, Blutdruckabfall, Ödembildung und Atembeschwerden führen.
- Eine Kontamination mit lebensmittelfremden Stoffen kann zu einer inakzeptablen Verunreinigung eines Produktes führen und je nach Substanz unterschiedliche Beschwerden auslösen.

Physikalische Ursachen

- Von in Lebensmitteln enthaltenden Fremdkörper wie Metall- oder Glassplitter, spitzen Kunststoffteilen oder Knochenfragmenten geht eine Verletzungsgefahr aus.

Allergenkennzeichnung

- Senf zählt nach Anhang 2 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) zu den kennzeichnungspflichtigen Zutaten, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können. Der Verzehr eines Lebensmittels, das Senf enthält, stellt für Menschen mit einer Senf-Allergie bzw. -Unverträglichkeit eine Gesundheitsgefahr dar.

Tabelle 5: Beschreibung der im Berichtsjahr 2023 durch das Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz festgestellten Mängel bei untersuchten Lebensmittelproben

Bei der Mehrzahl (65 %) dieser Lebensmittelproben waren mikrobiologische Mängel ursächlich für die Beurteilung als gesundheitsschädliches Lebensmittel. So konnten bei zwei Proben *Bacillus cereus* und in einer Probe *Bacillus subtilis* nachgewiesen werden. In einer Probe wurde das Toxin Cereulid festgestellt. 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, so dass diese Probe als gesundheitsschädlich eingestuft wurde. Bei vier Proben wurde *Salmonella* spp. sowie bei einer Probe neben *Salmonella* spp. auch noch *Campylobacter* spp. nachgewiesen. In fünf Proben wurde zudem Verotoxin-bildende *Escherichia coli* festgestellt.

Bei fünf Proben (22 %) waren chemische Ursachen für die Einstufung als gesundheitsschädliches Lebensmittel verantwortlich und in zwei Proben (9 %) wurden Fremdkörper festgestellt.

Eine weitere Probe (4 %) wurde wegen fehlender Allergenkennzeichnung als gesundheitsschädlich eingestuft. Als Allergene bezeichnet man Substanzen, die beim Kontakt mit dem Organismus von dessen Immunsystem als fremd erkannt und demzufolge verschiedene Beschwerden verursachen können. Daher besteht Kennzeichnungspflicht.

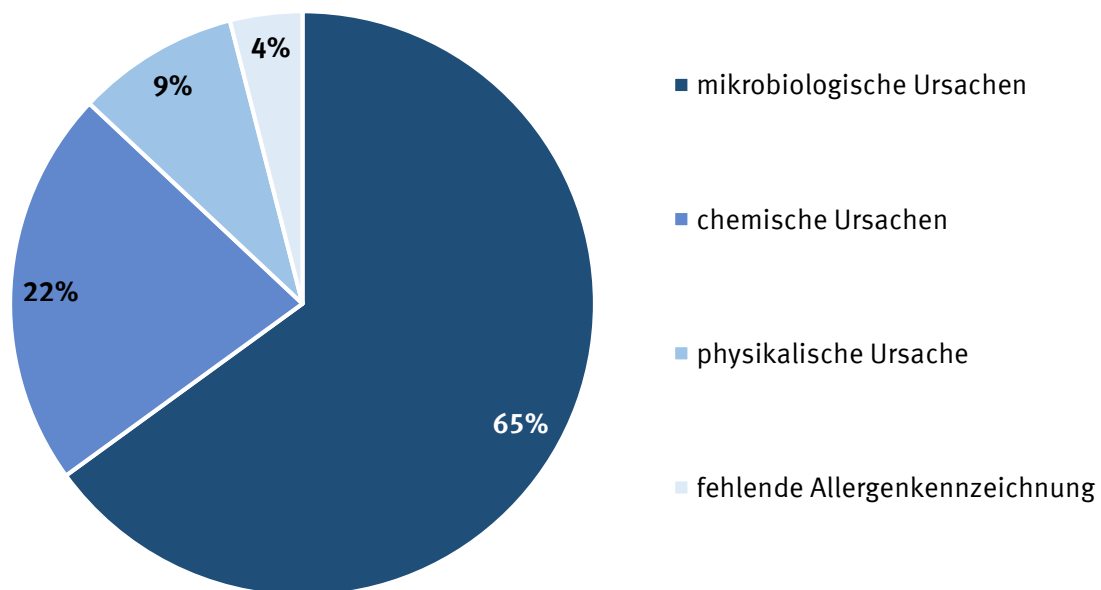


Abbildung 12: Ursachen für die gesundheitsschädlichen Lebensmittelproben im Jahr 2023

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 2023 waren 107 Lebensmittelproben (1,5 %) zum Verzehr nicht geeignet. Die häufigsten Ursachen waren neben Fremdkörpern, sensorische und/oder mikrobiologische Mängel.

Im Jahr 2023 wurden im Rahmen von Erkrankungsgeschehen 94 Lebensmittelproben (einschließlich Teilproben) sowie 24 Tupferproben untersucht.

Im Ergebnis dieser Untersuchungen wurden vier Lebensmittelproben beanstandet. Hier-von wurde eine Probe wegen erheblicher sensorischer Abweichungen und eine weitere Probe aufgrund der sensorischen und mikrobiologischen Beschaffenheit als verdorben und damit als zum Verzehr durch den Menschen ungeeignet beurteilt. Weiterhin wurden zwei Proben als gesundheitsschädlich und damit als nicht sicher eingestuft. Dabei war in einer Probe Cereulid, das Erbrechen auslösende Toxin des *Bacillus cereus*, nachweis-bar. In der anderen Probe konnte eine Kontamination mit *Bacillus cereus* über 10^5 KbE/g ermittelt werden.

Von den 24 Tupferproben, entnommen aus insgesamt drei Betrieben, wurden 15 Tupfer auf Noroviren der Genogruppen I und II untersucht. Das Ergebnis war in allen 15 Proben negativ. Die restlichen neun Tupferproben eines Betriebes wurden mikrobiologisch un-tersucht. In acht der neun Tupferproben war *Bacillus cereus* nachweisbar.

3.3 Schwerpunkt- und Untersuchungsprogramme

3.3.1 Untersuchung von Tiefkühlbeeren auf Hepatitis A-Viren

Tiefkühlbeeren werden häufig als Frischobstalternative in Desserts, Smoothies, Müslis und auf Kuchen verwendet. Oftmals werden die Früchte hierbei direkt im rohen Zustand aus der Verpackung weiterverarbeitet. Allerdings besteht die Gefahr, dass die rohen Tief-kühlbeeren ein Gesundheitsrisiko darstellen, da auch Krankheitserreger mit den Beeren übertragen werden können. In diesem Zusammenhang wird auf den Leitfaden des BfR „Sicher gepflegt – Besonders empfindliche Personengruppen in Gemeinschaftseinrich-tungen“ verwiesen.¹

Durch die Bewässerung mit kontaminiertem Wasser, dessen Zusatz beim Gefrierprozess oder durch mangelnde Personalhygiene bei der Ernte beziehungsweise der Weiterverar-beitung kann es zur direkten Übertragung von Viren auf die Beeren kommen. Die Herkunft der Früchte ist auf vielen Verpackungen im Einzelhandel nicht angegeben, da in der Regel lediglich das Abpackungs- oder Importunternehmen genannt wird.

Insbesondere Noroviren sowie Hepatitis A-Viren führen durch den Verzehr von nicht aus-reichend erhitzten, mit Tiefkühlbeeren zubereiteten Lebensmitteln beim Menschen zu Übelkeit, Brechdurchfall, Oberbauchschmerzen oder sogar Leberentzündungen (Hepati-tis ausgelöst durch Hepatitis-Viren). Die Lagerung der Beeren im Tiefkühlfach bewirkt keine Abtötung möglicher vorhandener Viren. Auf Grund ihrer geringen Infektionsdosis (10 bis 100 Viruspartikel) und der hohen Umweltstabilität können Viren sehr schnell von Mensch-zu-Mensch übertragen werden und bleiben lange auf Oberflächen und Lebens-mitteln infektiös. Vor allem in Einrichtungen mit Gemeinschaftsverpflegung wie

¹ <https://www.bfr.bund.de/cm/350/sicher-verpflegt-besonders-empfindliche-personengruppen-in-gemeinschaftseinrichtun-gen.pdf>, 07.05.2024

Krankenhäusern, Schulen oder Altenheimen verursachen über Lebensmittel übertragene Viren deshalb oft erhebliche Krankheitsausbrüche.

So infizierten sich im Jahr 2012 tausende Kinder und Jugendliche nachdem sie in der Schulspeisung mit Noroviren belastete Tiefkühl-Erdbeeren in nicht erhitzten Speisen gegessen hatten.² Seit diesem Ausbruchsgeschehen werden EU-weit Tiefkühlerdbeeren auf das Vorkommen von Viren getestet. Allerdings treten immer wieder einzelne Ausbrüche auf, welche auf den Verzehr von Tiefkühlbeeren zurückzuführen sind.

