

Amtliche Lebensmittelüberwachung in Thüringen

Jahresbericht 2022



Impressum

Herausgeber: Thüringer Ministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit,
Frauen und Familie (TMSGFF)
Werner-Seelenbinder-Straße 6
99096 Erfurt
Internet: www.soziales.thuerngen.de

Fotos: Titelbilder: pixabay/Engin_Akyurt, pixabay/kkolosov, pixabay/maxmann
Foto Ministerin: Delf Zeh
Abb. 2, 3, 4, 17, 18: TLV
Abb. 5: pixabay/adonyig
Abb. 6: pixabay/Bru-nO
Abb. 7: pixabay/JerzyGorecki
Abb. 8: pixabay/qimono
Abb. 9: pixabay/ Paul_Henri
Abb. 10: pixabay/anncapictures
Abb. 20: pixabay/ALles
Abb. 21: pixabay/1195798
Abb. 22: pixabay/Three-shots
Abb. 23: pixabay/GregMontani
Abb. 24: pixabay/derneumann



Sehr geehrte Leser:innen,

ob Lebensmittel, Kosmetika Bedarfsgegenstände oder Tabakprodukte – die amtliche Lebensmittelüberwachung im Freistaat Thüringen prüft zum Wohle der Verbraucher:innen, ob Unternehmer:innen alle rechtlichen Vorgaben in diesen Bereichen einhalten und die Erzeugnisse ohne Bedenken verzehrt bzw. angewendet werden können.

Um dies zu gewährleisten, werden zahlreiche Kontrollen und Probenahmen risikobasiert geplant und durchgeführt. Im Fokus steht dabei stets die Frage, wie die Unternehmen Ihrer gesetzlichen Verpflichtung nachkommen, ausschließlich qualitativ hochwertige und gesundheitlich unbedenkliche Lebensmittel und Bedarfsgegenstände in den Verkehr zu bringen. Die Ergebnisse dieser amtlichen Überwachungstätigkeiten im Jahr 2022 werden im vorliegenden Bericht vorgestellt. Es lässt sich resümieren, dass die Thüringer Hersteller:innen bzw. Händler:innen weit überwiegend verantwortungsbewusst gegenüber den Verbraucher:innen handeln. Dies wird abermals durch die vorliegenden Kontrollergebnisse bestätigt.

Zudem werden die vielfältigen weiteren Aufgaben und Themenbereiche dargestellt, die durch die amtliche Lebensmittelüberwachung kontinuierlich zu prüfen sind. Dazu zählen unter anderem mehrere Schwerpunktkontrollen und -programme, die im vergangenen Jahr durchgeführt wurden, wie die Kontrolle der gewerblichen Farmwildschlachtung oder die gezielte Überprüfung diverser Erzeugnisse im Hinblick auf deren Qualität, Authentizität, mikrobiologische Sicherheit sowie etwaig vorhandene Schadstoffe.

Die Kontrolle des Onlinehandels von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen, Kosmetikartikeln und Tabakerzeugnissen rückt ebenfalls zunehmend in den Fokus für die amtliche Lebensmittelüberwachung. Aufgrund des steigenden Marktanteils des Onlinehandels im Vergleich zum stationären Handel hat sich auch hier ein zunehmender Überwachungsbedarf etabliert.

Abschließend möchte ich mich ganz besonders bei allen Kolleg:innen der amtlichen Lebensmittelüberwachung für Ihren Einsatz und ihr Engagement bedanken. Ohne die fachkundige Unterstützung aller Mitarbeiter:innen der kommunalen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter sowie des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz wäre die fortwährende Durchsetzung des anhaltend hohen Verbraucherschutzniveaus im Freistaat Thüringen nicht möglich gewesen. Ihnen, liebe Leser:innen, wünsche ich nun viel Freude beim Lesen dieses interessanten Berichtes.

Es grüßt Sie herzlichst Ihre

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Heike Werner'.

Heike Werner

Thüringer Ministerin

für Arbeit, Soziales, Gesundheit, Frauen und Familie

Inhalt

1	Vollzug der amtlichen Lebensmittelüberwachung	4
1.1	Kontrollen der Betriebe	4
1.1.1	Risikoorientierte Überwachung von Betrieben.....	4
1.1.2	Lebensmittelrechtliche Zulassung von Betrieben	9
1.2	Schwerpunktkontrollen	10
1.2.1	Thüringer Überwachungsschwerpunkt 2022	10
1.2.2	Bundesweiter Überwachungsplan 2022	11
1.2.3	Kontrolle des Internethandels mit Lebensmitteln, kosmetischen Mitteln und Tabakerzeugnissen – G@ZIELT	13
1.2.4	Meldungen im Rahmen der europäischen Systeme für Amtshilfe...	14
1.2.5	Kontrolleinheit Lebensmittelsicherheit.....	14
1.3	Einfuhrkontrollen.....	17
1.4	Schnellwarnsysteme	17
1.5	Fleischhygieneüberwachung.....	19
1.5.1	Fleischuntersuchungsstatistik.....	19
1.5.2	Schlachtung im Herkunftsbetrieb.....	20
1.6	Weitere Tätigkeiten des Dezernats „Lebensmittelüberwachung“	21
2	Untersuchung von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und kosmetischen Mitteln	23
2.1	Allgemeine Informationen.....	23
2.1.1	Von der Entnahme zum Sachverständigengutachten – der Weg der Probe.....	23
2.1.2	Vorstellung ausgewählter Untersuchungstätigkeiten.....	25
2.2	Probenuntersuchungen im Jahr 2022.....	34
2.2.1	Anzahl der untersuchten Proben.....	34
2.2.2	Untersuchungsergebnisse.....	36

2.3	Schwerpunkt- und Untersuchungsprogramme.....	42
2.3.1	Mikrobiologische Untersuchungen von Kopfsalaten im Rahmen des bundesweiten Zoonose-Monitorings	42
2.3.2	Ergebnisse der Untersuchung von Teewürsten handwerklicher Herstellungsbetriebe auf Leitsatzkonformität und Übereinstimmung mit der Verbrauchererwartung im Rahmen eines Thüringer Überwachungsschwerpunktes	45
2.3.3	Aluminium in Fruchtsäften.....	46
2.3.4	Bitterstoffgehalt von Pilsbieren	48
2.3.5	Untersuchung von Hühnereiern aus Thüringer Erzeugung auf Dioxine, Furane und dioxinähnliche PCB	50
2.3.6	Verbotene Weichmacher in Schuhen aus Kunstleder oder anderen Kunststoffen.....	51
2.3.7	Prüfung von Textilien auf den Gehalt an umweltschädlichen Nonylphenoethoxylaten.....	52
2.4	Bakteriologische Fleischuntersuchung	54
2.5	Weitere Tätigkeiten mit Bezug zur amtlichen Untersuchung.....	54
3	Lebensmittelbedingte Erkrankungsgeschehen.....	56
4	Zusammenfassung.....	58

1 Vollzug der amtlichen Lebensmittelüberwachung

1.1 Kontrollen der Betriebe

1.1.1 Risikoorientierte Überwachung von Betrieben

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

Die amtliche Lebensmittelüberwachung überprüft regelmäßig, ob die Unternehmer:innen ihrer Pflicht nachkommen, für die Sicherheit der von ihnen produzierten Lebensmitteln zu sorgen.

Die amtliche Lebensmittelüberwachung zielt dabei auf

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Im Jahr 2022 waren in Thüringen 31.656 Betriebe registriert, die der Überwachung durch die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter unterlagen.

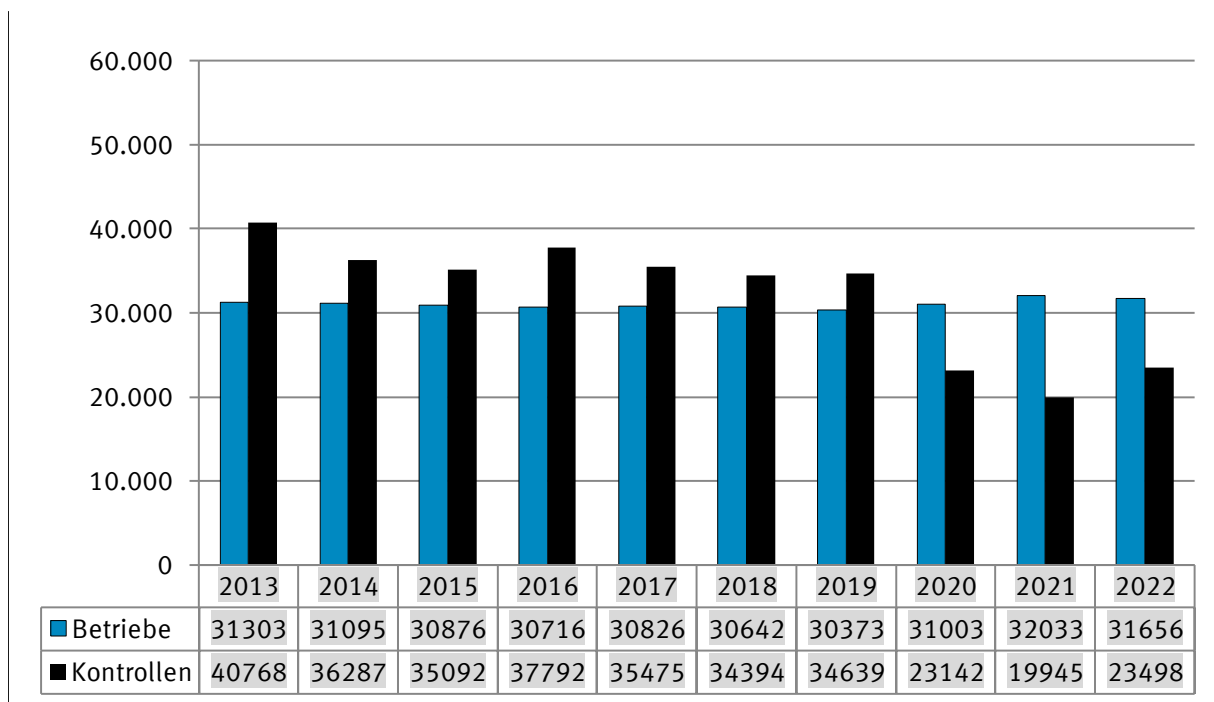


Abbildung 1: Anzahl der Betriebe und Kontrollen in den Jahren 2013 bis 2022

Die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter kontrollierten im Berichtsjahr insgesamt 12.562 Betriebe (40 % der Betriebe) und führten in diesen Betrieben 23.498 Kontrollen durch. Im Jahr 2022 konnte erstmals seit Beginn der COVID-19-Pandemie wieder ein Anstieg der Kontrollzahlen festgestellt werden. Jedoch war – im Vergleich zum Jahr 2019 als dem letzten Jahr vor der COVID-19-Pandemie – weiterhin eine deutliche Reduktion der Zahl der durchgeführten Kontrollen um etwa 32 % festzustellen. Dies war auch weiterhin auf die anhaltenden Auswirkungen der COVID-19-Pandemie, insbesondere die notwendige Kontaktminimierung und die Abordnung von Personal der Lebensmittelüberwachung in die Gesundheitsämter zurückzuführen. Weiterhin gab es – wie auch in weiten Teilen der Bevölkerung – im Jahr 2022 ebenfalls beim Personal der gesamten Thüringer Lebensmittelüberwachung Einschränkungen der Arbeitsfähigkeit durch häusliche Quarantänen bzw. COVID-19-Erkrankungen. Daher lag ein Augenmerk darauf, die Durchführung und den Erfolg amtlich angeordneter Maßnahmen trotz der geringeren Anzahl durchgeführter Kontrollen weiterhin konsequent zu überprüfen. Zudem wurden trotz der widrigen Umstände Kontrollen aus akutem Anlass (z. B. bei Beschwerden oder bei Verdacht auf nichtkonformes Verhalten) jederzeit und weitgehend uneingeschränkt gewährleistet. Insgesamt kann daher trotz der geringeren Kontrollzahlen auch für das Jahr 2022 festgestellt werden, dass die Sicherheit aller Verbraucher:innen in Thüringen zu jedem Zeitpunkt gewährleistet blieb.

Bei den amtlichen Kontrollen wurden im Jahr 2022 in 964 Betrieben (3 % der Thüringer Betriebe) Mängel festgestellt. Die Thüringer Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter erließen aufgrund der festgestellten Verstöße 765 Verfügungen zur Abstellung der Mängel. Die auf diesem Wege angeordneten Maßnahmen dienen dazu, festgestellte Verstöße zu beseitigen und künftigen Verstößen vorzubeugen.

In fünf Fällen mussten nicht verkehrsfähige Lebensmittel, Bedarfsgegenstände und kosmetische Mittel sichergestellt werden. 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 13 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, schlecht instandgehaltene Wände, Decken oder Fußböden.

Neben Maßnahmen wie Anordnungen, Sicherstellungen und Betriebsschließungen können durch die Lebensmittelüberwachung auch Sanktionen verhängt werden. Hierzu zählen Verwarnungen, Bußgeldverfahren und Strafanzeigen. Mit diesem Mitteln soll fahrlässiges oder vorsätzliches Fehlverhalten geahndet werden.

Verwarnungen sprechen die Behörden der Lebensmittel- und Bedarfsgegenständeüberwachung bei geringfügigen Verstößen aus. Dies war im Jahr 2022 in 512 Fällen nötig.

Wegen Verstößen gegen das Lebensmittelrecht wurden 161 Bußgeldverfahren eingeleitet. Gründe hierfür waren beispielsweise erhebliche hygienische und bauliche Mängel wie ungeeignete Lagerbedingungen für Lebensmittel, verschmutzte Betriebsstätten, fehlende Belüftung oder fehlende Reinigungsmöglichkeiten.

In 28 Fällen lagen Verstöße vor, die strafbewehrt sind. Dies betrifft u. a. das Inverkehrbringen von Fleischerzeugnissen mit abgelaufenem Verbrauchsdatum (siehe hierzu auch Abbildung 2). In solchen Fällen werden durch die Thüringer Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter Strafanzeigen erstattet. Die entsprechenden Vorgänge wurden an die Staatsanwaltschaft zur weiteren Verfolgung abgegeben.

Mindesthaltbarkeitsdatum und Verbrauchsdatum gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011

Die Angabe eines Mindesthaltbarkeitsdatums oder eines Verbrauchsdatums ist durch Artikel 9 der Lebensmittelinformationsverordnung (Verordnung (EU) Nr. 1169/2011) als verpflichtende Angabe den Verbraucher:innen zur Verfügung zu stellen.

Hinweis: Abweichend kann für das Mindesthaltbarkeitsdatum und das Verbrauchsdatum dem jeweiligen Wortlaut auch ein Hinweis folgen, der angibt, wo das entsprechende Datum auf der Packung zu finden ist.

Mindesthaltbarkeitsdatum

Das „Mindesthaltbarkeitsdatum eines Lebensmittels“ ist das Datum, bis zu dem dieses Lebensmittel bei richtiger Aufbewahrung seine spezifischen Eigenschaften behält. (Artikel 2 Buchstabe r der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011). Die Angabe kann durch folgende zwei Möglichkeiten erfolgen:

Bei Nennung des spezifischen Tags muss der Wortlaut

„mindestens haltbar bis“

dem Mindesthaltbarkeitsdatum vorangestellt werden.

In anderen Fällen wird der Wortlaut

„mindestens haltbar bis Ende“

verwendet.

Verbrauchsdatum

Bei in mikrobiologischer Hinsicht sehr leicht verderblichen Lebensmitteln, die folglich nach kurzer Zeit eine unmittelbare Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen können, wird das Mindesthaltbarkeitsdatum durch das Verbrauchsdatum ersetzt. Nach Ablauf des Verbrauchsdatums gilt ein Lebensmittel als nicht sicher im Sinne von Artikel 14 Absätze 2 bis 5 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 (Artikel 24 Absatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011).

Das Verbrauchsdatum ist durch den Wortlaut

„zu verbrauchen bis“

zu kennzeichnen. Der Wortlaut muss dem Verbrauchsdatum vorangestellt werden.

