

Amtliche Lebensmittel-Überwachung in Thüringen

Jahres-Bericht 2024

Im Freistaat Thüringen gibt es

Ämter für Veterinär- und Lebensmittel-Überwachung.

Man spricht: We-Te-Ri-När.

Veterinär ist das lateinische Wort für Tierarzt oder Tierärztin.

Veterinär sagt man in der Fach-Sprache.

In den Ämtern arbeiten Tierärzte und Lebensmittel-Kontrollleur:innen.

Die Ämter für Veterinär- und Lebensmittel-Überwachung gibt es:

- in allen Landkreisen
 - in kreis-freien Städten
- Eine kreis-freie Stadt ist zum Beispiel Erfurt.

Die Ämter arbeiten mit dem

Thüringer Landesamt für Verbraucher-Schutz zusammen.

Die Lebensmittel-Überwachung erfolgt geplant.

Die Ämter für Veterinär- und Lebensmittel-Überwachung beachten dabei:

- den Bundesweiten Überwachungs-Plan
- Besondere Kontroll-Aufgaben vom Land Thüringen
- eigene Kontroll-Pläne der Ämter in den Land-Kreisen

Aufgaben der amtlichen Lebensmittel-Überwachung

Unsere Mitarbeiter:innen kontrollieren die Hygiene in Betrieben.
Hygiene bedeutet: Sauberkeit.

Wir kontrollieren die Produktion und den Verkauf.

Und wir kontrollieren die fertigen Produkte.

Einige Produkte kommen eng mit den Menschen in Kontakt.

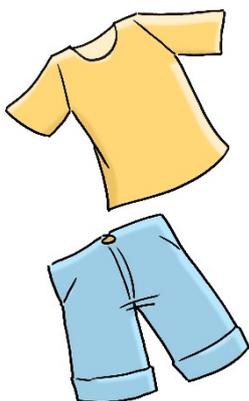
Diese Produkte haben einen Einfluss auf die Gesundheit:



Lebensmittel
zum Beispiel:
Obst und Gemüse,
Backwaren und Getränke



Kosmetik
zum Beispiel:
Creme und Dusch-Bad



Bedarfs-Gegenstände
zum Beispiel:
Bekleidung,
Kinder-Spielzeug,
Lebensmittel-Verpackungen



Tabak-Erzeugnisse
zum Beispiel: Zigaretten
und E-Zigaretten

Kontroll-Ergebnisse in den Betrieben

Die Ämter kontrollieren in vielen Betrieben.

Sie haben im Jahr 2024 über 22 Tausend Kontrollen durchgeführt.

Es waren genau: 22.787 Kontrollen.

Über 11 Tausend Betriebe wurden kontrolliert.

Es waren genau: 11.385 Betriebe.

Die Ämter für Veterinär- und Lebensmittel-Überwachung stellten in 917 Betrieben Mängel fest.

Mängel bedeutet: Hier waren Dinge **nicht** in Ordnung.

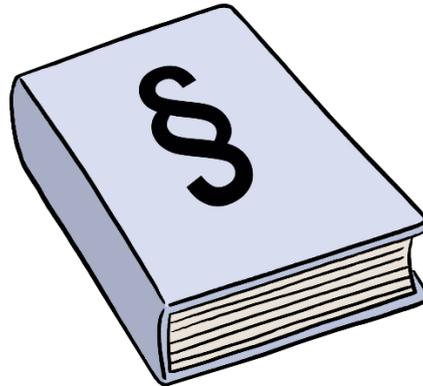
Die meisten Mängel gab es bei der allgemeinen Betriebs-Hygiene.

Zur allgemeinen Betriebs-Hygiene gehört zum Beispiel:

- Hände waschen
 - Reinigung der Räume
 - saubere Küchen-Geräte
 - saubere Arbeits-Kleidung
 - Hygiene-Schulungen
 - betriebliche Eigen-Kontrollen
- Eigen-Kontrolle bedeutet:
Der Betrieb kontrolliert
seine Produkte selbst.
Auch die Hygiene wird
selbst kontrolliert.



Was passiert bei Mängeln in Betrieben?



Wenn die Ämter für Veterinär- und Lebensmittel-Überwachung Mängel feststellen, dann müssen die Mitarbeiter:innen entscheiden:

- Was muss der Betrieb verändern?
- Bekommt der Betrieb eine Strafe?

