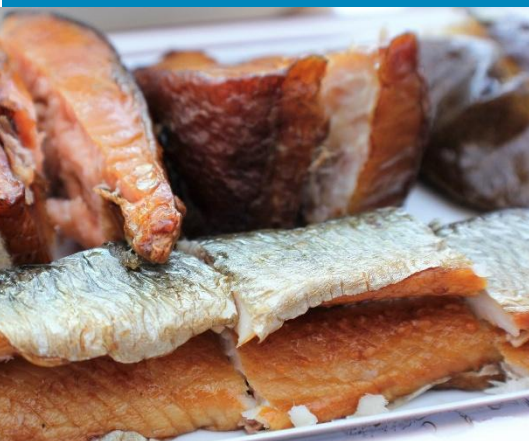




Amtliche Lebensmittelüberwachung in Thüringen

Jahresbericht 2024



Impressum

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

Internet: www.soziales.thuerngen.de

Fotos: Titelbilder: pixabay/Alexas_Fotos, pixabay/gate74, pixabay/whitesession
Foto Ministerin: TMSGAF/Paul-Phillip Braun
Abb. 8: Pressemitteilung des BVL vom 18.06.2024; https://www.bvl.bund.de/Shared-Docs/Pressemitteilungen/01_lebensmittel/2024/07_LMWarnung-Relaunch.html
Abb. 15, 16, 17, 19 ,20: TLV

Sehr geehrte Leserinnen und Leser,

hochwertige Lebensmittel und sichere Verbraucherprodukte sind ein wesentlicher Bestandteil unseres Alltags und ein hohes gesellschaftliches Gut. Die Behörden der Thüringer Lebensmittelüberwachung tragen mit großer Sorgfalt und Fachkompetenz dazu bei, dass Verbraucherinnen und Verbraucher auf ein hohes Maß an Sicherheit und Qualität vertrauen können – entlang der gesamten Wertschöpfungskette, vom Acker über den Stall bis auf den Teller.



Als Thüringer Gesundheitsministerin hat der Schutz der Gesundheit der Menschen im Freistaat für mich oberste Priorität. Mein besonderer Dank gilt daher den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern der kommunalen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter sowie des Thüringer Landesamts für Verbraucherschutz. Sie alle leisten mit großem Engagement und hoher fachlicher Expertise tagtäglich einen unverzichtbaren Beitrag für den gesundheitlichen Verbraucherschutz in Thüringen.

Die Herausforderungen für die Lebensmittelüberwachung sind dabei vielfältig: Ob schnelle Reaktion bei lebensmittelbedingten Erkrankungsausbrüchen oder Produktrückrufen, die Überwachung mobiler und saisonaler Betriebe wie Marktstände oder Imbissbetriebe, oder die kontinuierliche Kontrolle regulärer Produktionsstätten – all diese Aufgaben müssen zuverlässig, vorausschauend und auch unter erschwerten Bedingungen bewältigt werden. Dies ist nicht selbstverständlich – umso mehr danke ich den Beschäftigten für ihren erfolgreichen Einsatz im vergangenen Jahr.

Neben den regulären Kontrollen standen 2024 erneut spezielle Überwachungsschwerpunkte im Fokus: Dazu zählten unter anderem die Systeme der Rückverfolgbarkeit in über 300 Lebensmittelunternehmen, die Kontrolle neuartiger Einrichtungen zur Weitergabe geretteter Lebensmittel mit kurzer Resthaltbarkeit sowie die mikrobiologische Untersuchung heißgeräucherter Fischerzeugnisse. Die Ergebnisse zeigen: Verbraucherinnen und Verbraucher in Thüringen können sich im Großen und Ganzen auf die Sicherheit der angebotenen Lebensmittel verlassen.

Mit diesem Jahresbericht geben wir Ihnen einen Einblick in die vielschichtige Arbeit der amtlichen Lebensmittelüberwachung in Thüringen. Ich wünsche Ihnen eine aufschlussreiche und interessante Lektüre.

Katharina Schenk

Thüringer Ministerin für Soziales, Gesundheit, Arbeit 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	10
2.2	Schwerpunktkontrollen	11
2.2.1	Thüringer Überwachungsschwerpunkt 2024 – Überprüfung der Rückverfolgbarkeitssysteme in Thüringer Lebensmittelunternehmen	11
2.2.2	Bundesweiter Überwachungsplan 2024	12
2.2.3	Kontrolle des Internethandels mit Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen, kosmetischen Mitteln und Tabakerzeugnissen – G@ZIELT	15
2.2.4	Meldungen im Rahmen der europäischen Systeme für Amtshilfe	16
2.2.5	Kontrolleinheit Lebensmittelsicherheit	18
2.3	Einfuhrkontrollen	20
2.4	Schnellwarnsysteme	20
2.5	Fleischhygieneüberwachung	23
2.5.1	Fleischuntersuchungsstatistik.....	23
2.5.2	Schlachtung im Herkunftsbetrieb	24
2.6	Weitere Tätigkeiten des Dezernats „Lebensmittelüberwachung	25
3	Untersuchung von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und kosmetischen Mitteln	27
3.1	Planung und Durchführung der Probenuntersuchung in der amtlichen Lebensmittelüberwachung	27
3.2	Probenuntersuchungen im Jahr 2024	28
3.2.1	Anzahl der untersuchten Proben.....	28
3.2.2	Untersuchungsergebnisse.....	32

3.3	Schwerpunkt- und Untersuchungsprogramme	38
3.3.1	Frisch oder einfach nur „kalt erwischt“ – Ergebnisse aus der Untersuchung von Backwaren	38
3.3.2	Jahresbericht 2024 Untersuchung von Käse aus oder mit Rohmilch hergestellt auf Verotoxin-bildende Escherichia coli.....	41
3.3.3	Ergebnisse der Untersuchung von heißgeräucherten Fischerzeugnissen auf das Vorkommen von Listeria monocytogenes im Rahmen eines Thüringer Untersuchungsschwerpunktes	43
3.3.4	Pflanzenschutzmittelrückstände in pflanzlichen Erzeugnissen aus Thüringen	46
3.3.5	Elektronisches Weinbegleitdokument-Verfahren „eWeinBV“ als Datenbank-basiertes Informationssystem im Freistaat Thüringen.....	49
3.4	Bakteriologische Fleischuntersuchung	51
3.5	Ein Jahr AVV Data – ein Rückblick	52
3.6	Weitere Tätigkeiten mit Bezug zur amtlichen Untersuchung	54
4	Lebensmittelbedingte Erkrankungsgeschehen	55
5	Zusammenfassung	57
6	Anhang	59
6.1	Übersicht über Betriebskontrollen und Maßnahmen	59
6.2	Tabellarische Übersicht über die untersuchten Proben nach Produktgruppe mit Beanstandungsgründen	62
6.3	Abkürzungen	67

1 Grundlagen und Aufbau der Lebensmittelüberwachung

Das Hauptziel der amtlichen Lebensmittelüberwachung ist die Sicherstellung des gesundheitlichen Verbraucherschutzes auf einem hohen Niveau. Kernaufgaben in diesem Zusammenhang sind der Schutz der Verbraucher:innen vor gesundheitlichen Gefahren sowie vor Irreführung und Täuschung durch Lebensmittel, Bedarfsgegenstände, kosmetische Mittel und Tabakerzeugnisse 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, europarechtlich 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) 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 Thüringen nehmen die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämtern der Landkreise und kreisfreien Städte sowie das Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz unter der Fachaufsicht des Thüringer Ministeriums für Soziales, Gesundheit, Arbeit und Familie die Aufgaben der amtlichen Lebensmittelüberwachung wahr.

Oberste Behörde	<p>Thüringer Ministerium für Soziales, Gesundheit, Arbeit 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, -untersuchung und -begutachtung • Fachaufsicht über untere Behörden • Kontaktstelle für länderübergreifende Zusammenarbeit
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

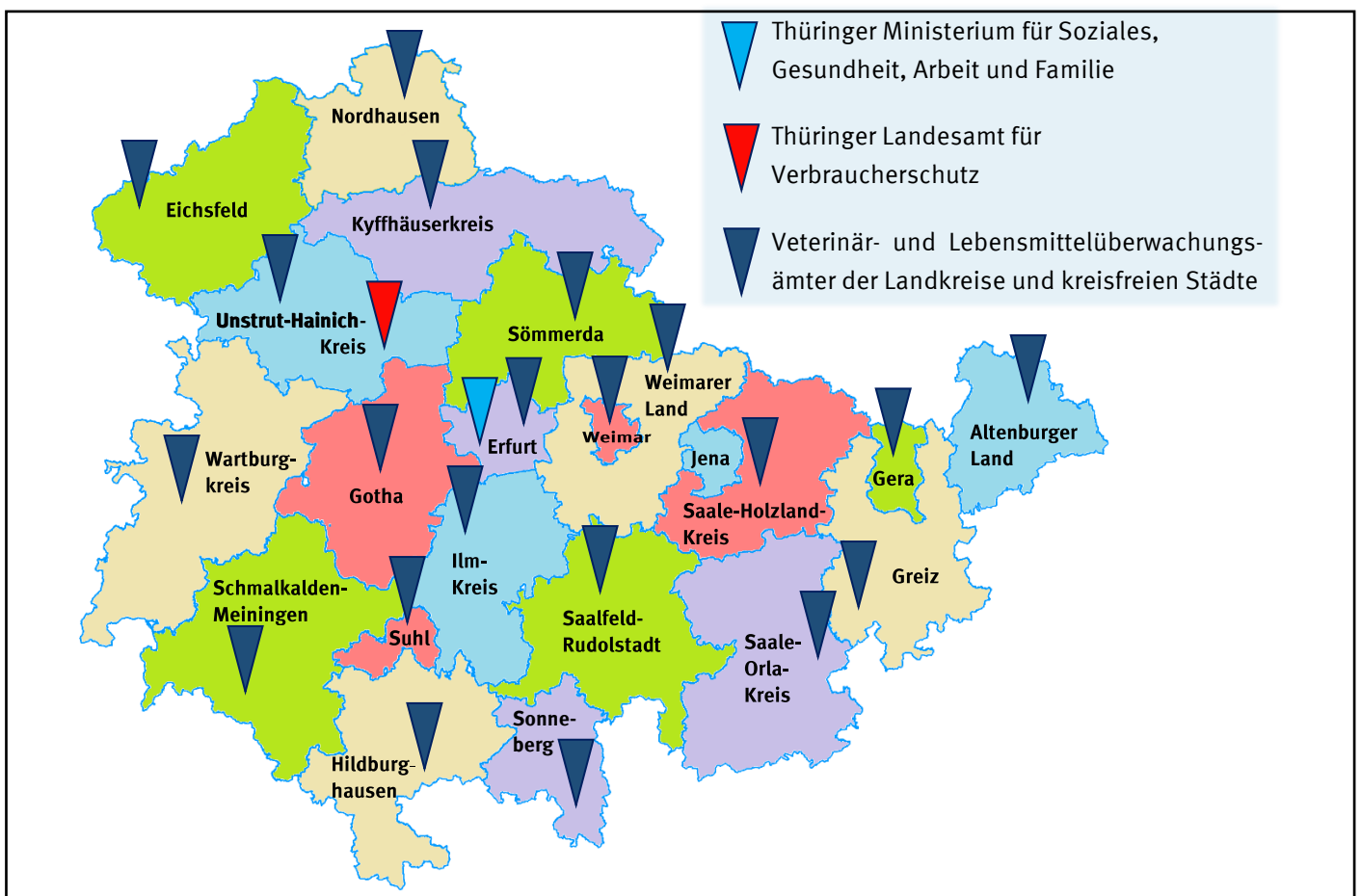


Abbildung 2: Übersichtskarte der Lebensmittelüberwachungsbehörden im Freistaat Thüringen

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 Lebensmittelunternehmer zur Gewährleistung einer sicheren Lebensmittelproduktion und -verarbeitung. Nach den Grundsätzen des europäischen Lebensmittelrechts tragen die Lebensmittelunternehmer die Hauptverantwortung für die Sicherheit der von ihnen in den Verkehr gebrachten Lebensmittel. 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 Unternehmer 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 Lebensmittelunternehmer darüber hinaus mit Verfahren, die auf dem HACCP-Konzept („**H**azard **A**nalysis and **C**ritical **C**ontrol **P**oints“) 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 Lebensmittelunternehmer ihrer Pflicht nachkommen, für die Sicherheit der von ihnen produzierten Lebensmitteln zu sorgen. Der Schwerpunkt liegt dabei auf

- ◆ dem Schutz der Gesundheit der Verbraucher (= Vorsorgeprinzip) und
- ◆ dem Schutz der Verbraucher vor Irreführung und Täuschung (= Täuschungsschutz),

um 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 der 21 Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter in Thüringen überprüfen die Lebensmittelunternehmer nach einem risikobasierten Ansatz sowohl im Rahmen von unangekündigten, planmäßigen als auch von anlassbezogenen Betriebskontrollen. Dabei wird kontrolliert, ob die rechtlichen Anforderungen durch die Lebensmittelunternehmer 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 bzw. Betrieben der Gastronomie und Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung. Auf Grundlage einer risikobasierten Beurteilung jedes einzelnen Betriebes wird die Anzahl der planmäßigen Kontrollen pro 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. Für die Entnahme der Proben sind die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter zuständig. Die Probenahme erfolgt nach risikobasierten Probenplänen, 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 2024 waren in Thüringen 30.830 Betriebe registriert, die der Überwachung durch die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter unterlagen. Die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter kontrollierten im Berichtsjahr insgesamt 11.385 Betriebe (37% der Betriebe) und führten in diesen Betrieben 22.787 Kontrollen durch. Die Kontrollzahlen blieben im Vergleich zum Vorjahr 2023 relativ konstant (siehe Abbildung 3), wobei eine geringfügige Abnahme festgestellt werden konnte. Diese Abnahme deckt sich mit der prozentualen Abnahme der registrierten Lebensmittelbetriebe 2024 in Thüringen.

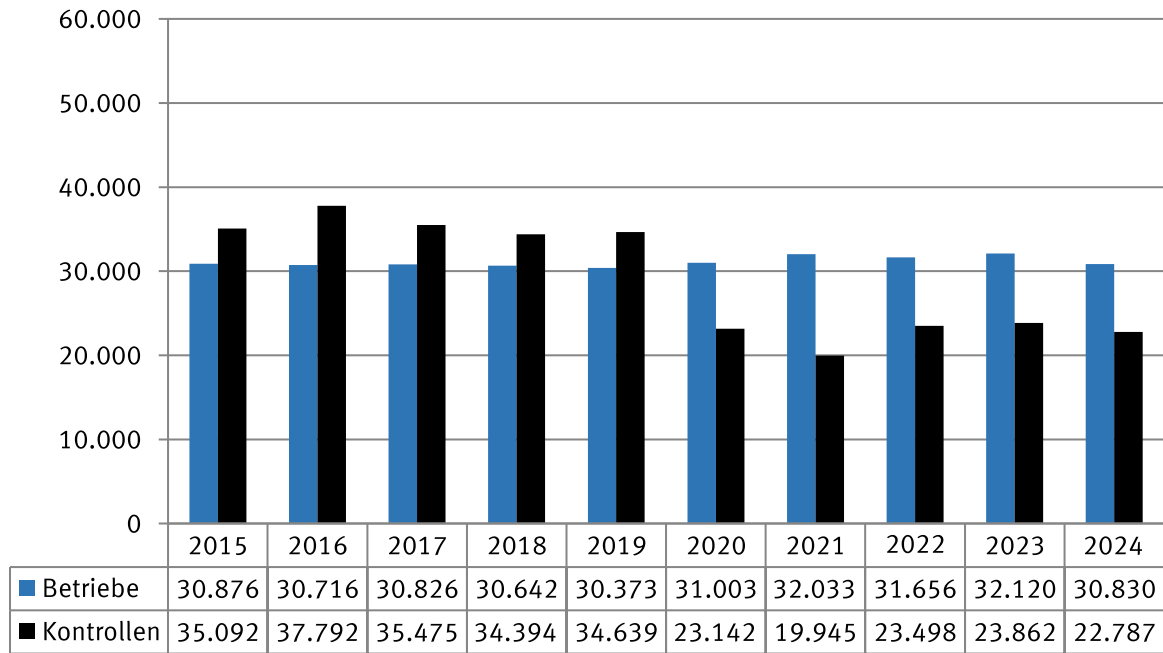


Abbildung 3: Anzahl der Betriebe und der Kontrollen in den Jahren 2015 bis 2024

Bei den amtlichen Kontrollen wurden im Jahr 2024 in 917 Betrieben (8 % der kontrollierten Betriebe) Mängel festgestellt. Etwa 50 % der Verstöße betrafen Mängel der allgemeinen Betriebshygiene. Dies beinhaltete Feststellung bezüglich der unzureichenden Ausstattung der Betriebsräume, bauliche Mängel sowie ungenügende Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen. Weiterhin wurden 42 % der Mängel im Bereich des Hygienemanagements festgestellt. Dies waren zum Beispiel Beanstandungen in den Bereichen der Mitarbeiterschulungen oder der Durchführung betrieblicher Eigenkontrollen nach dem HACCP-Konzept. 5 % der vorgefundenen Mängel betrafen die korrekte Kennzeichnung und Aufmachung von Lebensmitteln. Andere Verstöße, wie bspw. Mängel in Bezug auf die Lebensmittelzusammensetzung oder das Vorhandensein von unerlaubten bzw. sachfremden Gegenständen in den Produktionsräumen, belaufen sich auf einen Anteil von 3 % an der Gesamtzahl der Verstöße.

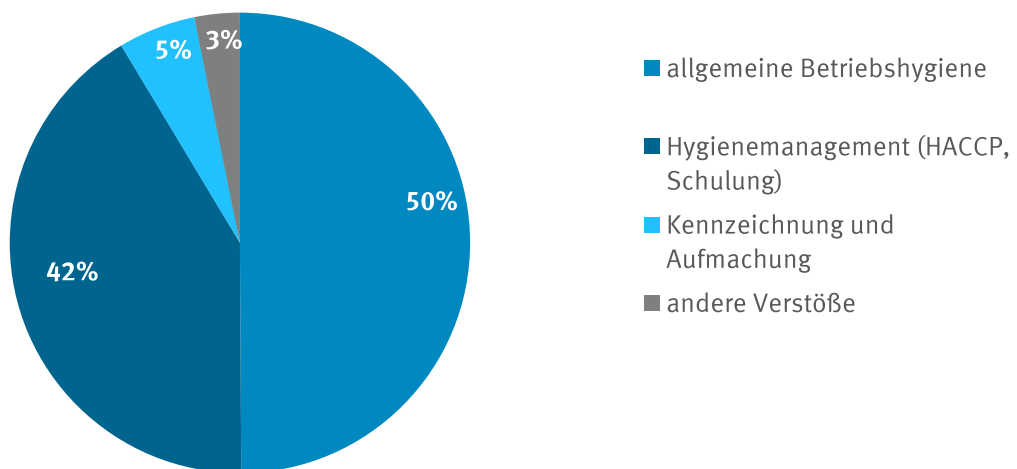


Abbildung 4: Art der festgestellten Verstöße bei Betriebskontrollen

Um eine Behebung vorgefundener Mängel zu erwirken und erneutem Fehlverhalten vorzubeugen, können sich die Behörden der amtlichen Lebensmittelüberwachung verschiedener Vollzugsinstrumente bedienen.

Vollzugsinstrumente in der amtlichen Lebensmittelüberwachung

Anordnungen

Um festgestellte Verstöße zu beseitigen und künftigen Verstößen vorzubeugen, können die zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörden gegenüber den Lebensmittelunternehmen bestimmte Maßnahmen anordnen.

Solche angeordneten Maßnahmen können z. B. Verfügungen, Betriebsschließungen oder Sicherstellungen von Rohstoffen und Erzeugnissen oder sein.

Sanktionen

Als Sanktionen zählen u.a. Verwarnungen, Bußgeldverfahren und Strafanzeigen

Sie werden verhängt, um rechtswidrige und vorwerfbare Handlungen zu bestrafen. Wichtig ist hierbei, dass die zuständigen Lebensmittelüberwachungsämter nur ordnungswidriges Handeln eigenständig durch Verwarnungen und Bußgeldverfahren ahnden können. Nach dem Gesetz strafbares Handeln muss als Verdacht auf das Vorliegen einer Straftat an die Staatsanwaltschaft abgegeben werden.

Abbildung 5: Vollzugsinstrumente in der amtlichen Lebensmittelüberwachung

So erließen die Thüringer Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter aufgrund der festgestellten Verstöße 826 Verfügungen zur Abstellung der Mängel. In 16 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 19 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 beschädigte Wände, Decken und Fußböden.

Verwarnungen sprechen die Behörden der Lebensmittel- und Bedarfsgegenständeüberwachung bei geringfügigen Verstößen aus. Dies war im Jahr 2024 in 388 Fällen nötig. Wegen gravierender Verstößen gegen das Lebensmittelrecht wurden 232 Bußgeldverfahren eingeleitet. Gründe hierfür waren beispielsweise erhebliche hygienische und bauliche Mängel, wie ungeeignete Lagerbedingungen für Lebensmittel, schmutzige Betriebsstätten, fehlende Belüftung oder fehlende Reinigungsmöglichkeiten.

In 43 Fällen lagen Verstöße vor, die strafbewehrt sind. Die jeweiligen Sachverhalte wurden durch die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter als Verdacht auf das Vorliegen einer Straftat an die Staatsanwaltschaft zur weiteren Verfolgung abgegeben:

- ◆ Einige solcher Fälle betrafen das (teilweise wiederholte) Inverkehrbringen von Lebensmitteln unter irreführender Kennzeichnung, bspw. einen Honig mit der Auslobung „garantiert naturbelassener Honig“, einen „glutenfreien“ Hirschschenken und eines Formfleisch-Schinkens „Taccino Cotto halal“ unter der Bezeichnung „Schinken“.

„Irreführung“ – was bedeutet das im Kontext mit Lebensmittelüberwachung?

Die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 besagt in Absatz 1 des Artikels 7, dass Informationen über Lebensmittel nicht irreführend sein dürfen. Irreführung bezeichnet im Lebensmittelrecht Informationen, die den Verbraucher in Bezug auf die Eigenschaften eines Lebensmittels täuschen können. Dies können zum Beispiel Angaben bezüglich der verwendeten Rohstoffe sein, aber auch bildliche Darstellungen von Zutaten oder angepriesene Wirkungen, die das Lebensmittel nicht besitzt. Werden irreführende Angaben durch die Lebensmittelüberwachungsbehörden festgestellt, leiten die zuständigen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter Maßnahmen zur Beseitigung der irreführenden Angaben ein. Abhängig von der vorliegenden Sachlage und der Form der festgestellten Irreführung können die zuständigen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter eine Behebung durch Belehrungen, Verwarnungen oder dem Erlassen von Verfügungen einleiten. Situationsbedingt kann auch ein Bußgeld erhoben werden. Es gilt dabei stets zu beachten, dass die Verhältnismäßigkeit der eingeleiteten Maßnahmen zur Behebung des jeweiligen Sachverhalts gewährleistet sein muss.

Ebenfalls wird durch das zuständige Lebensmittelüberwachungsamt ermittelt, ob die Irreführung fahrlässig, also ohne gezielte Absicht, oder vorsätzlich, also mit gezielter Absicht, erfolgt ist. Liegt der Verdacht eines vorsätzlichen Handelns und somit auf eine mögliche strafbare Handlung vor, so gibt das Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt den Sachverhalt an die Staatsanwaltschaft ab.