Abbildung 2: Unterschied zwischen dem Mindesthaltbarkeitsdatum und dem Verbrauchsdatum

Tabelle 1 zeigt die Anzahl der in Thüringen durchgeführten amtlichen Maßnahmen in den Jahren 2013 bis 2022. In den drei Jahren 2014 bis 2016 änderte sich die Anzahl nur geringfügig. Ab dem Jahr 2017 ist die Anzahl an Verfügungen gestiegen und die Anzahl an Verwarnungen deutlich zurückgegangen. Dies ist auf eine Änderung der statistischen Erfassung im Jahr 2017 zurückzuführen, die auf einer Einigung der Bundesländer zur einheitlichen Erfassung von Maßnahmen beruht. So werden „Verwarnung ohne Verwargeld, mündlich“ den nicht formellen Maßnahmen zugeordnet und daher nicht mehr unter dem Oberbegriff „Verwarnungen“ erfasst. Die Anzahl an Verfügungen wurde ferner durch Einbezug der Mängel- bzw. Kontrollberichte, die Anordnungen mit Verfügungscharakter enthalten und eine Nachkontrolle erfordern, erhöht

Die gesunkene Anzahl an amtlichen Maßnahmen im Jahr 2022 ist, wie bereits 2020, im Zusammenhang mit dem COVID-19-Pandemie-bedingten Rückgang der Kontrollen zu betrachten.

Jahr	Verfügungen	Sicherstellungen	Betriebs-schließungen	Bußgelder	Verwarnungen	Strafanzeigen
2013	597	33	35	367	1.346	39
2014	751	32	36	299	1.380	50
2015	563	17	24	200	1.176	45
2016	880	19	36	246	1.403	39
2017	1.950	19	25	233	728	34
2018	1.788	17	14	224	902	34
2019	1.241	29	19	265	808	41
2020	790	45	15	146	477	28
2021	635	21	13	166	386	29
2022	765	5	13	161	512	28

Tabelle 1: Amtliche Maßnahmen im Zusammenhang mit der Lebensmittelüberwachung in Thüringer Betrieben in den Jahren 2013 bis 2022

1.1.2 Lebensmittelrechtliche Zulassung von Betrieben

Grundsätzlich benötigen Betriebe, die Lebensmittel tierischen Ursprungs in den Verkehr bringen, nach dem europäischen Lebensmittelrecht eine lebensmittelrechtliche Zulassung. Je nach Vermarktungsweg und -umfang und je nach Tätigkeit können Ausnahmen von der Zulassungspflicht bestehen. 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. Die Zulassung wird im Rahmen eines behördlichen Zulassungsverfahrens bearbeitet. In der Thüringer Lebensmittelzuständigkeitenverordnung (ThürLÜZVO) ist dargelegt, in welchen Fällen das Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz oder das örtliche Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt fachlich für das Zulassungsverfahren zuständig sind. Im Zulassungsverfahren wird zwischen vorläufiger, befristeter und endgültiger Zulassung unterschieden.

Im Jahr 2022 waren in Thüringen 531 Lebensmittelunternehmen lebensmittelrechtlich zugelassen (befristete oder endgültige Zulassung). Durch die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter wird die Einhaltung der Zulassungsvoraussetzungen regelmäßig durch Vor-Ort-Kontrollen bei diesen Unternehmen überprüft.

Insgesamt 29 Lebensmittelunternehmen haben im Jahr 2022 neu eine endgültige lebensmittelrechtliche Zulassung erhalten, in 25 Fällen durch das Thüringer Landesamt für

Verbraucherschutz und in vier Fällen durch die gemäß der ThürLÜZVO in diesen Fällen zuständigen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter. Im Rahmen der Zulassungsverfahren wurden die jeweiligen Betriebe vom Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz bzw. von den zuständigen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämtern auf die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Anforderungen und Voraussetzungen geprüft.

Im Vorfeld der örtlichen Zulassungskontrolle wurde vom Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz in 26 Fällen eine vorläufige Zulassung erteilt, damit diese Lebensmittelbetriebe ihre Tätigkeit aufnehmen konnten. Weiterhin erteilte das Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz als zuständige Zulassungsbehörde 26 befristete Zulassungen bzw. verlängerte befristete Zulassungen, so dass die Lebensmittelunternehmen Maßnahmen zur Mängelbeseitigung abschließen konnten. Bei 24 Betrieben waren Anpassungen des Zulassungsbescheides, wie z. B. aufgrund veränderter Verantwortlichkeiten oder Namensänderungen, durch das Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz bzw. die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter notwendig. In einem Fall wurde ein Zulassungsantrag abgelehnt.

Im Berichtsjahr stellten 18 Lebensmittelunternehmen ihre zulassungspflichtigen Tätigkeiten ein und verzichteten auf ihre lebensmittelrechtliche Zulassung bzw. die Zulassung wurde widerrufen.

1.2 Schwerpunktkontrollen

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

1.2.1 Thüringer Überwachungsschwerpunkt 2022

Schwerpunktüberwachung in Bezug auf gewerbliche Farmwildschlachtung inklusive Strauße

Seitens der Europäischen Union (EU) und der Bundesrepublik Deutschland bestehen strikte rechtliche Anforderungen bezüglich der Einhaltung des Tierwohls, der Schlacht- und Fleischhygiene. Für zugelassene Schlachtbetriebe sind wichtige Ziele das Leiden von Tieren vor und während der Schlachtung auf ein vertretbares Minimum zu reduzieren sowie die Produkt- und Verbrauchersicherheit sicherzustellen. Tierschutzrechtlich ist für die Schlachtung die Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 zu berücksichtigen, diese ist national in der Tierschutz-Schlachtverordnung weitergehend spezifiziert. Für die Einhaltung der Hygiene in Schlachtbetrieben sind die Hygieneverordnungen der EU in Form der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und Verordnung (EG) Nr. 853/2004 hauptauschlaggebend. Zur Sicherstellung der Einhaltung der rechtlichen Anforderungen führen die Überwachungsbehörden regelmäßige Kontrollen durch.

Farmwildfleisch erfreut sich bei Verbraucher:innen einer immer größeren Beliebtheit und Nachfrage. Unter Farmwildfleisch, rechtlich definiert als das aus Zuchtbetrieben gewonnene Fleisch von Zuchtlaufvögeln und anderen Landsäugetieren, als denen von als Haustieren gehaltenen Huftieren, versteht man das Fleisch von gezüchteten Straußenvögeln und Dam-, Rot-

, Sika-, Muffel- und Schwarzwild aus Haltungsbetrieben. Der Gewinn von Farmwildfleisch erfolgt in hohem Maße in traditionellen kleinen Schlachtbetrieben, welche das Farmwild vorwiegend saisonal und regional in kleineren Mengen schlachten. Somit stellt die Produktion von Farmwildfleisch eher eine Nische im Bereich Fleischvermarktung dar. Im Rahmen des Thüringer Kontrollschwerpunktes wurden die zugelassenen Schlachtbetriebe für Farmwild durch die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter während der Saison für Farmwildfleisch kontrolliert. Besonderes Augenmerk galt sowohl der Schlacht- und Fleischhygiene als auch der Einhaltung der Tierschutzaspekte bei der Betäubung und Tötung der Tiere.

Insgesamt wurden 31 Schlachtbetriebe, die eine oder mehrere Farmwildspezies schlachten, kontrolliert. Zwei dieser Betriebe sind für die Schlachtung von Straußenvögeln zugelassen, während die verbliebenen 29 Betriebe als Farmwild gehaltenes Damwild (25 Betriebe), Rotwild (acht Betriebe), Sikawild (vier Betriebe) oder Muffelwild (zwei Betriebe) schlachten.

Im Zuge der Kontrollen wurden durch die zuständigen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter im Bereich der Einhaltung der tierschutzrechtlichen Aspekte auf Grund von Beanstandungen sechs Belehrungen durchgeführt und zwei schriftliche Verfügungen erlassen. Auffälligkeiten zeigten sich bei den Kontrollen häufig in Form mangelhafter Dokumentation der Instandhaltung und Kontrolle von Arbeitsgeräten zum Betäuben bzw. Töten der Tiere.

Im Bereich der Schlacht- und Fleischhygiene kam es auf Grund festgestellter Mängel zu elf Belehrungen und dem Erlass einer schriftlichen Verfügung. Zu den häufiger festgestellten Mängeln zählten Fehler der Basishygiene auf Grund mangelhafter Ausstattung von Handwaschbecken mit Seife und Desinfektionsmittel, aber auch Beanstandungen der Schlacht- und Fleischhygiene durch fehlende Zwischenreinigung oder etwa der Verunreinigung des Schlachtkörpers mit Kot.

Einem der kontrollierten Schlachtbetriebe wurde auf Grund schwerer Verstöße gegen die Zulassungsaufgaben zur Gewährleistung des Tierschutzes und der Schlacht- und Fleischhygiene durch das zuständige Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt die Zulassung für die Schlachtung widerrufen und die Vermarktung von gewonnenem Fleisch aus dem Tierbestand des Geheges untersagt.

1.2.2 Bundesweiter Überwachungsplan 2022

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 2022 erzielten Ergebnisse werden an dieser Stelle vorab dargestellt.

Überprüfung der Eigenkontrollmaßnahmen in handwerklichen Betrieben mit der Produktion von vakuumierten, verzehrfertigen Lebensmitteln, die die Vermehrung von *Listeria monocytogenes* begünstigen können

Listerien (*Listeria* spp.) sind Bakterien, die in der Umwelt allgegenwärtig vorkommen. Bei der Lebensmittelherstellung sind Kontaminationsmöglichkeiten durch entsprechende Hygienemaßnahmen zu verhindern. Häufig werden>Listerien während der Verarbeitung durch mangelnde Betriebshygiene in das Lebensmittel eingetragen. Vor allem verzehrfertige Lebensmittel, die nach der Verarbeitung nicht mehr einer Hitzebehandlung unterzogen werden, stellen ein potentiellListeria monocytogenes belastet sind, können nach ca. 2 bis 3 Wochen zu Erkrankungen führen. Eine>Listerien-Erkrankung äußert sich meist mit Fieber, Muskelschmerzen und auch Durchfall. Insbesondere bestimmte Personengruppen, wie Senioren und Menschen mit geschwächtem Abwehrsystem, können schwere Krankheitsverläufe entwickeln. Bei Schwangeren kann das ungeborene Kind geschädigt werden bzw. es kann zu Fehlgeburten kommen. Um derartige Erkrankungen zu verhindern, müssen Lebensmittelunternehmer:innen im Rahmen Ihrer Sorgfaltspflicht gezielte Eigenkontrollmaßnahmen zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit durchführen. Diese werden risikoorientiert regelmäßig von den Behörden der amtlichen Lebensmittelüberwachung kontrolliert und sollten mit diesem Betriebskontrollprogramm schwerpunktmäßig verstärkt in den Fokus der Kontrolle gelangen.

In handwerklichen Betrieben werden verzehrfertige Lebensmitteln häufig vakuumiert, dies kann das Wachstum von *Listeria monocytogenes* begünstigen. Besonders betroffen sind z. B. Fischereierzeugnisse wie Räucherfisch, aufgeschnittene Wurstwaren oder frische Nudelteigwaren wie Maultaschen. Zum Teil sind die Gefahren in den Betrieben jedoch zu wenig bekannt bzw. werden nicht ausreichend durch Eigenkontrollen und entsprechende Maßnahmen überwacht. Durch die Schwerpunktkontrollen konnte verstärkt überprüft werden, ob die durchgeführten Eigenkontrollmaßnahmen zur Beherrschung des *Listeria monocytogenes* Risikos als geeignet angesehen werden können. Eine nicht auf *Listeria monocytogenes* ausgerichtete Eigenkontrolle in den Betrieben, die verzehrfertige leicht verderbliche Lebensmittel herstellen, kann zu einem deutlichen Anstieg mit *Listeria monocytogenes* im Lebensmittelbetrieb führen. Auf Grund der allgemeinen Zunahme an positiven *Listeria-monocytogenes*-Befunden erlangen die betrieblichen Eigenkontrollen erhebliche Bedeutung. Deshalb kontrollierten die Thüringer Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter im Rahmen des bundesweiten Überwachungsprogrammes die Einhaltung der Eigenkontrollen zur mikrobiologischen Untersuchung auf *Listeria monocytogenes* bei leicht verderblichen Lebensmitteln in vakuumierten Verpackungen.

Um vergleichbare Daten in Bezug auf die Überprüfung der Eigenkontrollen der handwerklichen Betriebe zu erheben, wurde eine bundesweit einheitliche Checkliste mit Schwerpunktfragen verwendet. Basierend auf den Vorgaben des Überwachungsprogrammes prüften die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter die Eigenkontrollmaßnahmen und baulichen Voraussetzungen in handwerklichen Betrieben. Im Fokus standen dabei insbesondere Fleischereien bzw. Metzgereien und fischverarbeitenden Betriebe, die vakuumierte, leichtverderbliche Produkte herstellen und an Endverbraucher abgeben.

Bei den Kontrollen wurden insbesondere die Anlieferung und Lagerung der Rohstoffe, die Behandlung und Lagerung der noch unverpackten verzehrfertigen Lebensmittel sowie die Aufbewahrung der Verpackungsmaterialien und das Verpacken bzw. das Vakuumieren der Lebensmittel überprüft. Des Weiteren standen die Untersuchung der Produkte und der

lebensmittelberührenden Umgebung auf *Listeria monocytogenes* sowie der bauliche Zustand in den Betrieben im Vordergrund. Es wurde auch evaluiert, ob die Reinigungs- und Desinfektionsmittel entsprechend der Herstellerangaben verwendet und Trocknungszeiten berücksichtigt werden.

Insgesamt überprüften die Thüringer Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter im Rahmen dieses bundesweiten Betriebskontrollprogramms risikoorientiert 140 Lebensmittelbetriebe. Im Ergebnis konnten in 117 Betrieben (84 %) keine Verstöße bei der Beherrschung der Gefahr durch *Listeria monocytogenes* festgestellt werden. Hinsichtlich der korrekten Anlieferung, Lagerung und Verpackung der Lebensmittel sowie der baulichen Gegebenheiten und mikrobiologischen Eigenkontrollen wies die überwiegenden Anzahl der Betriebe keine Mängel auf.

In 23 Betrieben (16 % der kontrollierten Betriebe) ergriffen die Behörden aufgrund von Feststellungen Maßnahmen. Die Mängel bezogen sich hauptsächlich auf bauliche Beanstandungen und nicht durchgeführte Eigenkontrollen auf *Listeria monocytogenes*. In den jeweiligen Lebensmittelbetrieben wurden insgesamt 21 Belehrungen sowie sieben mündliche Verwarnungen ausgesprochen.

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

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

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

- zu hoher Gehalt an Bisphenol A in einem Esslöffel für Babys,
- zu hoher Gehalt an Zink in einem Nahrungsergänzungsmittel,
- zu hoher Coffein-Gehalt in einem Nahrungsergänzungsmittel.

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

Auch im Jahr 2022 führte die Zentralstelle mit den Bundesländern abgestimmte Programme (Produkt- und Unternehmensrecherchen) durch. Thüringen beteiligte sich in diesem Jahr an den folgenden Programmen:

- Elemente in Lebensmittelbedarfsgegenständen aus Metall,
- Chlorpropanole in Lebensmittelbedarfsgegenständen aus Papier.

Im Rahmen der Durchführung dieser Programme wurden Proben bei Thüringer Internethändlern entnommen und im Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz untersucht. Eine gemeinsame Auswertung der Untersuchungsergebnisse aller beteiligten Bundesländer erfolgt durch das BVL und wird im Rahmen des G@ZIELT-Jahresberichtes 2022 veröffentlicht.

1.2.4 Meldungen im Rahmen der europäischen Systeme für Amtshilfe

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

Als Thüringer Kontaktstelle für beide Amtshilfesysteme fungiert Dezernat 23 „Lebensmittelüberwachung“ des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz. Die Kontaktstelle ist sowohl für das Erstellen von derartigen Amtshilfeersuchen aus Thüringen als auch für die Bearbeitung bzw. die Weitergabe von Amtshilfeanfragen zuständig, die an Thüringer Behörden gerichtet sind. Im Jahr 2022 erreichten die Thüringer Kontaktstelle 13 Amtshilfeersuchen anderer Mitgliedstaaten. Auffällig waren in diesem Jahr die zahlreichen Anfragen zu analytischen Fragestellungen bzw. Ersuchen um Durchführung amtlicher Analysen in Amtshilfe.

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

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

- Kennzeichnungsmängel bei Essig aus Österreich,
- Kennzeichnungsmängel bei einem Nahrungsergänzungsmittel aus Luxemburg,
- sensorische Mängel bei einem Riegel aus Haferflocken aus Österreich,
- zu hoher Tetrahydrocannabinol-Gehalt bei Hanfsamen aus den Niederlanden.

AAC-FF-Meldungen (Lebensmittelbetrug)

Thüringen wurde im Rahmen einer AAC-FF-Meldung aus Rumänien zu verfälschtem Honig aus der Ukraine in die Ermittlungen einbezogen. In den entsprechenden Lieferlisten zu dieser AAC-FF-Meldung war ein Thüringer Händler angegeben, der solche Erzeugnisse angeboten haben sollte. Die Ermittlungen ergaben jedoch, dass dieser Händler seinen Sitz in Nordrhein-Westfalen hatte. Die zuständigen Behörden in Nordrhein-Westfalen wurden über dieses Kontrollergebnis informiert und um weitere Ermittlungen in eigener Zuständigkeit gebeten.