So haben die Ämter für Veterinär- und Lebensmittel-Überwachung im Jahr 2024 entschieden:

- 388-mal wurden Verwarnungen ausgesprochen.
Das geschieht bei kleinen Mängeln.
Die Betriebe beseitigen diese Mängel meistens sofort.
- 826-mal wurde eine Anordnung ausgesprochen.
Anordnung bedeutet:
Die Betriebe müssen die Mängel beseitigen.
Die Ämter legen dafür einen Termin fest.
Das passiert bei größeren Mängeln.
Oder bei einer zweiten Kontrolle,
wenn ein Mangel **nicht** beseitigt wurde.
- 19 Betriebe mussten schließen
bis die Mängel beseitigt sind.
- Die Ämter sprachen 232-mal ein Bußgeld aus.
- Die Ämter haben in 43 Fällen eine Straf-Anzeige geschrieben.
Straf-Anzeige bedeutet:
Die Sache wird dem Staats-Anwalt übergeben
Die Sache kommt vielleicht vor Gericht.

Zahl der untersuchten Produkt-Proben

Wenn die Lebensmittel-Überwachung ein Produkt kontrolliert, dann sprechen wir von einer Probe.

Das Thüringer Landesamt für Verbraucher-Schutz untersucht die Proben im Labor.

Die Ämter für Veterinär- und Lebensmittel-Überwachung liefern viele Produkt-Proben zu.

Die Ämter holen die Proben aus den Betrieben.

Das Thüringer Landesamt untersuchte 2024 die folgenden Produkte:

- **Lebensmittel**
7.573 Lebensmittel-Proben wurden untersucht.
Lebensmittel sind zum Beispiel:
Wurst, Käse, Getränke, Obst und Gemüse
- **Kosmetik**
255 Proben von kosmetischen Mitteln wurden untersucht.
Dazu zählen zum Beispiel: Seife und Creme
- **Bedarfs-Gegenstände**
555 Proben wurden untersucht.
Zu den Bedarfs-Gegenständen zählen zum Beispiel:
Kleidung und Lebensmittel-Verpackungen
- **Tabak-Erzeugnisse**
28 Proben von Tabak-Erzeugnissen wurden untersucht.
Das sind zum Beispiel: Zigaretten und E-Zigaretten

Kontroll-Ergebnisse bei den Produkt-Proben

Die Auswertung erfolgte in Prozent.

1 Prozent bedeutet bei 100 Proben:

- 1 Probe hat Mängel
- 99 Proben sind in Ordnung

Anzahl der Mängel in Prozent:

Produkt	Mängel
• Lebensmittel	7 Prozent
• Bedarfs-Gegenstände	6 Prozent
• Kosmetik	17 Prozent
• Tabak	82 Prozent

Lebensmittel-Proben

Das Landesamt untersuchte:

- Geruch
- Geschmack
- Sind schädliche Mikro-Organismen enthalten?
Das sind ganz kleine Lebewesen.
Zum Beispiel: Viren oder Bakterien.
- Verbraucher-Informationen über das Produkt

Von den über 7.000 Lebensmittel-Proben waren die meisten in Ordnung.

Es gab nur sehr wenige Ausnahmen:

- 23 Lebensmittel-Proben waren schädlich für die Gesundheit.
Zum Beispiel: Es waren Salmonellen enthalten.
Salmonellen sind Bakterien.
Salmonellen können eine Magen-Darm-Erkrankung verursachen.
- 112 Lebensmittel-Proben waren **nicht** zum Essen geeignet.
Das bedeutet zum Beispiel:
Verdorben, verschmutzt oder von Insekten befallen.

Proben-Untersuchung nach Erkrankungen

Wenn Personen vielleicht durch Lebensmittel erkrankt sind, dann gehen die Ämter der Sache nach. Dazu wurden im Jahr 2024 insgesamt 113 Lebensmittel-Proben untersucht.



Das Ergebnis bei den Lebensmittel-Proben nach Erkrankungen:

- 7 Proben waren **nicht** zum Essen geeignet.
- 1 Probe war verdorben.
- In 4 Proben waren Bakterien oder Viren, die krank machen.

Außerdem haben wir 85 Tupfer-Proben untersucht. Tupfer-Proben werden zur Hygiene-Kontrolle gemacht. Die Prüf-Person streicht mit dem Tupfer über eine Fläche. Zum Beispiel über den Küchentisch.