Im September 2023 meldete das RKI einen bundesweiten Hepatitis A-Ausbruch mit 42 Primärfällen, welche sich durch den Verzehr von kontaminierten Tiefkühl-Erdbeeren infiziert hatten.³



Abbildung 13: Untersuchung einer Beerenmischung auf Hepatitis A-Viren

Die Schwierigkeit beim Nachweis von Viren ist die oft sehr geringe Anzahl an enthaltenen Viruspartikeln im Lebensmittel. Daher wird zur Virusanalyse in Lebensmittelproben eine sehr sensitive molekularbiologische Methode genutzt, die real-time Reverse-Transkriptase-Polymerase-Kettenreaktion, mit der auch geringste Virusmengen detektiert werden können.

Im Jahr 2023 wurden am Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz 56 Proben verschiedener tiefgekühlter Beeren, wie Erdbeeren, Brombeeren, Himbeeren und Heidelbeeren sowie Beerenmischungen (Abbildung 14) aus dem Einzelhandel und Großhandel, auf das Vorhandensein von Hepatitis A-Viren untersucht. (Abbildung 15).

² Robert Koch-Institut, Epidemiologisches Bulletin Nr. 41 | 2012, 15. Oktober 2012

³ Robert Koch-Institut, Epidemiologisches Bulletin Nr. 37 | 2023, 14. September 2023

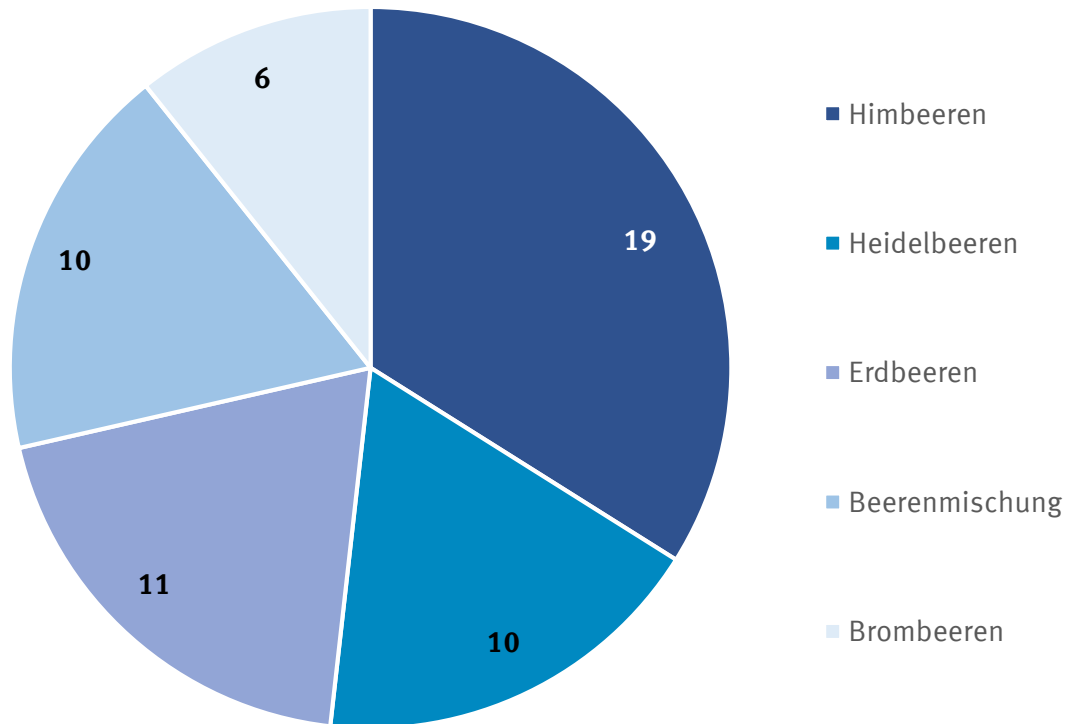


Abbildung 14: Im Jahr 2023 durch Abteilung 4 des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz auf Hepatitis A-Viren untersuchte Beeren

Erfreulicherweise wurden bei den Untersuchungen in keiner der Proben Hepatitis A-Viren nachgewiesen. Allerdings sollte insbesondere bei empfindlichen Personengruppen auf die Verwendung von Tiefkühlbeeren in Speisen ohne ausreichende Wärmebehandlung (mindestens 2 Minuten mit 80°C Kerntemperatur) verzichtet werden.

3.3.2 Vorkommen von *Listeria monocytogenes* in Wurst-Aufschnittware von Thüringer Herstellern

Die Listeriose ist eine seltene, aber potenziell tödlich verlaufende Lebensmittelinfektion, die durch das Bakterium *Listeria (L.) monocytogenes* verursacht wird und deren Letalität (Sterblichkeitsrate der erkrankten Personen) im Durchschnitt bei 7 % liegt.⁵ Der Mensch steckt sich üblicherweise durch den Verzehr von Lebensmitteln, welche mit *L. monocytogenes* verunreinigt (kontaminiert) sind, an.⁴ Lebensmittel, die als Infektionsquelle beschrieben wurden, sind in erster Linie tierische Lebensmittel wie Geflügel, Fleisch und Fleischerzeugnisse (insbesondere Rohwurst), Fisch und Fischerzeugnisse (hauptsächlich Räucherfisch), Milch und Milchprodukte wie Rohmilch- und Weichkäse, jedoch auch pflanzliche Lebensmittel, beispielsweise vorgeschnittene Salate und Oliven.^{5,6}

4 Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA), <https://www.efsa.europa.eu/de/topics/topic/listeria>, Internetpräsenz, abgerufen am 18.03.2024

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

6 Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL), BVL-Report 18.3 Berichte zur Lebensmittelsicherheit, Zoonosen-Monitoring 2022

Im Jahr 2022 wurden in der Europäischen Union 35 Lebensmittel-assoziierte Listeriose-Ausbrüche mit insgesamt 296 betroffenen Personen registriert.⁷ Dabei handelte es sich um die größte Anzahl Lebensmittel-assoziiierter Listeriose-Fälle seit dem Beginn der Datenaufzeichnungen der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA).⁷ Besonders gefährdet hinsichtlich der Entwicklung einer Listeriose sind die Personengruppen der YOPIs (*engl.* young, old, pregnant, immunosuppressed), also Säuglinge und Kleinkinder, Senioren, Schwangere und Menschen mit geschwächter Immunabwehr.⁸ Die möglichen Symptome variieren und reichen von grippeähnlichen Beschwerden wie Fieber, Muskelschmerzen, Durchfall und Erbrechen bis hin zu Blutvergiftungen, Hirn- und Hirnhautentzündungen. Bei Schwangeren kann es zu Früh- und Totgeburten oder zu einer Infektion des Neugeborenen mit daraus resultierender Blutvergiftung oder Hirnhautentzündung kommen.⁵

Die minimale Infektionsdosis, die zur Ausprägung einer klinischen Listeriose führt, ist bisher nicht bekannt. Die Kontaminationsdosis von Lebensmitteln, welche als Ursache von Listeriose-Ausbrüchen identifiziert wurden, lag zwischen 100 und 10^6 *L. monocytogenes* pro Gramm Lebensmittel.⁹

Eine Besonderheit von *L. monocytogenes* ist die hohe Widerstandsfähigkeit dieses Bakteriums gegenüber Umwelteinflüssen und seine Fähigkeit, sich im Temperaturbereich von -0,4 bis +50,0 C zu vermehren.¹⁰ Dies schließt ein Wachstum auch bei Kühlschranktemperaturen ein.