Abbildung 6: Erläuterung des Begriffes „Irreführung“ in der Lebensmittelüberwachung

Bei dem angesprochenen Honig wurden neben Kennzeichnungsmängeln zur Angabe des Ursprungslandes und einem Fehler in der Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums auch die Aussage „garantiert naturbelassener Honig“ festgestellt. Gemäß Anlage 1 der Honigverordnung ist Honig der natur-süße Stoff, der von Honigbienen erzeugt wird. Insofern war die Angabe „garantiert naturbelassener Honig“ eine Werbung mit Selbstverständlichkeiten und somit eine irreführende Angabe nach Artikel 7 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, da ein besonderes Merkmal ausgezeichnet wird, obwohl alle vergleichbaren Produkte dasselbe Merkmal aufweisen.

Ähnlich verhielt es sich bei dem beanstandeten Produkt Hirschschenken. Bei diesem Produkt stellte die Kennzeichnungsangabe „glutenfrei“ eine irreführende Angabe dar. Bei einem solchen Erzeugnis kommen nach der allgemeinen Verkehrsauffassung bei dessen Herstellung keine glutenhaltigen Zutaten zum Einsatz. Ähnliche Produkte sind entsprechend ebenfalls „glutenfrei“. Es wurde auch in diesem Fall mit einem besonderen Merkmal geworben, obwohl alle vergleichbaren Lebensmittel das gleiche Merkmal aufweisen.

Im Falle des Inverkehrbringens des Formfleisch-Schinkens „Taccino Cotto halal“ in einem Speiseimbiss unter der Bezeichnung „Schinken“, handelte es sich um eine

wiederholte Beanstandung. Die in der Speisekarte gewählte Bezeichnung stellt eine irreführende Kennzeichnung dar, die Verbraucher über die wahre Natur des Erzeugnisses täuschen kann. 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. Tacchino Cotto hingegen ist ein Erzeugnis aus gepökeltem Putenfleisch, welches überwiegend fein zerkleinert und mit Trinkwasser und Stärke zu einem neuen Erzeugnis zusammengesetzt wird. Derartige Produkte werden auch als Formfleisch bezeichnet. Bei Formfleisch-Schinken handelt es sich somit um Kochpökelwaren, die im Gegensatz zu Hinterschinken und Vorderschinken nicht aus Muskulatur im natürlichen Muskelverband hergestellt, sondern aus Muskelfleischstücken zusammengefügt werden. Die Beanstandung der irreführenden Kennzeichnung wurde bereits zu einem früheren Zeitpunkt durch das zuständige Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt geahndet. Da dem Lebensmittelunternehmer somit bewusst war, dass die Bezeichnung des Produktes als Schinken irreführend war, musste in der erneut falschen Angabe ein vorsätzliches Handeln unterstellt werden.

- ◆ Auch das Inverkehrbringen von nicht sicheren Lebensmitteln ist strafbewehrt. Im Jahr 2024 wurden aus diesem Grund mehrere Sachverhalte an die zuständigen Staatsanwaltschaften zur weiteren Ermittlung abgegeben, da der Verdacht auf das Vorliegen einer Straftat bestand. Es wurden z. B. Nudeln mit einer erheblichen sensorischen Abweichung und ein gäreriger Honig als nicht sichere Lebensmittel an die Staatsanwaltschaft abgegeben.

Was ist ein „nicht sicheres Lebensmittel“?

Als „nicht sicher“ werden Lebensmittel dann angesehen, wenn davon auszugehen ist, dass sie gesundheitsschädlich oder für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet sind. Für die Bewertung, ob eine gesundheitsschädliche Wirkung vorliegt, werden die möglichen Auswirkungen der Gefahr im zeitlichen Kontext, also den sofortigen, kurzfristigen und längerfristigen Auswirkungen auf die Verbraucher:innen und auch nachfolgende Generationen, berücksichtigt. Unter Lebensmitteln, die für den menschlichen Verzehr ungeeignet sind, werden u. a. solche Erzeugnisse verstanden, die einer nachteiligen Beeinflussungen ausgesetzt waren, wie z. B. Beeinträchtigungen der hygienischen Beschaffenheit durch Verunreinigungen, tierische Schädlinge und mikrobielle Kontamination, oder die einen durch Fäulnis hervorgerufenen Verderb aufweisen.

Laut Artikel 14 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 dürfen Lebensmittel, die nicht sicher sind, nicht in den Verkehr gebracht werden. Gemäß den §§ 58 und 59 des LFGB kann eine Zuwiderhandlung eine Geld- oder sogar Freiheitsstrafe nach sich ziehen.

Abbildung 7: Erläuterung des Begriffes „nicht sicheres Lebensmittel“ im Kontext der amtlichen Lebensmittelüberwachung

Im Zuge eines Erkrankungsgeschehens entnahm ein Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt eine Verdachtsprobe in einem Restaurant. Die Untersuchung der entnommenen Nudeln ergab erhebliche Abweichungen im Geruch. Dieser wurde als „alt“, „ekelerregend“ und „säuerlich“ bewertet. Die

Nudeln wiesen eine eindeutige nachteilige Beeinflussung auf, weshalb sie für den Verzehr durch den Menschen nicht mehr geeignet waren. Sie galten damit als ein nicht sicheres Lebensmittel und hätten nicht mehr in den Verkehr gebracht werden dürfen.

Bei dem angesprochenen Honig wurde ein abweichender gärer Geruch und Geschmack festgestellt. Die Untersuchung bestätigte analytisch das Vorliegen von Hefen und Ethanol (Alkohol). Ein solcher Honig entspricht nicht den rechtlichen Vorgaben der Honigverordnung, da eine mikrobielle und stoffliche Veränderung und somit eine nachteilige Beeinflussung durch mikrobiellen Verderb nachgewiesen wurde.

Die Behebung der bestehenden Beanstandungen wird gegenüber den betroffenen Unternehmen – auch im Falle einer Abgabe an die Staatsanwaltschaft – durch die zuständigen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter erforderlichenfalls angeordnet, bspw. durch entsprechende Verfügungen. Die Durchführung angeordneter Behebungsmaßnahmen und die weitere Einhaltung des Lebensmittelrechts, um künftiges Fehlverhalten zu verhindern, werden durch kostenpflichtige Nachkontrollen und weitere Routinekontrollen überwacht.

Tabelle 1 zeigt die Anzahl der in Thüringen durchgeführten amtlichen Maßnahmen in den Jahren 2015 bis 2024. Insgesamt bewegt sich die Anzahl der amtlichen Maßnahmen im Jahr 2024 im langjährigen Mittel.

Jahr	Verfügungen	Sicherstellungen	Betriebs-schließungen	Bußgelder	Verwarnungen	Strafanzeigen
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
2024	826	16	19	232	388	43

Tabelle 1: Amtliche Maßnahmen im Zusammenhang mit der Lebensmittelüberwachung in Thüringer Betrieben in den Jahren 2015 bis 2024

2.1.2 Lebensmittelrechtliche Zulassung von Betrieben

Grundsätzlich benötigen Betriebe, die Lebensmittel tierischen Ursprungs in den Verkehr bringen, eine Zulassung nach dem europäischen Lebensmittelrecht. Das Zulassungsverfahren erfolgt nach Artikel 148 der Verordnung (EU) 2017/625 in Verbindung mit § 9 der Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung. Eine Betriebszulassung wird individuell je nach Art der durchgeführten Tätigkeiten (z. B. Schlachtung) erteilt. Sie richtet sich zudem nach der Betriebsart und der Herstellungs- bzw. Bearbeitungsmenge des Betriebes. Es handelt sich nicht um eine Geräteprüfung.

Das Zulassungsverfahren beginnt mit der Antragstellung der Lebensmittelunternehmer:innen, die dafür verantwortlich sind, dass das Lebensmittel die einschlägigen Anforderungen des Lebensmittelrechts erfüllt. Der Betrieb muss gegenüber der Zulassungsbehörde nachweisen, dass er über geeignete Verfahren verfügt, um sichere Lebensmittel in Verkehr zu bringen. Nach Prüfung der vorgelegten Betriebsunterlagen erfolgt eine amtliche Vor-Ort-Begehung, bei der kontrolliert wird, ob die gesetzlichen Hygieneanforderungen der Europäischen Union eingehalten werden. Sofern die Betriebs- und Produktionspläne plausibel sind, die/der Lebensmittelunternehmer:in zuverlässig ist und der Betrieb zumindest alle Anforderungen hinsichtlich der Infrastruktur und der Ausrüstung erfüllt, kann eine bedingte Zulassung für einen befristeten Zeitraum erteilt werden. Diese Befristung darf sechs Monate nicht überschreiten. Durch eine oder mehrere erneute Vor-Ort-Kontrollen wird geprüft, ob die übrigen lebensmittelrechtlichen Anforderungen erfüllt werden. Erst dann wird eine unbefristete Zulassung beschieden. Mit der Zustellung des Zulassungsbescheides erhält das Unternehmen eine Zulassungsnummer, die auf dem ovalen Genusstauglichkeitskennzeichen bzw. Identitätskennzeichen erscheinen muss. Sie dient der Rückverfolgbarkeit des Produktes vom Handelsbetrieb bis zum Herstellungsbetrieb.

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 2024 waren in Thüringen 551 Lebensmittelunternehmen lebensmittelrechtlich zugelassen. Durch die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter wird die Einhaltung der Zulassungsvoraussetzungen regelmäßig durch Vor-Ort-Kontrollen bei diesen Lebensmittelunternehmen überprüft.

Endgültig lebensmittelrechtlich zugelassen wurden im Jahr 2024 20 Lebensmittelunternehmen. Dabei erhielten 15 Betriebe ihre Zulassung durch das Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz und fünf Betriebe durch die zuständigen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter. Im Vorfeld dieser unbefristeten Zulassungen wurde vom Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz in 15 Fällen eine bedingte Zulassung erteilt, damit diese Lebensmittelbetriebe ihre Tätigkeit aufnehmen konnten.

Weiterhin verlängerte das Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz als zuständige Zulassungsbehörde 14 bedingte Zulassungen, so dass die Lebensmittelunternehmen erforderliche Korrekturmaßnahmen abschließen konnten. Gründe für eine Verlängerung reichten von der noch nicht vollständig eingeführten Eigenkontrollplanung bis zu noch laufenden Produktuntersuchungen. Sofern Mängel bezüglich der Produktsicherheit festgestellt werden, wurden diese bedingten Zulassungen beendet bzw. nicht verlängert. So geschehen in einem weiteren Fall, in dem ein Verfahren ohne endgültige Zulassung beendet werden musste, weil die vollständige Einhaltung der Zulassungsvoraussetzungen zum Ende der sechsmonatigen Frist für die bedingte Zulassung nicht gegeben war.

Bei 44 Betrieben waren Anpassungen des Zulassungsbescheides notwendig, bspw. aufgrund veränderter Verantwortlichkeiten oder Namensänderungen. Diese Anpassungen erfolgen auf Antrag durch das Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz bzw. die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter.

Im Berichtsjahr stellten 32 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 2024 – Überprüfung der Rückverfolgbarkeitssysteme in Thüringer Lebensmittelunternehmen

Seit dem 1. September 2022 sind Lebensmittelunternehmer:innen gemäß § 44 Absatz 3 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) verpflichtet, den in der Überwachung tätigen Personen auf Verlangen erforderliche Informationen zur Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln zu übermitteln. Informationen zur Rückverfolgbarkeit sollen die Identifikation sämtlicher Unternehmen ermöglichen, von denen Rohstoffe und Produkte bezogen und an die Erzeugnisse geliefert wurden. Diese Informationen besitzen sie aufgrund eines Systems oder Verfahrens, dass gemäß Artikel 18 Absatz 2 Satz 2 der Verordnung (EG) Nr.178/2002 (Lebensmittelbasisverordnung) eingerichtet wurde. Für den Fall, dass Lebensmittel vom Markt genommen werden müssen – insbesondere bei einem Rückruf –, sind diese Daten essentiell. Lebensmittel werden vom Markt zurückgenommen, wenn sie den Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit nicht entsprechen, z. B. durch Nichteinhaltung vorgeschriebener mikrobiologischer Parameter, durch Fremdkörper im Lebensmittel oder durch Mängel bei der verpflichtenden Kennzeichnung. In allen Fällen ist eine Schädigung der Verbraucher:innen möglich. Wichtige Informationen für die Identifikation des betroffenen Lebensmittels sind die Chargennummer und das Mindesthaltbarkeits- bzw. Verbrauchsdatum. Alle vorgenannten Informationen sind durch die Lebensmittelunternehmer:innen so vorzuhalten, dass sie der zuständigen Behörde spätestens 24 Stunden nach Aufforderung in einem strukturierten, gängigen und maschinenlesbaren Format elektronisch übermittelt werden

können. Der Schutz der Endverbraucher:innen zur Abwehr einer Gefahr für die menschliche Gesundheit hat oberste Priorität.

Das Ziel dieses Thüringer Überwachungsschwerpunktes war es, zu überprüfen, inwieweit Lebensmittelunternehmen den oben genannten Verpflichtungen nachkommen. Im Fokus standen Herstellungs-, Großhandels- und Importbetriebe. Bei der Betriebsprüfung wurde das jeweilige System der Rückverfolgbarkeit erfasst und die Funktionsfähigkeit geprüft. Hierfür sollte jeder Betrieb anhand eines Beispiellebensmittels, welches durch die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter ausgewählt und anhand der Chargennummer und des Mindesthaltbarkeits- bzw. Verbrauchsdatums weiter spezifiziert wurde, der genaue Vertriebsweg vom Herstellungsbetrieb über die Handelsketten bis zum Einzelhandelsunternehmen nachverfolgt werden.

Die kommunalen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter kontrollierten im Rahmen des Thüringer Überwachungsschwerpunktes 305 Lebensmittelunternehmen, darunter Kaffeeröstereien, Bier- und Spirituosenhersteller, Fleisch- und Wurstwarenhersteller, Bäckereien und Feinkostwarenhersteller. Im Bereich der Handelstätigkeiten wurden Großhändler und Supermärkte überwacht.

In 270 Lebensmittelunternehmen ist ein Rückverfolgbarkeitssystem etabliert, dass im Praxistest den rechtlichen Anforderungen vollumfänglich nachkommt. In 35 Betrieben stellten die kommunalen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter jedoch Mängel bezüglich der Rückverfolgbarkeit fest. In 17 Betrieben handelte es sich um geringfügige Mängel. Hier konnte die elektronische Datenübermittlung an die Behörde nicht realisiert werden. In einem der Betrieb fehlten zudem die Angaben zu Liefermengen des ausgewählten Lebensmittels. In 18 Betrieben gab es erhebliche Mängel hinsichtlich der Rückverfolgbarkeit. So war bspw. ein Betrieb nicht in der Lage, die entsprechenden Lieferlisten zur Verfügung zu stellen, die Rückverfolgbarkeit darzulegen und durchzuführen. Ein anderer Betrieb übermittelte die geforderten Unterlagen zur Ermittlung der Vertriebswege erst nach Ablauf der zeitlichen Vorgabe von 24 Stunden. In diesen beiden Fällen wurde ein Bußgeldverfahren eingeleitet. Ein Strafverfahren wurde in keinem Betrieb eingeleitet.

Insgesamt wurde im Rahmen des Überwachungsschwerpunktes festgestellt, dass die Lebensmittelunternehmen in Thüringen die gesetzlichen Anforderungen an die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln zumeist erfüllen.

2.2.2 Bundesweiter Überwachungsplan 2024

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 2024 erzielten Ergebnisse werden an dieser Stelle vorab dargestellt.

Überprüfung von verschiedenen Verteilerstationen von „geretteten“ Lebensmitteln auf die Einhaltung hygienerechtlicher Vorgaben

Deutschlandweit engagieren sich verschiedene Initiativen und Privatpersonen gegen Lebensmittelverschwendung, indem Lebensmittel, die noch genießbar sind, zum Beispiel über öffentlich zugängliche Foodsharing oder Fairteiler-Standorte weitergegeben werden. An diesen Standorten werden Lebensmittel gelagert, zum Teil weiterbehandelt und kostenfrei an Bürger abgegeben. Aus Sicht der amtlichen Lebensmittelüberwachung sind die Zielsetzung und das Engagement grundsätzlich zu unterstützen, aber gleichzeitig müssen die Verbraucher:innen vor möglichen Gesundheitsgefährdungen geschützt werden.

Die Bereitstellung von Lebensmitteln in einem der Öffentlichkeit zugänglichen Raum unterliegt den lebensmittelrechtlichen Basis- und Hygienevorschriften. Für deren Einhaltung sind die jeweiligen Initiativen bzw. Personen verantwortlich. Auch Verteilerstationen von „geretteten“ Lebensmitteln unterfallen dem Lebensmittelrecht gemäß Verordnung (EG) Nr. 178/2002. Sie sind damit grundsätzlich als Lebensmittelunternehmen anzusehen, gleichgültig, ob sie auf Gewinnerzielung ausgerichtet sind oder nicht. Gemäß Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 besteht die Verpflichtung, dass sich jedes Lebensmittelunternehmen beim zuständigen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt zwecks Registrierung zu melden hat, sodass eine regelmäßige amtliche Kontrolle erfolgen kann. Erfahrungen aus den vergangenen Jahre haben gezeigt, dass den verantwortlichen Akteuren diese Verpflichtungen nicht immer vollumfänglich bewusst sind.

Das im Jahr 2024 im Rahmen des BÜp durchgeführte Überwachungsprogramm zur Überprüfung von verschiedenen Verteilerstationen von „geretteten“ Lebensmitteln hatte daher zum Ziel, bestehende Verteilerstationen von „geretteten“ Lebensmitteln verstärkt auf die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorgaben zu prüfen. Neben dem allgemeinen Hygienestatus sollten diese Verteilerstationen auch auf konkrete Anhaltspunkte hin überprüft werden, die eine mögliche Gesundheitsgefährdung befürchten lassen, wie eine Unterbrechung der Kühlkette oder die Nichteinhaltung des Verbrauchsdatums.

Die diesbezüglichen Kontrollen der Thüringer Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter erfolgten auf der Grundlage der nachfolgenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften, die zum Schutz der Verbraucher:innen vor gesundheitlichen Schäden sowie Irreführung und Täuschung durch Lebensmittel erlassen wurden:

- ◆ Verordnung zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (Verordnung (EG) Nr. 178/2002),
- ◆ Verordnung über Lebensmittelhygiene (Verordnung (EG) Nr. 852/2004),
- ◆ Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) sowie
- ◆ Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (LMHV).

Um vergleichbare Daten in Bezug auf die Überprüfung der Verteilerstationen im Freistaat Thüringen 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 Kontrolle die Sauberkeit, die Ausstattung und die Gegebenheiten in den Räumen der Verteilerstationen. Hierbei wurde auch Augenmerk darauf gelegt, wie die Einrichtungen ihre Kontrollen auf Schädlingsbefall durchführen und dokumentieren. Weiterhin überprüften die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter, ob und wie unverpackte Lebensmittel, wie Back- und Süßwaren, sowie leichtverderbliche kühlpflichtige Lebensmittel (z. B. Wurstwaren, Frischfleisch, Fischerzeugnisse, Rohkostsalate und Milchprodukte) gelagert und weiter verteilt werden. Im Fokus der Kontrolle standen die Überprüfung und Einhaltung von Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdaten der Lebensmittel sowie die Durchführung und Dokumentation der Eigenkontrollen der Kühltemperaturen in den Objekten durch die verantwortlichen Personen. Weiterhin nahm das Lebensmittelkontrollpersonal die Eignung des Verpackungsmaterials für unverpackt gelagerte Lebensmittel in Augenschein. Ebenso wurde die Kennzeichnung der unverpackt abgegebenen Lebensmittel überprüft, vor allem hinsichtlich der Allergene und Haltbarkeitsdaten.

Insbesondere die unverpackten Lebensmittel müssen stets sauber und trocken gelagert werden und sind zu jeder Zeit vor nachteiliger Beeinflussung, bspw. durch Ungeziefer, Staub, Nässe, Schmutz und Schimmelsporen, zu schützen. Bei leichtverderblichen kühlpflichtigen Lebensmittel ist darüber hinaus die Einhaltung der vorgegebenen Kühltemperatur bei Transport und Lagerung sehr entscheidend, um die Qualität und die gesundheitliche Unbedenklichkeit zu gewährleisten. Unsachgemäßer Transport und falsche Lagerung dieser empfindlichen Lebensmittelgruppen haben einen großen negativen Einfluss und können das Wachstum von Mikroorganismen fördern. Die ursprüngliche Beschaffenheit der Lebensmittel ist dann nicht mehr gegeben und eine Gesundheitsgefahr kann nicht ausgeschlossen werden. Deshalb ist es wichtig, dass die verantwortlichen Akteure der Verteilstationen täglich die gesetzlichen Anforderungen im Umgang mit den Lebensmitteln beachten und einhalten.

Im Zusammenhang mit diesem Überwachungsprogramm kontrollierten die Thüringer Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter insgesamt 13 Verteilerstationen von „geretteten“ Lebensmitteln. Verteilzentren der Tafeln waren in diesem Kontrollprogramm nicht eingeschlossen, da diese aufgrund ihrer professionalisierten Strukturen und Verfahren ein vergleichsweise geringeres Risiko darstellen.

Im Ergebnis der Kontrollen konnten in acht Standorten keine Verstöße oder nur geringe Mängel festgestellt werden. Die verantwortlichen Akteure der Verteilerstationen sind gemäß den rechtlichen Vorgaben im Umgang mit Lebensmitteln geschult oder schulen das Personal regelmäßig über die Einhaltung der allgemeinen Hygieneanforderungen. Dies macht sich beim Betrieb der Verteilstationen positiv bemerkbar.

In fünf Verteilstationen mussten die Behörden jedoch aufgrund von Verstößen gegen hygienerechtliche Vorgaben Maßnahmen ergreifen. Die Feststellungen bezogen sich hauptsächlich auf die

- ◆ mangelnde Durchführung der Reinigung in den Räumen,
- ◆ fehlenden Kontrollen auf Schädlingsbefall,
- ◆ nicht kontrollierte Haltbarkeit der Lebensmittel mit Verbrauchs- oder Mindesthaltbarkeitsdatum,
- ◆ unsaubere unhygienische Lagerung von unverpackten Lebensmitteln sowie
- ◆ Nichteinhaltung der vorgeschriebenen Kühltemperaturen, insbesondere bei leicht verderblichen Lebensmitteln.

Daraufhin wurden durch die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter insgesamt drei Belehrungen ausgesprochen sowie eine schriftliche Verwarnung erteilt und eine schriftliche Verfügung erlassen. Diese Maßnahmen haben zum Ziel, die festgestellten Verstöße zu beseitigen und künftigen Verstößen vorzubeugen.

Zusammenfassend hat sich gezeigt, dass die lebensmittelrechtlichen Vorgaben in der Mehrzahl der kontrollierten Verteilstationen eingehalten wurden. Für diejenigen Verteilstationen, in denen im Rahmen der amtlichen Kontrollen Mängel festgestellt werden mussten, wird die Umsetzung entsprechender Abhilfemaßnahmen durch die zuständigen Behörden begleitet.

Wie Eingangs bereits erwähnt, unterfallen die Verteilerstationen für „gerettete“ Lebensmittel zwar grundsätzlich dem Lebensmittelrecht und sind durch die verantwortlichen Akteure den Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämtern zu melden. Da solche Verteilstationen allerdings häufig aufgrund privater Initiativen eingerichtet werden, ist davon auszugehen, dass den maßgeblichen Akteuren der damit verbundene Übergang in das Lebensmittelrecht mitsamt aller Verpflichtungen nicht in jedem Fall bewusst ist. Aus diesem Grund ist unklar, wie viele solcher Verteilerstationen den zuständigen Behörden bislang noch nicht bekannt sind und damit noch nicht dem System der regelmäßigen amtlichen Überwachung unterliegen. Für Verbraucherinnen und Verbraucher empfiehlt sich bei Nutzung solcher Stationen daher ein genauerer Blick auf deren Hygienezustand und insbesondere auf den Zustand der dort angebotenen Lebensmittel.