1.2.5 Kontrolleinheit Lebensmittelsicherheit

Die Kontrolleinheit Lebensmittelsicherheit ist im Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz angesiedelt und besteht aus einem interdisziplinären Team. Im Jahr 2022 wurden Betriebskontrollen zur Unterstützung der Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter organisiert und durchgeführt. Weiterhin fanden Kontrollen aus besonderem Anlass statt, z. B. im Rahmen von Ausfuhren in Drittländer und beim Vorliegen gravierender Mängel sowie nicht sicherer Lebensmittel. Die Kontrolleinheit begleitete in ihrer Funktion als Fachaufsicht außerdem die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter bei Cross-Compliance-Kontrollen (nun umbenannt zu Konditionalitäts-Kontrollen). Im Rahmen dieser Kontrollen wird geprüft, ob Landwirtschaftsbetriebe die rechtlichen Anforderungen für EU-Agrarzahungen einhalten. Des Weiteren beteiligte sich die Kontrolleinheit Lebensmittelsicherheit an der Organisation und Durchführung von Dienstberatungen und Fortbildungsveranstaltungen für das Thüringer Überwachungspersonal.

Im Jahr 2022 wurden insgesamt 13 interdisziplinäre Teamkontrollen in 12 Betrieben durchgeführt.

Vier dieser Kontrollen fanden vor dem Hintergrund der Ausfuhr von Lebensmittel in Drittländer statt. Der Fokus der Kontrolle lag hierbei auf der Einhaltung der Drittlandanforderungen sowie der europäischen Zulassungsvoraussetzungen durch die im Drittland gelisteten Thüringer Betriebe. So wurde gemeinsam mit dem zuständigen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt ein für die Ausfuhr in die Vereinigten Staaten von Amerika (USA) zugelassener Betrieb im Jahr 2022 zweimal kontrolliert. Hierbei wurden Hinweise aus einem vorangegangenen Audit durch den *Food Safety Inspection Service* der USA berücksichtigt. Notwendige Optimierungen wurden z. T. bereits im Vorfeld eigenständig durch den Betrieb umgesetzt.

In einem Geflügelschlachtbetrieb erfolgte eine Kontrolle in den Bereichen der Schlachtung und Zerlegung auf Einhaltung der europäischen Zulassungsvoraussetzungen, welche die Grundlagen für die Erlaubnis zum Export von tierischen Lebensmitteln sind. Es wurden u. a. Mängel im Bereich der Kistenwäsche und bauliche Mängel festgestellt. Diese wurden zeitnah durch betriebliche Maßnahmen überwiegend abgestellt. Eine erneute Überprüfung der Kontrolleinheit wird aufgrund weiterer betrieblicher Umbau- und Sanierungsmaßnahmen im Jahr 2023 stattfinden.

Eine weitere Exportkontrolle erfolgte in einem milchverarbeitenden Betrieb auf die Einhaltung von spezifischen Drittlandanforderungen und auf Einhaltung der europäischen Zulassungsvoraussetzungen. Im Rahmen der Kontrolle wurde v. a. die innerbetriebliche Hygienezonenabgrenzung besprochen sowie die bisherige Umsetzung der Drittlandanforderungen. Der Betrieb befindet sich derzeit in einem Registrierungsverfahren für die Ausfuhr in ein weiteres Drittland.

Nach Abschluss umfangreicher betrieblicher Umbaumaßnahmen wurde ein weiterer Betrieb hinsichtlich der Einhaltung der EU-Zulassungsvoraussetzungen kontrolliert, da die Einhaltung u. a. Voraussetzung für die Abfertigung von Exportsendungen ist. Im Rahmen der Kontrolle wurden keine zulassungsrelevanten Mängel festgestellt. Eine erneute Kontrolle des Betriebes

durch die Kontrolleinheit Lebensmittelsicherheit gemeinsam mit dem Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter wird voraussichtlich im Zusammenhang mit der erneuten Zulassung für den Export in ein Drittland im Jahr 2023 erfolgen.

In einem fleischverarbeitenden Schlachtbetrieb fand eine Kontrolle auf Einhaltung der europäischen Zulassungsvoraussetzungen statt. Bei der Kontrolle wurden u. a. Reinigungsdefizite sowie Abweichungen hinsichtlich des Tierschutzes ermittelt. Die Abstellung der Feststellungen konnte im Rahmen einer amtlichen Nachkontrolle durch das örtlich zuständige Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt bestätigt werden.

Ein Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt forderte die Kontrolleinheit Lebensmittelsicherheit zur Unterstützung bei der Bewertung baulicher Voraussetzungen und betrieblicher Arbeitsabläufe in einem handwerklichen Fleischverarbeitungsbetrieb an. Der Betrieb stellte ein klassisches Wurstsortiment her, u. a. auch gereifte Rohwurst. Der Betrieb beabsichtigte im Zusammenhang mit dem weiteren Ausbau die zusätzliche Aufnahme der zulassungspflichtigen Tätigkeit des Schlachtens. Bei der Kontrolle der gewerblichen Tätigkeiten wurden erhebliche Mängel mit Relevanz für die Produktsicherheit in Verbindung mit baulichen Mängeln festgestellt. Die Feststellungen wurden dem Betrieb im Anschluss an die Kontrolle mitgeteilt und Sofortmaßnahmen durch das Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt umgesetzt. Es gelangten keine vorgefundenen nicht sicheren Lebensmittel in Verkehr. Die weitere Tätigkeit wurde unterbrochen. Das Unternehmen hat im Rahmen einer Nachkontrolle nachweisen können, dass alle für die Produktsicherheit relevanten Mängel beseitigt wurden. Somit konnte die Tätigkeit im Nachgang erneut aufgenommen werden.

In einem Pflanzenöl verarbeitenden Betrieb erfolgte gemeinsam mit Sachverständigen der Untersuchungsabteilung des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz eine Kontrolle zur Beantwortung von Fragestellungen die sich im Zusammenhang mit einem Gutachten aus einem anderen Bundesland ergeben hatten. Bei dieser Kontrolle wurden von dem Kontrollteam keine lebensmittelrechtlichen Abweichungen festgestellt.

Im Rahmen der Bundesprojektgruppe zur Vernetzung der Kontrolleinheiten der Länder wurde eine Brauerei mittels eines vorab abgestimmten Kontrollprotokolls kontrolliert. Dabei wurden u. a. Mängel bei der Reinigung des Rohwarenlager sowie der betrieblichen Eigenkontrolle festgestellt. Die Ergebnisse der Kontrolle wurden innerhalb der Projektgruppe ausgewertet und fließen in den Abschlussbericht der Projektgruppe mit ein.

In zwei Thüringer Betrieben überprüfte die Thüringer Kontrolleinheit Lebensmittelsicherheit die Einhaltung der Auflagen einer Ausnahmegenehmigung gemäß § 68 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB). Solche Ausnahmegenehmigungen erlauben einem Unternehmen, von geltendem nationalen Lebensmittelrecht hinsichtlich der Herstellung, Behandlung und dem Inverkehrbringen bestimmter Lebensmittel abzuweichen und bieten so u. a. die Möglichkeit, neue technische Verfahren in der Praxis zu testen. Bei entsprechenden Ergebnissen können diese Verfahren Eingang in das Lebensmittelrecht finden, vor allem wenn diese zu einer Steigerung der Lebensmittelsicherheit führen. Diese Ausnahmen werden nur erteilt, wenn eine Gefährdung der Gesundheit ausgeschlossen werden kann. Daher werden die mit den Ausnahmen verbundenen Auflagen einer gesonderten amtlichen Überwachung unterzogen. Die betreffenden Ausnahmegenehmigungen wurden durch das Bundesamt für

Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) für die Behandlung der Schalen von Hühnereiern mit kurzwelligem ultravioletten Licht (UV-C) erteilt.

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

1.3 Einfuhrkontrollen

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

In Tabelle 2 auf der nachfolgenden Seite sind die Mengen an Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs angegeben, die aus Drittstaaten stammten und im Jahr 2022 von den Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämtern kontrolliert wurden.

Lebensmittel	Menge [kg bzw. l]	Herkunftsland
Sonnenblumenöl	108.675	Ukraine
Gemüsepaprika	240	Thailand
Kürbiskerne	6,5	China

Tabelle 2: Kontrolle von aus Drittstaaten eingeführte pflanzlichen Lebensmitteln nach Thüringen im Jahr 2022

Auffällig war, dass in diesem Jahr verstärkt Importe von Sonnenblumenöl aus der Ukraine nach Thüringen zu verzeichnen waren, welche entsprechende Einfuhrkontrollen nach sich zogen. Für Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse hingegen, welche in den Vorjahren stets den größten Anteil an kontrollierten Erzeugnissen in diesem Zusammenhang ausmachten, wurden die Einfuhrbestimmungen durch die EU gelockert, sodass regelmäßige Einfuhrkontrollen für diese Produktgruppe nun nicht mehr vorgesehen sind.

1.4 Schnellwarnsysteme

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

Bei den nachfolgenden Sachverhalten im Jahr 2022 war Thüringen betroffen. Hier mussten durch die zuständigen Thüringer Behörden Maßnahmen veranlasst bzw. entsprechende Meldungen erstellt werden.

Von Thüringen ausgehende Meldungen

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

- Fremdkörper aus Metall in einer Wurstware,
- defekte Verpackung (und damit drohender Verderb) von Wurstwaren,
- zu hoher Jodgehalt bei getrockneten Seetang-Algen (zwei Meldungen),
- Höchstmengenüberschreitung des Bleigehaltes bei Kardamom,
- Nachweis eines nicht zugelassenen neuartigen Lebensmittels in einem Energy-Drink,
- Nachweis von *Campylobacter* spp. in einer Entenbrust,
- Nachweis des nicht gekennzeichneten Allergens Soja in Gemüse-Ravioli,
- Nachweis von Verotoxin-bildenden *Escherichia coli* in Rohmilchkäse.

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

Da im Jahr 2022 keine relevanten Gutachten aus dem Bereich der kosmetischen Mittel und sonstigen Bedarfsgegenstände vorlagen, mussten keine Meldungen für das Schnellwarnsystem **RAPEX** erstellt werden.

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

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

Im Jahr 2022 wurden durch die Thüringer Kontaktstelle in diesem Zusammenhang Warnmeldungen zu den folgenden Produktgruppen gesichtet und ausgewertet:

- 287 Lebensmittel tierischer Herkunft,
- 837 Lebensmittel nichttierischer Herkunft,
- 78 Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt,
- 208 sonstige Bedarfsgegenstände,
- 126 Spielwaren,
- 248 kosmetische Mittel.

Über alle Produktgruppen hinweg ergab sich in 342 Fällen, dass in den Warnmeldungen genannte potentiell gesundheitsschädliche Produkte auch in Thüringen in den Verkehr gelangt sein konnten und daher entsprechende Maßnahmen (siehe oben) eingeleitet werden mussten. Die betroffenen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter wurden über die Lieferwege der entsprechenden Produkte informiert sowie um weitere Veranlassung gebeten.

Information der Öffentlichkeit über nicht sichere Lebensmittel

Im Jahr 2022 stellte das Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz auf dem Informationsportal www.lebensmittelwarnung.de vier Meldungen ein und schloss sich in 162 Fällen Meldungen anderer Bundesländer an, da die in diesen Meldungen genannten Lebensmittel auch in Thüringen in den Verkehr gelangt waren. Damit blieb die Gesamtzahl der bearbeiteten Meldungen auf dem Niveau des Vorjahres. Bei den vier Thüringer Veröffentlichungen in diesem Informationsportal handelte es sich um folgende Sachverhalte:

- Fremdkörper aus Metall in einer Wurstware,
- Nachweis von Listerien in Oliven (eingelegt in Pflanzenöl),
- Nachweis des nicht gekennzeichneten Allergens Soja in Gemüse-Ravioli,
- Nachweis von Verotoxin-bildenden *Escherichia coli* in Rohmilchkäse.

1.5 Fleischhygieneüberwachung

1.5.1 Fleischuntersuchungsstatistik

Alle gewerblich geschlachteten Tiere werden einer amtlichen Schlachttier- und Fleischuntersuchung unterzogen. Die Zahlen werden gemäß Fleischuntersuchungsstatistik-Verordnung erfasst und durch das Bundesamt für Statistik erhoben. Die folgende Tabelle gibt die Anzahl der in Thüringen im Jahr 2022 in Schlachtbetrieben geschlachteten und der amtlichen Schlachttier- und Fleischuntersuchung unterzogenen Tiere wieder.

Tierart	Anzahl gewerbliche Schlachtungen	Anzahl Hausschlachtungen
Schweine	173.184	7.454
Rinder	93.492 (davon Kälber 840)	2.476 (davon Kälber 95)
Schafe	4.520	1.218
Ziegen	527	249
Pferde	4	13
Damwild und Sikawild	433	121
Rotwild	54	13
Rehwild	119	-
Zuchtlaufvögel (Strauße)	69	-

Tabelle 3: Anzahl der in Schlachtbetrieben geschlachteten und der amtlichen Schlacht tier- und Fleischuntersuchung unterzogenen Tiere in Thüringen im Jahr 2022

Infolge der amtlichen Fleischuntersuchung wurden im Jahr 2022 das Fleisch von 1.969 gewerblich geschlachteten Tieren (600 Schweine, 1.361 Rinder, drei Kälber und fünf Schafe) als genussuntauglich für den menschlichen Verzehr beurteilt. Das sind 0,4 % der untersuchten Schweine, 1,5 % der untersuchten Rinder, 0,4 % der untersuchten Kälber und 0,1 % der untersuchten Schafe.

Als Ergebnis der amtlichen Fleischuntersuchung bei hausgeschlachteten Tieren, d. h. Tieren, deren Fleisch nur für den eigenen häuslichen Verbrauch erschlachtet wurde, wurde das Fleisch von vier der insgesamt 11.544 geschlachteten Tiere (0,03 %) als genussuntauglich für den menschlichen Verzehr beurteilt.

1.5.2 Schlachtung im Herkunftsbetrieb

Aufgrund einer Änderung des Rechts der Europäischen Union ist seit September 2021 die Schlachtung von bis zu drei Hausrinder, sechs Hausschweine oder drei Einhufer (Pferde oder Esel sowie deren Kreuzungen) 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 zugelassene Betäubungsmethoden anzuwenden. Im zugelassenen Ausnahmefall kann bei ganzjährig im Freien gehaltenen Rindern ebenfalls der Kugelschuss angewendet werden.

Voraussetzung für die Schlachtung im Herkunftsbetrieb ist die Verwendung einer mobilen Schlachteinheit, die Teil eines zugelassenen Schlachtbetriebs ist. Diese mobile Einheit kann entweder genutzt werden zum:

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

Da erst weitergehende Erfahrungen mit der Nutzung dieser Ausnahme gesammelt werden müssen, ist rechtlich die Anwesenheit einer amtlichen Tierärztin / eines amtlichen Tierarztes während der gesamten Dauer der Betäubung und des Entblutens des Tieres vorgeschrieben. Diese Anwesenheit der amtlichen Tierärztin / des amtlichen Tierarztes führt zu einer entsprechenden Erhöhung der amtlichen Gebühr für die 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.

1.6 Weitere Tätigkeiten des Dezernats „Lebensmittelüberwachung“

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

- die Mitwirkung bei der Ausbildung und Prüfung von Lebensmittelkontrolleur:innen und der Zeugniserstellung sowie die
- Prüfung von amtlichen Fachassistent:innen sowie der Zeugniserstellung.

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

Im Jahr 2022 wurden sieben angehende Lebensmittelkontrolleur:innen geprüft. Jeweils in engem zeitlichen Zusammenhang vor ihren Prüfungen durchliefen die Auszubildenden ein zweiwöchiges Intensivpraktikum im Dezernat „Lebensmittelüberwachung“ des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz. Die Erarbeitung der Prüfungsfragen für die schriftlichen Prüfungen obliegen stets dem Dezernat „Lebensmittelüberwachung“. Weiterhin erfolgen auch die Beurteilungen der hierbei erbrachten Prüfungsleistungen unter dessen Beteiligung.

Von den erforderlichen 14 praktischen Prüfungen fanden zehn Prüfungen unter Zuziehung des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz statt. Die praktischen Prüfungen, welche im örtlichen Zuständigkeitsbereich anderer Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter lagen, konnten zudem fachaufsichtlich genutzt werden, indem alle – insbesondere auch seitens der Prüfer:innen – vorgefundenen Mängel mit den örtlich zuständigen Kolleg:innen des Überwachungspersonals ausgewertet wurden. Schließlich fanden auch alle mündlichen Prüfungen unter Einbeziehung von Mitarbeiter:innen des Dezernats „Lebensmittelüberwachung“ sowie der Lebensmitteluntersuchungsabteilung des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz statt.