Die bundesweiten Meldezahlen für die Krankheit Listeriose bewegen sich seit dem Jahr 2019 auf gleichbleibendem Niveau (572 bis 593 Fälle pro Jahr¹¹). Sowohl bundesweit als auch innerhalb der Europäischen Union konnte *L. monocytogenes* in verzehrfertigen Lebensmitteln einschließlich hitzebehandelter Wurstwaren nachgewiesen werden. Vereinzelt waren diese Produkte an schweren Listeriose-Ausbrüchen beteiligt.¹²

Bei der Herstellung von Brüh- und Kochwürsten erfolgt durch den üblichen Erhitzungsprozess eine Abtötung vegetativer Mikroorganismen einschließlich *L. monocytogenes*. Jedoch können die gegarten Produkte bei den sich anschließenden Verarbeitungsschritten, wie dem Aufschneiden oder dem Verpacken, erneut mit *L. monocytogenes* verunreinigt werden (Rekontamination). Aufgrund des Wachstums bei Kühlschranktemperaturen und infolge einer fehlenden Konkurrenz-Mikrobiota in diesen Erzeugnissen können sich die Listerien gut vermehren.⁹

7 European Center for Disease Prevention and Control (ECDC): Listeriosis. Annual epidemiological report for 2022

8 BfR-Merkblatt zum Schutz von besonders empfindlichen Personengruppen vor Lebensmittelinfektionen: Sicher verpflegt - Besonders empfindliche Personengruppen in Gemeinschaftseinrichtungen, Stand 22.12.2020

9 Krämer: Lebensmittel-Mikrobiologie, Ulmer UTB 2011, 6: 82-89

10 Jürgen Baumgart, Barbara Becker, Roger Stephan (Hrsg.): Mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln. Behr's Verlag. 104. Aktualisierungs-Lieferung 11/2023, Kapitel 2.2.2 Listeria monocytogenes

11 SurvStat@RKI, Web-basierte Schnittstelle zu den IfSG-Melddaten, Abfrage vom 15.03.2024

12 F.-K. Lücke, in: J. Strahlendorf/H. Weber (Hrsg.): Fleisch – Fisch – Feinkost, Behr's Verlag, 2. Auflage, S. 388 ff.

Verzehrferige Lebensmittel erfreuen sich einer zunehmenden Beliebtheit.⁴ Die Brühwurst ist – gemessen am Pro-Kopf-Konsum – in Deutschland die beliebteste Wurstware.¹³ Daher wurde im Jahr 2023 als Überwachungsschwerpunkt im Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz die Untersuchung aufgeschnittener, vorverpackter Brüh- und Kochwürste von Thüringer Herstellungsbetrieben auf das Vorkommen von *L. monocytogenes* zum Zeitpunkt des Probeneingangs sowie am angegebenen Mindesthaltbarkeitsdatum gewählt. Vorverpackte Aufschnittware wurde bei Herstellungsbetrieben oder im Einzelhandel entnommen und mikrobiologisch auf *L. monocytogenes* untersucht. Die mikrobiologische Untersuchung umfasste sowohl die Prüfung auf die Anwesenheit von *L. monocytogenes* (qualitative Untersuchung) als auch die Bestimmung des Gehaltes an *L. monocytogenes* pro Gramm Lebensmittel (quantitative Untersuchung mittels Keimzahlbestimmung).

Jede Probe bestand aus zwei Packungen (Teilproben). Die mikrobiologische Untersuchung der ersten Packung erfolgte wie beschrieben zum Zeitpunkt des Probeneingangs.

Die zweite Packung wurde bis zum angegebenen Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) bei einer Temperatur von $4,0 \pm 1,0$ °C gelagert und am Tag des angegebenen MHD mikrobiologisch untersucht.

Im Rahmen des Thüringer Überwachungsschwerpunktes wurden 77 Proben von Brüh- ($n = 54$; 70 %) und Kochwürsten ($n = 23$; 30 %), die vorverpackt als Aufschnitt in den Verkehr gebracht werden, auf das Vorkommen von *L. monocytogenes* untersucht. Im Rahmen dieser mikrobiologischen Untersuchungen wurde *L. monocytogenes* in fünf der 77 Proben (7 %) qualitativ nachgewiesen. Dabei handelte es sich um drei Brüh- und zwei Kochwürste. In drei dieser Proben (zwei Brühwürste und eine Kochwurst; 4 %) wurde *L. monocytogenes* qualitativ sowohl zum Zeitpunkt des Probeneingangs als auch in der am MHD untersuchten Probe gefunden. Bei zwei Proben (jeweils eine Brüh- und eine Kochwurst) wurde *L. monocytogenes* ausschließlich zum Zeitpunkt des Mindesthaltbarkeitsdatums qualitativ nachgewiesen. Bei einer Probe Brühwurst, in welcher der qualitative Nachweis von *L. monocytogenes* an beiden Untersuchungszeitpunkten positiv ausfiel, wurde am Tag des Probeneingangs für *L. monocytogenes* ein Keimgehalt von 20 KbE pro Gramm Lebensmittel ermittelt. In der zweiten Packung, die am Tag der Mindesthaltbarkeit untersucht wurde, betrug der Keimgehalt an *L. monocytogenes* dagegen weniger als 10 KbE/g. In den restlichen vier qualitativ positiven Proben lag die Keimzahl für *L. monocytogenes* ebenfalls unterhalb dieses Wertes.

Der Anteil der mit *L. monocytogenes* belasteten Lebensmittel der im Rahmen des Thüringer Überwachungsschwerpunktes untersuchten Proben betrug 7 %. Dieses Ergebnis zeigt, dass trotz der hohen Hygienestandards in den verarbeitenden Betrieben somit fast jede 17. in Thüringen hergestellte Packung aufgeschnittener Brüh- oder Kochwürste mit *L. monocytogenes* kontaminiert ist. Keines der untersuchten Erzeugnisse war als nicht sicher einzustufen. Dennoch ist ein Nachweis von *L. monocytogenes* in verzehrferigen Brüh- und Kochwürsten aufgrund der fehlenden Konkurrenz-Mikrobiota und der langen

¹³ Deutscher Fleischer-Verband (DFV), Jahrbuch 2023, S. 70: Pro-Kopf-Verzehr 2022 in kg

Haltbarkeit solcher Erzeugnisse als kritisch anzusehen. Zudem muss bedacht werden, dass die Lagertemperatur im Haushalt der Verbraucher:innen bisweilen höher liegt als unter Laborbedingungen, wodurch die Vermehrung von *L. monocytogenes* bis zum Ende der Haltbarkeit begünstigt werden kann. Deshalb muss die amtliche Lebensmittelüberwachung mit ihren Kontrollen und Untersuchungen weiterhin die Wirksamkeit der Maßnahmen der Lebensmittelunternehmer bestätigen. So sollten die genannten Erzeugnisse auch künftig Bestandteil von Schwerpunktprogrammen sein.

3.3.3 Sie mögen es bunt? Darf es gern auch etwas mehr sein? – Untersuchungsergebnisse zu Feinen Backwaren mit gefärbten Anteilen

An farnefrohen Gebäcken gibt es ein breites Angebot. Die Gründe dafür sind vielfältig. Sind Fruchtanteile enthalten, wie bei Obstkuchen mit gefärbtem Guss, ist der Wunsch nach Ausgleich verarbeitungsbedingter Farbveränderungen der Früchte verständlich. Aus anderem Grund hingegen erfolgt beispielsweise eine bunte Färbung der Krume von Backwaren oder leuchtend bunte Icings bei Gebäcken ohne Frucht. Vermutlich werden entsprechende Anteile gefärbt, um Verbraucherwünsche zu erfüllen oder um durch verschiedenlichen Dekor eine Unterscheidbarkeit in der Auslage zu gewährleisten. Für solchen Bedarf gibt es neben färbenden Lebensmitteln auch eine gewisse Auswahl an Lebensmittelfarbstoffen.

Ob synthetische organische Farbstoffe und anorganische Pigmente, gemeinsam ist ihnen, dass es sich um zugelassene Zusatzstoffe handelt. Dabei ist nicht jeder Farbstoff für jede Backware gleichermaßen erlaubt. Für den Zusatz von Farbstoffen zu Lebensmitteln gilt, wie für alle anderen Zusatzstoffen auch, das sogenannte Verbotssprinzip mit Erlaubnisvorbehalt. Das bedeutet, dass in Lebensmitteln nur Zusatzstoffe verwendet werden dürfen, die eine Zulassung haben oder das Zulassungsverfahren nach der Verordnung (EG) Nr. 1331/2008 durchlaufen haben und deren Zusammensetzung der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 entspricht. Grundvoraussetzung für die Zulassung von Zusatzstoffen ist der Nachweis der gesundheitlichen Unbedenklichkeit. In der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 ist auf dieser Basis festgelegt, welche Farb- und sonstigen Zusatzstoffe zu welchen Lebensmitteln zugesetzt werden dürfen.



Abbildung 15: Feine Backware mit gefärbter Krume („Papageienkuchen“)

Das bedeutet, dass in Lebensmitteln nur Zusatzstoffe verwendet werden dürfen, die eine Zulassung haben oder das Zulassungsverfahren nach der Verordnung (EG) Nr. 1331/2008 durchlaufen haben und deren Zusammensetzung der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 entspricht. Grundvoraussetzung für die Zulassung von Zusatzstoffen ist der Nachweis der gesundheitlichen Unbedenklichkeit. In der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 ist auf dieser Basis festgelegt, welche Farb- und sonstigen Zusatzstoffe zu welchen Lebensmitteln zugesetzt werden dürfen.