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 Freistaat Thüringen ist das Dezernat 23 des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz die Kontaktstelle für G@ZIELT.

Im Jahr 2024 übermittelte die Zentralstelle G@ZIELT u. a. Rechercheergebnisse zu einer aus den Niederlanden stammenden Bratpfanne aus Gusseisen an die Länder. Hintergrund war eine Beanstandung dieses Erzeugnis in Österreich. Aus der Oberfläche der Bratpfanne lösten sich im Rahmen der amtlichen Untersuchungen gesundheitlich bedenkliche Mengen an Arsen und Cobalt in das Migrat. Somit musste auch ein potentieller Übergang dieser Stoffe in darin zubereitete Lebensmittel angenommen werden. Bei den anschließenden Recherchen konnte ein Thüringer Unternehmen ermittelt werden, welches diese Bratpfanne für Verbraucherinnen und Verbraucher anbot. Das zuständige Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt wurde durch das Dezernat 23 des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz informiert und es erfolgte die Veranlassung der erforderlichen Maßnahmen. Konkret wurden zwei noch beim Unternehmen vorhandene Bratpfannen gesperrt und aus dem Verkauf genommen.

Die Zentralstelle G@ZIELT führte im Berichtsjahr neben solchen Produktrecherchen auch Unternehmensrecherchen zu den folgenden Sachverhalten durch, die vorab mit den Bundesländern abgestimmt worden waren:

- ◆ Elementlässigkeit von Spielwaren und
- ◆ Elemente in Lippenkosmetik.

Zum Inhalt dieser Programme gehört neben der Identifikation von maßgeblichen Händlern und Angeboten für Verbraucherinnen und Verbraucher im Internet auch eine mögliche Entnahme von Proben bei Thüringer Unternehmen und die Untersuchung dieser Produkte im Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz. Diese Untersuchungen gehörten zu zwei zwischen Bund und Ländern abgestimmten Monitoringprogrammen gemäß § 50 des LFGB. Eine gemeinsame Auswertung der Untersuchungsergebnisse aller beteiligten Bundesländer erfolgt durch das BVL und wird im Rahmen des Jahresberichts zum Monitoring auf der Internetseite des BVL (www.bvl.bund.de) veröffentlicht.

2.2.4 Meldungen im Rahmen der europäischen Systeme für Amtshilfe

Mit Hilfe der von der Europäischen Kommission eingerichteten Systeme für allgemeine Amtshilfe (AAC-AA) und für Lebensmittelbetrug (AAC-FF) können zwischen den Mitgliedstaaten Informationen über Verstöße gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften der Europäischen Union (EU) ausgetauscht werden. Als Thüringer Kontaktstelle für beide Amtshilfesysteme fungiert das 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.

AAC-AA-Meldungen (Allgemeine Amtshilfe)

Im Jahr 2024 bearbeitete die Thüringer Kontaktstelle fünf AAC-AA-Meldungen anderer Mitgliedstaaten, die sich an die Behörden des Freistaates Thüringen richteten. Dabei handelte es sich inhaltlich um folgende Sachverhalte:

- ◆ Die belgischen Behörden beanstandeten mehrere Lebensmittel aus den USA und Kanada wegen der Verwendung von Zusatzstoffen, die in der EU nicht für diese Zwecke zugelassen sind (z. B. Fertiggerichte, welche den nicht zugelassenen Farbstoff E 110 enthielten) und informierten die Thüringer Kontaktstelle mit zwei Meldungen darüber. Ein im Freistaat Thüringen ansässiges Importunternehmen wurde daraufhin dazu aufgefordert, eine Rücknahme dieser Erzeugnisse vom Markt durchzuführen. Durch das für dieses Unternehmen zuständige Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt wurde darüber hinaus ein Verkaufsverbot für die betroffenen Produkte verhängt.
- ◆ Die Behörden Irlands informierten die deutschen Behörden, dass ein in Irland hergestellter Energy Drink in Deutschland vom Markt genommen werden sollte. Das Erzeugnis wies aufgrund erhöhter Aluminiumgehalte sensorische Abweichungen auf. Eine Gesundheitsgefahr bestand aber nicht. Der Energy Drink befand sich deutschlandweit im Sortiment einer großen Supermarktkette. Deshalb waren im Freistaat Thüringen alle Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter in die amtliche Überwachung der Rücknahme des Erzeugnisses eingebunden
- ◆ Der Freistaat Thüringen erhielt von den polnischen Behörden eine Anfrage zu einer Sendung von Sonnenblumenöl, welches ursprünglich aus der Ukraine stammte. Die Dokumentenprüfung an der ukrainisch-polnischen Grenze hatte die Frage aufkommen lassen, für welchen Zweck das Sonnenblumenöl verwendet werden sollte. Denkbar war eine Verwendung als Lebensmittel oder als technisches Öl, wobei je nach Verwendungszweck unterschiedliche Anforderungen an das Produkt und die beigefügten Dokumente bestehen. Da der Empfänger dieses Öls seinen Sitz im Freistaat Thüringen hatte, konnte die Frage durch das zuständige Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt beantwortet werden. Es stellte sich heraus, dass das Sonnenblumenöl als technisches Öl für die Herstellung von Bio-Kraftstoffen vorgesehen war.
- ◆ Dänemark informierte im Mai 2024 mehrere Mitgliedsstaaten mittels einer AAC-AA-Meldung über eine Beanstandung eines Produktes, welches durch eine dänische Ladenkette vertrieben wurde. Bei dem beanstandeten Produkt handelte es sich um Servietten, aus denen sich Farbe herauslöste (fehlende Farbestabilität). Da es in Erfurt eine Filiale dieses dänischen Unternehmens gab, wurde das dortige Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt mit der Überwachung der Rücknahme der Servietten beauftragt.

Im Berichtsjahr wurde durch die Thüringer Kontaktstelle zudem eine AAC-AA-Meldung an Estland zu einer Backware (Mais-Tortillas aus Mexiko) erstellt, die über ein dort ansässiges Importunternehmen in die EU eingeführt wurde. In dieser Backware konnte bei einer amtlichen Untersuchung der Zusatzstoff Benzoesäure nachgewiesen werden.

Für dieses Produkt ist die Verwendung dieses Zusatzstoffes in der EU nicht zulässig. Der Freistaat Thüringen war für das Erstellen der Meldung verantwortlich, da das für das Inverkehrbringen in Deutschland verantwortliche Unternehmen seinen Sitz in Erfurt hatte. Das Thüringer Unternehmen veranlasste eine Rücknahme der Mais-Tortillas vom Markt. Mit der AAC-AA-Meldung wurden die Behörden in Estland über diesen Sachverhalt informiert und konnten daraufhin weitere Schritte beim dortigen Importunternehmen einleiten.

AAC-FF-Meldungen (Lebensmittelbetrug)

In die Ermittlungen zu einem Butterfett aus den Niederlanden, welches entgegen der Kennzeichnung auf der Verpackung zu 100 % aus pflanzlichen Fetten bestand, wurden auch die Thüringer Lebensmittelüberwachungsbehörden mittels einer AAC-FF-Meldung einbezogen. Es bestand der Verdacht auf einen Fall von Lebensmittelbetrug durch Ersatz einer wertigen Zutat gegen ein preisgünstigeres Äquivalent. Die niederländischen Behörden hatten die Bundesrepublik Deutschland in dieser AAC-FF-Meldung darum gebeten, Maßnahmen zu ergreifen, um das vorgenannte Erzeugnis vom Markt zu nehmen. Die Ermittlungen hatten ergeben, dass dieses Erzeugnis über einen Großhändler in Hessen u. a. an einen Einzelhändler im Wartburgkreis verkauft worden war. Durch das zuständige Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt wurde umgehend ein Verkaufsverbot ausgesprochen.

2.2.5 Kontrolleinheit Lebensmittelsicherheit

Die Kontrolleinheit Lebensmittelsicherheit ist, ergänzend zu den kommunalen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämtern, ein Überwachungsinstrument, das am Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz angesiedelt ist. Sie besteht aus einem interdisziplinären Team, u. a. mit Tierärzt:innen, Lebensmittelchemiker:innen und Lebensmitteltechnolog:innen. Die Kontrolleinheit Lebensmittelsicherheit unterstützt die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter der Landkreise und kreisfreien Städte durch Organisation und Durchführung von bestimmten Betriebskontrollen, insbesondere bei komplexen oder landkreisübergreifenden Sachverhalten. Sie führt ebenfalls Kontrollen aus besonderem Anlass durch, z. B. im Rahmen von Ausfuhren in Drittländer, beim Vorliegen gravierender Mängel in Lebensmittelunternehmen oder bei Vorliegen nicht sicherer Lebensmittel. Darüber hinaus beteiligt sich die Kontrolleinheit Lebensmittelsicherheit an der Organisation und Durchführung von Dienstberatungen und Fortbildungsveranstaltungen für das amtliche Lebensmittelüberwachungspersonal aus Thüringen.

Im Jahr 2024 wurden sieben Kontrollen in fünf Betrieben durchgeführt.

Fünf dieser Kontrollen fanden vor dem Hintergrund der bestehenden oder geplanten Ausfuhr von Lebensmittel in Drittländer statt. Der Fokus der Kontrolle lag hierbei auf der Einhaltung der Zulassungsvoraussetzungen der Europäischen Union sowie der spezifischen Drittlandanforderungen durch diese Thüringer Betriebe:

- ◆ So wurden bei der Kontrolle eines für die Ausfuhr in die Vereinigten Staaten von Amerika (USA) zugelassenen Betriebs die 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 befindet sich ein weiterer Herstellungsbetrieb im Freistaat Thüringen im Zulassungsverfahren zur Ausfuhr von Fleischerzeugnissen in die USA. In diesem Zusammenhang fanden im Jahr 2024 zwei Kontrollen statt, bei denen u. a. die komplexen betrieblichen Anlagen und Abläufe in Bezug auf die Anforderungen der USA geprüft wurden. Anschließend wurden weitere erforderliche betriebliche Maßnahmen kommuniziert, nach deren vollumfänglicher Umsetzung das Zulassungsverfahren im Jahr 2025 fortgesetzt wird.
- ◆ In einem fleischverarbeitenden Betrieb erfolgte zu Beginn des Jahres 2024 eine Kontrolle auf Einhaltung der Zulassungsvoraussetzungen der Europäischen Union und der Drittlandvorgaben im Zusammenhang mit der Ausfuhr in das Vereinigte Königreich. Bei der Kontrolle wurden u. a. Mängel hinsichtlich der Reinigung und Desinfektion sowie bei der Lagerung von Lebensmitteln ermittelt und unmittelbar abgestellt. Des Weiteren wurden in verschiedenen Betriebsbereichen kleinere bauliche Mängel, wie z. B. Fliesenschäden, festgestellt. Diese wurden im Nachgang zur ersten Kontrolle durch den Betrieb behoben. Im selben Betrieb wurde im zweiten Halbjahr 2024 eine weitere Kontrolle durchgeführt, u. a. zur Prüfung von speziellen Anforderungen zum Verbringen von Rohstoffen in einen Verarbeitungsbetrieb in einen anderen Mitgliedstaat der Europäischen Union. Die aus den Rohstoffen hergestellten Lebensmittel werden teils in Drittländer ausgeführt und müssen daher von amtlichen Vorbescheinigungen begleitet werden.

Die zwei anderen Kontrollen der Kontrolleinheit Lebensmittelsicherheit fanden, gemeinsam mit den zuständigen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämtern, in Großküchen statt. Dabei lag der Fokus auf der Kontrolle der Zulassungsvoraussetzungen. Bei den Kontrollen wurden Mängel im Temperaturmanagement, sowie kleinere bauliche Mängel und Abweichungen in der Betriebshygiene festgestellt. Diese Mängel wurden an die Betriebe kommuniziert und die Abstellung dieser Mängel durch die zuständigen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter überprüft.

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.

Der Kontrollaufwand der Thüringer Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter im Jahr 2024 in diesem Zusammenhang umfasste nur eine geringe Menge an pflanzlichen Lebensmitteln aus Drittstaaten. Es handelte sich hierbei u. a. um 100 g Shiitake-Pilze aus China und 200 g getrockneten Paprika aus Usbekistan. Auffälligkeiten gab es bei diesen Kontrollen 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 der Freistaat 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:

- ◆ Nachweis von Salmonellen in Sonnenblumenkörnern (RASFF),
- ◆ Nachweis von 3-MCPD in einem Trinkbecher für Verkostungen (RASFF),
- ◆ in drei Fällen ein zu hoher Gehalt an Weichmachern in Spielzeug (RAPEX),
- ◆ ein zu hoher Gehalt an Weichmachern in Kapselgehörschutz (RAPEX),
- ◆ Nickellässigkeit bei einem Ohrring (RAPEX).

Bei allen genannten Produkten leiteten die zuständigen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter unverzüglich die notwendigen Maßnahmen ein, wie z. B. die Sicherstellung der Produkte, die Überwachung des Rückrufs bzw. der Rücknahme der Erzeugnisse und die 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 vorgenannten 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. 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).

Die Thüringer Kontaktstelle sichtete in diesem Zusammenhang eine Vielzahl an Warnmeldungen, die von der nationalen Kontaktstelle im BVL an die Länder übermittelt wurden. In 327 Fällen waren die in den Warnmeldungen genannten, potentiell gesundheitsschädlichen Produkte auch im Freistaat Thüringen in den Verkehr gelangt. Daher mussten entsprechende amtliche Maßnahmen eingeleitet werden. Es handelte sich dabei um folgende Erzeugnisse:

- ◆ 58 Lebensmittel tierischer Herkunft,
- ◆ 217 Lebensmittel nichttierischer Herkunft,
- ◆ 14 Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt,
- ◆ 13 sonstige Bedarfsgegenstände,
- ◆ 10 Spielwaren,
- ◆ 3 kosmetische Mittel,
- ◆ 2 Tätowiermittel,
- ◆ 10 Tabakerzeugnisse.

Die betroffenen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter wurden über die Inhalte der Warnmeldungen sowie die Lieferwege der betreffenden Produkte informiert und um die Veranlassung entsprechender amtlicher Maßnahmen gebeten, wie z. B. um Sicherstellung der Erzeugnisse oder Überwachung eines Produktrückrufs bzw. einer Produktrücknahme.

Information der Öffentlichkeit über nicht sichere Lebensmittel

Gemäß Artikel 19 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 sind Unternehmen verpflichtet, Lebensmittel, die den Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit nicht entsprechen, erforderlichenfalls vom Verbraucher zurückzurufen. Die zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörden können ihrerseits gemäß § 40 Abs. 2 des LFGB auf solche öffentlichen Rückrufe hinweisen. Sofern ein Lebensmittelunternehmen seiner Verpflichtung zum öffentlichen Rückruf nicht nachkommt, ist die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde gemäß § 40 Abs. 1 des LFGB verpflichtet, die Öffentlichkeit über unsichere Lebensmittel zu unterrichten. Gleiches gilt gemäß § 39a Abs. 2 des LFGB für mit Lebensmitteln verwechselbare Produkte, Bedarfsgegenstände, kosmetische Mittel und Mittel zum Tätowieren. Im Freistaat Thüringen liegt die Zuständigkeit für die behördliche Information der Verbraucherinnen und Verbraucher in diesen Fällen beim Dezernat 23 „Lebensmittelüberwachung“ des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz.

Um diese Informationen der Öffentlichkeit an einer zentralen Stelle bereitstellen zu können und somit die Verfügbarkeit und Wahrnehmung für die Verbraucherinnen und Verbraucher zu erhöhen, wurde das bundesweite Portal www.lebensmittelwarnung.de eingerichtet und erstmals im Jahr 2011 für die Öffentlichkeit freigeschaltet. Es ist seither die offizielle Plattform, über die sich Verbraucherinnen und Verbraucher deutschlandweit über Rückrufe und sonstige relevante Meldungen zu Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen, kosmetischen Mitteln und Mittel zum Tätowieren informieren können. Die zuständigen Behörden der 16 Bundesländer und das BVL publizieren hier im Rahmen ihrer Zuständigkeiten Informationen zu Produkten, die gesundheitsgefährdend bzw. aus anderen Gründen für den Verzehr oder Gebrauch ungeeignet sind oder Verbraucher:innen täuschen können.

Seit dem 18. Juni 2024 ist eine verbraucherfreundlich überarbeitete Version des Portals www.lebensmittelwarnung.de verfügbar. Durch sein neues Design und neue Such- und Filterfunktionen hat sich der Bedienkomfort und die Auffindbarkeit von relevanten Informationen für Verbraucher:innen erheblich erhöht. Darüber hinaus ist seither zusätzlich eine nutzerfreundliche App für mobile Endgeräte wie Tablets und Smartphones verfügbar. Verbraucherinnen und Verbraucher können sich damit u. a. jederzeit und überall automatisch per Push-Funktion über neue öffentliche Meldungen informieren lassen. Das Portal in seiner überarbeiteten Form kann seiner Aufgabe zur Stärkung der Lebensmittelsicherheit in Deutschland so nun noch besser gerecht werden.



Abbildung 8: Neue App zum Portal www.lebensmittelwarnung.de

Im Jahr 2024 stellte das Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz auf dem Informationsportal www.lebensmittelwarnung.de 13 Meldungen ein. Dabei handelte es sich um folgende Sachverhalte:

- ◆ Nachweis von Listerien in Schnittkäse (3 x),
- ◆ Nachweis von Listerien in verschiedenen Käsesorten (2 x),
- ◆ Nachweis von Listerien in Bio-Weinkäse,
- ◆ Nachweis von Listerien in verschiedenen Weichkäsesorten,
- ◆ Nachweis von Salmonellen in Thüringer Knacker,
- ◆ Nachweis von Salmonellen in Knackwurst,
- ◆ Nachweis von Listerien in verschiedenen Wurstsorten,
- ◆ Nachweis von Fremdkörpern (Metallfäden) in verschiedenen Frischkäsezubereitungen,
- ◆ Nachweis von Verotoxin-bildenden Escherichia coli in Thüringer Knackwurst mit Kümmel,
- ◆ Nachweis von kunststoffartigen Fremdpartikeln in Schnittkäse.

Zudem schloss sich das Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz in 160 Fällen den Meldungen anderer Bundesländer an, da die in diesen Meldungen genannten Lebensmittel auch im Freistaat Thüringen in den Verkehr gelangt waren.

2.5 Fleischhygieneüberwachung

2.5.1 Fleischuntersuchungsstatistik

Alle gewerblich geschlachteten Tiere werden einer amtlichen Schlacht tier- und Fleischuntersuchung unterzogen. Bei Hausschlachtungen wird bei Schweinen, Rindern, Schafen, Ziegen und Einhufern ebenfalls eine amtliche Fleischuntersuchung durchgeführt, eine amtliche Schlacht tieruntersuchung findet hier aber nur im Bedarfsfall statt. Die Schlachtzahlen werden gemäß Fleischuntersuchungsstatistik-Verordnung erfasst und durch das Bundesamt für Statistik erhoben. Die Tabelle 2 gibt die Anzahl der in Thüringen im Jahr 2024 geschlachteten Tiere wieder.

Im Jahr 2024 wurden 57 für die gewerbliche Schlachtung vorgesehene Tiere (darunter vier Schweine und 53 Rinder) im Zuge der amtlichen Schlacht tieruntersuchung für schlachtuntauglich erklärt. Das entspricht 0,002 % der untersuchten Schweine und 0,06 % der untersuchten Rinder. Diese Tiere wurden daraufhin nicht der Schlachtung zugeleitet und daher auch keiner amtlichen Fleischuntersuchung unterzogen.

Infolge der amtlichen Fleischuntersuchung wurden im Jahr 2024 das Fleisch von 1.140 gewerblich geschlachteten Tieren (darunter 513 Schweine, 620 Rinder, ein Kalb und sechs Schafe) als genussuntauglich für den menschlichen Verzehr beurteilt. Das sind 0,3 % der untersuchten Schweine, 0,7 % der untersuchten Rinder und 0,1 % der untersuchten Schafe.

Tierart	Anzahl gewerblicher Schlachtungen	Anzahl Hausschlachtungen
Schweine	168.621	5.704
Rinder	90.195 (davon Kälber 977)	2.437 (davon Kälber 115)
Schafe	6.877	971
Ziegen	385	83
Pferde	10	15
Damwild und Sikawild	301	194
Rotwild	109	33
Rehwild	423	---
Zuchtlaufvögel (Strauße)	68	---

Tabelle 2: Anzahl der geschlachteten und amtlich untersuchten Tiere in Thüringen im Jahr 2024

Insgesamt wurden somit im Jahr 2024 im Zuge der amtlichen Schlachtier- und Fleischuntersuchung 0,4 % der geplanten gewerblichen Schlachtungen als untauglich beurteilt.

Als Ergebnis der amtlichen Fleischuntersuchung bei hausgeschlachteten Schweinen, Rinder, Schafen und Ziegen und Einhufern, deren Fleisch nur für den eigenen häuslichen Verbrauch verwendet werden darf, wurde das Fleisch von einem Pferd 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 von 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. Bislang wurden im Freistaat Thüringen die lebensmittelrechtlichen Zulassungen von vier Schlachtbetrieben um die Nutzung mobiler Einheiten für die Rinderschlachtung erweitert.

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

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

Da erst weitergehende Erfahrungen mit der Nutzung dieser Ausnahme gesammelt werden müssen, ist die Anwesenheit einer amtlichen Tierärztin bzw. eines amtlichen Tierarztes während der gesamten Dauer der Betäubung und des Entblutens des Tieres rechtlich vorgeschrieben. Die Anwesenheit der amtlichen Tierärztin bzw. des amtlichen Tierarztes führt zu einer entsprechenden Erhöhung der amtlichen Gebühr für die amtliche Schlacht tier- 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 23 „Lebensmittelüberwachung“ des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz sind u. a. die

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

Durch den Generationswechsel in den Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämtern werden derzeit überdurchschnittlich viele Lebensmittelkontrolleur:innen fortgebildet und entsprechend geprüft. Gemäß der Thüringer Ausbildungs- und Prüfungsordnung für Lebensmittelkontrolleure umfasst die zweijährige Fortbildung als Lebensmittelkontrolleur:in eine praktische Unterweisung von mindestens 17 Monaten und einen theoretischen Unterricht von mindestens sechs Monaten. Die zweijährige Fortbildung endet mit einem Prüfungsabschnitt, welcher aus einer schriftlichen, einer praktischen sowie einer mündlichen Prüfung besteht. Im Rahmen der praktischen Prüfung führt die zu prüfende Person eigenständig zwei Betriebskontrollen durch, welche durch zwei Prüfer:innen begleitet und bewertet werden. Das Dezernat 23 „Lebensmittelüberwachung“ stellt den Vorsitz des Prüfungsausschusses und ist infolgedessen in alle Prüfungen involviert.

Im Jahr 2024 wurden fünf angehende Lebensmittelkontrolleur:innen geprüft. Jeweils in engem zeitlichen Zusammenhang vor ihren Prüfungen durchliefen die Fortzubildenden ein zweiwöchiges Intensivpraktikum im Dezernat 23 „Lebensmittelüberwachung“ des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz.

Die praktischen Prüfungen, welche im örtlichen Zuständigkeitsbereich anderer Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter lagen, konnten zudem fachaufsichtlich durch das Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz genutzt werden, indem alle – insbesondere auch seitens der Prüfer:innen – vorgefundenen Mängel mit dem örtlich zuständigen Überwachungspersonal ausgewertet wurden.

Im Jahr 2024 war das Dezernat 23 „Lebensmittelüberwachung“ zudem für die Zulassungsprüfung und Prüfungsorganisation eines amtlichen Fachassistenten mit dem Schwerpunkt Rotfleisch verantwortlich. Insgesamt vier Personen erwarben im Jahr 2024 die Qualifikation als amtliche Fachassistent:innen zur Durchführung von Probenahmen und Analysen im Zusammenhang mit der Untersuchung auf *Trichinella* spp. (sog. Trichinenuntersuchung).