Im Jahr 2022 wurde zudem ein amtlicher Fachassistent hinsichtlich seiner zusätzlichen Befähigung als amtlicher Fachassistent mit dem Schwerpunkt Weißfleisch geprüft.

2 Untersuchung von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und kosmetischen Mitteln

2.1 Allgemeine Informationen

2.1.1 Von der Entnahme zum Sachverständigengutachten – der Weg der Probe

Die Untersuchung und Beurteilung von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen, kosmetischen Mitteln und Tabakerzeugnissen gehört zu den Kernaufgaben der amtlichen Lebensmittelüberwachung. Die Abteilung 4 des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz erhält zu diesem Zweck von den Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämtern der Landkreise und kreisfreien Städte jedes Jahr eine Vielzahl sowohl risikoorientiert geplanter Proben (Planproben) als auch außerplanmäßiger Proben. Letztere 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 von Verbraucher:innen bei den Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämtern eingereicht werden. Die Beschwerdeproben werden in das Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz zur Untersuchung weitergeleitet.
- **Verfolgs- und Nachproben** haben zum Ziel, auffällige Untersuchungsergebnisse sowie vermutete Gesetzesabweichungen zu erhärten bzw. zu bestätigen oder die Behebung eines Mangels zu verifizieren.

Planproben werden vom Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz risikoorientiert geplant und angefordert. Zu Beginn dieser risikoorientierten Probenplanung werden alle Betriebe, die an der Herstellung, der Verarbeitung, dem Vertrieb und der Abgabe von Lebensmitteln, kosmetischen Mitteln, Bedarfsgegenständen und Tabakerzeugnissen beteiligt sind, durch die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter in sogenannte Risikokategorien eingestuft und die sich hieraus ergebenden betriebsbezogenen Probenbedarfe ermittelt. Daneben ist für die amtliche Probenplanung eine Sachverständigenbewertung aller Erzeugniskategorien maßgeblich, um die produktbezogenen Probenbedarfe festzustellen. Hierfür nehmen die Sachverständigen des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz eine Risikobewertung der einzelnen Warenobergruppen auf Grundlage



Abbildung 3:
**Probeneingang im Thüringer
Landesamt für Verbraucherschutz**

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

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

Auf dieser Grundlage werden die Proben von den Mitarbeiter:innen der örtlich zuständigen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter bei Erzeugern, Herstellern, Anbietern oder Importeuren entnommen. Alle relevanten Daten zur Probe werden hierbei auf einer Probenahmeprotokoll vermerkt. Per Kurier werden die Proben inkl. der jeweiligen Niederschrift dann zur Untersuchung an das Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz am Standort Bad Langensalza übersandt.

In der Probenannahme der Abteilung 4 des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz werden die Proben zunächst erfasst und mitsamt den Daten aus den Probenahmeprotokollen im Laborinformations- und Managementsystem (LIMS) übernommen.

Mit Hilfe einer Fotobox (Abbildung 4) werden hiernach Bilder der Proben von allen Seiten, einschließlich der etwaig vorhandenen Verpackung sowie der Kennzeichnung, gemacht. Optische Auffälligkeiten werden so direkt beim Probeneingang registriert. Die Fotos der Probe werden anschließend ebenfalls im LIMS registriert.

Somit sind jederzeit alle Probeninformationen, insbesondere die Kennzeichnung, für die Sachverständigen bei der anschließenden Übernahme der Proben verfügbar.

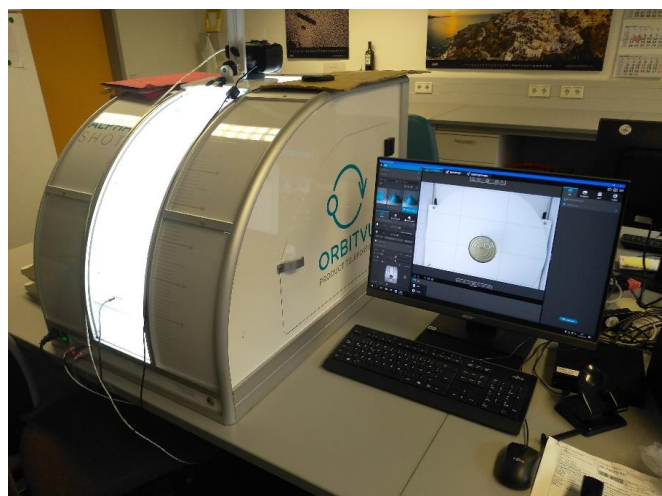


Abbildung 4: Fotobox der Abteilung 4 des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz

Diese begutachten noch vor Beginn der eigentlichen Untersuchung die rechtskonforme Kennzeichnung, die Aufmachung sowie die Verpackung der Proben. Anschließend findet eine sensorische Prüfung des Aussehens, des Geruchs sowie des Geschmacks statt. Hierbei wird die Probe durch die Sinnesorgane (Augen, Nase und Mund) nach verschiedenen Schemata analysiert. Die Ergebnisse dieser beiden Überprüfungen werden bei der nachfolgenden Festlegung des Untersuchungsumfangs durch den Sachverständigen berücksichtigt.

Auf dieser Grundlage werden die Proben im Anschluss durch gut ausgebildete Laborfachkräfte in den Prüflaboratorien der Abteilung 4 untersucht. Neben einer Vielzahl an internen qualitätssichernden Maßnahmen stellt die regelmäßige Akkreditierung durch die Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH gemäß DIN EN ISO/IEC 17025 (Allgemeine Anforderungen an die

Kompetenz von Prüf- und Kalibrierlaboratorien) die qualitativ hochwertige Durchführung dieser Tätigkeiten sicher. Die Untersuchungsergebnisse werden ebenfalls im LIMS erfasst.

Die Sachverständigen der Abteilung 4 des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz bewerten die Proben auf Basis der erhaltenen Untersuchungsergebnisse u. a. im Hinblick auf ihre Kennzeichnung, Zusammensetzung, eine mögliche Belastung mit Keimen oder Rückständen sowie deren Sicherheit und Eignung für die Verbraucher:innen. Neben den diesbezüglichen rechtlichen Vorgaben müssen die Produkte selbstverständlich auch allen weiteren gesetzlichen und normativen Anforderungen, bspw. hinsichtlich ihrer marktüblichen Beschaffenheit, entsprechen. Zu diesem Zweck werden u. a. auch die Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches (DLMB) und die Richtlinien für bestimmte Lebensmittel bei der Beurteilung berücksichtigt. Auch die Ergebnisse der Bewertung durch die Sachverständigen werden im Laborinformations- und Managementsystem (LIMS) erfasst und auf dieser Grundlage erforderlichenfalls Sachverständigengutachten verfasst, welche wiederum den Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämtern als Vollzugshilfe zur Verfügung gestellt werden.

Diese Bündelung sämtlicher Probeninformationen in einem System vereinfacht den gesamten Prozess von der Probenerfassung bis hin zur Beurteilung auffälliger Proben durch die Sachverständigen enorm.

2.1.2 Vorstellung ausgewählter Untersuchungstätigkeiten

Je nach konkreter Fragestellung werden die Proben mittels bestimmter chemischer, physikalisch-chemischer, mikrobiologischer sowie molekular-biologischer Prüfmethoden untersucht. Aufgrund der Vielzahl und der Verschiedenartigkeit der Proben wurde hierfür eine Arbeitsteilung im amtlichen Untersuchungslabor im Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz durch Einrichtung verschiedener Fachlaboratorien etabliert. Die spezialisierten Laboratorien, vom Milch-, Fleisch-, Backwaren- oder Wein-, über das Bedarfsgegenstände- und Kosmetiklabor, werden von Lebensmittelchemikern, Tierärzten oder Mikrobiologen geleitet. Zu den Aufgaben der Fachlaboratorien gehört neben der Untersuchung auch die sachverständige Begutachtung von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und Kosmetik. Durch dieses arbeitsteilige Vorgehen wird ein Höchstmaß an fachlicher Kompetenz bei der Bearbeitung der themenspezifischen Fragestellungen sichergestellt. Ebenso gehört die Teilnahme an bundesweiten Untersuchungsprogrammen wie auch die Teilnahme an Betriebskontrollen, bspw. von Herstellern kosmetischer Mittel, zum Aufgabengebiet. Beispielfhaft werden im Folgenden einige in der Abteilung 4 des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz durchgeführte Untersuchungen an Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und kosmetischen Mitteln durchgeführt.

Mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln

Im Rahmen der mikrobiologischen Untersuchung von Lebensmitteln wird sowohl die Anwesenheit als auch der Gehalt bestimmter Mikroorganismen, insbesondere Bakterien, Hefen und Schimmelpilze, bestimmt. Die Rohstoffe, die bei der Herstellung von Lebensmitteln zum Einsatz kommen, enthalten natürlicherweise ein bestimmtes Spektrum an Mikroorganismen, die typische Mikroflora. Kein Rohstoff oder Lebensmittel ist *per se* steril, also frei von jeglichen



Abbildung 5: Unerwünschte Mikroorganismen in Lebensmitteln

Mikroorganismen.^{1,2} Neben der natürlichen Mikroflora bestimmter Lebensmittelgruppen gibt es einerseits unerwünschte Mikroorganismen, die entweder zum Verderb von Lebensmitteln führen können oder sogar krankmachende Eigenschaften aufweisen.¹⁻⁵ Andererseits werden bestimmte Mikroorganismen gezielt bei der Herstellung von Lebensmitteln eingesetzt.³

Verderbserreger

Verderbserreger sind Mikroorganismen, die bei ihrer Vermehrung durch die Bildung von Enzymen den Abbau der Inhaltsstoffe des Lebensmittels (Fett, Eiweiß oder Kohlenhydrate) bedingen.² Dadurch verändern sich der Geruch, der Geschmack oder die sonstige Beschaffenheit des Lebensmittels (z. B. süßlich-fauliger oder käsiger Geruch, säuerlicher Geschmack, Schleimbildung u. a.).⁴ Beispielsweise ist frisches Fleisch als eiweißreiches Lebensmittel anfällig für den mikrobiellen Verderb durch Pseudomonaden oder Milchsäurebakterien.^{1,3,4} So bewirken Pseudomonaden einen Eiweiß- und Fettabbau (Proteolyse bzw. Lipolyse). Milchsäurebakterien können ebenfalls zu einer Lipolyse und Säuerung führen.⁵

Pathogene Mikroorganismen mit krankmachenden Eigenschaften

Es gibt Bakterien, die sich nach dem Verzehr eines kontaminierten Lebensmittels im menschlichen Körper vermehren, und solche, die Giftstoffe (Toxine) im Lebensmittel bilden können.¹⁻⁵ Aufgrund bestimmter Eigenschaften der Bakterien bzw. der Toxine können Krankheitssymptome wie Durchfall, Erbrechen, aber auch grippeartige Beschwerden und Fieber

¹ J. Baumgart, B. Becker, R. Stephan (Hrsg.): Mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln, Hamburg, B. Behr's Verlag GmbH & Co. KG, Grundwerk 1994, 101. Aktualisierungs-Lieferung 02/2023

² K. Fehlhaber und P. Janetschke (Hrsg.): Veterinärmedizinische Lebensmittelhygiene, Gustav Fischer Verlag Jena, Stuttgart 1992

³ J. Krämer: Lebensmittel-Mikrobiologie, Stuttgart, Verlag Eugen Ulmer, 6., völlig überarbeitete Auflage 2011

⁴ G. Klein (Hrsg.): Mikrothek. Bildatlas Mikrobiologie. Auswertung und Beurteilung, Hamburg, B. Behr's Verlag GmbH & Co. KG, Grundwerk 2007, 47. Aktualisierungs-Lieferung 11/2017

⁵ G. Klein / B. Schütze: Handbuch der mikrobiologischen Beurteilung von Lebensmitteln, Hamburg, B. Behr's Verlag GmbH & Co. KG, 1. Auflage 2011

ausgelöst werden. Der Umfang der mikrobiologischen Untersuchung orientiert sich an den produktabhängig zu erwartenden Erregern. Aus diesem Grund werden Geflügelprodukte u. a. auf das Vorkommen von *Campylobacter* spp., Rohprodukte von Wiederkäuern (z. B. Rind oder Schaf) hinsichtlich enterohämorrhagische *Escherichia coli* (EHEC) und rohe verzehrfertige Lebensmittel (bspw. Salami und gewürztes Schweinehackfleisch) auf Salmonellen und *Listeria monocytogenes* untersucht.

Mikroorganismen in der Lebensmitteltechnologie

Verschiedene Bakterien- und Pilzspezies werden gezielt im Rahmen des Herstellungsprozesses von Lebensmitteln genutzt.³

Bei der Rohwurstproduktion dienen Milchsäurebakterien der Säurebildung und pH-Wert-Absenkung. Staphylokokken oder Mikrokokken sind in der Lage, Nitrat zu Nitrit zu reduzieren und unterstützen damit den Pökelvorgang. Ausgewählte Hefen können zur Aromabildung beitragen und bestimmte Schimmelpilze sorgen durch ihr Oberflächenwachstum für eine Verdrängung unerwünschter Mikroorganismen.³



Abbildung 6: Erwünschte Mikroorganismen in der Lebensmitteltechnologie

Bei der Herstellung von Joghurt und Käse kommen Milchsäurebakterien zum Einsatz, die zur Säuerung, Dicklegung, (gewünschter) Lochbildung und Aromatisierung führen. Schimmelpilze aus der Gattung der Pinselschimmel (*Penicillium*) verleihen Blau- sowie Weißschimmelkäse deren typische Optik und das charakteristische Aroma.³

Fazit

Ziel der mikrobiologischen Untersuchung von Lebensmitteln ist somit einerseits die Überprüfung des Vorkommens unerwünschter Mikroorganismen, die zum Verderb führen oder gar gesundheitsgefährdend sein können. Andererseits kann der mikrobiologische Status eines Lebensmittels Hinweise auf Mängel in der Herstellungshygiene bzw. -technologie oder auf einen nicht fachgerechten Umgang mit den Erzeugnissen geben. Im Berichtsjahr 2022 wurden im Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz 3.653 Proben mikrobiologisch untersucht. Ausgewählte Untersuchungsergebnisse und Schwerpunktuntersuchungen zum Thema können den Kapiteln 2.2.2 und 2.3.1 entnommen werden.



Abbildung 7: Symbolbild Pflanzenschutz

Rückstände von Pflanzenschutzmitteln

Der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln soll bestimmte Schädlinge bekämpfen oder auch bestimmte Pflanzensorten schützen. Im Sinne des gesundheitlichen Verbraucherschutzes ist es deshalb notwendig, sicherzustellen, dass keine inakzeptablen Rückstände der eingesetzten Pflanzenschutzmittel in den Lebensmitteln enthalten und dass die ggf. nachgewiesenen Substanzen zugelassen sind. In der Europäischen Union werden die zulässigen Rückstände von Pflanzenschutzmitteln in Lebensmitteln und die einzuhaltenden Rückstandshöchstgehalte durch die Verordnung (EG) 396/2005 festgelegt.

Im Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz werden daher eine Vielzahl an Lebensmitteln auf Rückstände dieser Pflanzenschutzmittel untersucht, zum Beispiel frisches und tiefgefrorenes Obst und Gemüse, Wein, aber auch Kleinkindernahrung wie Gemüse- und Obstbreie. Bei Nachweis eines nicht zugelassenen Wirkstoffes bzw. einer Überschreitung der zulässigen Rückstandshöchstgehalte erfolgt eine Abschätzung des gesundheitlichen Risikos und eine darauf basierende sachverständige Beurteilung des betroffenen Lebensmittels, auf dessen Basis erforderlichenfalls weitere Maßnahmen durch die zuständigen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungs-ämter eingeleitet werden. Überschreiten die nachgewiesenen Rückstände die vertretbare Tagesdosis und besteht infolgedessen eine Gesundheitsgefahr für die Verbraucher:innen, erfolgt darüber hinaus eine entsprechende Verbraucherinformation.

Im Berichtsjahr 2022 wurden durch die Sachverständigen der Abteilung 4 des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz 602 Proben auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln untersucht.