In der Vergangenheit führte der Farbstoffeinsatz mehrfach zu Beanstandungen. Dabei handelte es sich fast sämtlich um sogenannte „lose Ware“, also um nicht verpackte Ware von Verkaufsständen oder aus Konditoreien, Bäckereien und Backshops. Für die Kenntlichmachung von Farbstoffen bei dieser „losen Ware“ bestehen verschiedene Möglichkeiten. Auf dem Schild an der Ware ist häufig schon die Angabe „mit Farbstoff“

ausreichend. Die Farbstoffe müssen dann nicht konkret benannt werden. Soll die Kenntlichmachung nicht auf dem Schild an der Ware erfolgen, muss deutlich im Verkaufsbereich darauf hingewiesen werden, dass sämtliche Informationen auf anderem Wege eingesehen werden können oder das Verkaufspersonal auf Rückfrage über enthaltene Farb- und Zusatzstoffe informiert. Die Information kann so beispielsweise über eine Liste, eine Kladde oder mit einem Belegausdruck erfolgen, in denen dann die Zusatzstoffklasse „Farbstoff“ und der Name oder die E-Nummer angegeben sein müssen. Zusätzliche Hinweise werden erforderlich, wenn eine bestimmte Farbstoffklasse, die sogenannten Azofarbstoffe, verwendet werden.

So kam es in vorangegangenen Jahren durch die ungeprüfte Übernahme von Phantasienamen, wie „Erdbeerrot“, „Kirsch-Rot“ oder „Grasgrün“, in einigen Fällen zu fehlerhaften Angaben in den Zutatenverzeichnissen und somit der Kennzeichnung der damit hergestellten Endprodukte. Bei den so benannten färbenden Produkten, handelte es sich meist nicht um färbende Lebensmittel, sondern um Lebensmittelzubereitungen, die synthetische organische Farbstoffe enthalten. Gelegentlich wurden auch angegebene Farbstoffe nicht gefunden, stattdessen jedoch andere.



Abbildung 16: Feine Backware mit Erdbeerdecke

In einem anderen Fall war bei einer Erdbeerschnitte die Verwendung der synthetischen organischen Farbstoffe Tartrazin (E 102) und Azorubin (E 122) nicht angegeben, was zunächst einer fehlenden Kennzeichnung entspricht. Unter Berücksichtigung der Information über das Lebensmittel sollte die Färbung mit Pflanzenextrakten erfolgen. Dem stand die Verwendung oben genannter Farbstoffe klar im Widerspruch und war daher als irreführend zu beurteilen.

Eine weitere Ursache für Beanstandungen kann die Verwendung gefärbter Obstkonserven zur Herstellung von Backwaren sein. Solche Konserven dürfen synthetische organische Farbstoffe enthalten, um die beim Konservierungsprozess zerstörte Farbe der Früchte wiederherzustellen. Diese Farbstoffe können sich dann beispielsweise in einem daraus hergestellten Obstkuchen wiederfinden. Auch aus diesem Grund kam es in der Vergangenheit zu Beanstandungen wegen fehlender Kenntlichmachung von Farbstoffen in Backwaren.

Im Jahr 2023 kamen vor allem Obstkuchen mit gefärbtem Guss und Gebäcke mit farbigen Krümenanteilen oder farbiger Glasur zur Überprüfung auf Farbstoffe. Überwiegend



Abbildung 17: Donut mit Erdbeergeschmack

handelte es sich um nicht verpackte bzw. „lose“ Ware von Verkaufsständen oder aus Backshops.

Im Ergebnis dieser Untersuchungen zeigte sich ein deutlicher Rückgang der Beanstandungen. Bei den Untersuchungen ließ sich zudem feststellen, dass zunehmend Frucht- oder Pflanzenextrakte anstelle der synthetischen organischen Farbstoffe verwendet werden.

Ergebnisse der Untersuchungen von Feinen Backwaren auf Lebensmittelfarbstoffe					
Untersuchungsjahr	2019	2020	2021	2022	2023
Proben zur Abklärung auf Farbstoffe	22	11	15	23	25
Proben ohne Farbstoff-Nachweis	16	6	4	5	6
Proben mit positivem Farbstoff-Nachweis	6	5	11	18	15
davon Proben mit positivem Nachweis mehrerer Farbstoffe	3	3	8	10	4
Auffällige Proben	4	1	6	4	1
Höchstmengenüberschreitung	-	-	-	1	-
Unzulässige Verwendung	-	-	1	-	-
Irreführend	-	-	-	-	1
Fehlende Kennzeichnung	4	1	5	3	-

Tabelle 6: Anzahl und Ergebnisse der Untersuchungen von Feinen Backwaren auf Lebensmittelfarbstoffe in den Jahren 2019 bis 2023



Abbildung 18: gefärbte Tortilla-Chips

Erwähnt werden soll an dieser Stelle allerdings, dass es im Untersuchungszeitraum mehrmals zu bundesweiten Produktrückrufen wegen der unzulässigen Verwendung eines Farbstoffes kam. Betroffen waren Tortilla-Chips, die mit dem Farbstoff Gelborange S (E110) gefärbt waren. Zwar handelt es sich hierbei um einen Lebensmittel-farbstoff, jedoch ist dieser zum Färben von Mais-Chips nicht zugelassen. Eine im Zusammenhang mit einem solchen Rückruf zur Überprüfung eingesandte Probe Tortilla-Chips blieb hingegen unauffällig.

3.4 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). Auch bei Störungen im Ablauf des Schlachtprozesses oder bei der Schlachtung eines Tieres, bei dem die amtliche Schlacht tieruntersuchung nicht durchgeführt werden konnte, findet eine bakteriologische Fleischuntersuchung statt. Der Umfang und der Ablauf dieses Untersuchungsverfahrens ist in der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift Lebensmittelhygiene 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 2023 wurden an beiden Standorten insgesamt 1.285 Schlachtkörper einer BU unterzogen, wobei 18 Schweine und 1.267 Rinder untersucht wurden.

Bei den im Rahmen der BU untersuchten Schweine-Schlachtkörpern (n = 17) wurden folgende Erreger nachgewiesen: *Salmonella* Typhimurium monophasisch, *Erysipelothrix rhusiopathiae* (Rotlauf), *Pasteurella multocida*, Staphylokokken, *Enterobacter* spp. (jeweils n = 1), *Trueperella pyogenes* (n = 2), Streptokokken (n = 3), *Escherichia coli* (n = 6) sowie *Aeromonas* spp. (n = 2). Der Nachweis grampositiver anaerober Stäbchenbakterien (Clostridien) in der Muskulatur verlief stets negativ.

Bei sechs Rinder-Schlachtkörpern wurden Salmonellen nachgewiesen, davon fünfmal *Salmonella* Typhimurium und einmal *Salmonella* Dublin.

Bei der Hemmstoffuntersuchung im Rahmen der BU gelang der Nachweis von pharmakologisch wirksamen Stoffen (hier: Antibiotika) bei der Niere von zwei Rinder-Schlachtkörpern. In beiden Fällen wurde die zulässige Rückstandshöchstmenge für das Antibiotikum Neomycin überschritten.

Bei einer dieser Proben wurde zudem das Antibiotikum Marbofloxacin in einer Konzentration, die die Rückstandshöchstmenge überstieg, gefunden. In derselben Probe konnte das Antibiotikum Lincomycin nachgewiesen werden, wobei die Konzentration dieser Substanz unterhalb der zulässigen Rückstandshöchstmenge lag.

Die gesetzlich vorgeschriebene Untersuchung auf Hemmstoffe gemäß dem Nationalen Rückstandskontrollplan (§ 10 der Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung) bleibt davon unberührt und ist in dieser Auswertung nicht berücksichtigt.

3.5 Vorbereitung und Einführung neuer Datenerfassungs- und Datenmeldestrukturen

Im Jahr 2023 wurden einige Änderungen in Bezug auf das Laborinformations- und Managementsystem (LIMS) durchgeführt bzw. vorbereitet. Beim LIMS handelt es sich um ein IT-System, in dem alle relevanten Daten zu den untersuchten Proben dokumentiert werden, wie zum Beispiel die durchgeführten Untersuchungen und deren Ergebnisse. Das Ziel der im Berichtsjahr durchgeführten Arbeiten war die Bündelung sämtlicher Probeninformationen in diesem IT-System. Bereits im letzten Jahr wurde zu diesem Zweck die Erfassung der Fotos der Verpackungen der Proben in das LIMS integriert. Daneben werden das Entnahmeprotokoll zur Probenahme aus den Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämtern sowie andere probenrelevante Dokumente in diesem IT-System abgespeichert.