Weiterhin wurden im vergangenen Jahr im Fachbereich Lebensmittelüberwachung in den Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämtern vier Audits durchgeführt, welche in allen Fällen ausschließlich durch oder unter Beteiligung der Mitarbeiter:innen des Dezernats 23 „Lebensmittelüberwachung“ des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz 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 im Jahr 2024 die Durchführung von sogenannten On-Site-Audits. Das bedeutet, die Auditor:innen begleiten und beobachten die Mitarbeiter:innen der Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter bei der Durchführung einer Betriebskontrolle. Diese zeitaufwendige Form der Auditierung stellt sich als besonders geeignet dar, um die Wirksamkeit der amtlichen Kontrollen zu überprüfen. Die Ergebnisse dieser Audits konnten grundsätzlich als zufriedenstellend bewertet werden. Sofern erforderlich, wurden gemeinsam mit den überprüften Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämtern Maßnahmen zur Abstellung der vorgefundenen Defizite vereinbart.

Auch in der Lebensmittelüberwachung wird eine der größten Herausforderung in den kommenden Jahren der Umgang mit dem sich verschärfenden Fachkräftemangel sein. Bereits jetzt stellt die personelle Ausstattung aufgrund unbesetzter Planstellen eine relevante Erschwernis in der amtlichen Aufgabenbewältigung dar. Der Gewinnung neuer Fachkräfte insbesondere in den Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämtern muss daher ein Hauptaugenmerk in den kommenden Jahren gelten. Es ist absehbar, dass hiervon auch die Tätigkeiten und Aufgabenschwerpunkte des Dezernat 23 „Lebensmittelüberwachung“ des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz in den kommenden Jahren zunehmend beeinflusst werden.

3 Untersuchung von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und kosmetischen Mitteln

3.1 Planung und Durchführung der Probenuntersuchung in der amtlichen Lebensmittelüberwachung

Ein weiterer wichtiger Bestandteil der Lebensmittelüberwachung ist die Untersuchung und Beurteilung von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen, kosmetischen Mitteln und Tabakerzeugnissen hinsichtlich ihrer mikrobiologischen, molekularbiologischen und chemischen Beschaffenheit sowie ihrer Verpackung und Kennzeichnung.

Im Freistaat Thüringen werden diese Untersuchungen in den Prüflaboratorien der Abteilung 4 des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz durchgeführt. Diese Prüflaboratorien werden regelmäßig durch die Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH hinsichtlich den Anforderungen der DIN EN ISO/IEC 17025 (Allgemeine Anforderungen an die Kompetenz von Prüf- und Kalibrierlaboratorien) überprüft und akkreditiert. Die genannte Norm legt allgemeine Anforderungen an die Kompetenz und die qualitätsgerechte Arbeitsweise von Laboratorien fest und legt somit die Grundlagen für die qualitativ hochwertige Erfüllung der Aufgaben im Verbraucherschutz.

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 im Freistaat Thüringen eine Vielzahl risikoorientiert geplanter Proben (Planproben). Diese dienen der regelmäßigen Überwachung der am Verkehr mit Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen, kosmetischen Mitteln und Tabakerzeugnissen beteiligten Unternehmen. Die Planung dieser Proben erfolgt auf Grundlage von Art und Anzahl der vorgenannten Unternehmen im Freistaat Thüringen sowie einer Bewertung des potentiellen Gesundheits- und Täuschungsrisikos für Verbraucher:innen, ausgehend von den einzelnen Produktgruppen.

Hinzu kommen außerplanmäßige Proben. Diese 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.

Die Proben werden von den Mitarbeiter:innen der örtlich zuständigen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter in den Unternehmen entnommen und 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 registriert und bei Bedarf die Eingangstemperatur ermittelt. Danach werden die Informationen zu den Proben im Laborinformations- und Managementsystem (LIMS) erfasst.

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 und Kontaminanten, wie Schwermetalle und Schimmelpilzgifte, analysiert. Darüber hinaus wird die Einhaltung der gesetzlichen Anforderungen an die Kennzeichnung der Produkte überprüft. Alle Prüfergebnisse werden wiederum im LIMS erfasst.

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 neben den rechtlichen Vorschriften auf europäischer und nationaler Ebene auch weitere Normen, wie etwa die Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches. Im Falle festgestellter Abweichungen von den genannten Vorschriften und Normen wird ein Sachverständigengutachten verfasst. Dieses Gutachten wird dem 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 2024

3.2.1 Anzahl der untersuchten Proben

Im Berichtsjahr 2024 untersuchten die Mitarbeiter:innen der Abteilung 4 des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz 7.573 Lebensmittelproben inklusive 173 Erzeugnisse aus den Warengruppen Wein, Weinerzeugnisse und weinähnliche Getränke. Des Weiteren wurden insgesamt 255 Kosmetik-, 555 Bedarfsgegenstände- und 28 Tabakproben geprüft.

Davon entfielen 3.129 Proben auf Thüringer Herstellungsbetriebe und 3.161 Proben auf Herstellungsbetriebe aus einem anderen Bundesland. Weitere 1.226 Proben stammten aus anderen Mitgliedstaaten der EU bzw. aus Drittländern. Bei 895 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:

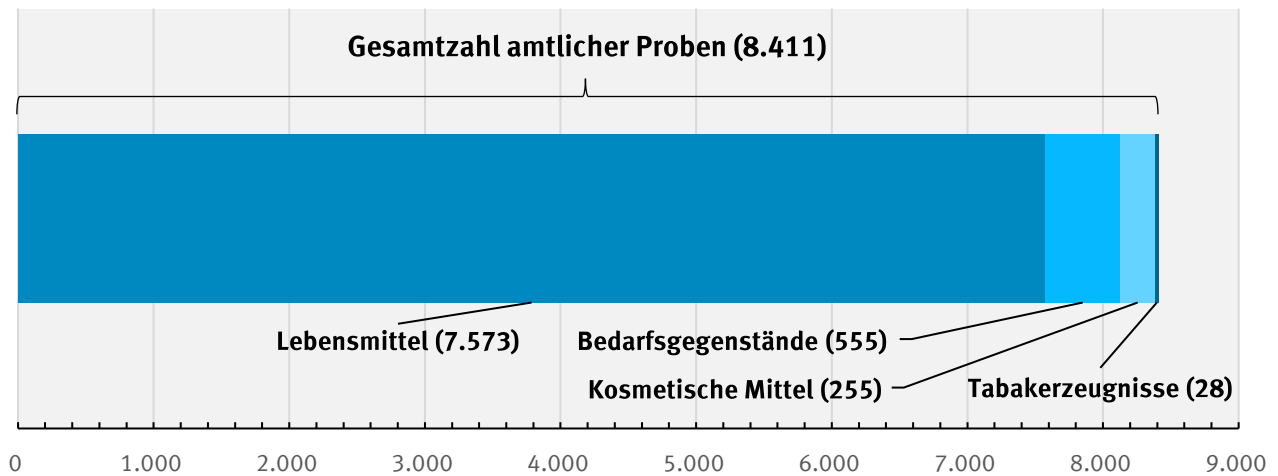


Abbildung 9: Anzahl und Art der untersuchten Proben des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz im Jahr 2024

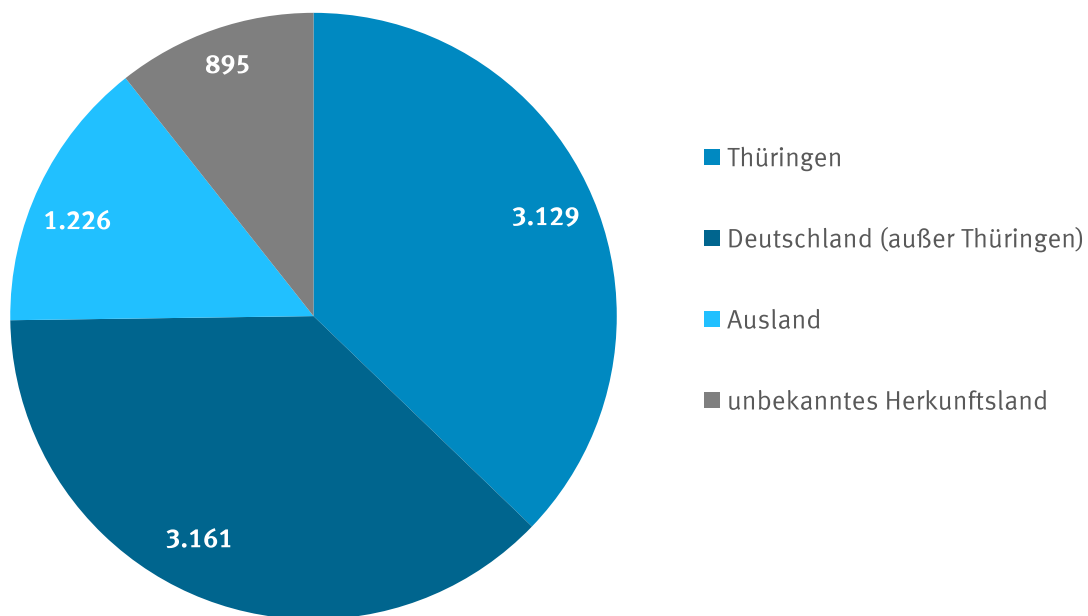


Abbildung 10: Herkunft der untersuchten Proben des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz im Jahr 2024

Im Rahmen der oben genannten Probenuntersuchungen beteiligte sich der Freistaat Thüringen an den folgenden nationalen 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 natürlichem 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 48 Proben im Rahmen des BÜp, 305 Proben im Lebensmittel-Monitoring, 134 Proben im Zoonosen-Monitoring und 1717 Proben im NRKP beteiligt (siehe Abbildung 11). Weitere Informationen und Berichte zu diesen Programmen sind auf der Internetseite des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) abrufbar.

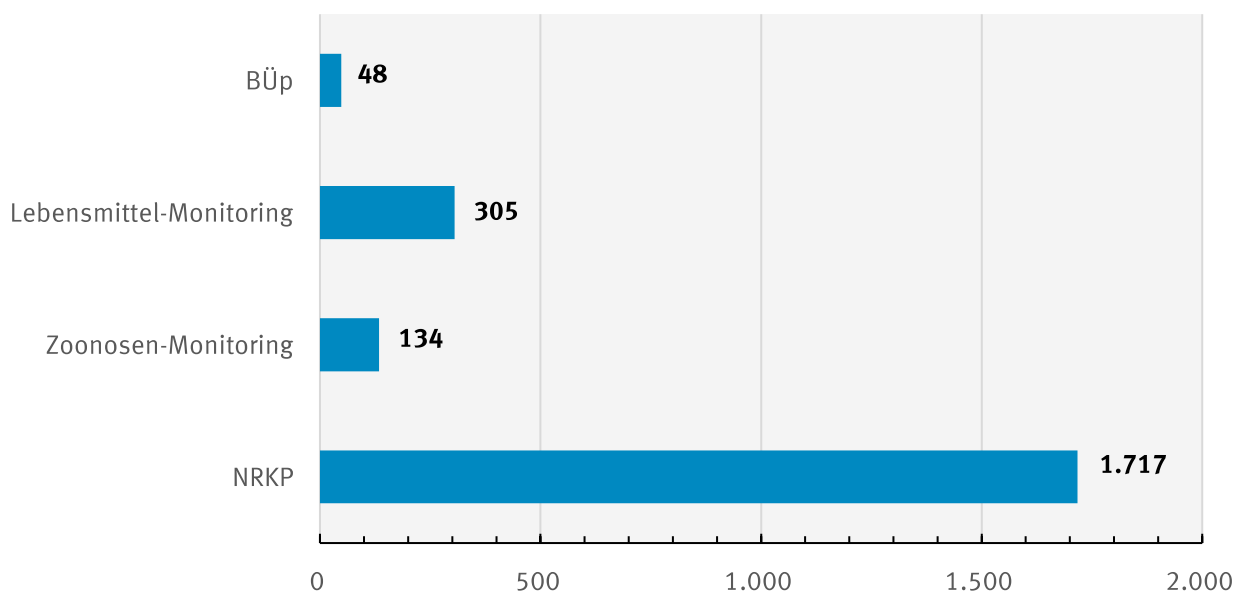


Abbildung 11: Anzahl der Untersuchungen des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz im Rahmen bundesweiter Programme im Jahr 2024

Zusätzlich zu den vorgenannten 8.411 Probenuntersuchungen wurden im Rahmen anderer Überwachungsaufgaben weitere 2.580 Untersuchungen durchgeführt. Dies betrifft unter anderem eine Vielzahl an Analysen im Zusammenhang mit der bakteriologischen Fleischuntersuchung (1.569) und Hygienetests (603). Daneben werden im Rahmen des Schwarzwild-Monitorings Untersuchungen in Bezug auf die radiologische Belastung mit Cäsium-137 durchgeführt. Im Berichtsjahr 2024 betraf dies 37 erlegte Wildschweine 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 2024 hat die Abteilung 4 des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz im Rahmen der Mitteldeutschen Länderkooperation 249 Proben untersucht. Zudem wurden fünf weitere Proben für andere Untersuchungseinrichtungen in Amtshilfe analysiert. Zudem wurden noch weitere Analysen durchgeführt, die nicht in direktem Zusammenhang mit den Tätigkeiten der amtlichen Lebensmittelüberwachung stehen. So wurden im Jahr 2024 u. a. im Rahmen der Laborvergleichsuntersuchungen (LVU) und Ringversuche (RV) 117 Proben in Abteilung 4 des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz untersucht. Dabei wird eine identische Probe an mehrere Labore zur Analyse unter festgelegten Bedingungen gesendet. Die erfolgreiche Teilnahme an derartigen Laborvergleichstests ist Voraussetzung für eine Akkreditierung nach DIN EN ISO/IEC 17025 bzw. für deren fortgesetzte Gültigkeit. Einen Überblick zu Art und Anzahl aller vorgenannten weiteren Untersuchungen kann der nachfolgenden Abbildung entnommen werden.

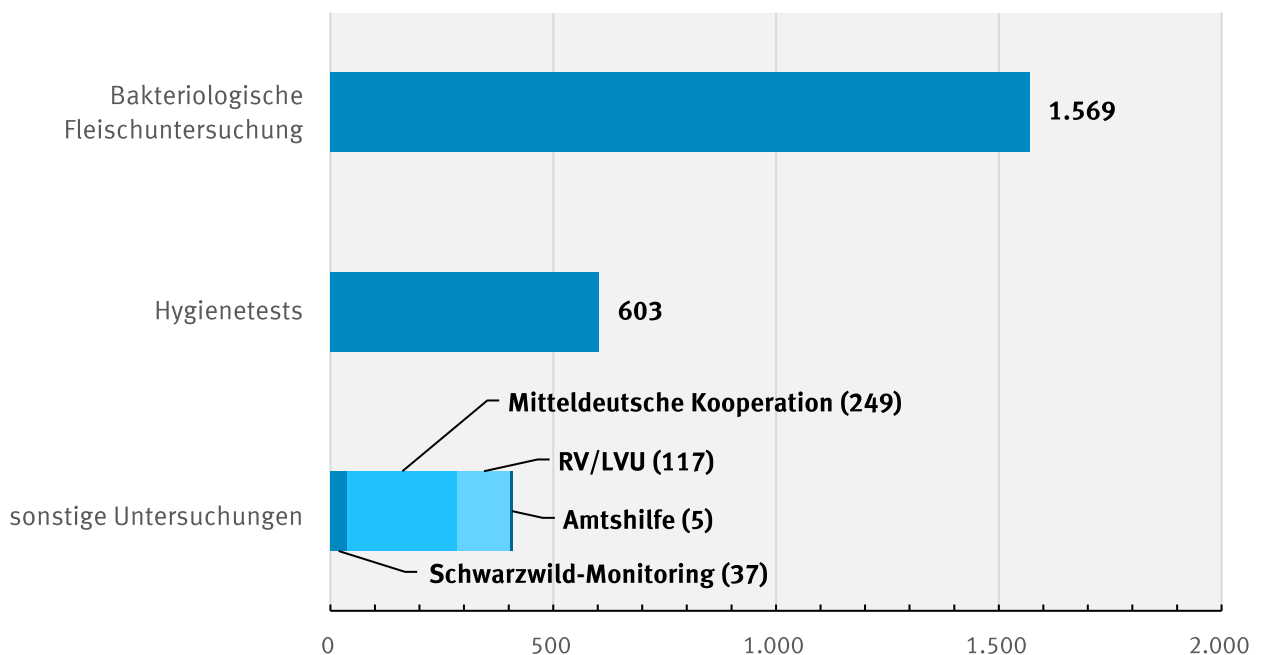


Abbildung 12: Anzahl der weiteren Untersuchungen des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz im Jahr 2024

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 Produktgruppen vereinbart. Kapitel 6.2 enthält nach produktgruppen aufgeschlüsselte tabellarische Übersichten der Beanstandungsgründe der zur Untersuchung vorgelegten Proben.

Lebensmittel, Bedarfsgegenstände und kosmetische Mittel

Insgesamt wiesen 7 % der Lebensmittelproben Mängel auf. Zudem wurden 6 % der Bedarfsgegenständeproben sowie 17 % der Kosmetikproben beanstandet. Der Großteil der Auffälligkeiten ist dabei erneut auf irreführende Angaben sowie sonstige Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften zurückzuführen. Damit kann eine etwa gleichbleibende Beanstandungsquote bei den Bedarfsgegenständen (2023: 6 %) sowie eine geringere Beanstandungsquote bei den Lebensmittelproben (2023: 9 %) festgestellt werden. Die Beanstandungsquote bei den Kosmetikproben (2023: 6 %) fällt in diesem Jahr hingegen deutlich höher aus, was auf einen deutlichen Anstieg der Beanstandungsquote bei kosmetischen Mitteln Thüringer Hersteller zurückzuführen ist (siehe Abschnitt „Proben von Thüringer Herstellern“). Grundsätzlich bewegt sich bei den restlichen Proben die Beanstandungsquote in allen oben genannten Produktkategorien jedoch im Schwankungsbereich der letzten Jahre.

Tabakerzeugnisse

Von den 28 Tabakerzeugnissen, die im Auftrag des Freistaates Thüringen durch das Chemische und Veterinäruntersuchungsamt in Sigmaringen untersucht und beurteilt wurden, waren 23 Proben zu bemängeln (82 %). 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 in den Vorjahren (2023: 73 %), 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 13 % der Lebensmittel, 55 % der Kosmetikproben sowie 15 % der Bedarfsgegenstände und 25 % der Probe der Tabakerzeugnisse beanstandet. Die Beanstandungsquoten bewegen sich damit grundsätzlich ebenfalls im langjährigen Schwankungsbereich. Die deutlich erhöhte Beanstandungsquote bei Proben kosmetischer Mittel resultiert daraus, dass in diesem Jahr ein Schwerpunkt auf die Überprüfung kleiner Thüringer Herstellungsbetriebe gelegt wurde. Vielfach wurden dabei formelle Auffälligkeiten festgestellt, etwa bei der Kennzeichnung der Produkte oder der erforderlichen Notifizierung in der dafür vorgesehenen Datenbank (CPNP) der Europäischen Kommission. Nähere Informationen und umfassende Hilfestellungen für Unternehmen im Hinblick auf die Erfüllung der Mitteilungspflicht und die Kennzeichnung von kosmetischen Mitteln können u. a. der Homepage des BVL entnommen werden.¹

Aus der folgenden Abbildung wird die prozentuale Verteilung der Beanstandungsgründe der Proben von Erzeugnissen Thüringer Herstellungsbetriebe ersichtlich.

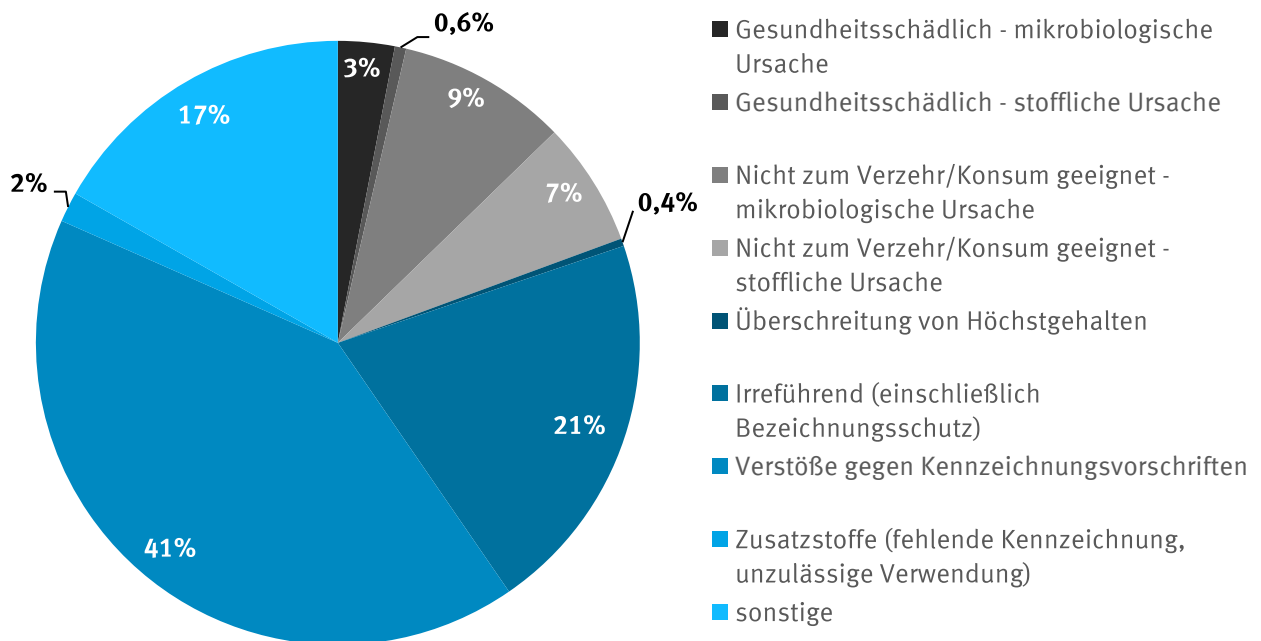


Abbildung 13: Häufigkeitsverteilung der Beanstandungsgründe bei Proben von Erzeugnissen Thüringer Herstellungsbetriebe im Jahr 2024

¹ https://www.bvl.bund.de/DE/Arbeitsbereiche/03_Verbraucherprodukte/03_AntragstellerUnternehmen/02_Kosmetik/bgs_Kosmetik_node.html;jsessionid=089985C06A45A9715DB498D331F0876A.internet001

Beschwerdeproben

Verbraucher:innen haben im Berichtsjahr in 76 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 erforderlichenfalls 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 45 % (34 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)	Eintopf	1
		Spaghetti	1
	Summe		2
	Campylobacter jejuni in 7 g	Kalbsleber (roh)	1
	Summe		1
	<i>Listeria monocytogenes</i> (> 100 KbE/g)	Kümmelknacker	1
		Schinkenspeck	1
		Kassler-Lamm	1
	Summe		3
	<i>Salmonella</i> spp.	Schwartenwurst	1
		Gehacktes	4
		Eier	2
		Bauernknackwurst	1
		Hummus	1
		Sonnenblumenkerne	1
Summe		10	
<i>Staphylokokken</i> > 10 ⁵ KbE/g und Nachweis von <i>Staphylokokken-Enterotoxinen</i>	Schnittkäse aus Schafsrohmilch	1	
Summe		1	
...chemischer Ursache	Nikotingehalt	Nikotin-Pouches	2
	Summe		2
	Histamingehalt (> 500 mg/kg)	Thunfisch in Pflanzenöl	1
Summe		1	
...physikalischer Ursache	Fremdkörper	Vegane Chunks	1
		Hackfleisch	1
		Kaninchenbraten	1
		Pizza	1
Summe		4	
...fehlender Allergen-Kennzeichnung	nicht deklarierte Erdnuss	Auberginenpaste	1
	Summe		1
Gesamtsumme		25	

Tabelle 3: Übersicht der Lebensmittelproben, die im Berichtsjahr 2024 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 4: Beschreibung der im Berichtsjahr 2024 durch das Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz festgestellten Mängel bei untersuchten Lebensmittelproben

Bei der Mehrzahl (68 %) dieser Lebensmittelproben waren mikrobiologische Mängel ursächlich für die Beurteilung als gesundheitsschädliches Lebensmittel. So wurden bei zwei Proben *Bacillus cereus* nachgewiesen. Bei drei Proben wurden Keimzahlen an *Listeria monocytogenes* von über 100 koloniebildenden Einheiten pro Gramm Probenmaterial (KbE/g) ermittelt. Lebensmittel, die mit einer so hohen Keimzahl an *Listeria monocytogenes* kontaminiert sind, stellen eine Gefährdung insbesondere für Ältere, Schwangere, Säuglinge und Kleinkinder sowie immungeschwächte Personen dar, sodass diese Probe als gesundheitsschädlich eingestuft wurde. Bei zehn Proben wurde *Salmonella spp.* nachgewiesen. Zudem wurden in jeweils einer Probe *Campylobacter jejuni* und Staphylokokken festgestellt.