Arzneimittelrückstände in Lebensmitteln vom Tier

Im Rahmen des sogenannten Nationalen Rückstandskontrollplanes (NRKP) werden Untersuchungen auf Rückstände pharmakologisch wirksamer Stoffe in Lebensmitteln tierischer Herkunft durchgeführt. Dieser Plan wird jährlich durch das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) nach EU-Vorgaben hinsichtlich Art und Umfang der Untersuchungen für jedes Bundesland erstellt. Ziel des NRKP ist es, die illegale Anwendung verbotener Substanzen bzw. die missbräuchliche Anwendung von beschränkt zugelassenen Substanzen aufzudecken. Ebenso sollen die Einhaltung der festgelegten Höchstmengen für Tierarzneimittelrückstände überprüft sowie erforderlichenfalls die Ursachen von derartigen Rückständen aufgeklärt und infolge dessen abgestellt werden. Darüber hinaus werden Lebensmittel tierischen Ursprungs auf eine Belastung mit bestimmten Umweltkontaminanten untersucht.

Die Probenahmen finden sowohl im landwirtschaftlichen Erzeugerbetrieb als auch im Schlachtbetrieb statt. Beprobte werden alle relevanten lebensmittelliefernden Tierarten (Rind, Schwein, Geflügel, Aquakulturen, Schafe, Zuchtwild, Wild) sowie Milch, Eier und Honig.

Die Probenzahlen des Nationalen Rückstandskontrollplanes (NRKP) leiten sich von den Schlacht- und Viehbestandszahlen sowie Produktionsmengen landwirtschaftlicher Erzeugnisse des letzten Jahres ab. Im Berichtsjahr 2022 wurden im Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz 686 Proben auf Tierarzneimittelrückstände untersucht.



Abbildung 8: Symbolbild Arzneimittelrückstände in Lebensmitteln vom Tier

Radiometrische Untersuchung von Lebensmitteln und Wildschweinen

Das Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz überwacht die Einhaltung der Höchstwerte an Kontamination mit radioaktivem Cäsium-137 in Lebensmitteln nach der Durchführungsverordnung (EU) 2022/1158 über die Einfuhrbedingungen für Lebens- und Futtermittel mit Ursprung in Drittländern nach dem Unfall im Kernkraftwerk Tschernobyl, auch Tschernobyl-Verordnung genannt. Hierzu werden stichprobenartig Lebensmittel, insbesondere Pilze und verschiedene Beeren, aus Drittländern wie Serbien, Russland, Ukraine oder der Schweiz untersucht.

Im Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz wurden im Berichtsjahr 2022 neun Proben radiometrisch untersucht. Dabei wurden dabei **keine** Überschreitungen festgestellt.

Darüber hinaus werden in Thüringen schwerpunktmäßig Wildschweine hinsichtlich ihrer Belastung mit radioaktivem Cäsium-137 analysiert. Hintergrund dieser Untersuchungen ist ebenfalls das Reaktorunglück im Kernkraftwerk in Tschernobyl vor mehr als 35 Jahren. Das hierbei freigesetzte Cäsium-137 ist insbesondere in Waldgebieten in einem wirkungsvollen Nährstoffkreislauf eingebunden. Wildschweine sind durch das Wühlen im Erdreich und ihre Ernährung aus dem Boden, besonders dem für den Menschen nicht genusstauglichen Hirschtrüffel, traditionell einer höheren Belastung ausgesetzt als andere Wildtiere. Aus diesem Grund müssen in Gebieten mit bekannter Cäsium-137-Belastung alle erlegten Wildschweine einer radiometrischen Untersuchung unterzogen werden, bevor sie in den Lebensmittelverkehr gelangen dürfen. In Gebieten, welche an erstgenannte Gebiete angrenzen, müssen Stichprobenuntersuchungen an jedem fünften erlegten Wildschwein durchgeführt werden, um eine Belastung möglichst frühzeitig zu erkennen. Insgesamt wurden so im Berichtsjahr 477 Proben von Wildschweinen aus den vorgenannten Gebieten untersucht, von denen etwa 4 % aufgrund erhöhter Cäsium-137-Belastung vom Weitervertrieb ausgeschlossen werden mussten.

Darüber hinaus werden erlegte Wildschweine aus den übrigen Regionen Thüringens durch das Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz stichprobenartig untersucht. Im Jahr 2022 betraf dies 22 Proben. Keine dieser Proben war zu beanstanden.



Abbildung 9: Symbolbild radiologische Belastung von Wildschweinen

Gentechnische Veränderungen

Gentechnisch veränderte Organismen (GVO), die in Europa als Lebens- oder Futtermittel in Verkehr gebracht werden sollen, bedürfen einer Zulassung nach der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003. Dafür wird zunächst eine Risikobewertung durch die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) durchgeführt, in der Aspekte zur Ernährungsphysiologie, zur potenziellen Toxizität und Allergenität, aber auch mögliche Auswirkungen auf die Umwelt geprüft und bewertet werden. Wenn der GVO als genauso sicher wie ein herkömmliches Lebensmittel eingestuft wird, kann eine zunächst zehnjährige Lizenz für den Vertrieb auf dem europäischen Markt mit entsprechender Kennzeichnung erteilt werden.

Die Aufgabe der amtlichen Lebensmittelüberwachung besteht in erster Linie darin, zu prüfen, ob zugelassene gentechnisch veränderte Bestandteile in Lebensmitteln ordnungsgemäß in der Etikettierung des Erzeugnisses deklariert sind. Als Nachweisverfahren für GVO werden hauptsächlich molekularbiologische Untersuchungen basierend auf der Polymerasekettenreaktion eingesetzt. Dafür wird ein Abschnitt der Erbinformation der GVO, welcher die genetische Veränderung beinhaltet, aus dem Lebensmittel isoliert, vervielfältigt und detektiert.

Im Jahr 2022 wurden 163 Proben auf gentechnisch veränderte Bestandteile überprüft. Von diesen Proben waren 75 sojahlaltige Lebensmittel (z. B. Tofu oder vegane Ersatzprodukte), 41 Reis und Reiserzeugnisse, 40 maishaltige Lebensmittel (z. B. glutenfreie Backmischungen) und 7 Tomatenerzeugnisse. Alle untersuchten Proben entsprachen den gesetzlichen Bestimmungen für GVO.

Untersuchung von Bedarfsgegenständen

Neben Lebensmitteln werden in Abteilung 4 des Thüringer Landesamts für Verbraucherschutz auch Bedarfsgegenstände im Sinne des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) untersucht und beurteilt. Dies beinhaltet eine große Bandbreite von Produkten:

- Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Kontakt zu kommen (Lebensmittelkontaktgegenstände),
- Gegenstände, die nicht nur vorübergehend mit dem menschlichen Körper in Kontakt kommen, wie Bekleidung, Schuhe, Schmuck, Accessoires,
- Gegenstände die bestimmungsgemäß mit der Mundschleimhaut in Kontakt kommen, wie Zahnbürsten,
- Spielzeug,
- Wasch- und Reinigungsmittel, Mittel zum Imprägnieren für den Haushaltsbedarf.

Als Lebensmittelkontaktgegenstand kommen sowohl Produkte für den gewerblichen Bedarf (z. B. Geräte und Ausrüstungen zur gewerblichen Produktion, Abfüllung, Transport, Lagerung, Präsentation, Portionierung und Verzehr von Lebensmitteln) wie auch für den privaten Bedarf (bspw. Töpfe, Geschirr, Besteck, Küchenhelfer, Servietten, Arbeitsunterlagen, Lagerbehälter, Verpackungsmaterial) infrage. Alle genannten Gegenstände können aus unterschiedlichsten Materialien bestehen, wie Metall, Holz, Glas, Keramik, Textilmaterial, Leder, Kork, Elastomere (z. B. Gummi oder Silikon) sowie einer großen Zahl verschiedenster Kunststoffe.

Aus der stofflichen Beschaffenheit der Artikel ergeben sich sehr unterschiedliche Ansätze für die Untersuchung, da es von der Art des Materials abhängig ist, mit welchen Inhaltsstoffen in den Materialien zu rechnen ist, die während des Kontaktes mit Lebensmitteln möglichst gar nicht oder nur in unbedenklicher Menge auf Lebensmittel übergehen dürfen. Um einen möglichen Übergang auf Lebensmittel zu überprüfen, werden Lebensmittelkontaktgegenstände sogenannten Migrationstests unterzogen. Dabei wird der Gegenstand unter Prüfbedingungen, die die Art seiner tatsächlichen Verwendung möglichst gut simulieren, mit einem Prüflösemittel in Kontakt gebracht. Es stehen unterschiedliche Prüflösemittel zur Verfügung, je nachdem, ob bei realem Kontakt mit einem trockenen, sauren, wenig oder stark fetthaltigen oder alkoholischen Lebensmittel zu rechnen ist. Die erhaltene Lösung wird mittels chemischer Analysenverfahren im Hinblick auf die Art und Menge der herausgelösten Stoffe untersucht. Mithilfe einer sensorischen Prüfung von Lebensmittelkontaktgegenständen durch ein geschultes Prüferpanel von mindestens sechs Personen kann festgestellt werden, ob Bestandteile eines Gegenstandes den Geruch, den Geschmack oder das Aussehen eines Prüflebensmittels verändern.

Als Körperkontaktgegenstände stehen Textilien, Schuhe und Schmuck besonders im Fokus der amtlichen Bedarfsgegenständeüberwachung. Geprüft wird u. a. auf das Vorhandensein gesundheitsschädlicher Stoffe, wie verbotene Aminkomponenten in Farbstoffen von Textilien oder Leder, Chrom-VI in Lederprodukten, verbotene Weichmacher in Schuhen aus Kunststoffen sowie Nickel, Cadmium und Blei in Schmuckerzeugnissen.

Besondere Sicherheitsanforderungen werden an Spielzeuge für Kinder unter 3 Jahren gestellt, da in dieser Altersgruppe immer das Lecken, Lutschen oder Kauen auf dem Spielzeug in Betracht zu ziehen ist. Daher muss damit gerechnet werden, dass durch Kinder dieses Alters auch Spielzeugmaterial aufgenommen wird. Entsprechende Regelungen enthalten die Europäische Richtlinie 2009/48/EG über die Sicherheit von Spielzeug, mit dieser Richtlinie in Verbindung stehende europäische Normen sowie die Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 (REACH). Im Arbeitsgebiet Bedarfsgegenstände werden in diesem Kontext chemische Anforderungen geprüft, u. a. die Verwendung bestimmter Weichmacher in Kunststoffmaterialien, das Vorhandensein bestimmter Konservierungsstoffe (bspw. in Fingermal Farben), die physiologische Verfügbarkeit bestimmter chemischer Elemente aus Spielzeugen jeglicher Art oder das Vorhandensein bestimmter reglementierter Stoffe, wie Bisphenole.

Nicht zuletzt wird die Erfüllung der Anforderung an die Kennzeichnung aller vorgenannten Produktgruppen geprüft. Dies betrifft zum Beispiel die Angaben zu rechtlich verantwortlichen Inverkehrbringer:innen bei allen Produkten, die regelkonforme Anbringung und Erläuterung von Warnhinweisen bei Spielzeugen sowie die Anbringung von erforderlichen Hinweisen zur sicheren Verwendung von Lebensmittelkontaktmaterialien. Auch die notwendige Weitergabe von Informationen innerhalb der Wertschöpfungskette bei der Herstellung von Lebensmittelkontaktgegenständen wird durch eine vollständige Konformitätserklärung verifiziert.

Im Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz wurden im Berichtsjahr 480 Bedarfsgegenstände untersucht. Die Untersuchungsergebnisse können den Kapiteln 2.2.2 und folgenden entnommen werden. In den Kapiteln 2.3.6 und 2.3.7 wird darüber hinaus über

zwei der diesjährigen Untersuchungsschwerpunkte aus dem Bereich der Bedarfsgegenstände mit Körperkontakt berichtet.

Untersuchung von kosmetischen Mittel

Bei der Untersuchung und rechtlichen Bewertung von kosmetischen Mitteln im Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz werden diese vorrangig auf verbotene bzw. eingeschränkt zugelassene Stoffe (inkl. der Einhaltung von Höchstmengen) und die Gehalte wertgebender Bestandteile überprüft. Teilweise wird zudem der mikrobiologische Status festgestellt, um einen möglichen Verderb bzw. daraus resultierende Gesundheitsgefahren für Verbraucher:innen ausschließen zu können. Die Überprüfung der geltenden Kennzeichnungs- und Notifizierungspflichten spielt ebenso eine große Rolle, wie auch die Richtigkeit von Werbeaussagen.

Das Repertoire an zu untersuchenden kosmetischen Mitteln ist groß und reicht von Mitteln zur Reinigung und Pflege des Körpers, wie beispielsweise Shampoos, Duschbad und Creme, über dekorative Kosmetik, wie Make-up, Lidschatten und Lippenstift, sowie weitere kosmetische Mittel, wie Sonnenschutzmittel, Zahnpflegemittel, Deodorants oder auch Nagelkosmetik.

Im Jahr 2022 wurden im Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz 203 Proben kosmetischer Mittel untersucht. Die Untersuchungsergebnisse können den Kapiteln 2.2.2 und folgenden entnommen werden.



Abbildung 10: Symbolbild kosmetische Mittel

2.2 Probenuntersuchungen im Jahr 2022

2.2.1 Anzahl der untersuchten Proben

Im Berichtsjahr 2022 wurden 6.740 Lebensmittelproben durch die Mitarbeiter:innen der Abteilung 4 des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz untersucht. Des Weiteren wurden insgesamt 109 Erzeugnisse aus den Warengruppen Wein, Weinerzeugnisse und weinähnliche Getränke, 203 Kosmetik-, 480 Bedarfsgegenstände- und neun Tabakproben geprüft. Davon entfielen 3.626 Proben auf Thüringer Herstellungsbetriebe und 2.599 Proben auf Herstellungsbetriebe aus einem anderen Bundesland. Weitere 839 Proben stammten aus anderen Mitgliedstaaten der EU bzw. aus Drittländern. Bei 477 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:

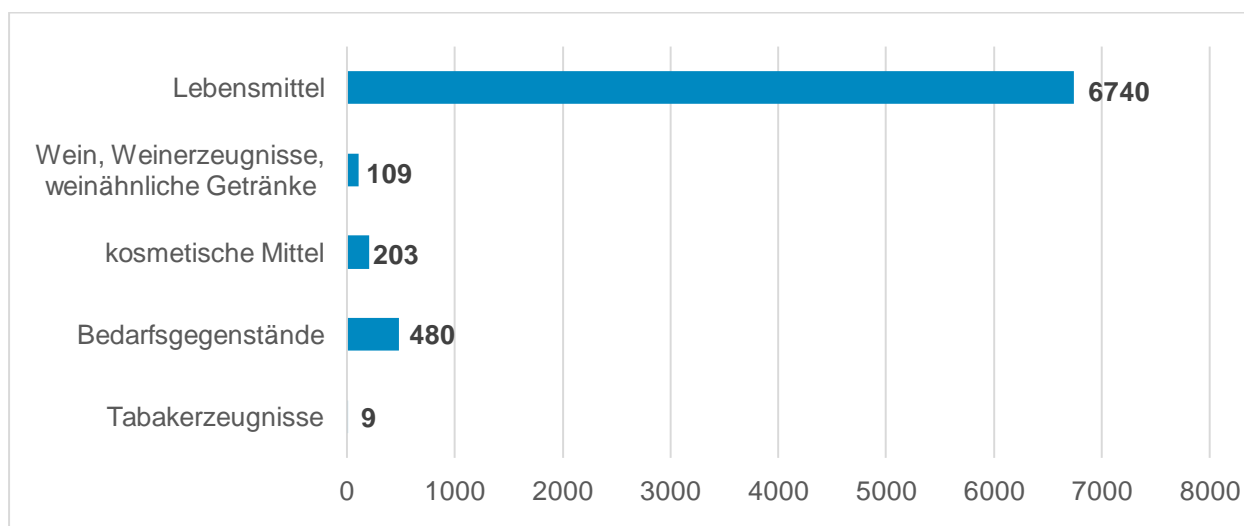


Abbildung 11: Art und Anzahl der im Jahr 2022 untersuchten Proben

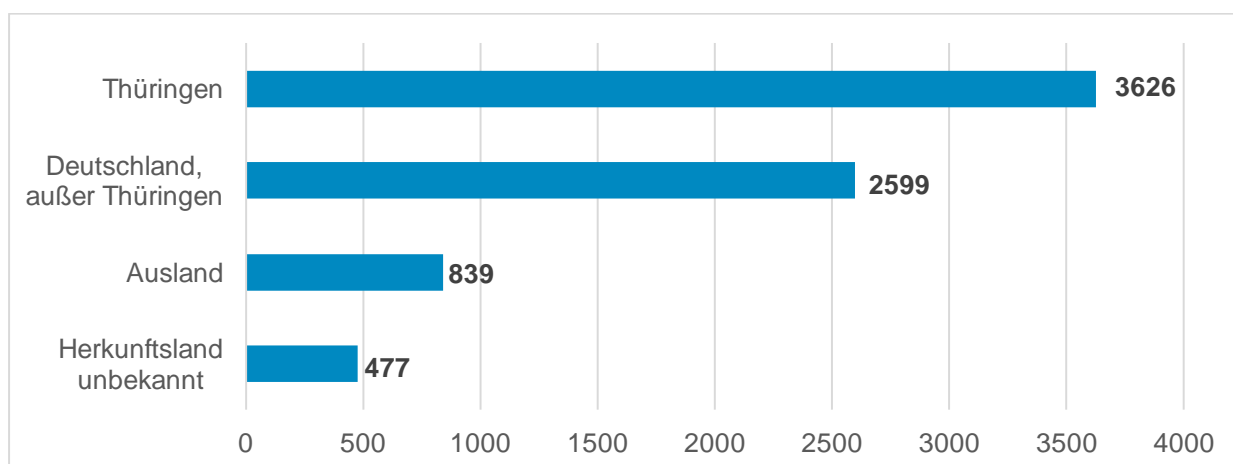


Abbildung 12: Anzahl der im Jahr 2022 untersuchten Proben nach Herkunft

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

- Der **bundesweite Überwachungsplan (BÜp)** ist ein für ein Jahr festgelegtes, risikoorientiertes Überwachungsprogramm. Die Auswahl der zu untersuchenden Proben und der zu kontrollierenden Betriebe erfolgt auf Basis einer Risikoanalyse. Im Rahmen des BÜp können Lebensmittel, kosmetische Mittel und Bedarfsgegenstände untersucht werden.
- Das **Lebensmittel-Monitoring** ist ein bundesweites Mess- und Beobachtungsprogramm, bei dem Lebensmittel sowie kosmetische Mittel und Bedarfsgegenstände repräsentativ auf Gehalte an gesundheitlich bedenklichen Stoffen untersucht werden. Die Ergebnisse werden auch für die gesundheitliche Risikobewertung durch das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) genutzt.
- Im **Zoonosen-Monitoring** werden repräsentative Daten über das Auftreten von Zoonoseerregern sowie diesbezüglicher Antibiotikaresistenzen in Lebensmitteln, Futtermitteln und lebenden Tieren erfasst und ausgewertet. Zoonosen sind Krankheiten bzw. Infektionen, die auf natürlichen Weg direkt oder indirekt zwischen Menschen und Tieren übertragen werden können. Als Erreger kommen Viren, Bakterien, Pilze, Parasiten oder Prionen in Betracht. Zoonosenerreger sind in Tierpopulationen weit verbreitet und können von Nutztieren, die in der Regel selbst keine Anzeichen einer Infektion oder Erkrankung aufweisen, bspw. während der Schlachtung oder Weiterverarbeitung auf das gewonnene Fleisch übertragen und so beim Menschen krankheitsauslösend sein.
- Beim **Nationalen Rückstandskontrollplan (NRKP)** und dem Einfuhrüberwachungsplan (EÜP) werden lebende und geschlachtete Nutztiere und Lebensmittel tierischen Ursprungs zielorientiert auf Rückstände unerwünschter Stoffe untersucht, etwa um den vorschriftsmäßigen Einsatz von Tierarzneimitteln zu kontrollieren.

Thüringen hat sich mit der Untersuchung von 15 Proben im Rahmen des **BÜp**, 338 Proben im **Lebensmittel-Monitoring**, 114 Proben im **Zoonosen-Monitoring** und 1.714 Proben im **NRKP** beteiligt. Weitere Informationen und Berichte zu diesen Programmen sind auf der Internetseite des BVL abrufbar.

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

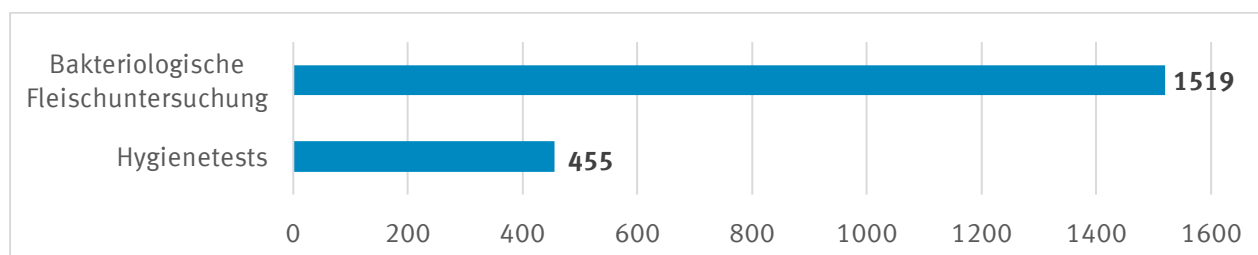


Abbildung 13: Anzahl der im Jahr 2022 untersuchten Proben aus sonstigen Überwachungsaufgaben

2.2.2 Untersuchungsergebnisse

Für jede untersuchte Probe erstellen die Sachverständigen der Abteilung 4 des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz eine Beurteilung. Diese sagt aus, ob ein Verstoß gegen lebensmittelrechtliche Bestimmungen der Verordnungen und Richtlinien der Europäischen Union oder des 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 Verbrauchertäuschung durch irreführende Kennzeichnung. Kapitel 5.2 enthält nach Warengruppen aufgeschlüsselte tabellarische Übersichten der Beanstandungsgründe der zur Untersuchung vorgelegten Proben.

Lebensmittel, Bedarfsgegenstände und kosmetische Mittel

Insgesamt wiesen 9 % der Lebensmittelproben und 9 % der Proben aus den Warengruppen Wein, Weinerzeugnisse und weinähnliche Getränke Mängel auf. Zudem wurden 7 % der Bedarfsgegenständeproben sowie 10 % der Kosmetikproben beanstandet. Der Großteil der Beanstandungen ist dabei erneut auf irreführende Angaben sowie sonstige Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften zurückzuführen. Damit kann eine gleichbleibende Beanstandungsquote bei den Lebensmittelproben (2021: 9 %) sowie eine verringerte Beanstandungsquote bei den Proben aus den Warengruppen Wein, Weinerzeugnisse und weinähnliche Getränke (2021: 13 %) festgestellt werden. Bei den Bedarfsgegenständen (2021: 4 %) sowie den Kosmetikproben (2021: 5 %) hat sich die Quote im Jahr 2022 hingegen fast verdoppelt. Grundsätzlich bewegt sich die Beanstandungsquote in allen oben genannten Produktkategorien jedoch im Schwankungsbereich der letzten Jahre.

Tabakerzeugnisse

Von den neun Tabakerzeugnissen, die im Auftrag Thüringens durch das Chemische und Veterinäruntersuchungsamt Sigmaringen untersucht und beurteilt wurden, waren alle neun Proben zu bemängeln (100 %). 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. Bei den überprüften Produkten handelte es sich einerseits um vier Nachfüllbehälter für E-Zigaretten. Beanstandet wurden u. a.:

- das Vorhandensein verbotener Inhaltsstoffe,
- die nicht leicht verständliche Angabe des Nikotingehaltes und der Nikotinabgabe pro Dosis,
- irreführende werbliche Information auf der Packung,
- die fehlende Angabe der Charge sowie
- das Fehlen des vorgeschriebenen Beipackzettels.

Des Weiteren wurden vier Proben von Wasserpfeifentabak untersucht und das Folgende beanstandet:

- Nachweis der unzulässigen Verwendung von Menthol, L-Carvon, Linalool und/oder Eukalyptol,
- irreführende werbliche Information auf der Packung,
- die vorgeschriebene Informationsbotschaft „Tabakrauch enthält über 70 Stoffe, die erwiesenermaßen krebserregend sind“ wurde nicht gemäß den gesetzlichen Vorgaben angebracht,
- der Wortlaut bzw. die Schriftart des Hinweises zur Rauchentwöhnung entspricht nicht den rechtlichen Vorgaben,
- der kombinierte Text-Bild-Warnhinweis nimmt weniger als die vorgeschriebenen 65% der vorgesehenen Flächen auf der Verpackung ein,
- der kombinierte Text-Bild-Warnhinweis wurde durch ein anderes Etikett teilweise verdeckt,
- die kombinierten Text-Bild-Warnhinweise wurden auf einer zylinderförmigen Packung entgegen der rechtlichen Anforderungen nicht im gleichen Abstand angebracht und
- die Schriftart des textlichen Warnhinweises entspricht nicht den rechtlichen Anforderungen.

Bei einer Probe Zigarren wurden die nachfolgenden Mängel festgestellt:

- der Warnhinweis „Rauchen ist tödlich“ wurde unzulässigerweise ergänzt,
- formelle Fehler im Rauchentwöhnungshinweis,
- die Breite des Rahmens betrug weniger als die vorgeschriebenen 3mm und
- der Text-Warnhinweis wurde nicht auf vorgeschriebenen Fläche der Verpackung angebracht.

Die hohe Beanstandungsquote bei den Tabakproben (2021: 64 %) ist, wie bereits im Vorjahr, 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 in Thüringen hergestellten Erzeugnissen

Von den zur Untersuchung vorgelegten, in Thüringen hergestellten Erzeugnissen wurden 10 % der Lebensmittel, 13 % der Erzeugnisse aus den Warengruppen Wein, Weinerzeugnisse und weinähnliche Getränke, 22 % der Kosmetikproben sowie 7 % der Bedarfsgegenstände und 100 % der Probe der Tabakerzeugnisse beanstandet. Die Beanstandungsquoten bewegen sich damit grundsätzlich ebenfalls im langjährigen Schwankungsbereich. Aus der folgenden Abbildung 14 wird die prozentuale Verteilung der Beanstandungsgründe der Proben von Erzeugnissen Thüringer Herstellungsbetriebe ersichtlich.

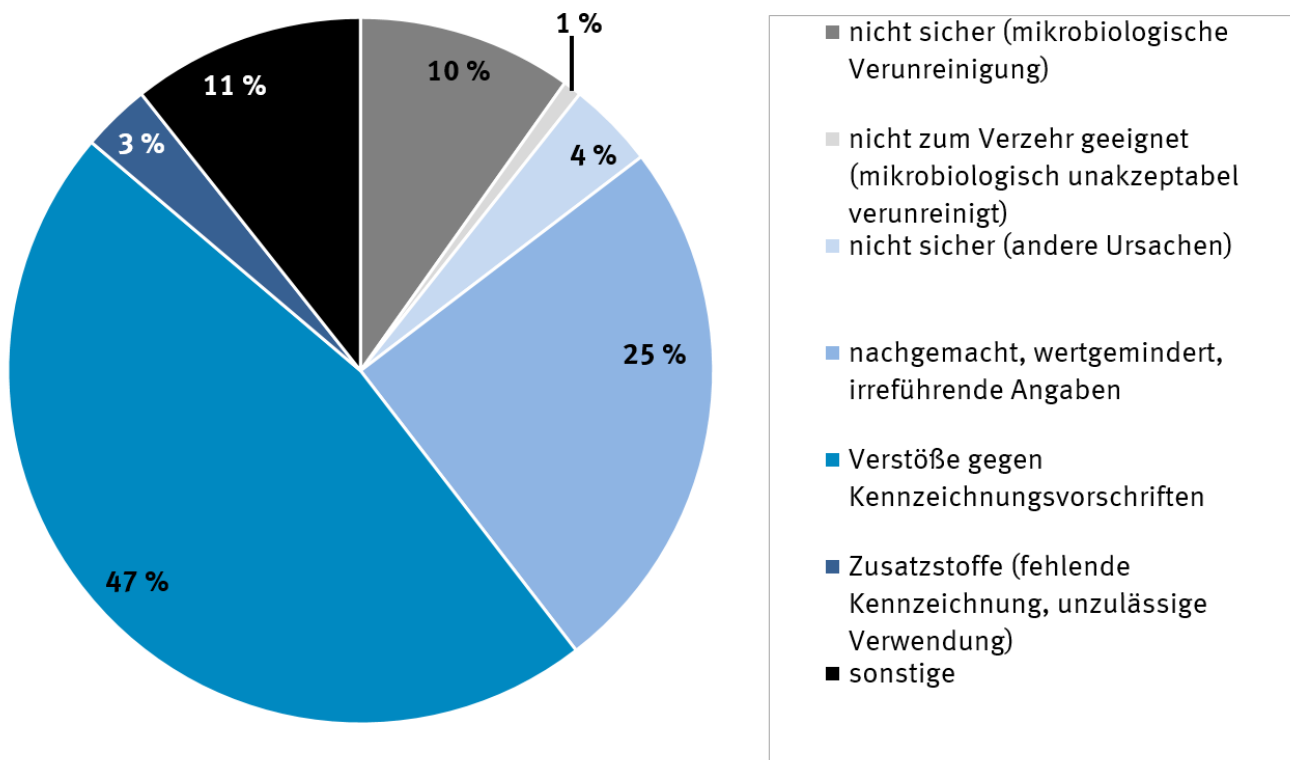


Abbildung 14: Häufigkeitsverteilung der Beanstandungsgründe bei Proben von Erzeugnissen Thüringer Herstellungsbetriebe im Jahr 2022

Beschwerdeproben

Verbraucher:innen haben im Berichtsjahr 64 Mal von der Möglichkeit Gebrauch gemacht, Produkte, bei denen der Verdacht einer Nichtkonformität vorlag, zur Untersuchung bei den Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämtern einzureichen. Diese sogenannten Beschwerdeproben sollten wegen der Gefahr eines nachträglichen Verderbens möglichst schnell und ggf. gekühlt übergeben werden. Die Untersuchung dieser Proben ist kostenlos, da die Begutachtung einem öffentlichen Interesse dient und so mögliche Gefahren für weitere Verbraucher:innen vermieden werden könnten. Voraussetzung einer sachgerechten Weiterverfolgung derartiger Proben ist, dass die Mängel nicht durch den Beschwerdeführer selbst verursacht wurden, wie zum Beispiel durch unsachgerechte Lagerung nach dem Einkauf. Die Beanstandungsquote bei den im Berichtsjahr eingereichten Beschwerdeproben betrug 25 % (16 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 bzw. gesundheitsgefährdend ist, sind die wahrscheinlichen sofortigen, kurzfristigen, langfristigen und kumulativen toxischen Auswirkungen des Lebensmittels auf die Gesundheit der Verbraucher:innen, der nachfolgenden Generationen sowie, falls das Lebensmittel für bestimmte Gruppen von Verbraucher:innen bestimmt ist, wo besondere gesundheitliche Empfindlichkeit bestehen, zu berücksichtigen.