Ein großer Schwerpunkt in der Umstellung des LIMS war darüber hinaus die Vorbereitung auf die neuen Datenverarbeitungsstrukturen der Bundesbehörden auf Basis sogenannter Kodier-Kataloge. Diese Kodier-Kataloge sind für die Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Kosmetik-Überwachung als deutschlandweit einheitliche Grundlage zur Datenerfassung, -übermittlung und -auswertung unverzichtbar. Sie dienen zum Beispiel der Festlegung von Begriffen zur Beschreibung der Proben, der Festlegung, was bei der Probe mit welcher Methode untersucht wird, sowie der Dokumentation, wo das Produkt hergestellt wurde. Ursprünglich wurden diese Kataloge entwickelt, um eine medienbruchfreie Datenübermittlung aus den Ländern an das Bundesamt für Verbraucherschutz (BVL) zu ermöglichen, damit dieses wiederum den festgelegten Berichtspflichten Deutschlands gegenüber den Einrichtungen der Europäischen Union nachkommen kann. Dort wurden diese Daten z. B. für Rechtsetzungsverfahren oder die Festlegung bzw. Aktualisierung von Grenzwerten für bestimmte Stoffe verwendet. Allerdings hat sich die Vorgaben und der Umfang dieser Berichtspflichten seit Einführung der Kataloge derart verändert, dass punktuelle Aktualisierungen nicht mehr ausreichend waren. Aus diesem Grunde wurde eine vollständige Neustrukturierung der Kodier-Kataloge erforderlich. Dabei hat sich die Anzahl dieser Kodier-Kataloge von 22 auf 35 erhöht und es wurde eine Vielzahl weiterer Datenfelder für eine umfangreichere Datenerfassung und -übermittlung festgelegt. Somit mussten im LIMS des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz nicht nur die notwendigen technischen Voraussetzungen für die Datenübermittlung auf Grundlage der neuen Katalogstrukturen, sondern auch neue Felder zur Eintragung in der Benutzeroberfläche des LIMS geschaffen werden. Soweit es möglich war, wurden Informationen aus den alten Katalogen in die neuen Katalogstrukturen übersetzt, um den Mitarbeiter:innen die Umstellung des LIMS so einfach wie möglich zu machen. Zudem wurden alle Mitarbeiter:innen in insgesamt elf Schulungen auf die kommenden Änderungen vorbereitet.

Zieldatum für diese Umstellung war deutschlandweit für alle Lebensmitteluntersuchungsämter der 1. Januar 2024, was in Thüringen fristgerecht umgesetzt werden konnte. Somit ist es auch im Jahr 2024 in Thüringen möglich, Untersuchungsergebnisse im aktualisierten Datenformat für Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Kosmetikproben an das BVL zu übermitteln.

3.6 Weitere Tätigkeiten mit Bezug zur amtlichen Untersuchung

Neben den vorgenannten Tätigkeiten erarbeiten die Sachverständigen der Lebensmitteluntersuchungsabteilung des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz Stellungnahmen zu fachlichen und lebensmittelrechtlichen Fragestellungen und wirken in verschiedenen Ausschüssen, Kommissionen, Arbeitsgruppen und anderen Fachgremien mit. Überdies bilden sie Lebensmittelchemiker:innen im Rahmen des 2. Staatsexamen aus. Auch Lebensmittelkontrolleur:innen und Amtstierärzt:innen führen in der Lebensmitteluntersuchungsabteilung des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz Praktika im Rahmen ihrer Aus-, Fort- und Weiterbildung durch.

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
§ 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“
§ 64 LFGB Arbeitsgruppe „Massenspektrometrische Proteinanalytik“
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
AG Schwerpunkt Bedarfsgegenstände (BLV Katalogpflege, ADV-Kataloge)
BVL Unterausschuss Katalogpflege, ADV-Kataloge
BVL Unterausschuss IT
Expertengruppe Zoonosen

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

4 Lebensmittelbedingte Erkrankungsgeschehen

Im Jahr 2023 ermittelten die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter sowie die Gesundheitsämter in insgesamt 497 Erkrankungsgeschehen mit 4.576 erkrankten Personen, bei denen der Verdacht eines Zusammenhangs mit dem Verzehr von Lebensmitteln bestand. Im Jahr 2023 wurden im Rahmen von Erkrankungsgeschehen 94 Lebensmittelproben (einschließlich Teilproben) sowie 24 Tupferproben untersucht.

Im Vergleich hierzu wurden im Jahr 2022 insgesamt 420 Erkrankungsgeschehen mit 3.805 erkrankten Personen detektiert. Im Rahmen der Ermittlungen zu den Erkrankungsgeschehen erfolgten unter anderem Kontrollen in Einrichtungen, die von Groß- bzw. Gemeinschaftsküchen sowie von Cateringunternehmen mit Essen versorgt wurden, in Gaststätten, Kindertagesstätten, Seniorenheimen sowie in Fleischereien.

Häufige Krankheitssymptome, die mit einer Lebensmittelinfektion einhergehen, sind Durchfall, Bauchschmerzen und gelegentlich Erbrechen und leichtes Fieber. Häufig klingen die Beschwerden nach wenigen Tagen von selbst wieder ab. Säuglinge, Kleinkinder, Schwangere, Senioren und Menschen mit geschwächtem Abwehrsystem können als vulnerable Gruppen teilweise schwerere Krankheitsverläufe entwickeln. Personen, die die betroffenen Lebensmittel gegessen haben und schwere oder anhaltende Symptome entwickeln, sollten ärztliche Hilfe aufsuchen und auf eine mögliche Lebensmittelinfektion hinweisen. Sich ohne Symptome vorbeugend in ärztliche Behandlung zu begeben, ist jedoch nicht sinnvoll. Häufige Lebensmittelinfektionserreger mit Magen-Darm-Beschwerden sind u. a. *Salmonella* spp., *Campylobacter* spp., *Yersinia* spp., Noroviren, Rotaviren und Adenoviren.

Vier familiäre Erkrankungen bzw. Erkrankungshäufungen mit insgesamt zwölf Erkrankten waren auf Infektionen durch Bakterien der Gattung *Salmonella* zurückzuführen. Außerdem erkrankten vier Restaurantbesucher:innen nach dem Verzehr von Döner an Erbrechen und Durchfall. In den Stuhlproben der Erkrankten wurde *Salmonella* Typhimurium nachgewiesen. Das zuständige Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt entnahm Lebensmittel- und Tupferproben. Alle Proben waren ohne Auffälligkeiten, jedoch wurde ein:e Mitarbeiter:in des Restaurants als Ausscheider:in identifiziert. Amtliche Maßnahmen wurden ergriffen, u. a. wurde der bzw. dem Salmonellen-ausscheidenden Mitarbeiter:in des Restaurants ein Tätigkeitsverbot ausgesprochen.

Zwei familiäre Erkrankungen mit insgesamt sieben Erkrankten waren auf bakterielle Infektionen durch *Campylobacter* spp. zurückzuführen. Die ursächlichen Lebensmittel sind wahrscheinlich in dem einen Fall diverse Fleischsorten gewesen, die verzehrt worden sind, in dem anderen Fall Geflügelerzeugnisse und Speiseeis, die die Erkrankten im Urlaub gegessen haben.

Zudem gab es fünf Erkrankungsfälle mit insgesamt zwanzig 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, einem Wohnheim sowie einer Familie.

Mit 121 Erkrankungen und 1.493 Erkrankten war die Mehrzahl der Erkrankungen wie im Vorjahr auf Noroviren zurückzuführen. Noroviren werden häufig von Mensch zu Mensch übertragen; im Jahr 2023 ist kein Erkrankungsgeschehen bekannt geworden, bei dem ein Lebensmittel ursächlich als Krankheitsauslöser identifiziert werden konnte.

Ein Einzelgeschehen einer lebensmittelbedingten Erkrankung war im Jahr 2023 besonders auffällig:

Im September erkrankten in den Landkreisen Göttingen, Eichsfeld und Northeim ca. 65 Personen in zahlreichen Kindertagesstätten und Grundschulen unmittelbar nach dem Verzehr des Mittagessens an Erbrechen. Die Einrichtungen waren mit Essen aus einer Thüringer Großküche beliefert worden. Das Menü bestand aus vegetarischen Soja-Nuggets mit süß-saurer Soße und Reisbeilage sowie frischen Pflaumen als Dessert. Von dem Menü gelangten 995 Portionen zur Verteilung in 32 Kindertagesstätten, Kinderkrippen und weiterführende Schulen.

Das zuständige Thüringer Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt suchte unverzüglich den Herstellungsbetrieb zur Kontrolle auf und entnahm Rückstellproben. Vermutet wurde schon zu diesem Zeitpunkt ein Zusammenhang mit dem Reis, der bereits am Vortag der Lieferung gekocht worden war. Aufzeichnungen zu Temperaturen bzw. Temperatur-Zeit-Verläufen existierten in dem Cateringunternehmen nicht.

In den amtlichen Proben, die im niedersächsischen Lebensmittel- und Veterinärinstitut Braunschweig und im Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz untersucht wurden, konnte *Bacillus cereus* mit Toxinbildungsvermögen sowie teilweise krankheitsauslösenden, d. h. pathogenen Mengen des Toxins (Giftstoffes) nachgewiesen werden.