Bei drei Proben (12 %) waren chemische Ursachen für die Einstufung als gesundheitsschädliches Lebensmittel verantwortlich und in vier Proben (16 %) 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 werden können. Aufgrund dessen können Allergene bei bestimmten Personen verschiedene, teils lebensbedrohliche Beschwerden verursachen. Daher besteht eine Kennzeichnungspflicht, um die Gesundheit von Personen mit einer entsprechenden Allergie zu schützen.

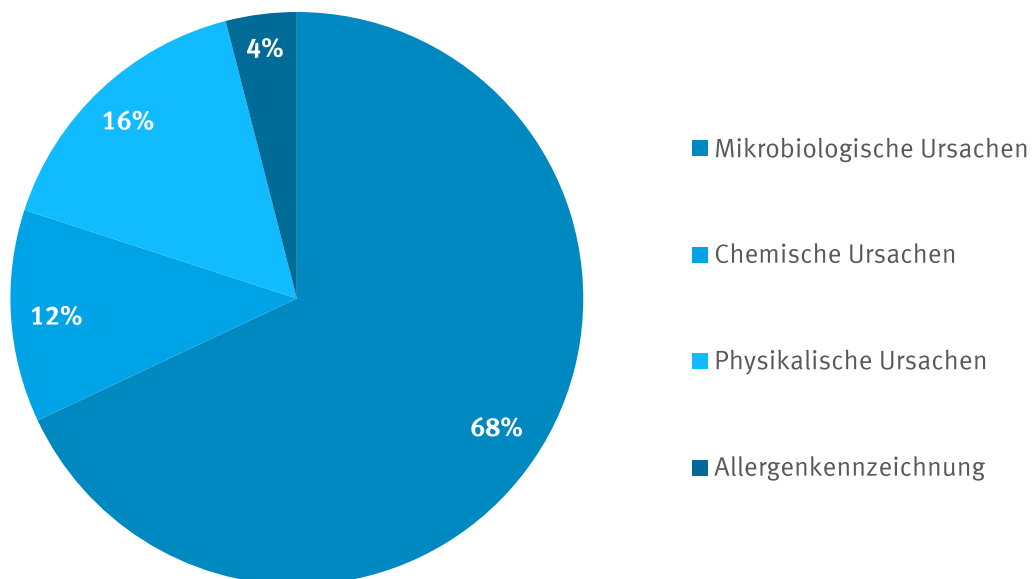


Abbildung 14: Ursachen für die gesundheitsschädlichen Lebensmittelproben im Jahr 2024

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 2024 waren 112 Lebensmittelproben (1,4 %) zum Verzehr nicht geeignet. Die häufigsten Ursachen waren neben Fremdkörpern, sensorische und/oder mikrobiologische Mängel.

Im Jahr 2024 wurden im Rahmen von Erkrankungsgeschehen 113 Lebensmittelproben (einschließlich Teilproben) sowie 85 Tupferproben untersucht. Im Ergebnis dieser Untersuchungen wurden 12 Lebensmittelproben beanstandet.

Hiervon wiesen sieben Proben einen erhöhten Gesamtkeimgehalt auf. Zusätzlich waren bei zwei dieser Lebensmittelproben *Bacillus cereus* ohne das Bildungsvermögen für das emetische Toxin Cereulid mit einer Keimzahl im Bereich von 10^4 KbE/g nachweisbar. Bei einer weiteren Probe wurden neben der erhöhten Gesamtkeimzahl auch sensorische Mängel festgestellt. Alle sieben Erkrankungsproben wurden als nachteilig beeinflusst im Sinne von § 3 LMHV beurteilt. Des Weiteren wurde eine Probe wegen erheblicher sensorischer Abweichungen als verdorben und damit als zum Verzehr durch den Menschen ungeeignet bewertet. Vier Proben waren aufgrund des Nachweises von *Salmonella* Typhimurium, von *Campylobacter jejuni* bzw. einer *Bacillus-cereus*-Keimzahl von über 10^5 KbE/g dazu geeignet die Gesundheit des Verbrauchers zu schädigen und wurden als nicht sicher eingestuft. Dabei wurden in der Probe mit *Bacillus cereus* sowohl das Bildungsvermögen für emetische Toxin Cereulid als auch für das Enterotoxin NHE nachgewiesen.

Von den 85 Tupferproben, entnommen aus insgesamt neun Betrieben, wurden 50 Tupfer auf Noroviren der Genogruppen I und II untersucht. In allen 50 Proben wurden keine Noroviren nachgewiesen. Weitere 15 Hygienetupfer wurden auf das Hepatitis-E-Virus getestet. Hierbei waren Virus-RNA-Fragmente in einer Probe nachweisbar. Die restlichen 20 Tupferproben eines Betriebes wurden mikrobiologisch auf das Vorhandensein von *Salmonella* spp. untersucht mit dem Ergebnis, dass dieses pathogene Bakterium nicht nachweisbar war.

3.3 Schwerpunkt- und Untersuchungsprogramme

3.3.1 Frisch oder einfach nur „kalt erwischt“ – Ergebnisse aus der Untersuchung von Backwaren

Frische Backwaren erfreuen sich großer Beliebtheit. Nach allgemeinem Verständnis wird „frisch“ für die tagfrisch angebotenen Backwaren als „frisch gebacken“ verstanden. In Bäckereien wurde dem von je her Rechnung getragen. So ist bei vielen Verbraucherinnen und Verbrauchern die Vorstellung an frisch gebackene Backwaren mit der Einrichtung „Bäckerei“ bzw. einer traditionellen handwerklichen Backstube fest verknüpft.

Doch auch Lebensmitteleinzelhandel und Backwaren-Discounter möchten diese Erwartungen zunehmend erfüllen und eine Möglichkeit finden, mit einem solchen Frische-Bezug die Verbraucherinnen und Verbrauchern zu überzeugen. Zu diesem Zweck wurden in den vergangenen Jahren vielerorts Aufbackstationen eingerichtet, um frisch gebackene Backwaren nicht nur täglich, sondern auch zu jeder Tageszeit anbieten zu können. Aufgrund des Fehlens geeigneter Räumlichkeiten zur Teigvorbereitung vor Ort kann dies häufig allerdings nur funktionieren, indem vorab industriell hergestellte und danach tiefgekühlt an die Filiale gelieferte Teiglinge nahe am Verkaufszeitpunkt zu Ende gebacken werden. Das Ziel ist es, auf diesem Weg den Kunden:innen und Kunden mehrmals täglich



Abbildung 15: Probe eines „Berliners“ aus der Aufbackstation eines Supermarktes

frisch gebackene Backwaren noch möglichst warm anbieten zu können und so die oben beschriebene Assoziation an eine Backstube zu wecken. Parallel zu diesem Angebot frisch aufgebackener Backwaren finden sich in den Aufbackstationen der Supermärkte und Discounter, zwischenzeitlich aber auch in den Auslagen einiger Bäckereien, aufgetaute Backwaren (Pfannkuchen, Donuts, Papageienkuchen, Brownies), die unmittelbar nach dem Backen eingefroren und zum Verkaufszeitpunkt lediglich aufgetaut und ausgelegt werden. Ein Auf- bzw. Fertigbacken vor Ort, wie zuvor beschrieben erfolgt demnach nicht mehr. So kann es vorkommen, dass in den Auslagen aufgetaute Backwaren unmittelbar neben frisch gebackenen Backwaren angeboten werden. Doch bei Produkten wie Pfannkuchen (Berliner), Donuts, Papageienkuchen oder Brownies ist ein Einfrieren aus Sicht von Verbraucherinnen und Verbrauchern nach allgemeinem Verständnis weder notwendig noch vorhersehbar, wenn diese in Backauslagen angeboten werden. Das Backen selbst stellt demnach den für die Herstellung des Gebäckes letzten notwendigen Schritt dar. Ein Einfrieren, wie auch ein Transport oder eine Lagerung in gefrorenem Zustand, sind bei solchen Backwaren, die nicht leicht verderblich sind, weder aus technologischen Gründen noch aus Gründen der Lebensmittelsicherheit erforderlich. Anders als bei gefrorenen Backwaren, die in Gefriertruhen zum Aufbacken im eigenen Haushalt angeboten werden, lassen sich aufgetaute von frisch gebackenen Backwaren in Auslagen von Backstationen oder Bäckereien äußerlich kaum unterscheiden. Für Verbraucherinnen und Verbraucher bleibt „Frische“ aber immer noch ein wesentliches Auswahlkriterium, verbunden mit der Vorstellung, dass frisch gebackene Backwaren nahe am Verkaufszeitpunkt gebacken werden. Insofern ist in diesen Fällen eine klare Kennzeichnung der Produkte wichtig, damit die Verbraucherinnen und Verbraucher den Unterschied erkennen und auf dieser Grundlage eine fundierte Kaufentscheidung treffen können.

Mit Backwaren, die als „frisch gebacken“ angeboten werden, verbinden die Verbraucherinnen andere Erwartungen als an „aufgetaute“ Backwaren. Sofern der Eindruck vermittelt wird, es handele sich bei einer lediglich aufgetauten Backware um eine frisch gebackene Backware, wird dem Produkt eine Eigenschaft zugesprochen, die es in Wirklichkeit nicht hat. Dies wäre daher als Täuschung der Verbraucherinnen und Verbraucher anzusehen. Eine Klarstellung durch die Angabe „aufgetaut“ ist aus diesem Grund als erforderlich anzusehen. Diese Angabe muss auf dem Schild an der Ware in unmittelbarer Nähe zum Produktnamen befinden. Hierfür ist es unwesentlich, ob die Angabe „aufgetaut“ auch noch an einer anderen Stelle oder in einer Aufzeichnung angegeben ist.

Im Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz kamen im Jahr 2024 insgesamt 192 Proben Backwaren zur Untersuchung. Bei neun von 65 üblicherweise tagfrisch angebotenen Backwaren handelte es sich um aufgetaute Ware. Wie solche aufgetauten Produkte vor der Platzierung in einer Backauslage gekennzeichnet sind, zeigt die Abbildung. Auf der Lieferverpackung ist der Hinweis „tiefgefroren“ in Verbindung mit der Bezeichnung korrekt angegeben. Es findet sich zudem eine Zubereitungsempfehlung. Auf dem Schild an der aufgetauten Ware muss in einem solchen Fall die Angabe „aufgetaut“ in unmittelbarer Nähe zur Produktbezeichnung erfolgen. Als „frisch gebacken“ kann ein solches Produkt hingegen nicht ausgelobt werden. Drei der neun aufgetauten Produktemussten aufgrund des fehlenden Hinweises hierauf (z. B. „aufgetaut“) als irreführend beurteilt werden.

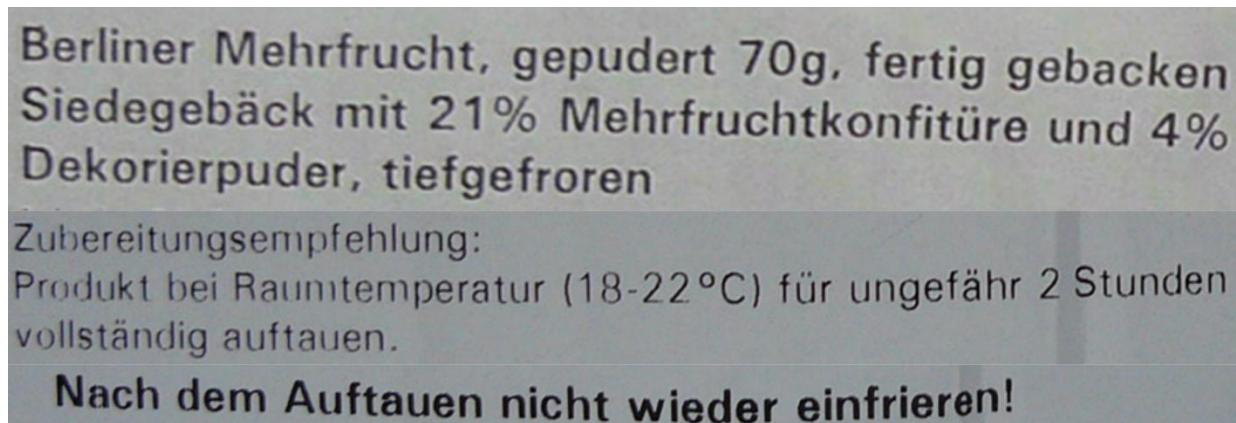


Abbildung 16: Kennzeichnung auf der Verpackung eines "Berliners, gefüllt mit Mehrfruchtboniture, (tiefgefroren)"

Weitere vier Beanstandungen der 192 Proben ergingen einmal wegen sensorischer Mängel und dreimal wegen irreführender Angaben zu Schokolade und Butter. Mängel in der Kennzeichnung von Farbstoffen und Allergenen, eine fehlende Kennzeichnung in deutscher Sprache und eine erschwerte Lesbarkeit führten bei weiteren vier Proben zu Beanstandungen.

Mit Blick auf Siedegebäcke soll an dieser Stelle noch erwähnt werden, dass Pfannkuchen/Berliner oder Krapfen in einem anderen Punkt eine durchaus positive Entwicklung genommen haben. Stichprobenartig werden diese Erzeugnisse unter anderem auf ihren Gehalt an Trans-Fettsäuren untersucht. Bei Trans-Fettsäuren handelt es sich um Stoffe, die vor allem bei der industriellen Verarbeitung von Fetten entstehen können. Eine hohe Aufnahme von Trans-Fettsäuren kann das Risiko einer Herzerkrankung deutlich erhöhen. Sowohl die Welternährungsorganisation als auch die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit empfehlen daher bereits im Jahr 2018, die über die Nahrung aufgenommenen Mengen von Trans-Fettsäuren so niedrig wie möglich sein sollten. Für diese unerwünschten Verbindungen gibt es seit dem Jahr 2019 eine durch die Verordnung (EG) Nr. 1925/2006 festgelegte Höchstmenge von zwei

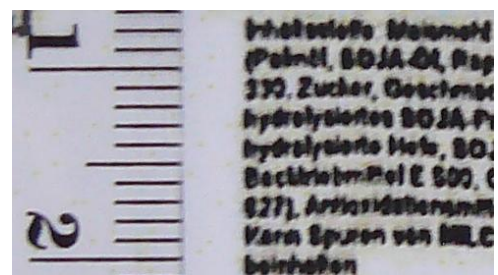


Abbildung 17: schlecht lesbares Zutatenverzeichnis einer Backwaren-Probe

Prozent, bezogen auf den Fettanteil. In den Jahren vor 2015 mussten es bei etwa zehn Prozent der untersuchten Proben deutlich erhöhte Gehalte festgestellt werden. Vereinzelt waren Trans-Fettsäuregehalte bis 27 % zu beobachten. Seitdem gibt es einen Trend sinkender Gehalte an Trans-Fettsäuren. Im Untersuchungszeitraum 2024 kam es zu keiner Überschreitung des Höchstgehaltes. Vielmehr zeigte sich in der Kategorie der Siedengebäcke, dass die Höchstgehalte mit Werten überwiegend zwischen 0,05 % und 1 % verlässlich eingehalten werden können.

3.3.2 Jahresbericht 2024 Untersuchung von Käse aus oder mit Rohmilch hergestellt auf Verotoxin-bildende *Escherichia coli*

Im Jahr 2024 wurden in Thüringen im Landesamt für Verbraucherschutz insgesamt 148 Käseproben mikrobiologisch untersucht (siehe Abbildung 18).

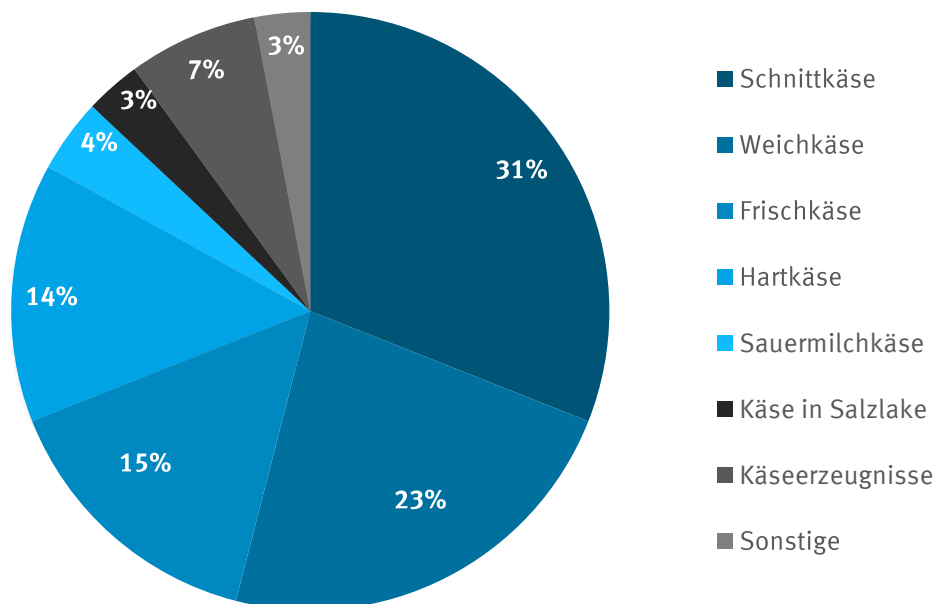


Abbildung 18: Produktspektrum der im Jahr 2024 im Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz untersuchten Käseproben

Davon wurden neun Weichkäse, neun Schnittkäse und 18 Hartkäse (insgesamt 36 Käseproben) aus oder mit Rohmilch hergestellt. Aus oder mit Rohmilch hergestellter Käse birgt ein höheres Risiko, krankheitserregende (pathogene) Keime wie z. B. Verotoxin-bildende *Escherichia coli* (VTEC) zu enthalten, als Käse aus pasteurisierter (erhitzter) Milch. Zu den typischen Rohmilchkäsesorten gehören Camembert, Feta, Limburger, Raclette, Tilsiter und Roquefort. Auch einige Hartkäsesorten wie Allgäuer Bergkäse, Allgäuer Emmentaler, Parmesan und Le Gruyère werden häufig aus Rohmilch hergestellt.



Abbildung 19: Probe "Weichkäse"

Bei Rohmilch handelt es sich um das unveränderte Gemelk von Nutztieren, das nicht über 40 °C erhitzt und keiner Behandlung mit ähnlicher Wirkung unterzogen wurde. Somit kann Rohmilch neben einer erhöhten Begleitflora auch pathogene Keime enthalten. Diese können über die Blut-Milch-Schranke der Tiere, aber auch über mangelnde Melk- bzw. Personalhygiene oder die Stallumgebung in die Milch eingetragen werden. Die pathogenen Keime nehmen im Verlauf der Käsereifung durch den Anstieg der konkurrierenden gewünschten Reifekulturen ab, eine komplette Verdrängung kann aber nicht garantiert werden. Somit können in Rohmilch und daraus hergestellten Käsen VTEC, aber auch andere pathogene Keime wie Salmonellen, *Listeria monocytogenes* oder *Staphylococcus aureus* vorhanden sein.

Escherichia coli sind gramnegative, bewegliche Bakterien und kommen physiologischerweise im Darm von warmblütigen Tieren und dem Menschen vor. Sie gelten als Fäkal- bzw. Hygieneindikatoren. Bestimmte *Escherichia coli*-Stämme können Zellgifte produzieren, die Shiga- oder auch Vero-Toxine genannt werden. Häufigste Ursache für VTEC-Infektionen sind der Verzehr von spezifischen unbehandelten Lebensmitteln, z. B. nicht pasteurisierte Milch von Rindern, Schafen und Ziegen und Erzeugnisse daraus, ungenügend erhitztes Fleisch, Mehl und rohes Gemüse. Vor allem die Gruppe der enterohämorrhagischen *Escherichia coli* (EHEC) können beim Menschen schwere Krankheitsverläufe verursachen, darunter das seit 2003 meldepflichtige hämolytisch-urämische Syndrom (HUS). Die Inkubationszeit, also die Zeit nach einer Erregeraufnahme bis zum Ausbruch klinischer Symptome, liegt zwischen ein bis maximal acht Tagen. Eine Infektion beginnt meist mit wässrigen bis blutigen Durchfällen, Übelkeit, Bauchschmerzen – selten auch Fieber und Erbrechen. In schweren Fällen kann sie zu Blutarmut, Gefäß- und Nierenschäden bis hin zu akutem Nierenversagen (HUS) führen. Besonders bei Säuglingen, Kleinkindern, alten Menschen und immunsupprimierten Personen sind häufig schwerere Krankheitsverläufe zu erwarten. Bei einem positiven Nachweis ist das Lebensmittel als gesundheitsschädlich zu beurteilen.

Bei den im Jahr 2024 im Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz untersuchten 36 Rohmilchkäsen konnte keine Verotoxin-bildenden *Escherichia coli* nachgewiesen werden.

Auch nach längerer Reifung kann Käse, der aus oder mit Rohmilch hergestellt wurde, noch ein gewisses Restrisiko für Verbraucher:innen darstellen. Es besteht die Möglichkeit, sich mit Krankheitserregern wie Verotoxin-bildenden *Escherichia coli*, *Listeria monocytogenes* oder *Staphylococcus aureus* zu infizieren. Daher muss Rohmilchkäse entsprechend gekennzeichnet sein. Besonders Menschen aus Risikogruppen wird empfohlen, auf den Verzehr von Rohmilchkäse zu verzichten.