Unter Berücksichtigung der vorgenannten Bedingungen mussten im Berichtsjahr nur elf Lebensmittelproben (0,2 %) als gesundheitsschädlich bzw. gesundheitsgefährdend beurteilt werden. Die ausschlaggebenden Mängel, deren Häufigkeit und deren prozentuale Verteilung sind in den nachfolgenden Tabellen bzw. Übersichten dargestellt und kurz erläutert:

Als gesundheitsschädlich bzw. gesundheitsgefährdend beanstandet wegen	Probenbezeichnung	Anzahl
Campylobacter spp.	Entenbrust Handelsklasse A, tiefgefroren, ohne Knochen mit Haut	1
Summe		1
Verotoxin-bildende <i>Escherichia coli</i> (VTEC)	Italienischer Kräuter-Schnittkäse aus Rohmilch	1
	Frischkäsezubereitung mit Bärlauch und Rohmilch	1
Summe		2
Salmonella spp.	Gehacktes vom Schwein, gewürzt	1
	Hackepeter	1
	Luftgetrocknete Mini-Salamis Classic	1
	Schweinehackfleisch, gewürzt	1
Summe		4
Listeria monocytogenes (> 100 KbE/g)	Oliven in Rapsöl	1
	Griechische geschwärzte Oliven	1
	Gehacktes vom Schwein, gewürzt	1
	Nudeln, vorgegart	1
Summe		4
	Gesamtsumme	11

Tabelle 4: Übersicht der im Jahr 2022 in Thüringen festgestellten gesundheitsschädlichen und gesundheitsgefährdenden Lebensmittelproben

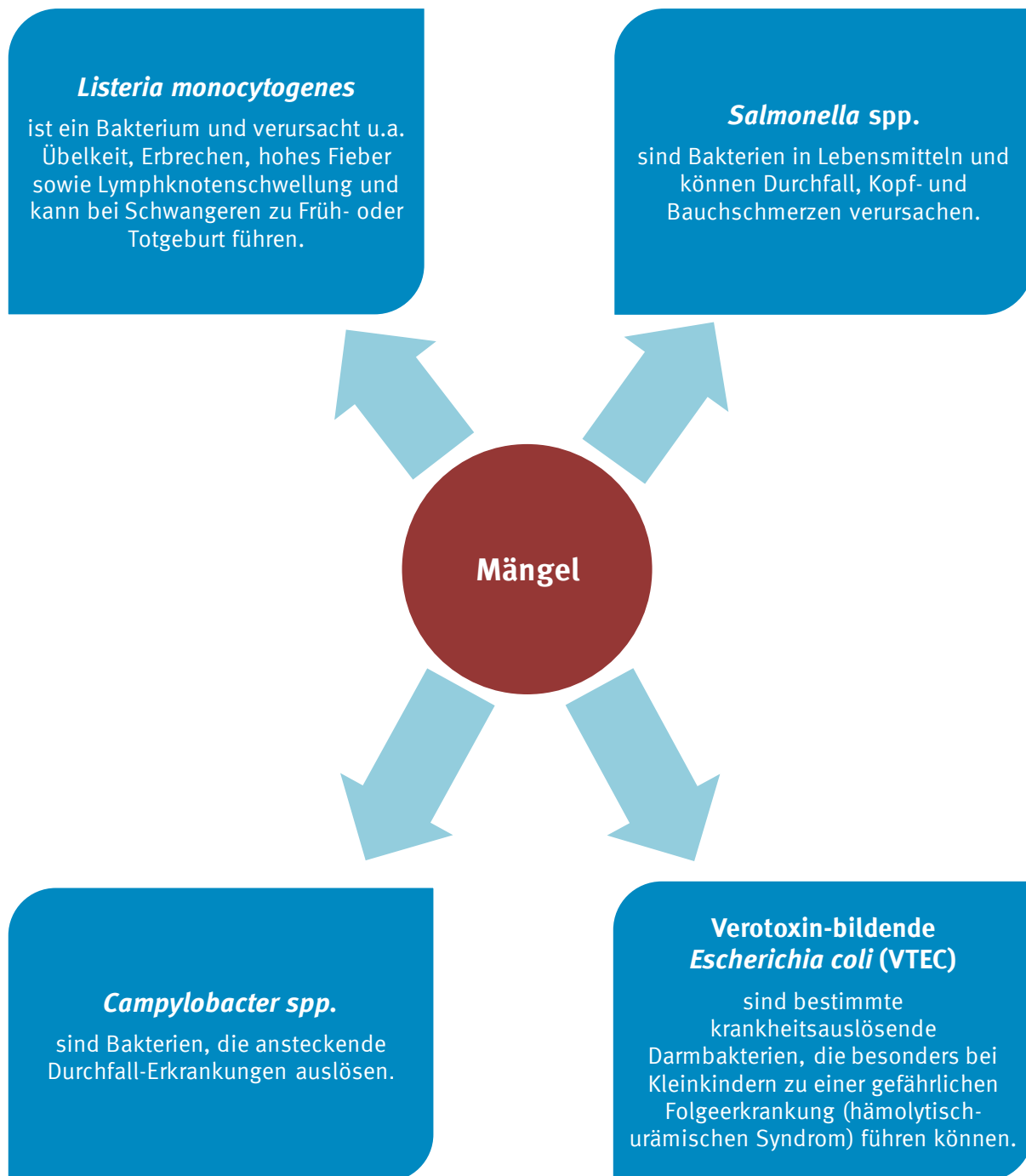


Abbildung 15: Beschreibung der im Berichtsjahr 2022 in Thüringen festgestellten Mängel

Bei allen im Berichtsjahr 2022 festgestellten Fällen waren mikrobiologische Mängel ursächlich für die Beurteilung als gesundheitsschädliches bzw. gesundheitsgefährdendes Lebensmittel. So konnten bei vier Proben *Salmonella* spp., bei einer Proben *Campylobacter* spp. sowie bei zwei Proben Verotoxin-bildende *Escherichia coli* festgestellt werden. Bei vier 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.

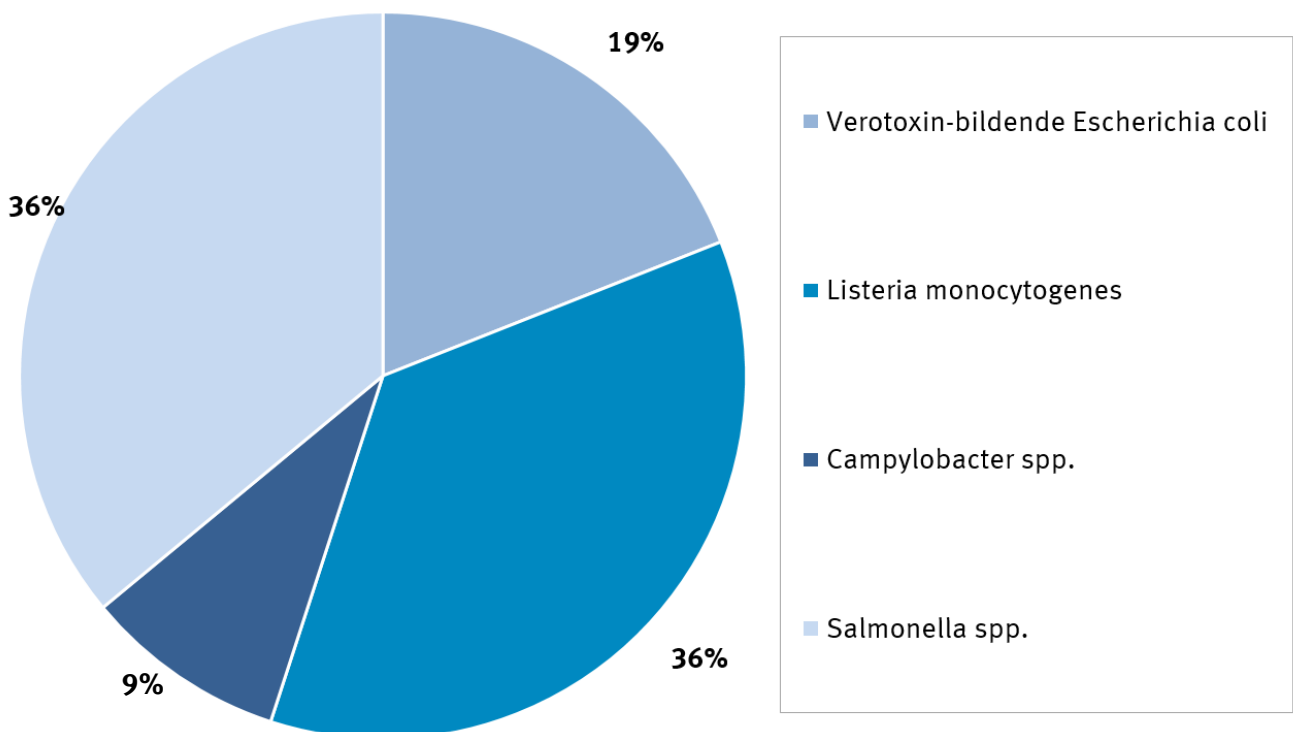


Abbildung 16: Ursachen für die gesundheitsschädlichen bzw. gesundheitsgefährdenden Lebensmittelproben im Jahr 2022

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 2022 waren 88 Lebensmittelproben (1,3 %) zum Verzehr nicht geeignet. Die häufigsten Ursachen waren neben Fremdkörpern, sensorische und/oder mikrobiologische Mängel.

2.3 Schwerpunkt- und Untersuchungsprogramme

2.3.1 Mikrobiologische Untersuchungen von Kopfsalaten im Rahmen des bundesweiten Zoonose-Monitorings

Zoonosen sind Krankheiten bzw. Infektionen, die auf natürlichem Weg zwischen Tieren und Menschen übertragen werden können. Eine wichtige Infektionsquelle für den Menschen stellen neben den Tieren auch mit entsprechenden Erregern kontaminierte Lebensmittel dar, wobei neben tierischen Erzeugnissen auch pflanzliche Lebensmittel (z. B. Kopfsalat) infrage kommen.⁶

Um das Vorkommen von Zoonoseerregern und deren Antibiotikaresistenz in Lebensmitteln einzuschätzen, wird jährlich bundesweit das sogenannte „Zoonosen-Monitoring“ durchgeführt. Dieses Untersuchungsprogramm wird vom Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) sowie dem Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) in Abstimmung mit den Bundesländern erstellt und berücksichtigt alle Stufen der Lebensmittelkette inklusive der Primärproduktion ⁶

Im Rahmen des Zoonose-Monitorings 2022 wurden im Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz 13 Proben „frischer, ganzer Kopfsalat“ untersucht. In der Mehrzahl der Fälle (77 %) handelte es sich um Proben aus dem Einzelhandel, seltener wurden die Proben bei Direktvermarktung (15 %) bzw. im Großhandel (7 %) entnommen. Alle Erzeugnisse stammten aus konventioneller Produktion (100 %).

Gemäß den Vorgaben des Zoonosen-Monitorings wurden die Proben auf die folgenden Zoonoseerreger untersucht:

- *Salmonella* spp.: qualitative Untersuchung
- **Extended-Spektrum beta-Lactamase-** und AmpC Beta-Lactamase-bildende *Escherichia coli* (ESBL/AmpC-bildende *E. coli*): qualitative Untersuchung
- präsumtive *Bacillus cereus*: quantitative Untersuchung

Salmonellen sind gramnegative, stäbchenförmige Bakterien. Eine Infektion des Menschen erfolgt in der Regel über kontaminierte Lebensmittel, im Einzelfall auch über den Kontakt mit infizierten Tieren oder Menschen. Die humane Salmonellose verläuft in der Regel mit dem Krankheitsbild einer Gastroenteritis.⁷

In allen untersuchten Proben waren *Salmonella* spp. nicht nachweisbar.

Bei **Extended-Spektrum beta-Lactamase- und AmpC Beta-Lactamase-bildenden *Escherichia (E.) coli*** handelt es sich um gramnegative Bakterien, die Enzyme gegen verschiedene Antibiotika bilden können und dadurch eine Resistenz (Unempfindlichkeit) gegen diese Arzneimittel

⁶ Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL), BVL-Report 17.3 Berichte zur Lebensmittelsicherheit, Zoonosen-Monitoring 2021

⁷ Robert Koch-Institut (RKI), Salmonellose, RKI-Ratgeber (Stand: 01.04.2016), https://www.rki.de/DE/Content/Infekt/EpidBull/Merkblaetter/Ratgeber_Salmonellose.html

aufweisen. Sie spielen eine zunehmende Rolle als Infektionserreger in Krankenhäusern (nosokomiale Infektionen).⁸

In den 13 untersuchten Proben waren in keiner Probe ESBL/AmpC-bildende *E. coli* nachweisbar.

Präsumtive *Bacillus (B.) cereus* ist ein Sammelbegriff für eine Gruppe von aktuell 17 eng verwandten Bakterienspezies, die nur anhand aufwändiger Laboruntersuchungen voneinander unterschieden werden können. Im Rahmen der routinemäßigen Untersuchung von Lebensmitteln wird daher nur der Gehalt an präsumtiven *B. cereus* ermittelt.⁹ Ist eine weitere Speziesbestimmung notwendig, wird ein Isolat zur Differenzierung an das Labor für Sporenbildner des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) eingesandt.

Präsumtive *B. cereus* zählen zu den grampositiven, sporenbildenden Bakterien und sind ubiquitär verbreitet. Die Sporen (Überdauerungsform) dieser Bakterien können z. B. über Erdbodenpartikel oder Staub in Lebensmittel gelangen und auch extreme Bedingungen wie Hitze oder Trockenheit lange überstehen. Meist ist eine anfängliche Verunreinigung von Lebensmitteln mit Sporen gering.



Abbildung 17: Blut-Agarplatte mit Kolonien von *Bacillus cereus*

⁸ Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR), Fragen und Antworten zu ESBL – und/oder AmpC-bildenden antibiotikaresistenten Keimen, aktualisierte FAQ des BfR vom 19. Januar 2015

⁹ Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR), *Bacillus cereus*-Bakterien in Lebensmitteln können Magen-Darm-Erkrankungen verursachen, aktualisierte Stellungnahme Nr. 048/2020 des BfR vom 30. Oktober 2020, DOI 10.17590/20190916-142347

Aufgrund der Fähigkeit unter bestimmten Umständen Toxine zu bilden, besitzt der Erreger große Bedeutung als Auslöser lebensmittelbedingter Erkrankungen.⁹

Zu Erkrankungen des Menschen kommt es in der Regel erst, wenn sich der Erreger z. B. durch unsachgemäße Lagerung der Lebensmittel auf hohe Keimzahlen vermehren kann und entweder im Lebensmittel oder im menschlichen Darm Toxine gebildet werden. In der Regel ist eine Bakterienzahl von mindestens 10^5 koloniebildenden Einheiten pro Gramm (KbE/g) notwendig, um solche Toxinmengen im Lebensmittel oder im Dünndarm zu bilden, die Krankheitssymptome auslösen.⁹ Es sind jedoch auch Krankheitsfälle bekannt, bei denen *B.-cereus*-Gehalte von nur 10^3 KbE/g im Lebensmittel nachgewiesen wurden.¹⁰

In drei (13%) der untersuchten Proben „frischer, ganzer Kopfsalat“ wurden Gehalte an präsumtiven *B. cereus* von größer 10^3 KbE/g ermittelt ($1,0 \times 10^4$ KbE/g, $1,5 \times 10^3$ KbE/g, $1,4 \times 10^3$ KbE/g) Die weitere Erregercharakterisierung (u. a. Speziesbestimmung innerhalb der *B.-cereus*-Gruppe) erfolgte im BfR. Die Untersuchung ergab, dass es sich bei zwei Kopfsalaten um eine Kontamination mit *B. thuringiensis*, in einem Fall um *B. mycooides* handelte. Die übrigen zehn Proben waren hinsichtlich ihres Gehaltes an präsumtiven *B. cereus* unauffällig.

Bei präsumtiven *B.-cereus*-Stämmen aus Tomaten, Rucola sowie Feld- und Pflücksalaten handelt es sich häufig um *B. thuringiensis*, welcher im Pflanzenbau als biologisches Insektizid zur Schädlingsbekämpfung eingesetzt wird. Die aus verschiedenen pflanzlichen Lebensmitteln isolierten *B.-thuringiensis*-Stämme weisen eine sehr hohe genetische Ähnlichkeit zu den *B.-thuringiensis*-Stämmen aus EU-zugelassenen Bio-Insektiziden auf.⁶ Zu hohen Keimgehalten dieser Spezies kann es u. a. bei Nichteinhaltung der Wartezeit nach dem Einsatz des Insektizides oder nicht bestimmungsgemäßem Gebrauch kommen.

Bislang existieren nur sehr wenige Fallberichte, die einen Zusammenhang zwischen dem Vorkommen von hohen *B.-thuringiensis*-gehalten in Lebensmitteln und Erkrankungen des Menschen berichten.¹⁰ Auch nach Kenntnis des BfR führten hohe Gehalte an *B.-thuringiensis*-Sporen in pflanzlichen Lebensmitteln bislang nicht zu vermehrten Erkrankungsfällen des Menschen.⁹

Der in einer Probe nachgewiesene *B. mycooides* besitzt bei der Körpertemperatur des Menschen nur eine eingeschränkte Vermehrungsfähigkeit und wurde bisher nicht mit lebensmittelbedingten Erkrankungen in Verbindung gebracht.⁹

Aus diesen Gründen musste keine der 13 untersuchten Proben beanstandet werden.