Das zuständige Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt führte das lebensmittelbedingte Erkrankungsgeschehen auf küchentechnische Fehler beim Vorkochen von Reis in Verbindung mit einer insgesamt unzureichenden Betriebshygiene zurück. Das Amt erstattete Strafanzeige gegen die bzw. den Küchenleiter:in als lebensmittelrechtlich verantwortliche Person wegen des Inverkehrbringens nicht sicherer, gesundheitsschädlicher Lebensmittel und gab den Sachverhalt an die Staatsanwaltschaft ab. Im weiteren Verlauf stellte die Thüringer Großküche den Betrieb auf Entscheidung ihrer Geschäftsführung vollständig ein.

5 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.

Hierzu kontrollierten die Mitarbeiter:innen der Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter im Jahr 2023 insgesamt 12.553 Betriebe und führten in diesen Betrieben 23.862 Kontrollen durch. Bei diesen Kontrollen wurden in 1.028 Betrieben Mängel festgestellt. Am häufigsten wurde gegen Bestimmungen der allgemeinen Betriebshygiene, einschließlich der Durchführung betrieblicher Eigenkontrollen, verstoßen.

In diesem Zusammenhang erließen die unteren Lebensmittelüberwachungsbehörden 873 Verfügungen zur Beseitigung von Verstößen. In 22 Fällen mussten Betriebe vorübergehend geschlossen werden. Festgestellte Mängel wurden zudem mit 215 Bußgeldverfahren geahndet, sowie in 42 Fällen Strafanzeige erstattet und die Sachverhalte an die Staatsanwaltschaft abgegeben.

Durch das Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz wurden im Berichtsjahr 2023 insgesamt 7.161 Lebensmittelproben, inklusive der Erzeugnisse aus den Warengruppen Wein, Weinerzeugnisse und weinähnliche Getränke, 229 Proben von kosmetischen Mitteln und 544 Proben von Bedarfsgegenständen sowie 15 Proben von Tabakerzeugnissen untersucht bzw. beurteilt. Davon stammten 3.963 Proben von Thüringer Herstellern.

Mängel mussten bei 9 % der Lebensmittelproben und 8 % der Proben aus den Warengruppen Wein, Weinerzeugnisse und weinähnliche Getränke festgestellt werden. Zudem wurden 73 % der Tabakproben, 6 % der Bedarfsgegenständeproben sowie 6 % der Kosmetikproben beanstandet. Im Vorjahr war dies bei 9 % der Lebensmittelproben, 7 % der Proben aus den Gruppen der Bedarfsgegenstände, 10 % der kosmetischen Mittel und 100 % der Tabakerzeugnisse der Fall.

Als gesundheitsschädlich wurden 23 Lebensmittelproben (0,3 %) beurteilt. Aufgrund von sensorischen und/oder mikrobiologischen Mängel waren 107 Lebensmittelproben (1,5 %) nicht zum Verzehr geeignet.

Im Rahmen von Erkrankungsgeschehen wurden im Berichtsjahr 94 Lebensmittelproben (einschließlich Teilproben) sowie 24 Tupferproben untersucht. Im Ergebnis dieser Untersuchungen wurden vier Lebensmittelproben beanstandet. Hiervon wurden zwei Proben als verdorben und damit als zum Verzehr durch den Menschen ungeeignet beurteilt. Weiterhin wurden zwei Proben als gesundheitsschädlich und damit als nicht sicher eingestuft. In beiden Fällen war *Bacillus cereus* ursächlich für diese Beurteilung. Von den 24 Tupferproben, entnommen aus insgesamt drei Betrieben, wurden 15 Tupfer auf Noroviren der Genogruppen I und II untersucht. Das Ergebnis war in allen 15 Proben negativ. Die restlichen neun Tupferproben eines Betriebes wurden mikrobiologisch untersucht. In acht der neun Tupferproben war *Bacillus cereus* nachweisbar.

Zusätzlich zu den planmäßigen Kontrollen und Probenuntersuchungen sowie der Beteiligung an bundesweiten Überwachungsprogrammen, wie den Monitoringprogrammen oder dem BÜp, wurden durch die Thüringer Lebensmittelüberwachungsbehörden spezielle Fragestellungen im Rahmen landesinterner Schwerpunktprogramme bearbeitet. Im Berichtsjahr 2023 waren dies:

- ◆ Schwerpunktüberwachung in Bezug auf die Sauberkeit von Schlachttieren (siehe 2.2.1)
- ◆ Untersuchungen von Tiefkühlbeeren auf Hepatitis A-Viren (siehe 3.3.1),
- ◆ Untersuchungen zum Vorkommen von *Listeria monocytogenes* in Aufschnittware von Thüringer Herstellern (siehe 3.3.2) sowie
- ◆ Untersuchungen zum Einsatz von Farbstoffen in Feinen Backwaren (siehe 3.3.3).

Die Ergebnisse der durchgeführten Schwerpunktprogramme können überwiegend als positiv betrachtet werden. In den Untersuchungen von Tiefkühlbeeren auf Hepatitis A-Viren konnten im Berichtsjahr keine auffälligen Proben festgestellt werden. Die Untersuchung von Feinen Backwaren auf den korrekten Einsatz von Farbstoffen führte lediglich in einem Fall zu einer Beanstandung. Bei der Schwerpunktüberwachung in Bezug auf die Sauberkeit von Schlachttieren sowie den Untersuchungen zum Vorkommen von *Listeria monocytogenes* in Aufschnittware mussten hingegen einige Auffälligkeiten festgestellt werden. Diese waren allerdings nicht als schwerwiegend zu bewerten. Dennoch werden die erhaltenen Erkenntnisse im Rahmen zukünftiger Planungen Berücksichtigung finden.

Basierend auf den vorgenannten Ergebnissen der amtlichen Kontrollen und Untersuchungen kann somit für das Berichtsjahr 2023 zusammenfassend festgestellt werden, dass die Lebensmittelunternehmen die rechtlichen Vorgaben meist korrekt umsetzen und verantwortungsbewusst gegenüber den Verbraucher:innen handeln. Die Ergebnisse unterstreichen zudem, dass der gesundheitliche Verbraucherschutz im Freistaat Thüringen auf einem hohen Niveau umgesetzt wird.

Besonders hervorzuheben ist der Beitrag aller an der Überwachung beteiligten Mitarbeiter:innen, die mit ihrer Einsatzbereitschaft, ihrem Fachwissen und ihrem kompetenten sowie engagierten Handeln zum Erfolg beitragen. Dies gilt umso mehr angesichts der zahlreichen weiteren Aufgaben, die die Mitarbeiter:innen aktuell neben ihrer eigentlichen Überwachungstätigkeit bewältigen müssen. Zu nennen sind in diesem Zusammenhang insbesondere die verstärkten Ausbildungstätigkeiten aufgrund des aktuellen Generationswechsels innerhalb der zuständigen Überwachungsbehörden und die ebenfalls im vorliegenden Bericht beschriebenen Umstellungserfordernisse im Hinblick auf die neuen Datenerfassungs- und -meldestrukturen. Diese Sachverhalte verdeutlichen zugleich exemplarisch die fortwährenden Anstrengungen, die alle Beteiligten in allen Bereichen der amtlichen Lebensmittelüberwachung unternehmen, um dieses Kontrollsystem zukunftsfähig zu gestalten und weiterzuentwickeln. Auch vor diesem Hintergrund soll der Beitrag aller Mitarbeiter:innen im gesundheitlichen Verbraucherschutz des Freistaats Thüringen an dieser Stelle noch einmal besonders betont werden.

6 Anhang

6.1 Übersicht über Betriebskontrollen und Maßnahmen

Betriebsart	Anzahl der				Anzahl Maßnahmen aus Kontrollen und Probenbeanstandungen					
	Betriebe (insgesamt)	kontrollierten Betriebe	Betriebe mit Verstößen	Kontrollen (insgesamt)	Verwarnungen	Verfügungen (insgesamt)	Davon: Sicherstellungen	Schließungen	Bußgeldverfahren	Strafanzeigen
Erzeuger (Urproduktion)										
Erzeuger von Lebensmitteln tierischer Herkunft	3.223	159	9	226	1	8	2		3	
Fischerei-, Krusten-, Schalen- und Weichtierbetriebe	191	3		3						
Imkerei	1.126	55	3	61					2	3
Erzeuger von Lebensmitteln pflanzlicher Herkunft	305	34		38						
<i>Summe</i>	4.845	251	12	328	1	8	2	0	5	3
Hersteller und Abpacker										
Hersteller und Abpacker	1									
Milchbe- und Milchverarbeitungsbetriebe	38	29	4	81	1	4			1	
Betrieb zur Behandlung von Eiern, Hersteller von Eiprodukten	50	36	3	61		2			1	
Hersteller von Fleisch und Fleischerzeugnissen	182	122	24	534	5	18			15	11
Fisch-, Krusten-, Schalen- und Weichtierbe- und -verarbeitungsbetriebe	6	1	1	8		3		1		
Hersteller von pflanzlichen Lebensmitteln inkl. Abpacker	133	74	6	141	1	3			3	
Hersteller von Getränken und deren Grundstoffe inkl. Abpacker	103	44		67						
Hersteller von Halbfertig- und Fertiggerichten inkl. Abpacker	21	14	1	168		1				
Hersteller von anderen Lebensmitteln und Zusatzstoffen inkl. Abpacker	37	18	1	70		1				