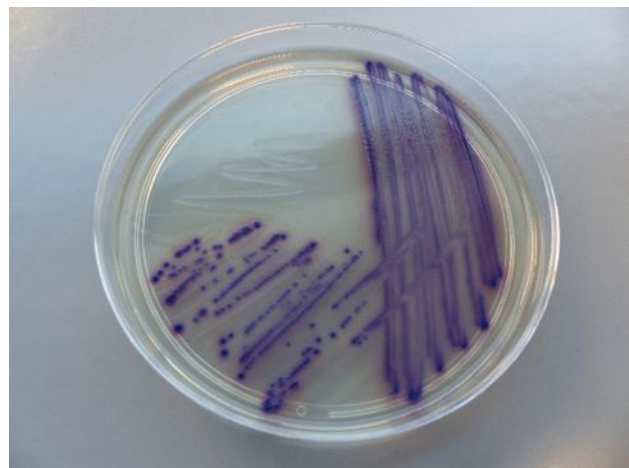


Abbildung 20: Morphologisches Wachstumsverhalten von Verotoxin-bildenden *Escherichia coli* (VTEC) auf dem selektiven Nährmedium „Brilliance E. coli“

3.3.3 Ergebnisse der Untersuchung von heißgeräucherten Fischerzeugnissen auf das Vorkommen von *Listeria monocytogenes* im Rahmen eines Thüringer Untersuchungsschwerpunktes

Geräucherte Fischerzeugnisse sind häufig mit dem potenziellen Lebensmittelinfektionserreger *Listeria (L.) monocytogenes* kontaminiert. So konnte der Erreger in den Jahren 2007 bis 2017 im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung deutschlandweit in 7 bis 18 % der untersuchten Proben von kaltgeräucherten oder gebeizten Fischereierzeugnissen nachgewiesen werden. Bei heißgeräucherten Fischereierzeugnissen lag die Nachweisrate bei 3 bis 9 %.²

Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) berichtete in den vergangenen Jahren über mehrere länderübergreifende, mehrjährige Krankheitsausbrüche von Listeriose, bei denen der Verzehr von kontaminierten Fischerzeugnissen bzw. geräuchertem Lachs als ursächlich vermutet wird.^{3,4,5,6}

Im Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz wurde daher im Jahr 2024 ein Untersuchungsschwerpunkt zum Vorkommen von *L. monocytogenes* in heißgeräucherten Fischerzeugnissen durchgeführt.

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

Beim Menschen kann durch den Verzehr von kontaminierten Lebensmitteln die Infektionskrankheit Listeriose ausgelöst werden, die eine Sterblichkeit von durchschnittlich 7 % der Erkrankten aufweist. Besonders gefährdet sind ältere und abwehrgeschwächte Menschen, Schwangere sowie deren ungeborene Kinder. Die möglichen Symptome sind vielgestaltig und reichen von grippeähnlichen Beschwerden, Fieber, Durchfall und Erbrechen bis hin zu u. a. Blutvergiftungen, Hirn- und Hirnhautentzündungen. Bei

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

3 European Centre for Disease Prevention and Control and European Food Safety Authority, 2018. Multi-country outbreak of *Listeria monocytogenes* sequence type 8 infections linked to consumption of salmon products – 25 October 2018. Stockholm and Parma: ECDC/EFSA; 2018.

4 European Centre for Disease Prevention and Control, European Food Safety Authority, 2024. Prolonged multi-country outbreak of *Listeria monocytogenes* ST173 linked to consumption of fish products – 19 June 2024. ISBN 978-92-9498-726-6; doi: 10.2900/171200; Catalogue number: TQ-09-24-482-EN-N

5 European Centre for Disease Prevention and Control, European Food Safety Authority, 2024. Prolonged multi-country outbreak of *Listeria monocytogenes* ST1607 linked to smoked salmon products – 25 April 2024. ISBN 978-92-9498-716-7; doi: 10.2900/061379; Catalogue number: TQ-02-24-480-EN-N

6 European Centre for Disease Prevention and Control, European Food Safety Authority. Prolonged multi-country cluster of *Listeria monocytogenes* ST155 infections linked to ready-to-eat fish products – 13 December 2023. ISBN 978-92-9498-680-1; doi: 10.2900/042880; Catalogue number: TQ-06-23-028-EN-N

Schwangeren kann es zu Früh- und Totgeburten sowie zur Infektion des Neugeborenen kommen.⁷

Als typische Risikolebensmittel gelten neben rohem Fisch und bestimmten Fischerzeugnissen insbesondere Fleisch (auch Hackfleisch), kurzgereifte Rohwürste (z. B. Zwiebelmettwurst), aufgeschnittene Brühwürste, Rohmilchkäse und Weichkäse, aber auch einige pflanzliche Lebensmittel wie z. B. vorgeschnittene Salate. Verzehrfertige Lebensmittel sind im Allgemeinen ab einem *L.-monocytogenes*-Gehalt von mehr als 100 koloniebildenden Einheiten pro Gramm Lebensmittel (KbE/g) als nicht sicher einzu-stufen⁸, da die Wahrscheinlichkeit einer Gesundheitsgefährdung der Verbraucher:innen gegeben ist.

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

Im Rahmen des Thüringer Untersuchungsschwerpunktes wurden im Jahr 2024 insgesamt 48 Proben heißgeräucherter Fisch auf das Vorkommen von *L. monocytogenes* untersucht. Es wurden sowohl ganze Fische (ausgenommen oder unausgenommen, mit oder ohne Kopf) als auch Fischfilets bzw. Fischfiletteilstücke mit oder ohne Haut in die Untersuchung eingeschlossen. Die untersuchten Proben umfassten Erzeugnisse aus Makrele (31 %), Forelle (21 %), Lachs (19 %), Regenbogenforelle (13 %), Hering (6 %), Heilbutt (4 %), Rotbarsch (4 %) und Bachsaibling (2 %).

Bei 33 Proben (69 %) handelte es sich um Fertigpackungen, bei den übrigen 15 Proben (31 %) um lose Ware. Die 33 Proben in Fertigpackungen wurden von 13 verschiedenen Betrieben in fünf Ländern produziert. Davon stammten 14 Proben (42 %) aus sieben verschiedenen polnischen Verarbeitungsbetrieben und 8 Proben (24 %) von drei deutschen Betrieben. Die übrigen 11 Proben in Fertigpackungen waren einem türkischen, einem litauischen und einem rumänischen Verarbeitungsbetrieb zuzuordnen, wobei alle untersuchten Proben von Regenbogenforellen aus dem türkischen Betrieb stammten.

Die Anzahl der beprobten Fischarten und die Herkunftsstaaten der in Fertigpackungen angebotenen Produkte sind in den Abbildungen auf Seite 45 nochmals dargestellt.

7 RKI-Ratgeber Listeriose, https://www.rki.de/DE/Aktuelles/Publikationen/RKI-Ratgeber/Ratgeber/Ratgeber_Listeriose.html, Erscheinungsdatum: 20.04.2000, Stand: 01.04.2010, zuletzt aktualisiert: November 2023

8 Empfehlungen des Arbeitskreises der auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene und der Lebensmittel tierischer Herkunft tätigen Sachverständigen (ALTS) zur Beurteilung von Lebensmitteln als nicht sicher auf Grund bestimmter mikrobiologischer Befunde, 86. Arbeitstagung, Dezember 2020, Beschluss 2020/86/39 (Stand: Dezember 2023)

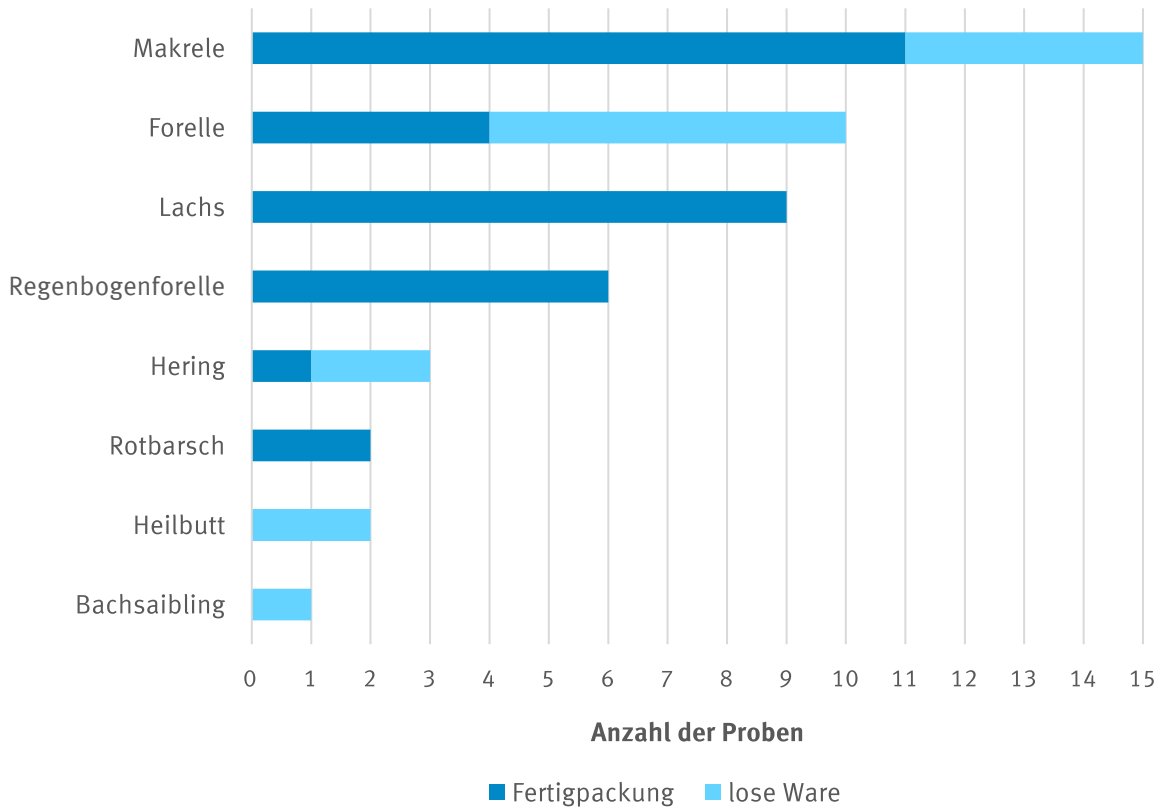


Abbildung 21: Anzahl der im Thüringer Untersuchungsschwerpunkt 2024 untersuchten Proben je Fischart und Angebotsform (Fertigpackung oder lose Ware)

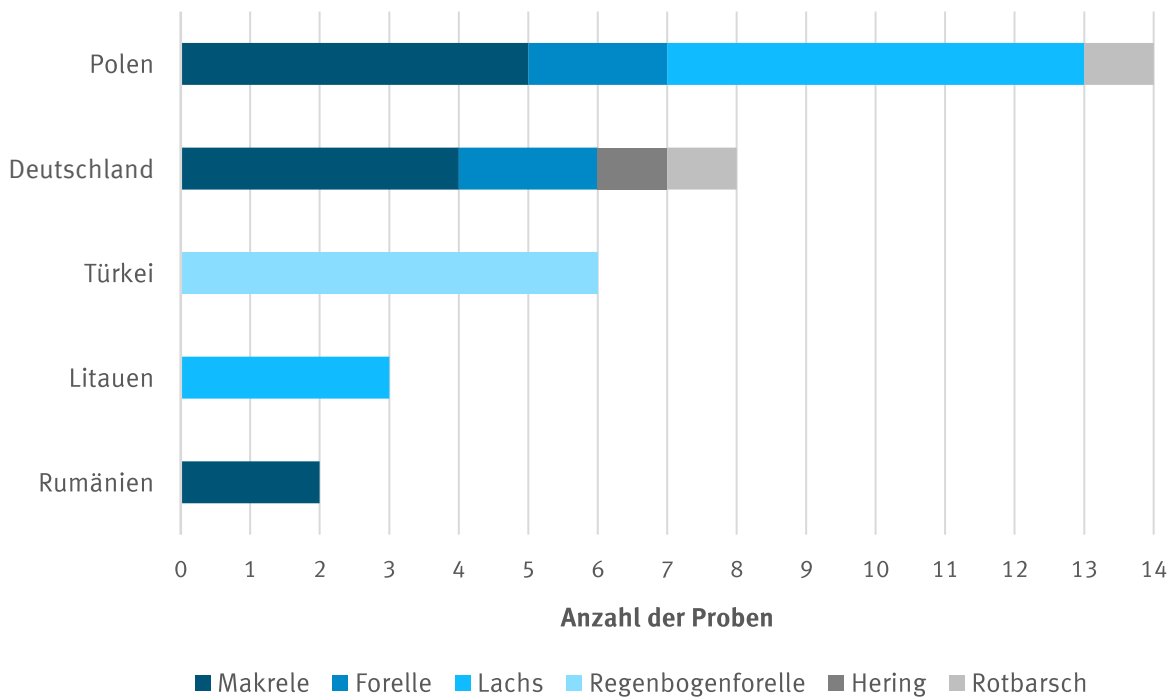


Abbildung 22: Anzahl der im Thüringer Untersuchungsschwerpunkt 2024 untersuchten Proben in Fertigpackungen aufgeschlüsselt nach Herkunftsstaaten (Sitz des Verarbeitungsbetriebes)

Die Untersuchung der Proben wurde am Tag des Probeneingangs bzw. am darauffolgenden Werktag begonnen. Der Untersuchungszeitpunkt lag bei den Fertigpackungen zwei bis 30 Tage (im Mittel zehn Tage) vor dem angegebenen Haltbarkeitsdatum der Produkte.

Im Rahmen der mikrobiologischen Untersuchungen wurde *L. monocytogenes* in zwei der insgesamt 48 Proben (4 %) qualitativ nachgewiesen. Die ermittelte Keimzahl an *L. monocytogenes* lag in beiden Fällen mit <10 KbE/g unterhalb der Bestimmungsgrenze. Bei den betroffenen Erzeugnissen handelte es sich um eine Probe Bückling, der als lose Ware in den Verkehr gebracht wurde, sowie um eine Fertigpackung Stremellachs aus einem litauischen Verarbeitungsbetrieb. In allen übrigen Proben (96 %) war *L. monocytogenes* nicht nachweisbar. Die im Rahmen des Thüringer Untersuchungsschwerpunktes ermittelte Nachweisrate von *Listeria monocytogenes* in heißgeräucherten Fischerzeugnissen lag damit im Bereich der eingangs erwähnten deutschlandweit festgestellten Nachweisraten der vergangenen Jahre.

Zur Minimierung des Infektionsrisikos sollte Räucherfisch stets bei den auf der Verpackung angegebenen Temperaturen gekühlt gelagert und innerhalb der angegebenen Haltbarkeit verzehrt werden. Nach Ablauf des Verbrauchsdatums („zu verbrauchen bis...“) gelten Lebensmittel als nicht sicher. Weitere Verbrauchertipps sind dem Merkblatt „Schutz vor Lebensmittelinfektionen mit Listerien“ des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) zu entnehmen.⁹

3.3.4 Pflanzenschutzmittelrückstände in pflanzlichen Erzeugnissen aus Thüringen

Pflanzenschutzmittel spielen bei der Sicherung der Erträge und der Wirtschaftlichkeit in der landwirtschaftlichen Produktion nach wie vor eine wichtige Rolle. Neben ökologischen Gesichtspunkten ist es aber auch im Sinne des Verbraucherschutzes das Ziel, Rückstände dieser Chemikalien in Erntegütern möglichst gering zu halten. Durch die Kontrolle von Rückständen in den Lebensmitteln leistet die amtliche Lebensmittelüberwachung einen wichtigen Beitrag für den vorbeugenden gesundheitlichen Verbraucherschutz. In diesem Zusammenhang werden nachfolgend die Ergebnisse der Untersuchungen von Obst und Gemüse aus Thüringen auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln dargelegt.

Die Überprüfung der Lebensmittel auf Rückstände der wichtigsten und in der Praxis am häufigsten verwendeten Pflanzenschutzmittel erfolgt hauptsächlich mit Multimethoden. Insgesamt wurden im Jahr 2024 ca. 350 Proben pflanzlichen Ursprungs (Kartoffeln, Frischgemüse und Frischobst) auf Rückstände von ca. 260 verschiedenen Pflanzenschutzmitteln untersucht. Von diesen 350 Proben wurden 37 Proben (ca. 11 %) im Freistaat Thüringen angebaut.

⁹ Merkblatt „Schutz vor Lebensmittelinfektionen mit Listerien“, Bundesinstitut für Risikobewertung, Berlin, 2017. (<https://www.bfr.bund.de/cm/350/verbrauchertipps-schutz-vor-lebensmittelinfektionen-mit-listerien.pdf>)

Tabelle 5 zeigt die Probenverteilung der untersuchten Thüringer Erzeugnisse auf die einzelnen Erzeugnisgruppen, sowie die Anzahl der Proben mit quantifizierbaren Gehalten an Pflanzenschutzmitteln. In Abbildung 23 ist zudem der prozentuale Anteil von Proben aus Thüringer Anbau mit quantifizierbaren Rückständen graphisch dargestellt. Bei der Bewertung der Ergebnisse ist zu berücksichtigen, dass die Proben als Ganzes mit Schale bzw. in ungewaschenem Zustand untersucht werden. Lediglich nicht verzehrbare Bestandteile, wie Stiele bei Äpfel und Kirschen, Kirschkerne sowie Blätter bei Erdbeeren, werden vor der Untersuchung entfernt.

Lebensmittel	Anzahl der Proben	Anzahl der Proben mit nachweisbaren Rückständen
Kartoffeln	4	1
Gemüse und Salate	13	0
davon Spargel	9	0
Äpfel	5	3
Birnen	2	1
Erdbeeren	10	7
Kirschen	3	3

Tabelle 5: Anzahl der Proben mit nachweisbaren Rückständen von Pflanzenschutzmitteln (Thüringer Erzeugnisse) im Jahr 2024

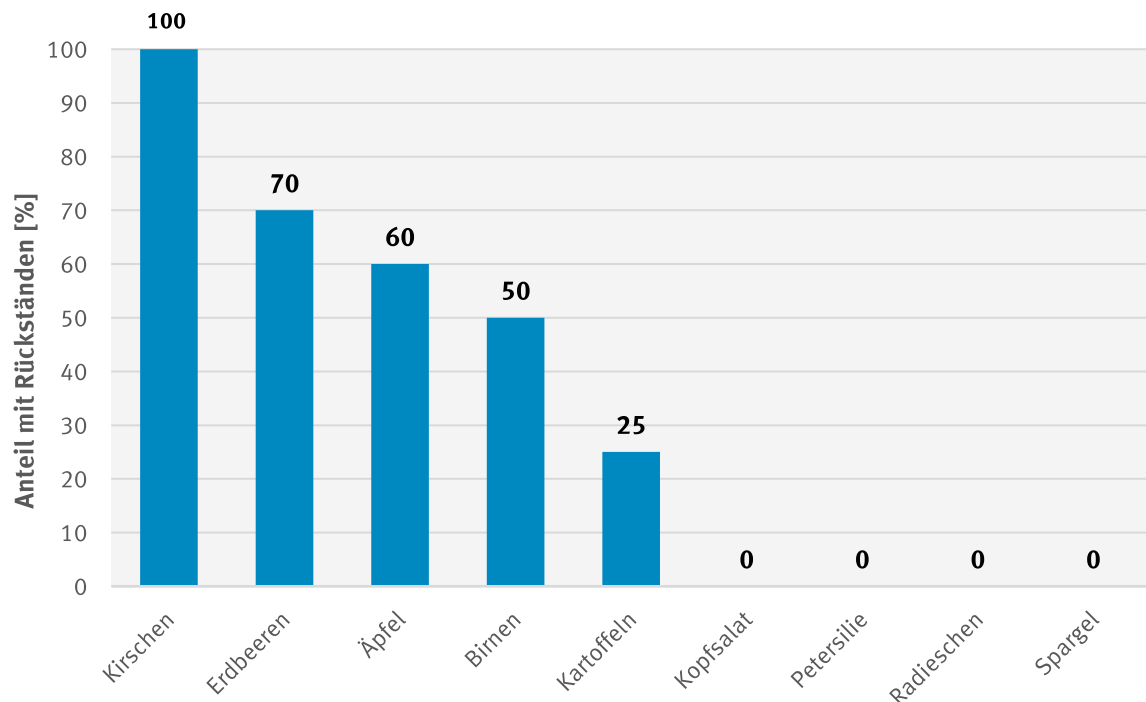


Abbildung 23: Prozentualer Anteil von Obst und Gemüse mit Rückständen (Thüringer Erzeugnisse) im Jahr 2024

Kartoffeln und Gemüse waren demnach kaum belastet. Dies hängt nicht zuletzt auch mit der Tatsache zusammen, dass die essbaren Bestandteile von Kartoffel, Radieschen und Spargel unter der Erdoberfläche heranreifen, nach der Ernte zum Teil gewaschen werden und somit bestenfalls erst zur Ermöglichung einer längeren Lagerungsdauer direkten Kontakt mit Pflanzenschutzmitteln haben. So lässt sich auch der in den Kartoffeln festgestellte Rückstand erklären. Hierbei handelte es sich um Chlorpropham, das zur Keimhemmung bei lagernden Speisekartoffeln eingesetzt wird. Die anderen Proben von Kartoffeln und Gemüse waren frei von Rückständen an Pflanzenschutzmitteln.

Eine stärkere Belastung der untersuchten Proben wurde dagegen beim Obst festgestellt. Im Gegensatz zum Gemüse werden hier vorrangig Fungizide und Insektizide eingesetzt, um Ernteverluste durch den Befall mit Schadorganismen auf den Anbauflächen vorzubeugen und dem Verderb zu verzögern. So waren in allen untersuchten Kirschen und in 70 % der untersuchten Erdbeeren Rückstände an Pflanzenschutzmitteln nachweisbar. Höchstmengenüberschreitungen, die zu Beanstandungen führten, wurden aber bei keiner der untersuchten Proben festgestellt. Alle in Tabelle 5 aufgeführten Proben mit Rückständen an Pflanzenschutzmitteln lagen unterhalb der zulässigen Höchstmengen gemäß Verordnung (EG) Nr. 396/2005. Insgesamt sind die Anteile an Proben mit nachgewiesenen Rückständen in den einzelnen Erzeugniskategorien damit in etwa vergleichbar mit Produkten aus anderen deutschen Regionen.

Abbildung 24 zeigt die Häufigkeit, mit der die verschiedenen Rückstände nachgewiesen wurden. Fungizide, wie Fludioxonil, Cyprodinil, Azoxystrobin, Pyrimethanil und Trifloxystrobin, werden hauptsächlich in leicht verderblichen Lebensmitteln und zeitnah nach der Ernte konsumierten Erzeugnissen nachgewiesen, z. B. Erdbeeren und Kirschen. Insektizide, wie Acetamiprid, Cyantraniliprol, Hexythiazox, Spinetoram und Spinosad, werden eher in Produkten mit längerer Lagerungsdauer detektiert, z. B. Äpfel und Birnen.

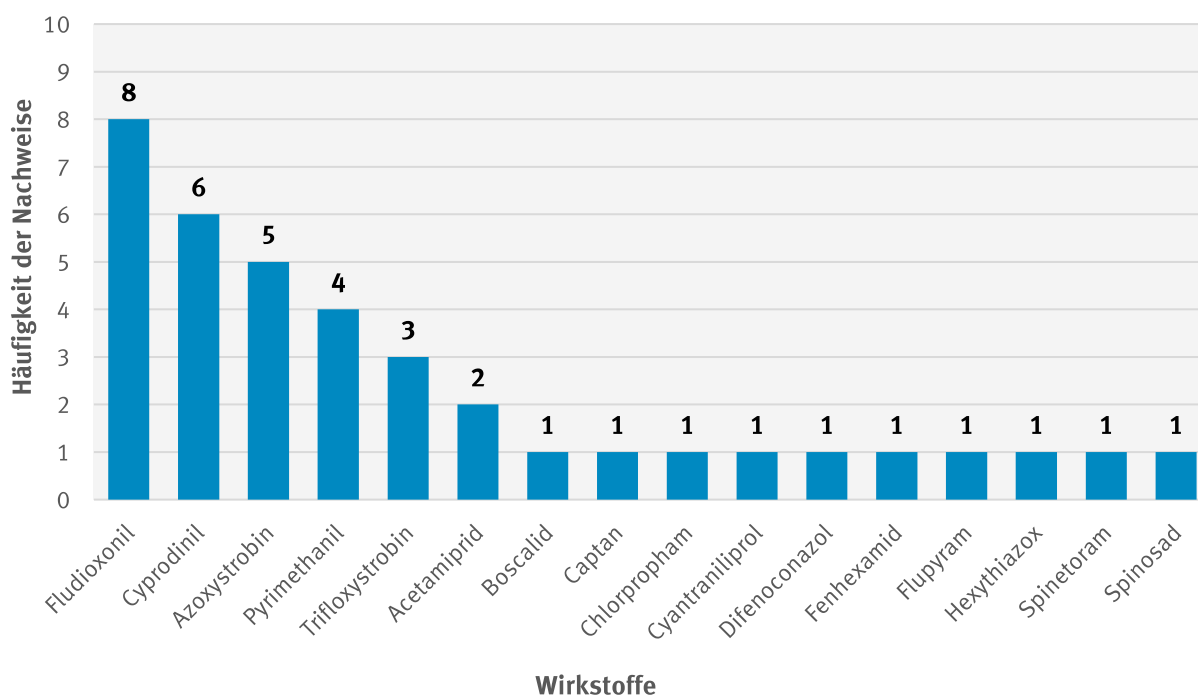


Abbildung 24: Häufigkeit der quantifizierten Rückstände in Thüringer Erzeugnissen im Jahr 2024

Um die Gehalte einzelner Substanzen durch synergistische Effekte reduzieren zu können, werden in der Landwirtschaft gezielt Kombinationen aus mehreren Wirkstoffen eingesetzt. In Abbildung 25 sind die Anzahl an Mehrfachrückständen in den einzelnen Lebensmitteln aufgezeigt. Es ist zu erkennen, dass gerade bei leichter verderblichen Obst, wie Kirschen und Erdbeeren, häufiger Mehrfachrückstände nachweisbar sind.