Unser Labor untersucht dann den Tupfer. Die Tupfer-Proben wurden auf folgende Krankheits-Erreger untersucht:

- Noroviren – verursachen Magen-Darm-Erkrankungen
- Salmonellen – verursachen Magen-Darm-Erkrankungen
- Hepatitis E-Virus – verursacht eine Leber-Erkrankung



Das Ergebnis bei den 85 Tupfer-Proben:

- In **keiner** Probe wurden Noroviren gefunden.
- In **keiner** Probe wurden Salmonellen gefunden.
- In **einer** Probe waren Teile vom Hepatitis E-Virus enthalten.

Besondere Kontrollen im Jahr 2024

Das Land Thüringen hat für 2024 besondere Kontrollen durchgeführt:
Diese Dinge wurden besonders kontrolliert:

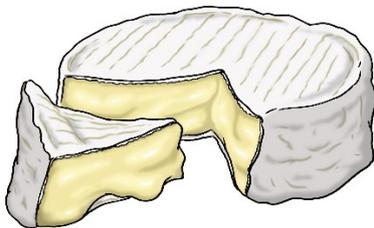


Lassen sich Lebensmittel
zurückverfolgen?

Das bedeutet:

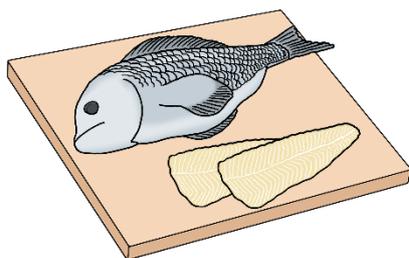
Die Betriebe müssen ihre
Liefer-Kette nachweisen:

- Woher kommt das Produkt?
- Wer hat das Produkt hergestellt und weiterverarbeitet?
- Wie gelangt das Produkt zu den Kund:innen?



Käse aus roher Milch
wurde auf Koli-Bakterien
untersucht.

Das sind Darm-Bakterien.
Koli-Bakterien können durch
Lebensmittel übertragen werden.
Koli-Bakterien können krank
machen.



Heiß geräucherter Fisch
wurde auf Listerien untersucht.

Listerien sind Bakterien.
Sie können in rohem Fleisch oder
Fisch enthalten sein.

Listerien können krank machen

Auswertung der besonderen Kontrollen



Das Ergebnis von unseren besonderen Kontrollen war meistens gut:

- Etwa 90 Prozent der Betriebe konnten ihre Liefer-Kette genau nachweisen.
- Alle Käse-Proben aus Rohmilch waren in Ordnung.
- In nur 2 Fisch-Proben wurden Listerien festgestellt. Die Zahl der Listerien war aber sehr gering. Sie war unter der erlaubten Zahl.

Zusammenfassung

Die Ämter für Veterinär- und Lebensmittel-Überwachung haben für das Jahr 2024 alle Kontrollen und Produkt-Untersuchungen ausgewertet.

Das Ergebnis lautet:

- Die meisten Lebensmittel-Betriebe halten sich genau an die Gesetze.
- Die Betriebe kennen Ihre Verantwortung.
- Sie beachten den Verbraucher-Schutz.

Der Freistaat Thüringen legt großen Wert auf den Verbraucher-Schutz. Das zeigen die seit vielen Jahren sehr guten Kontroll-Ergebnisse.

Alle Mitarbeiter:innen der Lebensmittel-Überwachung haben daran Anteil:

- mit ihrem hohen Fach-Wissen
- mit großem persönlichen Einsatz

Das leisten unsere Mitarbeiter:innen nebenbei:

- Sie bilden Nachwuchs aus.
Viele Mitarbeiter:innen werden bald in Rente gehen.
Junge Leute können dann ihre Arbeit übernehmen.
- Sie lernen ständig selbst dazu.
Die Computer-Systeme werden immer weiter verbessert.
Für viele Mitarbeiter:innen ändert sich der Arbeits-Ablauf.

Mit ihrem großen Einsatz sorgen die Mitarbeiter:innen in allen Bereichen dafür:

- dass die Lebensmittel-Kontrollen bestmöglich gesichert sind
- die Ämter für Veterinär- und Lebensmittel-Überwachung auch in Zukunft gut arbeiten können



Amtliche Lebensmittel-Überwachung in Thüringen

Jahres-Bericht 2024

Das Thüringer Ministerium für Soziales, Gesundheit, Arbeit und Familie hat den Jahresbericht geschrieben.

Der Text wurde von ABC-leicht aus Potsdam in Leichte Sprache übersetzt.

Menschen mit Lernschwierigkeiten von der Mosaik-Berlin gGmbH haben den Text geprüft.

Die Bilder sind von der Lebenshilfe Bremen e.V.