Betriebsart	Anzahl der				Anzahl Maßnahmen aus Kontrollen und Probenbeanstandungen					
	Betriebe (insgesamt)	kontrollierten Betriebe	Betriebe mit Verstößen	Kontrollen (insgesamt)	Verwarnungen	Verfügungen (insgesamt)	Davon: Sicherstellungen	Schließungen	Bußgeldverfahren	Strafanzeigen
Hersteller von Tabak und Tabakerzeugnissen	5	3		7						
Hersteller von kosmetischen Mitteln (einschließlich Mittel zum Tätowieren) industriell inkl. Abpacker	42	17		24						
Hersteller von Bedarfsgegenständen	177	13		18						
<i>Summe</i>	795	371	40	1.179	7	32	0	1	20	11
Vertriebsunternehmer und Transporteure										
Großhändler	1									
Importeure	21	3	1	13		9			2	
Exporteure	1									
Großhändler, Importeure und Exporteure von Lebensmitteln	213	58	8	142		8			2	
Lebensmittellager	152	47	1	97		1				
Umpackbetriebe	4	3		9						
Transporteure von Lebensmitteln	94	11		30					1	
Großhändler von Tabak und Tabakerzeugnissen	3	1		1						
Großhändler von kosmetischen Mitteln (einschließlich Mittel zum Tätowieren)	59	1		1						
Großhändler von Bedarfsgegenständen	77	11	1	11					1	
<i>Summe</i>	625	135	11	304	0	18	0	0	6	
Einzelhändler (Einzelhandel)										
Lebensmitteleinzelhandel	5.342	3.014	222	7.169	100	168	3	3	30	12
Anderer Einzelhandel	1.044	369	12	708	5	9				1
Internethandel, Versandhandel, Fernabsatz	295	10	4	11	1	2			1	1

Übersicht über Betriebskontrollen und Maßnahmen

Betriebsart	Anzahl der				Anzahl Maßnahmen aus Kontrollen und Probenbeanstandungen					
	Betriebe (insgesamt)	kontrollierten Betriebe	Betriebe mit Verstößen	Kontrollen (insgesamt)	Verwarnungen	Verfügungen (insgesamt)	Davon: Sicherstellungen	Schließungen	Bußgeldverfahren	Strafanzeigen
Einzelhandel von Tabak und Tabakerzeugnissen	109	13		14						
Einzelhandel von kosmetischen Mitteln (einschließlich Mittel zum Tätowieren)	937	26	1	44		1	1		1	
Einzelhandel von Bedarfsgegenständen	770	139		343						
<i>Summe</i>	8.497	3.571	239	8.289	106	180	4	3	32	14
Dienstleistungsbetriebe										
Dienstleistungsbetriebe	1									
Küchen und Kantinen	4.807	2.514	98	3.130	29	91		1	5	2
Gaststätten und Imbisseinrichtungen	9.399	4.436	471	7.250	247	414		14	114	7
Veranstalter von Volksfesten, Märkten, Messen und anderen öffentlichen Veranstaltungen	420	109	9	1.403	6	4			3	
Kino, Theater, Casino oder ähnlicher Betrieb	58	27		32						
Verleih und/oder Reinigung von Lebensmittelbedarfsgegenständen	2									
<i>Summe</i>	14.687	7.086	578	11.815	282	509	0	15	122	9
Hersteller auf Einzelhandelsstufe										
Gewerbebetriebe	1.256	909	131	1.636	50	113	4	3	27	4
Direktvermarkter mit eigener Herstellung von Lebensmitteln tierischer Herkunft	1.288	190	16	264	3	13			3	1
Direktvermarkter mit eigener Herstellung von Lebensmitteln pflanzlicher Herkunft	127	40	1	47	1					
<i>Summe</i>	2.671	1.139	148	1.947	54	126	4	3	30	5
<i>Gesamtsumme</i>	32.120	12.553	1028	23.862	450	873	10	22	215	42

6.2 Tabellarische Übersichten über die untersuchten 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:innen 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 2023

Warencode ↓	Lebensmittel	A	B	C	Beanstandungsgründe															
					01	03	05	07	09	11	13	15	17	19	21	23	29	60		
					02	04	06	08	10	12	14	16	18	20	22	24	34	94		
1	Milch	117	11	9,4			3			3										
							1						4							
2	Milchprodukte	98	5	5,1			1			3										
								1												
3	Käse	138	18	13,0			3			14										
								1												
4	Butter	40	2	5,0			1			2										
5	Eier und Eiprodukte	89	8	9,0						4										
								1						3						
6	Fleisch, Geflügel und Wild	487	31	6,4	4		5			18	1									
							3	4												
7	Fleischerzeugnisse und Fleischzubereitungen	600	101	16,8	2		8			64	1									
							6	41		1			1							
8	Wurstwaren	840	134	16,0	4		6			79	2									
					1		5	64		2										
9	vegane/vegetarische Ersatz-produkte	64	3	4,7						3										
10	Fisch und Fischzuschnitte	101	16	15,8			1			10										
								6												
11	Fischerzeugnisse	140	21	15,0	1		2			10								5		
							2	5												

Anhang

Warencode ↓ Lebensmittel		A	B	C	Beanstandungsgründe															
					01	03	05	07	09	11	13	15	17	19	21	23	29	60		
					02	04	06	08	10	12	14	16	18	20	22	24	34	94		
27	Pilze	48	1	2,1						1										
28	Pilzerzeugnisse	49	3	6,1						3										
								2									2			
29	Frischobst, einschließlich Rhabarber	189	1	0,5						1										
30	Obstprodukte, einschließlich Rhabarber	145	4	2,8						1										
							1	2										1		
31	Fruchtsäfte, Fruchtnektare und Fruchtsirupe	116	4	3,4						3										
								2												
32	Alkoholfreie Getränke	100	7	7,0						6										
								1	1											
36	Biere und bierähnliche Getränke	71	6	8,5						2										
					1			2		1										
37	Spirituosen und spirituosenhaltige Getränke	36	4	11,1						3										
								2												
39	Zucker	2	0	0																
40	Honige und Brotaufstriche	163	36	22,1	1					23										
								14					15							
41	Konfitüren, Gelees und Marmeladen	59	13	22,0						13										
								2												
42	Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse	392	29	7,4						11	2									
								16		2					2					
43	Süßwaren	61	1	1,6														1		
44	Schokoladen und Schokoladenwaren	47	2	4,3																
							1	1												

Beanstandungsgründe:

01	gesundheitsschädlich (mikrobiologische Verunreinigung)	Art. 14 (1) i. V. m. (2) lit. a der Verordnung (EG) Nr. 178/2002, § 5 (1) des LFGB
02	gesundheitsschädlich (andere Ursachen)	Art. 14 (1) i. V. m. (2) lit. a der Verordnung (EG) Nr. 178/2002, § 5 (1) des LFGB
03	gesundheitsgefährdend (mikrobiologische Verunreinigung)	Verordnungen nach § 34 des LFGB
04	gesundheitsgefährdend (andere Ursachen)	Verordnungen nach § 34 des LFGB
05	nicht zum Verzehr geeignet (mikrobiologische Verunreinigung)	§ 11 (2) Nr. 1 des LFGB
06	nicht zum Verzehr geeignet (andere Ursachen)	Art. 14 (1) i. V. m. (2) lit. b Verordnung (EG) Nr. 178/2002, § 11 (2) Nr. 1 des LFGB
07	nachgemacht/ wertgemindert/ geschönt	§ 11 (2) Nr. 2 des LFGB, Verordnungen nach § 13 (4) des LFGB
08	irreführend	Art. 16 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002, § 11 (1) des LFGB
10	unzulässige gesundheitsbezogene Angaben	§ 12 (1) des LFGB
11	Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften	Verordnungen nach § 35 des LFGB
12	Zusatzstoffe, fehlende Kenntlichmachung	Verordnungen nach § 13 (3) Nr.1 des LFGB
13	Zusatzstoffe, unzulässige Verwendung	§ 6 (1) des LFGB
14	Pflanzenschutzmittel, Höchstmengenüberschreitung	§ 9 (1) Nr. 1 des LFGB
15	Pflanzenschutzmittel, unzulässige Anwendung	§ 9 (1) Nr. 2 des LFGB
16	Pharmakologisch wirksame Stoffe, Überschreitung von Höchstmengen oder Beurteilungswerten	§ 10 LFGB
17	Schadstoffe, Überschreitungen von Höchstgehalten	Verordnung (EG) Nr. 1881/2006, Verordnungen nach § 13 (5) des LFGB
18	Verstöße gegen sonstige Vorschriften des LFGB oder darauf gestützte Verordnungen (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) des LFGB