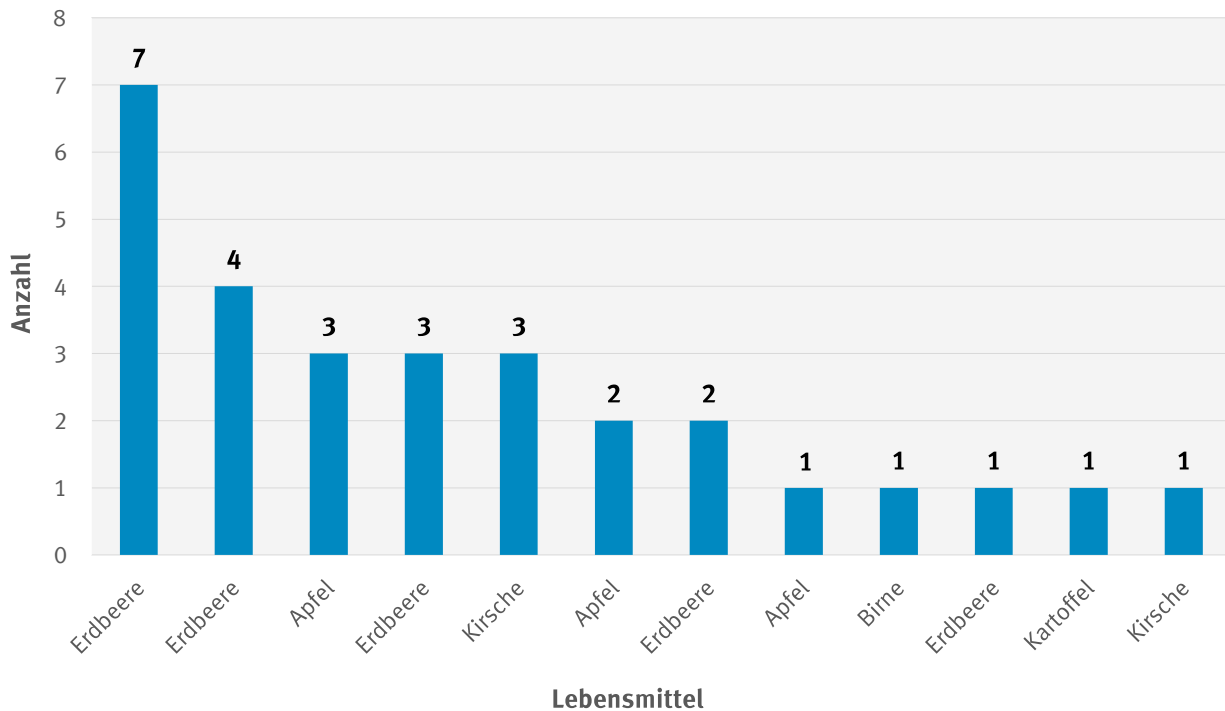


Abbildung 25: Anzahl von quantifizierbaren Rückständen je Probe

Abschließend sei darauf hingewiesen, dass ein Großteil der nachgewiesenen Rückstände lediglich an der Oberfläche des Lebensmittels anhaftet und nicht in die Frucht eindringt. Daher lassen sich viele Rückstände bereits durch gründliches Waschen von Obst und Gemüse entfernen. So lassen sich diese Erzeugnisse noch bedenkenloser genießen.

3.3.5 Elektronisches Weinbegleitdokument-Verfahren „eWeinBV“ als Datenbank-basiertes Informationssystem im Freistaat Thüringen

Weinbau hat im Freistaat Thüringen eine lange Tradition. Seit über tausend Jahren wird hierzulande Wein angebaut. Derzeit verfügt der Freistaat Thüringen über ein Produktionspotential von ca. 150 ha. Diese Weinbauflächen gehören zum Anbaugebiet *Saale-Unstrut*, das ca. 850 ha Rebfläche umfasst. Auf einer Fläche von rund 140 ha (bestockte Rebfläche) wird Wein produziert. Der Anbau ist überwiegend im Weimarer Land konzentriert, insbesondere rund um Bad Sulza. Mittlerweile wird auch außerhalb des bestimmten Anbaugebietes *Saale-Unstrut* Wein angebaut, so z. B. in den Gemarkungen Kranichfeld, Hohenfelden oder Auleben.

In der Thüringer Weinbaukartei sind 96 Winzer registriert:

- ◆ fünf Haupterwerbsbetriebe,
- ◆ 14 Nebenerwerbsbetriebe mit Selbstvermarktung,
- ◆ fünf Agrarbetriebe mit Obst- und Weinbau und
- ◆ 72 Kleinwinzer und Traubenerzeuger im Nebenerwerb.

Daneben verarbeitet noch eine Kellerei Erzeugnisse des Weinrechts.

Unter die Erzeugnisse des Weinsektors fällt eine Vielzahl an Produkten:

- ◆ Trauben und Traubensaft,
- ◆ Traubenmost, teilweise gegorener Traubenmost, konzentrierter Traubenmost und rektifiziertes Traubenmost-Konzentrat,
- ◆ Maische und Jungwein,
- ◆ Wein einschließlich Wein aus eingetrockneten Trauben (z. B. Beerenauslese),
- ◆ entalkoholisierter Wein und teilweise entalkoholisierter Wein,
- ◆ Perlwein und Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure,
- ◆ Schaumwein, Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure, Qualitätsschaumwein (Sekt) und Aromatischer Qualitätsschaumwein,
- ◆ weinhaltige Getränke und aromatisierte weinhaltige Getränke sowie
- ◆ Brennwein,
- ◆ Nebenerzeugnisse (Hefe/Trub).

Erzeugnisse des Weinsektors müssen gemäß Artikel 147 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 mit einem amtlich zugelassenen Begleitdokument transportiert werden. Die Verwendung eines Begleitdokuments ist Pflicht und legitimiert den Transport vom Erzeuger zur weiteren Verarbeitungs- bzw. Verwertungsstelle, beispielweise zur Kellerei. Zu den gewerblichen Nutzern der Begleitdokumente gehören Weinbaubetriebe, Winzer-genossenschaften, Kellereien und Weinkommissionäre. Außerdem dienen die Begleitdokumente der amtlichen Weinüberwachung bei der Erfüllung ihres Kontrollauftrages. Die Erstellung eines Begleitdokuments erfolgt bisher für die Transporte innerhalb Deutschlands anhand eines **analogen Begleitdokuments** mit drei Durchschlägen, die zwischen den Wirtschaftsbeteiligten und den Überwachungsbehörden per Post übermittelt werden. Den zuständigen Behörden ist die Aufgabe übertragen, die Begleitdokumente auszugeben und die Empfänger zu registrieren sowie begleitende Verwaltungs- oder Handelsdokumente zu beglaubigen.

Mit der delegierten Verordnung (EU) 2018/273 wurde durch die Europäische Union von jedem Mitgliedstaat die Einführung eines elektronischen Informationssystems gefordert. In dieser Datenbank sollen alle abgeschlossenen Dokumente fünf Jahre lang aufbewahrt werden und sowohl den zugriffsberechtigten Wirtschaftsbeteiligten als auch den zuständigen Behörden der Weinüberwachung zur Verfügung stehen. Zu diesem

Zweck wurde, im Rahmen der Umsetzung des Onlinezugangsgesetzes (OZG) zur Digitalisierung von Verwaltungsleistungen im Rahmen einer Allianz aller Bundesländer, unter Federführung des Landes Rheinland-Pfalz das **elektronische Weinbegleitdokument-Verfahren (eWeinBV)** entwickelt. Die nun zur Verfügung stehende Internetplattform www.onlinedienst-weinbau.de (OD-Weinbau) erleichtert den Wirtschaftsbeteiligten das Erstellen der Dokumente.

In der Praxis bedeutet dies eine Vereinfachung der Abläufe für die Betriebe der Weinwirtschaft und die Behörden, da die Daten nicht mehrfach erfasst werden müssen und der postalische Versand der Durchschriften entfällt. Das eWeinBV ermöglicht es, die Verpflichtung zur Ausstellung eines Begleitdokuments für die Beförderung eines nicht abgefüllten Weinerzeugnisses elektronisch abzuwickeln. Nach derzeitigem Kenntnisstand sind in Deutschland mit diesem Verfahren bisher ca. 8800 Dokumente elektronisch bearbeitet worden.

Im Freistaat Thüringen können sich Unternehmen die erforderlichen Informationen zur Nutzung des elektronischen Weinbegleitdokuments über das Portal des „OD Weinbau“ auch über das Serviceportal Thüringen einholen:

<https://buerger.thueringen.de/detail?areald=13384&searchtext=&infotype=0&sort=&pstId=212847014&ags=16065074/>

Bei der Verwaltungsleistung „**Weinbegleitdokumente**“ sind im Freistaat Thüringen in der Fachanwendung aktuell 28 Wirtschaftsbeteiligte als potentielle Nutzer:innen der Anwendung gelistet. Da vorerst die Nutzung der papierhaften Belegform weiterhin möglich ist, ist das elektronische Verfahren derzeit eine zweite Möglichkeit der Übermittlung der erforderlichen Begleitdokumente. Im Rahmen von Informationsveranstaltungen ist es angedacht, die Vorteile der Digitalisierung bei der Überwachung des Weintransports aufzuzeigen und so die Nutzung des eWeinBV zu erhöhen.

Aufgrund der positiven Erfahrungen der großen weinbautreibenden Länder ist zudem geplant, auch die Daten aus dem EMCS-Verfahren des Zolls, die derzeit über eine rudimentäre Anwendung von der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung den Bundesländern zugänglich gemacht wird, in den Onlinedienst zu integrieren. Dadurch sollen für die Weinüberwachung die Auswertemöglichkeiten im Hinblick auf die Geoschutz-Kontrollen verbessert werden.

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 BU statt. Der

Umfang und der Ablauf dieses Untersuchungsverfahrens ist in der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift Lebensmittelhygiene gesetzlich festgelegt.

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 2024 wurden an beiden Standorten insgesamt 1.569 Schlachtkörper einer BU unterzogen, wobei 1.568 Rinder und ein Schwein untersucht wurden.

Im Rahmen der bakteriologischen Fleischuntersuchung wurden bei sieben Rinderschlachtkörpern Salmonellen festgestellt, davon jeweils zweimal *Salmonella Typhimurium* bzw. *Salmonella Enteritidis* sowie jeweils einmal *Salmonella Dublin*, *Salmonella Muenster* und Salmonellen der Gruppe D. Bei dem untersuchten Schweineschlachtkörper wurde der Erreger *Streptococcus suis* in allen Organen nachgewiesen. Der Nachweis grampositiver anaerober Stäbchenbakterien (*Clostridium* spp.) in der Muskulatur sowie die Untersuchung auf Rotlauf verliefen negativ.

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.

Im Ergebnis der an die BU angeschlossenen Hemmstoffuntersuchung (biologischer Hemmstofftest) gelang der Nachweis von pharmakologisch wirksamen Stoffen (hier: Antibiotika) bei fünf Schlachtkörpern vom Rind, jeweils in der Niere. In einem Fall wurde die zulässige Rückstandshöchstmenge für die Substanz Enrofloxacin (Summe von Enro- und Ciprofloxacin) in der Niere überschritten. In einer weiteren Probe wurden ebenfalls Enrofloxacin (Summe von Enro- und Ciprofloxacin) sowie zusätzlich Sulfadimidin und Trimethoprim sowohl in der Niere als auch in der Muskulatur nachgewiesen. Jedoch überschritten die ermittelten Gehalte die festgelegten Höchstmengen nicht. In der Niere und der Muskulatur weiterer drei Proben wurde Benzylpenicillin in einer Konzentration detektiert – ebenfalls unterhalb der zulässigen Rückstandshöchstmenge.

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 Ein Jahr AVV DatA – ein Rückblick

In der Abteilung 4 „Lebensmittel und Bedarfsgegenständeuntersuchung“ im Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz wird ein Laborinformations- und Managementsystem (LIMS) eingesetzt. Dieses System unterstützt umfassend die im Labor anfallenden Prozesse, von der Probenerfassung über die Planung der Untersuchungen und die Dokumentation von Messergebnissen bis hin zur Erstellung von Berichten und Statistiken. Weiterhin werden alle Dokumente, welche im Zusammenhang mit Probenuntersuchungen stehen, inklusive der Fotos der Verpackung, digital in diesem System vorgehalten.

Die Eigenschaften und Untersuchungsergebnisse der im LIMS erfassten Proben werden mit einem deutschlandweit standardisierten System von Kodierungen beschrieben. Grundlage hierfür ist die Allgemeine Verwaltungsvorschrift über den Austausch von Daten im Bereich der Lebensmittelsicherheit und des Verbraucherschutzes, kurz AVV DatA. Die AVV DatA legt ein einheitliches Verfahren zum Austausch von Daten zwischen den Bundesländern und dem Bund fest. Dies beinhaltet auch Vorgaben zur eindeutigen Beschreibung von Daten (Kodierung) und den verwendeten Übermittlungsformaten. Zu diesem Zweck stehen beispielsweise Kodierkataloge, also Sammlungen standardisierter Begriffe, zur Beschreibung des Untersuchungsgutes, der Herkunft der Probe oder auch der zu untersuchenden Parameter und deren Bewertung zur Verfügung. Die Länder übermitteln ihre Untersuchungsergebnisse mit Hilfe dieser Kodierungen an das BVL. Durch die damit garantierte Verwendung gleicher Begrifflichkeiten wird eine bundesweit einheitliche Auswertung von Untersuchungsergebnissen ermöglicht.

Mit Beginn des Jahres 2024 traten neue Vorgaben zur Datenübermittlung in Kraft. Unter anderem wurden die Kodierkataloge grundlegend modernisiert, was deutlich erweiterte Möglichkeiten der Darstellung sowie Beschreibung von Proben- und Untersuchungsdaten eröffnet. Eine sorgfältig vorbereitete Einführungsphase, inklusive Schulung aller betroffenen Mitarbeiter, erlaubte einen fast nahtlosen Übergang vom bisherigen zum neuen Kodiersystem. Bereits im Januar wurden die ersten, mit dem neuen Kodiersystem erfassten Proben an das BVL übermittelt. Weiterhin wurde in dem Zuge nicht nur die Anzahl der gemeldeten Proben erhöht, sondern auch eine kontinuierliche Datenübermittlung an den Bund etabliert, was eine zeitnahe Meldung der Messergebnisse nach der Probenuntersuchung ermöglicht.

Das neue Kodiersystem nach AVV-DatA wird stetig aktualisiert und an die sich ständig verändernden Bedingungen angepasst. So werden zum Beispiel die Beschreibungen der Produktgruppen an die Entwicklungen in der Industrie angepasst oder neue Analyseparameter aufgrund aktueller Forschungsergebnisse aufgenommen. Durch die flexible Gestaltung der Kodierungen ist eine Anpassung kurzfristig realisierbar. Besondere Herausforderungen bei der Umstellung auf das neue Kodiersystem lagen unter anderem bei der damit einhergehenden Neuaufstellung von Berichtspflichten und statistischen Auswertungen. Dies spiegelt sich u. a. in den, im Vergleich zu den Vorjahren, überarbeiteten Übersichten zu den untersuchten Proben im Anhang dieses Berichtes wieder (siehe Kapitel 6.2).

Um die IT-technische Modernisierung in der amtlichen Lebensmittelüberwachung weiter voranzutreiben, wurden im Berichtsjahr weitere Vorbereitungen getroffen, um die bei der Entnahme einer Probe von den Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämtern erzeugten Daten ab dem Jahr 2025 digital an das Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz zu übertragen. In einem nächsten Schritt soll dann noch die Rückübermittlung der Befunde der amtlichen Laboruntersuchungen auf digitalem Wege an die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter etabliert werden.

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 Kosmetiküberwachungs laboratorien
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 6: Liste der Ausschüsse, Kommissionen und Arbeitsgruppen, in welchen Sachverständige der Abteilung 4 des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz mitwirken

4 Lebensmittelbedingte Erkrankungsgeschehen

Häufige Krankheitssymptome, die mit einer Lebensmittelinfektion (erregerbedingt) oder Lebensmittelvergiftung (toxinbedingt) einhergehen, sind Durchfall, Bauchschmerzen sowie gelegentlich Erbrechen und leichtes Fieber. Meistens 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 in den meisten Fällen nicht sinnvoll. Lebensmittelinfektionserreger, die Magen-Darm-Beschwerden (gastroenterale Beschwerden) hervorrufen können, sind Bakterien, wie z. B. *Salmonella spp.*, *Escherichia coli.*, *Campylobacter spp.*, *Yersinia spp.* und *Listeria monocytogenes*. Auch Viren, z. B. Hepatitis A und E, Noroviren und Rotaviren, können über Lebensmittel übertragen werden und somit zu lebensmittelbedingten Erkrankungen führen.

Mit 263 Erkrankungshäufungen und dabei insgesamt 5151 Erkrankten war die Mehrzahl der gastroenterischen Erkrankungen im Freistaat Thüringen auf Noroviren zurückzuführen. Noroviren werden meistens von Mensch zu Mensch übertragen und nur selten über Lebensmittel. Im Jahr 2024 ist kein Erkrankungsgeschehen mit Noroviren bekannt geworden, bei dem ein Lebensmittel ursächlich als Krankheitsauslöser identifiziert werden konnte. Daneben wurden von den Thüringer Gesundheitsämtern insgesamt 27 Erkrankungsgeschehen mit 323 Fällen im Zusammenhang mit *Salmonella spp.*, elf Erkrankungsgeschehen mit 33 Fällen im Zusammenhang mit *Escherichia coli* und neun Erkrankungsgeschehen mit 13 Fällen im Zusammenhang mit *Listeria monocytogenes* erfasst.¹⁰ Die zuständigen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter ermitteln in diesen Fällen im engen Austausch mit den jeweiligen Gesundheitsämtern.

Häufig treten gastroenterale Erkrankungen im familiären Umfeld auf und lassen sich dann nicht mehr nachweisbar auf ein ursächliches Lebensmittel zurückverfolgen. Fünf familiäre Erkrankungen bzw. Erkrankungshäufungen mit insgesamt 13 Erkrankten waren auf Infektionen durch Bakterien der Gattung *Salmonella* zurückzuführen. Des Weiteren wurden Salmonellen als Auslöser von zwei Erkrankungshäufungen in zwei Pflegeheimen mit insgesamt acht Betroffenen festgestellt. Zwei familiäre Erkrankungen mit insgesamt vier Erkrankten waren auf bakterielle Infektionen durch *Campylobacter spp.* zurückzuführen. Als Ursache hierfür wurde eine Kontamination durch rohes Fleisch vermutet. Zudem gab es vier Erkrankungsfälle mit insgesamt zwölf 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 oder von Tier zu Mensch möglich. Die Erkrankungen innerhalb Thüringens ereigneten sich im familiären Umfeld.

¹⁰ Quelle: SurvNet@RKI, Datenstand: 24.04.2025

Im Jahr 2024 wurden im Rahmen von Erkrankungen 113 Lebensmittelproben sowie 85 Tupferproben (Umgebungsproben) untersucht (siehe Kapitel 3.2.2). In diesen Fällen prüften die Lebensmittelüberwachungsbehörden, ob ein Zusammenhang einer Erkrankung mit dem Verzehr von Lebensmitteln bestand. Es erfolgten Kontrollen in Gaststätten, Kindertagesstätten, Seniorenheimen und anderen Einrichtungen, die von Großküchen oder Cateringunternehmen mit Essen versorgt wurden, sowie in Fleischereien.

Zwei Geschehen waren im Jahr 2024 als Gruppenerkrankung besonders auffällig:

- ◆ Im Januar erkrankten ca. 85 Mitarbeiter:innen an zwei Betriebsstandorten einer Firma nach Verzehr von gelieferten Speisen an Übelkeit, Bauchschmerzen und Durchfall. Die Betriebsstandorte wurden von mehreren Caterern beliefert. Das zuständige Thüringer Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt suchte unverzüglich den Betrieb für erste Ermittlungen auf. Dabei stellte sich das Gericht „Fadennudel-Eintopf mit Chinakohl und Tofu“ eines Caterers als möglicher Ursache heraus. Reste eines noch auffindbaren Gerichts wurden zur Untersuchung zum Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz eingesandt. In der Probe konnte das Bakterium *Bacillus cereus* mit Toxinbildungsvermögen nachgewiesen werden. Das Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt führte mehrere Hygienekontrollen bei dem Cateringunternehmen durch. Bei der Erstkontrolle wurden gravierende hygienische Mängel festgestellt und der Betrieb daher geschlossen. Im Zuge weiterer Ermittlungen wurden Proben von vorhandenen Lebensmitteln sowie Tupferproben von Einrichtungsgegenständen entnommen. In den Proben wurde wiederholt *Bacillus cereus* festgestellt. Letztlich wurde *Bacillus cereus* in Paprika als Ursache der Erkrankung ermittelt und weiterführend die unsachgemäße Lagerung während der Heißhaltung der Menüs. Die Betriebsschließung wurde nach umfänglichen Reinigungs- und Instandhaltungsmaßnahmen wieder aufgehoben.
- ◆ Bei einem zweiten Erkrankungsgeschehen erkrankten in einer Kindertagesstätte und einer Schule insgesamt 77 Personen an Durchfall. In den Stuhlproben der Betroffenen konnte *Bacillus cereus* nachgewiesen werden. Das zuständige Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt suchte unverzüglich die beliefemde Großküche zur Kontrolle auf. Im Fokus stand das Menü „Hühner-Frikassee mit Reis“. Bei den amtlichen Proben und den entnommenen Tupferproben der Umgebungsuntersuchung im Küchenbereich des Speisensorgers konnte *Bacillus cereus* nachgewiesen werden. Somit konnte ein ursächlicher Zusammenhang für ein lebensmittelbedingtes Erkrankungsgeschehen hergestellt werden. Beim Speisensorger wurden im Rahmen der amtlichen Kontrolle durch das Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt zahlreiche Hygienemängel im Küchenbereich festgestellt. Küchentechnische Fehler beim Vorkochen von Hühner-Frikassee und Reis – insbesondere zu langsames Abkühlen und unzureichende Heißhaltung – in Verbindung mit einer ungenügenden Betriebshygiene können als ursächlich für die Gruppenerkrankung angesehen werden. Das zuständige Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt ordnete eine vorübergehende Betriebsschließung zum Zweck der Reinigung und Desinfektion an. Zudem wurde ein Vorkochverbot für die Schüler:innen- und Kinderverpflegung verfügt. Nach Abstellung der Mängel konnte der Betrieb wieder aufgenommen werden.

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 2024 insgesamt 11.385 Betriebe und führten in diesen Betrieben 22.787 Kontrollen durch. Bei diesen Kontrollen wurden in 917 Betrieben Mängel festgestellt. Am häufigsten wurde gegen Bestimmungen der allgemeinen Betriebshygiene, einschließlich der Durchführung betrieblicher Eigenkontrollen, verstoßen.

In diesem Zusammenhang erließen die unteren Lebensmittelüberwachungsbehörden 826 Verfügungen zur Beseitigung von Verstößen. In 19 Fällen mussten Betriebe vorübergehend geschlossen werden. Festgestellte Mängel wurden zudem mit 232 Bußgeldverfahren geahndet, sowie in 43 Fällen Strafanzeige erstattet und die Sachverhalte an die Staatsanwaltschaft abgegeben.

Durch das Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz wurden im Berichtsjahr 2024 insgesamt 7.573 Lebensmittelproben, inklusive 173 Erzeugnissen aus den Warengruppen Wein, Weinerzeugnisse und weinähnliche Getränke, 255 Proben von kosmetischen Mitteln und 555 Proben von Bedarfsgegenständen sowie 28 Proben von Tabakerzeugnissen untersucht bzw. beurteilt. Davon stammten 3.129 Proben von Thüringer Herstellern.

Mängel mussten bei 7 % der Lebensmittelproben festgestellt werden. Zudem wurden 6 % der Bedarfsgegenständeproben, 17 % der Kosmetikproben sowie 82 % der Tabakproben beanstandet. Im Vorjahr war dies bei 9 % der Lebensmittelproben, 6 % der Proben aus den Gruppen der Bedarfsgegenstände, 6 % der kosmetischen Mittel und 73 % der Tabakerzeugnisse der Fall.

Als gesundheitsschädlich wurden 23 Lebensmittelproben (0,3 %) beurteilt. Aufgrund von sensorischen und/oder mikrobiologischen Mängel waren 112 Lebensmittelproben (1,4 %) nicht zum Verzehr geeignet.

Im Rahmen von Erkrankungsgeschehen wurden im Berichtsjahr 113 Lebensmittelproben (einschließlich Teilproben) sowie 85 Tupperproben untersucht. Im Ergebnis dieser Untersuchungen wurden 12 Lebensmittelproben beanstandet. Hiervon wurden sieben Proben als nachteilig beeinflusst und eine Probe als verdorben beurteilt. Derartige Lebensmittel sind zum Verzehr durch den Menschen als ungeeignet zu betrachten. Weiterhin wurden vier Proben aufgrund des Nachweises verschiedener pathogener Mikroorganismen als gesundheitsschädlich und damit als nicht sicher eingestuft. Die 85 Tupperproben, entnommen aus insgesamt neun Betrieben, wurden entweder auf Noroviren, das Hepatitis E-Virus oder *Salmonella* spp untersucht. In lediglich einer Tupperprobe waren RNA-Fragmente des Hepatitis E-Virus nachweisbar. Die restlichen Tupperproben waren unauffällig.

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 2024 waren dies:

- ◆ Schwerpunktüberwachung in Bezug auf die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln in Thüringer Lebensmittelunternehmen
- ◆ Untersuchungen von Käse, die aus oder mit Rohmilch hergestellt wurden, auf Verotoxin-bildende *Escherichia coli*
- ◆ Untersuchungen von heißgeräucherten Fischerzeugnissen auf das Vorkommen von *Listeria monocytogenes*

Die Ergebnisse der durchgeführten Schwerpunktprogramme können überwiegend als positiv betrachtet werden. In den Untersuchungen von Käse, die aus oder mit Rohmilch hergestellt wurden, auf Verotoxin-bildende *Escherichia coli* konnten im Berichtsjahr keine auffälligen Proben festgestellt werden. Die Untersuchung von heißgeräucherten Fischerzeugnissen auf das Vorkommen von *Listeria monocytogenes* führte lediglich in zwei Fällen zu einem Nachweis dieses Bakteriums. Die ermittelte Keimzahl lag in beiden Fällen jedoch unterhalb des zulässigen Grenzwertes. Bei der Schwerpunktüberwachung in Bezug auf die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln in Thüringer Lebensmittelunternehmen mussten hingegen einige Auffälligkeiten festgestellt werden. Dennoch konnte insgesamt festgehalten werden, dass nahezu 90 % der Unternehmen die bestehenden Vorgaben vollumfänglich erfüllten. Die aus den Schwerpunktprogrammen erhaltenen Erkenntnisse werden im Rahmen zukünftiger Planungen Berücksichtigung finden.

Basierend auf den vorgenannten Ergebnissen der amtlichen Kontrollen und Untersuchungen kann zusammenfassend für das Berichtsjahr 2024 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 konstant 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 und auch zukünftig neben ihrer eigentlichen Überwachungstätigkeit bewältigen müssen. Zu nennen sind in diesem Zusammenhang insbesondere die verstärkten Ausbildungstätigkeiten aufgrund des Generationswechsels innerhalb der zuständigen Überwachungsbehörden und die andauernden Anstrengungen zur Weiterentwicklung der genutzten IT-Systeme. Diese Sachverhalte verdeutlichen zugleich exemplarisch die fortwährenden Bemühungen, die alle Beteiligten in allen Bereichen der amtlichen Lebensmittelüberwachung unternehmen, um dieses Kontrollsystem weiter zu optimieren und zukunftsfähig zu gestalten.

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	3047	152	8	209	2	9				2
Fischerei-, Krusten-, Schalen- und Weichtierbetriebe	168	6		6						
Imkerei	976	27	6	39		3			3	4
Erzeuger von Lebensmitteln pflanzlicher Herkunft	256	20		29						
<i>Summe</i>	4.447	205	14	283	2	12			3	6
Hersteller und Abpacker										
Milchbe- und Milchverarbeitungsbetriebe	33	26	2	58	1	2				2
Betrieb zur Behandlung von Eiern, Hersteller von Eiprodukten	47	25		37						
Hersteller von Fleisch und Fleischerzeugnissen	177	111	21	467	3	27	3		14	2
Fisch-, Krusten-, Schalen- und Weichtierbe- und -verarbeitungsbetriebe	5	3	2	11	1	3			2	
Hersteller von pflanzlichen Lebensmitteln inkl. Abpacker	142	75	14	143	4	8			2	
Hersteller von Getränken und deren Grundstoffe inkl. Abpacker	108	46	5	75		4				1
Hersteller von Halbfertig- und Fertiggerichten inkl. Abpacker	22	15	1	193		8				
Hersteller von anderen Lebensmitteln und Zusatzstoffen inkl. Abpacker	39	20	1	82	1					
Hersteller von Tabak und Tabakerzeugnissen	3	3		3						

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 kosmetischen Mitteln (einschließlich Mittel zum Tätowieren) industriell inkl. Abpacker	36	15		17						
Hersteller von Bedarfsgegenständen	165	20		27						
<i>Summe</i>	777	359	46	1.113	10	52	3		18	5
Vertriebsunternehmer und Transporteure										
Importeure	21	3	1	4		2			9	1
Exporteure	1									
Großhändler, Importeure und Exporteure von Lebensmitteln	215	61	6	143		4			3	
Lebensmittellager	152	56	3	113	1	2			6	
Umpackbetriebe	3	3	1	8						1
Transporteure von Lebensmitteln	61	3		5						
Großhändler von Tabak und Tabakerzeugnissen	3	2		2						
Großhändler von kosmetischen Mitteln (einschließlich Mittel zum Tätowieren)	49									
Großhändler von Bedarfsgegenständen	72	7	1	9		1				
<i>Summe</i>	577	135	12	284	1	9			18	2
Einzelhändler (Einzelhandel)										
Lebensmitteleinzelhandel	5.106	2.674	192	7.683	86	169	7	3	36	7
Anderer Einzelhandel	984	304	9	658	3	8	1		3	
Internethandel, Versandhandel, Fernabsatz	228	17		25		1	1			
Einzelhandel von Tabak und Tabakerzeugnissen	112	17	1	21		2	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 kosmetischen Mitteln (einschließlich Mittel zum Tätowieren)	855	17	2	40	1	1				
Einzelhandel von Bedarfsgegenständen	718	148		349						
<i>Summe</i>	8.003	3.177	204	8.776	90	181	10	3	39	7
Dienstleistungsbetriebe										
Küchen und Kantinen	4.728	2.414	79	2.985	24	72		1	6	2
Gaststätten und Imbisseinrichtungen	9.514	4.051	441	7.324	216	378	2	12	113	14
Veranstalter von Volksfesten, Märkten, Messen und anderen öffentlichen Veranstaltungen	156	29	1	276	1					
Kino, Theater, Casino oder ähnlicher Betrieb	58	9		12						
Verleih und/oder Reinigung von Lebensmittelbedarfsgegenständen	6	1		1						
<i>Summe</i>	14.463	6.504	521	10.598	241	450	2	13	119	16
Hersteller auf Einzelhandelsstufe										
Gewerbebetriebe	1.211	827	108	1.496	40	104	1	3	30	6
Direktvermarkter mit eigener Herstellung von Lebensmitteln tierischer Herkunft	1.222	154	10	212	4	5			3	1
Direktvermarkter mit eigener Herstellung von Lebensmitteln pflanzlicher Herkunft	121	24	2	25					2	
<i>Summe</i>	2.554	1.005	120	1.733	44	109	1	3	35	7
<i>Gesamtsumme</i>	30.820	11.385	917	22.787	388	813	16	19	232	43

6.2 Tabellarische Übersicht über die untersuchten Proben nach Produktgruppe 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 abweichen, als tatsächlich im Handel angeboten wurde.

Produktgruppe	Anzahl der untersuchten Proben	Anzahl der beanstandeten Proben	Beanstandungsquote [%]	Beanstandungsgründe																	
				Gesundheitsschädlich (mikrobiologische Ursache)	Gesundheitsschädlich (stoffliche Ursache)	Nicht zum Verzehr/Konsum geeignet (mikrobiologische Ursache)	Nicht zum Verzehr/Konsum geeignet (stoffliche Ursache)	Überschreitung von Höchstgehalten oder Beurteilungswerten von Kontaminanten, Pflanzenschutzmitteln o. pharmakologisch wirksamen Stoffen)	Überschreitung von Höchstgehalten oder nicht zugelassene Verwendung von Zusatzstoffen, Behandlungsstoffen oder Tabakhaltsstoffen	Abweichung von nationalen Rechtsvorschriften (mikrobiologische Ursache)	Abweichung von Rechtsvorschriften, Normen, Vereinbarungen zur stofflichen Beschaffenheit, Migration von Stoffen	Irrführend (einschließlich Bezeichnungsschutz)	fehlende Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und/oder Allergenen	Kennzeichnung/Aufmachung	Nichtübereinstimmung mit Gemeinschaftsrecht (neuartige Lebensmittel, Tabakerzeugnisse)	Nicht rechtskonforme gesundheitsbezogene Angabe	Nicht rechtskonforme nährwertbezogene Angabe	Anderer Abweichung von Kennzeichnungsvorschriften	Nichtübereinstimmung mit Vorschriften zur Notifizierung, Mitteilungspflicht, Anzeige, Dokumentation	Verbotenes Tabakerzeugnis	Anderer Beurteilungen
Milch	131	27	20,6						20		6		1			6					
davon Rohmilch	48	20	41,7						15		5					5					
Milcherzeugnisse	135	12	8,9			3					2					7					
Käse	170	15	8,8	1		2					3		1			8					
Butter, Buttererzeugnisse und andere Streichfette	29	0	0																		
Eier und Eiprodukte	84	7	8,3	2							1		1			3					

Tabellarische Übersicht über die untersuchten Proben nach Produktgruppe mit Beanstandungsgründen

Produktgruppe	Anzahl der untersuchten Proben	Anzahl der beanstandeten Proben	Beanstandungsquote [%]	Beanstandungsgründe																	
				Gesundheitsschädlich (mikrobiologische Ursache)	Gesundheitsschädlich (stoffliche Ursache)	Nicht zum Verzehr/Konsum geeignet (mikrobiologische Ursache)	Nicht zum Verzehr/Konsum geeignet (stoffliche Ursache)	Überschreitung von Höchstgehalten oder Beurteilungswerten von Kontaminanten, Pflanzenschutzmitteln o. pharmakologisch wirksamen Stoffen)	Überschreitung von Höchstgehalten oder nicht zugelassene Verwendung von Zusatzstoffen, Behandlungsstoffen oder Tabakhaltsstoffen	Abweichung von nationalen Rechtsvorschriften (mikrobiologische Ursache)	Abweichung von Rechtsvorschriften, Normen, Vereinbarungen zur stofflichen Beschaffenheit, Migration von Stoffen	Irreführend (einschließlich Bezeichnungsschutz)	fehlende Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und/oder Allergenen	Kennzeichnung/Aufmachung	Nichtübereinstimmung mit Gemeinschaftsrecht (neuartige Lebensmittel, Tabakerzeugnisse)	Nicht rechtskonforme gesundheitsbezogene Angabe	Nicht rechtskonforme nährwertbezogene Angabe	Andere Abweichung von Kennzeichnungsvorschriften	Nichtübereinstimmung mit Vorschriften zur Notifizierung, Mitteilungspflicht, Anzeige, Dokumentation	Verbotenes Tabakerzeugnis	Andere Beurteilungen
Fleisch und Fleischprodukte inklusive Wurstwaren	1839	253	13,8	10	2	23	24		1	23		86	1	5		1	127			1	3
davon Hackfleisch	223	31	13,9	4	1				1	3		7		1			15				
davon Wurstwaren	857	145	16,9	3		10	11			9		60	1	2		1	78			1	1
Schnecken, Amphibien, Reptilien, Insekten und Erzeugnisse	2	0	0																		
Vegane und vegetarische Ersatzprodukte	104	3	2,9		1		1										1				
Fische, Meeresfrüchte und Erzeugnisse	275	36	13,1		1	6	10			4		10					19				1
davon Fischerzeugnisse	116	11	9,5			2	1			1		4					8				
Fette, Öle	90	0	0																		
Getreide und getreideähnliche Pflanzen, Getreideerzeugnisse und Backwaren inklusive Teigwaren	774	24	3,1			2	8	1		1		7	2		1		3				
davon Brote und Kleingebäcke	186	5	2,7				4						1								
davon Feine Backwaren	349	15	4,3			2	3					7	1		1		2				

Produktgruppe	Anzahl der untersuchten Proben	Anzahl der beanstandeten Proben	Beanstandungsquote [%]	Beanstandungsgründe																
				Gesundheitsschädlich (mikrobiologische Ursache)	Gesundheitsschädlich (stoffliche Ursache)	Nicht zum Verzehr/Konsum geeignet (mikrobiologische Ursache)	Nicht zum Verzehr/Konsum geeignet (stoffliche Ursache)	Überschreitung von Höchstgehalten oder Beurteilungswerten von Kontaminanten, Pflanzenschutzmitteln o. pharmakologisch wirksamen Stoffen)	Überschreitung von Höchstgehalten oder nicht zugelassene Verwendung von Zusatzstoffen, Behandlungsstoffen oder Tabakhaltsstoffen	Abweichung von nationalen Rechtsvorschriften (mikrobiologische Ursache)	Abweichung von Rechtsvorschriften, Normen, Vereinbarungen zur stofflichen Beschaffenheit, Migration von Stoffen	Irreführend (einschließlich Bezeichnungsschutz)	fehlende Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und/oder Allergenen	Kennzeichnung/Aufmachung	Nichtübereinstimmung mit Gemeinschaftsrecht (neuartige Lebensmittel, Tabakerzeugnisse)	Nicht rechtskonforme gesundheitsbezogene Angabe	Nicht rechtskonforme nährwertbezogene Angabe	Andere Abweichung von Kennzeichnungsvorschriften	Nichtübereinstimmung mit Vorschriften zur Notifizierung, Mitteilungspflicht, Anzeige, Dokumentation	Verbotenes Tabakerzeugnis
Puddinge, Cremespeisen, Desserts, süße Soßen und deren Pulver	145	18	12,4								5				1	12	2			
Nüsse, andere Früchte mit holziger Schale, Ölsamen und Erzeugnisse	132	1	0,8	1																
Obst, Gemüse, Kartoffeln, stärkehaltige Wurzeln und Knollen, Pilze und Erzeugnisse	865	9	1,0				1	2			3						2			
davon Obst	200	1	0,5				1													
davon Obsterzeugnisse	113	2	1,8								2									
davon Gemüse	324	5	1,5					2			1						1			
davon Gemüseerzeugnisse	87	1	1,1														1			
davon Pilze	71	0	0																	
davon Pilzerzeugnisse	28	0	0																	
davon Kartoffeln	19	0	0																	
davon Kartoffelerzeugnisse	29	0	0																	

Tabellarische Übersicht über die untersuchten Proben nach Produktgruppe mit Beanstandungsgründen

Produktgruppe	Anzahl der untersuchten Proben	Anzahl der beanstandeten Proben	Beanstandungsquote [%]	Beanstandungsgründe																				
				Gesundheitsschädlich (mikrobiologische Ursache)	Gesundheitsschädlich (stoffliche Ursache)	Nicht zum Verzehr/Konsum geeignet (mikrobiologische Ursache)	Nicht zum Verzehr/Konsum geeignet (stoffliche Ursache)	Überschreitung von Höchstgehalten oder Beurteilungswerten von Kontaminanten, Pflanzenschutzmitteln o. pharmakologisch wirksamen Stoffen)	Überschreitung von Höchstgehalten oder nicht zugelassene Verwendung von Zusatzstoffen, Behandlungsstoffen oder Tabakhaltsstoffen	Abweichung von nationalen Rechtsvorschriften (mikrobiologische Ursache)	Abweichung von Rechtsvorschriften, Normen, Vereinbarungen zur stofflichen Beschaffenheit, Migration von Stoffen	Irreführend (einschließlich Bezeichnungsschutz)	fehlende Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und/oder Allergenen	Kennzeichnung/Aufmachung	Nichtübereinstimmung mit Gemeinschaftsrecht (neuartige Lebensmittel, Tabakerzeugnisse)	Nicht rechtskonforme gesundheitsbezogene Angabe	Nicht rechtskonforme nährwertbezogene Angabe	Andere Abweichung von Kennzeichnungsvorschriften	Nichtübereinstimmung mit Vorschriften zur Notifizierung, Mitteilungspflicht, Anzeige, Dokumentation	Verbotenes Tabakerzeugnis	Andere Beurteilungen	Hinweis (Auffälligkeit)		
Nicht-alkoholische Getränke inkl. Obst- und Gemüsesäfte	256	6	2,3								1		1			4								
Alkoholische Getränke inkl. alkoholreduzierte und alkoholfreie Alternativen (inkl. Wein, weinähnliche oder weinhal-tige Getränke, Bier und Spirituosen)	370	13	3,5				1	1						2	4		2			5				
davon Weine und Traubenmoste	91	2	2,2								2													
Honige	99	36	36,4											10	10		1				25			
Brotaufstriche, Gelees, Konfitüren und Marmeladen	85	6	7,1		1										1					5				
Speiseeis	317	10	3,2											1	4	2					4			
Kakao, Schokolade, Schokoladen-erzeugnisse, Süßwaren und Riegel	205	3	1,5												1						1			
Kaffee und Kaffeeersatzstoffe	38	0	0																					
Tee und teeähnliche Erzeugnisse	49	3	6,1					1													2			
Lebensmittel für spezielle Verbrauchergruppen und Nahrungsergänzungsmittel (inklusive Sportlernahrung und Säuglingsnahrung)	208	10	4,8									3					1	6			1			

Produktgruppe	Anzahl der untersuchten Proben	Anzahl der beanstandeten Proben	Beanstandungsquote [%]	Beanstandungsgründe																	
				Gesundheitsschädlich (mikrobiologische Ursache)	Gesundheitsschädlich (stoffliche Ursache)	Nicht zum Verzehr/Konsum geeignet (mikrobiologische Ursache)	Nicht zum Verzehr/Konsum geeignet (stoffliche Ursache)	Überschreitung von Höchstgehalten oder Beurteilungswerten von Kontaminanten, Pflanzenschutzmitteln o. pharmakologisch wirksamen Stoffen)	Überschreitung von Höchstgehalten oder nicht zugelassene Verwendung von Zusatzstoffen, Behandlungsstoffen oder Tabakhaltsstoffen	Abweichung von nationalen Rechtsvorschriften (mikrobiologische Ursache)	Abweichung von Rechtsvorschriften, Normen, Vereinbarungen zur stofflichen Beschaffenheit, Migration von Stoffen	Irreführend (einschließlich Bezeichnungsschutz)	fehlende Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und/oder Allergenen	Kennzeichnung/Aufmachung	Nichtübereinstimmung mit Gemeinschaftsrecht (neuartige Lebensmittel, Tabakerzeugnisse)	Nicht rechtskonforme gesundheitsbezogene Angabe	Nicht rechtskonforme nährwertbezogene Angabe	Andere Abweichung von Kennzeichnungsvorschriften	Nichtübereinstimmung mit Vorschriften zur Notifizierung, Mitteilungspflicht, Anzeige, Dokumentation	Verbotenes Tabakerzeugnis	Andere Beurteilungen
Zusammengesetzte Speisen inklusive Feinkostsalate	511	45	8,8	3	1	19	7	1		6	1	3	7					7			
davon Feinkostsalate	94	7	7,4			3						1	1					2			
Gewürze, würzende Zutaten und Soßen (inklusive Mayonnaise)	501	17	3,4			2	2					4		4				8			
Zugesetzte Stoffe	7	1	14,3							1											
Wasser als Lebensmittel	152	2	1,3				1											1			
Lebensmittelbedarfsgegenstände	203	12	5,9									7	1					4			
Bedarfsgegenstände mit Körperkontakt	128	8	6,3									5						4			
Spielwaren und Scherzartikel	170	11	6,5									7			1			6			
Reinigungs- und Pflegemittel	54	5	9,3															4	1		
Kosmetische Mittel und Tätowiermittel	255	43	16,9					1				3	1		1			33	13		
Tabak und Tabakerzeugnisse	28	23	82,1		2				1									15		6	

6.3 Abkürzungen

Abkürzung	Bedeutung
3-MCPD	3-Monochlorpropandiol
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)
BfR	Bundesinstitut für Risikobewertung
BU	Bakteriologische Fleischuntersuchung
BÜp	Bundesweiter Überwachungsplan
BVL	Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit
CPNP	Cosmetic Products Notification Portal
EFSA	European Food Safety Authority (Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit)
EG	Europäische Gemeinschaft
EN	Europäische Norm
EU	Europäische Union
eWeinBV	elektronische Weinbegleitdokument-Verfahren
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.
HACCP	Hazard Analysis Critical Control Points - Gefahrenanalyse und Überwachung kritischer Lenkungspunkte

Abkürzung	Bedeutung
HUS	Hämolytisch-urämische Syndrom
ISO	International Organization for Standardization
LFGB	Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch)
LIMS	Laborinformations- und Managementsystem
L. monocytogenes	Listeria monocytogenes
LMHV	Lebensmittelhygiene-Verordnung
LVU	Laborvergleichsuntersuchung
NRKP	Nationaler Rückstandskontrollplan
OD-Weinbau	Onlinedienst Weinbau
oPrP	operative prerequisite programs
OZG	Onlinezugangsgesetz
PrP	prerequisite programs
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
RV	Ringversuch
THC	Tetrahydrocannabinol
VO	Verordnung
VTEC	Verotoxin-bildende Escherichia coli