Beanstandungsgründe:

23	Verstöße gegen sonstige Vorschriften des LFGB oder darauf gestützte Verordnungen (mikrobiologische Verunreinigungen)	§ 8 (1) des LFGB, z. B. DiätV, Mineral- und TafelwasserV
24	Keine Übereinstimmung mit Hilfsnormen, stoffliche Beschaffenheit, mikrobiologische Verunreinigung	BGA, BfR, BVL, DGF, DIN u. a. freiwillige Vereinbarungen
29	Nichtübereinstimmung mit Gemeinschaftsrecht bezüglich neuartiger Lebensmittel	Verordnung (EU) 2015/2283
34	Unappetitliche und ekelerregende Beschaffenheit	Verordnung (EG) Nr. 852/2004 mit ggf. nach Art. 14 (2) lit. b der Verordnung (EG) Nr. 178/2002
41	Irreführende Bezeichnung, Aufmachung von Bedarfsgegenständen mit Lebensmittelkontakt	Art. 3 (2) der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004
60	Verwendung nicht zugelassener Stoffe	§ 5 des TabakerzG, § 4 der TabakerzV
71	Nicht handelsübliche Beschaffenheit, sensorische Mängel	Art. 14 Abs. 2b i. V. m. Abs. 5 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002; § 16 Abs. 1 des WeinG
94	Hinweis/Bemängelung	

Ergebnisse der Untersuchung von Wein im Jahr 2023

Warencode ↓ Erzeugnisse		A	B	C	Beanstandungsgründe					
					02	08	71	74	76	77
33	Wein	71	5	7,1				1	2	3
34	Erzeugnisse aus Wein	41	3	7,3	1		2			
35	Weinähnliche Getränke	21	2	10,0		2				

Beanstandungsgründe:

02	gesundheitsschädlich (andere Ursachen)	Art. 14 (1) i. V. m. (2) lit. a der Verordnung (EG)
08	Irreführend	Art. 16 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002,
71	Nicht handelsübliche Beschaffenheit,	E. d. W. Art. 14 Abs. 2b i. V. m. Abs. 5 der Verord-
74	Über- bzw. Unterschreitung von Grenz- oder Richtwerten für "Zusatzstoffe"	E. d. W. Art. 3 der Verordnung (EU) 2019/934
76	Irreführende Bezeichnung, Aufmachung	E. d. W. Art. 2 Abs. 1 der RL 2000/13/EG i.V.m. Art. 16 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002; §§ 25, 26 WeinG
77	nicht vorschriftsgemäße Bezeichnung und Aufmachung	E. d. W. Verordnung (EU) 2019/33 i.V.m. Verordnung (EU) Nr. 1308/2013; § 27 Abs. 1 WeinG

E.d.W. = Erzeugnisse des Weinrechts

Ergebnisse der Untersuchung von Bedarfsgegenständen im Jahr 2023

Warencode ↓ Erzeugnisse		A	B	C	Beanstandungsgründe											
					31	33	35	36	37	38	39	40	41	56	57	
81	Verpackungsmaterialien für kosmetische Mittel	0	0	0												
82	Bedarfsgegenstände mit Körperkontakt und zur Körperpflege	147	14	9,5	2		6	1		9						
83	Bedarfsgegenstände zur Reinigung und Pflege	75	4	5,3			1		3							
85	Spielwaren und Scherzartikel	120	3	2,5			1		3		1					
86	Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt					6		6								

Beanstandungsgründe:

31	Gesundheitsschädlich (andere Ursachen)	Art. 3 (1) lit. a der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004, § 30 des LFGB, § 31(1) des LFGB
33	Übergang von Stoffen auf Lebensmittel	Art. 3 (1) lit. b u. c der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 § 31 (1) des LFGB
35	Verstöße gegen sonstige Rechtsvorschriften, stoffliche Beschaffenheit	Maßnahmen nach Art. 5 (1) lit. a bis g der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004; Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 (REACH); Verordnungen nach § 32 des LFGB
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 der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004, Verordnungen nach § 32 u. § 35 des LFGB
37	Verstöße gegen sonstige Rechtsvorschriften, stoffliche Beschaffenheit	WRMG, GefahrstoffV, GPSG
38	Verstöße gegen sonstige Rechtsvorschriften, Kennzeichnung, Aufmachung	WRMG, ChemG, ProdSG
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) der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004
56	Verstöße gegen sonstige Rechtsvorschriften oder Hilfsnormen, stoffliche Beschaffenheit	TRG, BfR, BVL, SCCS; Verbände u. andere freiwillige Vereinbarungen
57	Verstöße gegen Vorschriften zur Bereithaltung von Unterlagen	Art. 8, 10, 11 und 20 der Verordnung (EG) Nr. 1223/2009; Verordnung (EU) Nr. 655/2013

Ergebnisse der Untersuchung von kosmetischen Mitteln im Jahr 2023

Warencode		A	B	C	Beanstandungsgründe						
					52	53	54	55	57	59	64
84	Kosmetische Mittel	229	14	6,1	8			2		5	1

Beanstandungsgründe:

52	Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (Chargen-Nr., Hersteller, MHD, Verwendungszweck, Liste der Bestandteile)	Art. 19 der Verordnung (EG) Nr. 1223/2009
53	Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (Vorsichtsmaßnahmen für den Gebrauch wie Warnhinweise und Anwendungsbedingungen)	Art. 14 (1) b) (allergene Duftstoffe) u. Art. 19 (1) (d) i. V. m. Anhang III bis VI der Verordnung (EG) Nr. 1223/2009
54	Verwendung verbotener Stoffe, Verstöße gegen Verwendungsbeschränkungen	Art. 14 der Verordnung (EG) Nr. 1223/2009
55	Verstöße gegen sonstige Kennzeichnungsvorschriften und Hilfsnormen	AerosolpackungsVO, EichG, FPckV, BfR, BVL, Verbände und andere freiwillige Vereinbarungen
57	Verstöße gegen Vorschriften zur Bereithaltung von Unterlagen (Zusammensetzung, physikalisch chemische und mikrobiologische Spezifikation, GMP-Belege, Sicherheitsbewertung, (ernste) unerwünschte Wirkungen, Wirkungsnachweise)	Art. 8, 10, 11 und 20 der Verordnung (EG) Nr. 1223/2009; Verordnung (EU) Nr. 655/2013
59	Verstöße gegen Vorschriften zur Notifizierung, Mitteilungspflicht, Anzeige von Herstellungs- und Einfuhrort	Art. 13 und 16 der Verordnung (EG) Nr. 1223/2009; KosmetikV; § 2 der TätowiermittelV
64	Kennzeichnung, Aufmachung, Irreführung	§ 18 Abs. 2 bis 5 des TabakerzG, §§ 10, 11, 19, 23 der TabakerzV

Ergebnisse der Untersuchung von Tabak und Tabakerzeugnissen im Jahr 2023

Warencode		A	B	C	Beanstandungsgründe				
					60	61	64	66	91
60	Tabak und Tabakerzeugnisse	15	11	73,3	1	2	1	7	2

Beanstandungsgründe:

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

6.3 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
AVV-DatA	Allgemeine Verwaltungsvorschrift über den Austausch von Daten im Bereich der Lebensmittelsicherheit und des Verbraucherschutzes (AVV Datenaustausch – AVV DatA)
BEFFE	bindegewebeseiweißfreien Fleischeiweißes
BEFFE im FE	bindegewebeseiweißfreien Fleischeiweiß im Fleischeiweiß
BfR	Bundesinstitut für Risikobewertung
BU	Bakteriologische Fleischuntersuchung
BÜp	Bundesweiter Überwachungsplan
BVL	Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit
DFG	Deutsche Forschungsgemeinschaft
DGHM	Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie e. V.
DLMB	Deutsches Lebensmittelbuch
E. d. W.	Erzeugnisse des Weinrechts
EFSA	European Food Safety Authority - Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit
EG	Europäische Gemeinschaft
EN	Europäische Norm
EU	Europäische Union
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
ISO	International Organization for Standardization

Abkürzung	Bedeutung
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)
NRKP	Nationaler Rückstandskontrollplan
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 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 Agentur für chemische Stoffe, zur Änd. 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 (ABl. L 396 vom 30.12.2006, S. 1)
TabakerzG	Gesetz über Tabakerzeugnisse und verwandte Erzeugnisse (Tabakerzeugnisgesetz)
TabakerzV	Verordnung über Tabakerzeugnisse und verwandte Erzeugnisse (Tabakerzeugnisverordnung)
THC	Tetrahydrocannabinol
VO	Verordnung
VTEC	Verotoxin-bildende Escherichia coli
WeinÜV	Wein-Überwachungsverordnung
WRMG	Gesetz über die Umweltverträglichkeit von Wasch- und Reinigungsmitteln (Wasch- und Reinigungs- ξ