2.3.2 Ergebnisse der Untersuchung von Teewürsten handwerklicher Herstellungsbetriebe auf Leitsatzkonformität und Übereinstimmung mit der Verbrauchererwartung im Rahmen eines Thüringer Überwachungsschwerpunktes

Teewürste gehören zu den streichfähigen Rohwürsten. Mit dieser Bezeichnung wird eine entsprechende Verbrauchererwartung verbunden, die im Deutschen Lebensmittelbuch

¹⁰ European Food Safety Authority (EFSA), Risks for public health related to the presence of *Bacillus cereus* and other *Bacillus* spp. including *Bacillus thuringiensis* in foodstuffs, EFSA Journal 2016;14(7):4524, DOI: <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2016.4524>

niedergelegt ist. Das Deutsche Lebensmittelbuch ist nach § 15 Absatz 1 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) eine Sammlung von Leitsätzen, in denen Herstellung, Beschaffenheit oder sonstige Merkmale von Lebensmitteln, die für die Verkehrsfähigkeit der Lebensmittel von Bedeutung sind, beschrieben werden.¹¹

Unter der Leitsatznummer 2.4.1.2.1 der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse in der zuletzt geänderten Fassung vom 13.09.2022 ist die in Deutschland gültige Verkehrsauffassung für ein Produkt mit der Bezeichnung „Teewurst“ beschrieben. Es handelt sich um eine streichfähige Rohwurst, welche gereift, umgerötet und nur gering abgetrocknet ist. Damit ist sie nicht zur längeren Lagerung bestimmt. Die Streichfähigkeit wird durch freigesetztes Fett aus zerkleinertem Fettgewebe erzielt, welches die Fleischteilchen umhüllt. Eine „Teewurst“ kann fein zerkleinert oder grobkörnig in den Verkehr gebracht werden. In Abhängigkeit des Zerkleinerungsgrades sind Mindestgehalte an bindegewebsarmer Skelettmuskulatur vorgegeben, die anhand des bindegewebeiseiweißfreien Fleischeiweißes (BEFFE) und dessen relativem Anteil am gesamten Fleischeiweiß – dem bindegewebeiseiweißfreien Fleischeiweiß im Fleischeiweiß (BEFFE im FE) – bemessen werden. Weiterhin sollen auch bei ausreichendem Anteil an Skelettmuskulatur, gemessen an BEFFE und BEFFE im FE, sowohl das Verhältnis von Fett zu Fleischeiweiß (Fett-Eiweiß-Quotient) als auch das Verhältnis von Wasser zu Fleischeiweiß (Wasser-Eiweiß-Quotient) nicht über das herkömmliche Maß hinausgehen (Leitsatznummer 1.3.1).¹² Im Rahmen der Beurteilungskriterien für Fleischerzeugnisse mit größerer Marktbedeutung wurde das akzeptable Maß der genannten Quotienten für verschiedene Fleischerzeugnisse durch Sachverständige festgelegt.¹³

Im Hinblick auf die Beschreibung in den genannten Beurteilungshilfen handelt es sich bei einer „Teewurst“ um das hochwertigste Erzeugnis unter den in den Leitsätzen beschriebenen streichfähigen Rohwürsten.

Im Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz wurde daher im Jahr 2022 ein Überwachungsschwerpunkt durchgeführt, der die Übereinstimmung der Qualität und Beschaffenheit handwerklich hergestellter „Teewurst“ in Bezug auf die Verbrauchererwartung erfassen sollte. Hierfür wurden aus den Thüringer Landkreisen und kreisfreien Städten entsprechende amtliche Proben angefordert. Es handelte sich ausnahmslos um unverpackte Ware, die in loser Ausgabe im Bedienungsvorverkauf in den Verkehr gebracht wurde.

Im Ergebnis entsprachen von 21 untersuchten Proben lediglich 14 Proben (67 %) der Verkehrsauffassung für ein Erzeugnis mit der Bezeichnung „Teewurst“. Ein nicht unwesentlicher Anteil der untersuchten Erzeugnisse blieb somit hinter der zugehörigen Verbrauchererwartung zurück. Im Einzelnen wurden folgende Mängel festgestellt:

- Keines der sieben von der Verkehrsauffassung abweichenden Erzeugnisse erreichte die nach den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse vorgegebenen Anteile an

¹¹ Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch – LFGB) in der Fassung der Bekanntmachung vom 15. September 2021 (BGBl. I S. 4253, ber. 2022 S. 28), zuletzt geändert durch Art. 2 Abs. 6 G zur Modernisierung des Verkündungs- und Bekanntmachungswesens vom 20.12.2022 (BGBl. I S. 2752)

¹² Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse Neufassung vom 14.04.2022 (BAnz AT 28.07.2022 B1, GMBI 29-30/2022 S. 657-703), zuletzt geändert durch die Bekanntmachung vom 13.09.2022 (BAnz AT 04.10.2022 B3, GMBI 36/2022, S. 825)

¹³ Beurteilungskriterien für Fleischerzeugnisse mit größerer Marktbedeutung für das gesamte Bundesgebiet und für Fleischerzeugnisse mit regionaler Bedeutung, zusammengestellt von der Lebensmittelchemischen Gesellschaft, Fachgruppe der Gesellschaft Deutscher Chemiker, Arbeitsgruppe Fleischwaren. 5. grundlegend überarbeitete und erweiterte Neufassung vom 15.11.2016, korrigierte Fassung vom 28.03.2017, angepasst an die Nummerierung der Neufassung der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse vom 14.04.2022

bindegewebsarmer Skelettmuskulatur, absolut oder im Verhältnis zum gesamten Fleischeiweiß.

- Sechs dieser sieben Proben wiesen zudem einen überhöhten Fettgehalt, gemessen am Fett-Eiweiß-Quotienten, auf.
- Bei einer der auffälligen Proben lag neben dem zu geringen Fleischeiweißanteil sowohl der Fett- als auch der Wasser-Eiweiß-Quotient über dem herkömmlichen Maß.

Eine Abweichung von der mit der Bezeichnung des Erzeugnisses verbundenen Verkehrsauffassung stellt, unabhängig von der Anzahl der abweichenden Kriterien, eine Täuschung der Verbraucher:innen über die Identität und die Zusammensetzung des Lebensmittels dar. Somit wurde ein Drittel der im Rahmen dieses Untersuchungsschwerpunktes eingesandten Proben als irreführend im Sinne des Artikels 7 Absatz 1 Buchstabe a der Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) beurteilt.¹⁴

2.3.3 Aluminium in Fruchtsäften

Das Leichtmetall Aluminium ist das dritthäufigste chemische Element der Erde und das häufigste in der Erdkruste. Die Aufnahme durch den Menschen erfolgt hauptsächlich über die Ernährung. In Lebensmitteln kann Aluminium teilweise einen natürlichen Ursprung haben. Nennenswerte Aluminiumgehalte weisen dabei Getreide und Getreideprodukte (z. B. Backwaren), Gemüse (z. B. Pilze, Spinat, Salat und Rettich), Getränke (z. B. Tee und Kakao) und Gewürze (z. B. Paprikapulver) auf. Des Weiteren kann Aluminium aus aluminiumhaltigen Lebensmittelzusatzstoffen sowie aluminiumhaltigen Bedarfsgegenständen mit Lebensmittelkontakt (z. B. Geschirr, Töpfe, Pfannen und Lebensmittelverpackungen) oder kosmetischen Mitteln, wie aluminiumhaltige Antitranspirantien, Sonnencremes, dekorative Kosmetik (z. B. Lippenstifte) und aufhellende Zahnpasten, stammen.

Aluminium besitzt bei kurzzeitiger Aufnahme über die Nahrung ein geringes gesundheitliches Risiko und wird bei gesunden Menschen größtenteils über die Niere ausgeschieden. Bei Menschen mit Nierenerkrankungen kann die Ausscheidung jedoch ungenügend sein, so dass eine Anreicherung von Aluminium im Körper begünstigt wird. Doch auch bei gesunden Menschen kann Aluminium in Folge einer langfristig erhöhten Aufnahme negative Effekte im Körper hervorrufen. Mögliche Risiken einer zu hohen Aluminiumaufnahme können brüchige Knochen, Anämie und Hirnschädigungen sein. Durch die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) wurde daher für die lebenslange Aufnahme von Aluminium eine wöchentliche Aufnahmemenge von 1 Milligramm (mg) je Kilogramm Körpergewicht als gesundheitlich unbedenklich abgeleitet.

In den 2000er Jahren wurden erhöhte Aluminiumgehalte insbesondere in Apfelsäften nachgewiesen. Ursächlich hierfür war eine unsachgemäße Lagerung von Säften in veralteten, unbeschichteten Aluminiumbehältern, vornehmlich in kleineren Herstellungsbetrieben. Aufgrund des hohen Säuregehalts von Fruchtsäften wurde Aluminium aus den Behältern herausgelöst und ging somit in den Saft über. Nach Angaben des Verbandes der deutschen

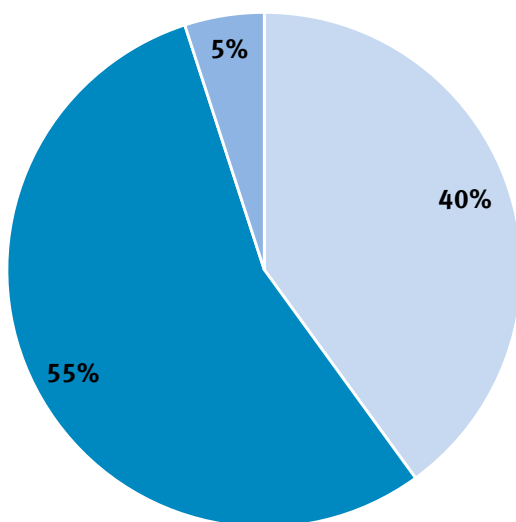
¹⁴ Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (LMIV), zuletzt geändert durch Art. 33 ÄndVO (EU) 2015/2283 vom 25.11.2015 (ABl. Nr. L 327 S. 1)

Fruchtsaft-Industrie e.V. lag der deutsche Pro-Kopf-Konsum von Fruchtsaft und -nektar im Jahr 2021 bei 28,5 Litern. Damit sind die deutschen Verbraucher:innen weltweit Spitzenreiter im Fruchtsaftkonsum. Daher wurde im Zuge des bundesweiten Überwachungsplans (BÜp) das breit gefächerte Angebot für Fruchtsäfte von inländischen Erzeugern, Produkten aus anderen Mitgliedsstaaten sowie aus Drittländern auf Aluminium untersucht.

Für Aluminium in Fruchtsäften existiert derzeit kein gesetzlich vorgeschriebener Grenzwert. Laut Anlage 7 der Weinverordnung ist jedoch für Aluminium in Wein ein Grenzwert von 8 mg/l festgelegt. Aufgrund einer vergleichbaren Technologie (chemische Produkteigenschaften, Geräte) kann dieser für eine Beurteilung herangezogen werden. Zudem vertritt der Arbeitskreis lebensmittelchemischer Sachverständiger der Bundesländer und des Bundesamts für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS) die Auffassung, dass Werte über 8 mg Aluminium je Liter Fruchtsaft als technisch vermeidbar anzusehen sind und damit als inakzeptabel kontaminiert im Sinne von Art. 14 Abs. 2 Buchstabe. b) in Verbindung mit Abs. 5 der Verordnung Nr. (EG) 178/2002 zu beurteilen sind.¹⁵



Abbildung 18: Fruchtsaftproben



- Proben mit Gehalten < 0,2 mg/l
- Proben mit Gehalten $0,2 \text{ mg/l} \leq x < 1,5 \text{ mg/l}$
- Proben mit Gehalten $\geq 1,5 \text{ mg/l}$

Abbildung 19: Übersicht der Untersuchungsergebnisse von Aluminium in Fruchtsäften, die im Jahr 2022 in Thüringen hergestellt wurden

Im Berichtsjahr 2022 wurden 20 Fruchtsaftproben auf ihren Aluminiumgehalt überprüft. Mehr als ein Drittel der Proben stammten aus regionalen Mostereien. Alle Proben wiesen

Aluminiumgehalte von deutlich unter 8 mg/l auf und zogen keine Beanstandung nach sich (siehe Abbildung 19). Die Ergebnisse bestätigen zudem, dass der Beurteilungswert für Aluminium in Fruchtsäften bei einer guten Herstellungspraxis deutlich unterschritten werden kann. Im Sinne des Verbraucherschutzes werden auch in den nächsten Jahren Fruchtsäfte, insbesondere von kleinen Herstellungsbetrieben, auf Aluminium untersucht.

2.3.4 Bitterstoffgehalt von Pilsbieren

Die Geschichte des Pilsbieres (kurz Pils) hat ihren Ursprung in der böhmischen Stadt Pilsen. Im Jahr 1842 braute Josef Groll den ersten Sud Bier mit einer hellen Farbe und einer besonderen Hopfennote.¹⁶ Nach Angaben des Brauerbundes ist das Pils seit vielen Jahren mit einem Anteil von etwa 70 % am gesamten Bierausstoß die beliebteste Biersorte der Deutschen. Pils ist die Verkehrsbezeichnung für ein aus Gerstenmalz hergestelltes untergäriges, helles, hopfenbetontes Vollbier. Die Stammwürze eines Pils liegt zwischen 11 und 12 % und der Alkoholgehalt bei 4 bis 5 Volumenprozent. Im Unterschied zu anderen untergärig gebrauten Bieren (z. B. Export) ist das Pils stärker gehopft. Die vom Hopfen eingebrachten Bitterstoffe (α -Säuren) werden während des Brauprozesses in die iso- α -Säuren umgewandelt, die zur typischen Bitterkeit der Pilsener Biere beitragen.



In den letzten Jahren lässt sich der Trend zu schwächer gehopften und somit weniger bitteren Erzeugnissen feststellen. Bei zu schwach gehopften Erzeugnissen ist jedoch zu prüfen, inwieweit die Bezeichnung Pils nicht irreführend ist. Bei einem Pils wurde nach allgemeiner Sachverständigenmeinung bisher ein Bitterstoffgehalt von 30 Bittereinheiten (BE) erwartet. Untersuchungen zeigten jedoch, dass der Bitterstoffgehalt von Pilsbieren in den letzten Jahren abnimmt. Der Arbeitskreis der Lebensmittelchemischen Sachverständigen der Länder (ALS) beschäftigte sich daher mit diesem Sachverhalt und fasste den Beschluss, dass unter „Pils“, „Pils-Bier“ oder „Pilsener“ üblicherweise ein helles, untergäriges Vollbier mit ausgeprägtem Hopfencharakter verstanden wird. Der Mindestwert an Bittereinheiten bei diesen Bieren beträgt 25 BE. Dies gilt abzüglich der Messunsicherheit, die sich

Abbildung 20: Symbolbild Pilsbier aus der für die Bestimmung der Bittereinheiten verwendeten Analysenmethode ergibt. Zusätzlich muss ein ausgeprägter Hopfencharakter bzw. eine Hopfenbittere im Geruch und Geschmack wahrnehmbar sein. Bei dieser Betrachtung bleiben die Pils-Biere unberührt, die durch eine geschützte geografische Angabe angezeigt sind.¹⁷

Einen Schwerpunkt der Untersuchungen in diesem Jahr bildete aus diesen Gründen die Bestimmung der Bittereinheiten von Pilsbieren. Der Bitterstoffgehalt eines Bieres wird durch sensorische Untersuchungen und chemisch-analytisch mittels

¹⁶ Brauwelt Nr. 46-47 (2006) Autor: Dr. Lachenmeier, Chem. und Veterinäruntersuchungsamt (CVUA) Karlsruhe

¹⁷ Journal of Consumer Protection and Food Safety 118. ALS-Sitzung. J Consum Prot Food Saf (2022)

Hochleistungsflüssigkeitschromatographie bestimmt. Im Untersuchungszeitraum waren von den 17 untersuchten Pilsbieren vier aufgrund des Bitterstoffgehaltes als irreführend zu beanstanden. Derartige zu schwach gehopfte Biere ohne charakteristischen Bittergeschmack können nicht als Pils bezeichnet werden. In diesen Fällen stellt die Bezeichnung Pils eine Irreführung des Verbrauchers dar. Für diese Erzeugnisse muss eine andere Bezeichnung gewählt werden.

Über alle Biersorten hinweg wurden im Berichtsjahr 2022 insgesamt 65 Bierproben untersucht. Neun dieser Proben waren zu beanstanden.

2.3.5 Untersuchung von Hühnereiern aus Thüringer Erzeugung auf Dioxine, Furane und dioxinähnliche PCB

Zur Stoffklasse der Dioxine gehören 75 polychlorierte Dibenzo-p-dioxine und 135 polychlorierte Dibenzofurane. Dioxine können als unerwünschte Nebenprodukte bei chemischen Prozessen in der Chlorchemie und bei allen Verbrennungsprozessen in Anwesenheit von Chlor und organischem Kohlenstoff entstehen. Quellen sind unter anderem Sinteranlagen, Kraftwerke, Betriebe der Metallproduktion und Kleinf Feuerungsanlagen. Auch wenn Dioxine nie gezielt technisch hergestellt wurden, sind sie ubiquitär in der Umwelt vorhanden.

Zu den polychlorierten Biphenylenen (PCB) gehören 209 chlorierte Substanzen, von denen einige auf Grund ihrer chemischen Struktur dioxinähnliche Eigenschaften aufweisen. PCB wurden in der Vergangenheit in großen Mengen in technischen Produkten, wie Transformatoren, elektrischen Kondensatoren und Hydraulikanlagen, eingesetzt. Die nicht brennbaren, nichtleitenden zähen Flüssigkeiten fanden nicht nur als Isoliermittel, sondern auch als Weichmacher in Lacken Anwendung. Die



Abbildung 21: Symbolbild Eier

Produktion, der Vertrieb und die Verwendung von PCB sind seit 1989 verboten. Durch zahlreiche Maßnahmen konnte die Emission von 1990 bis 2004 um mehr als 90 % gesenkt werden. Dennoch sind Dioxine und PCB in der Umwelt überall verteilt und werden nur sehr langsam abgebaut.

Einige Vertreter dieser unerwünschten Stoffe sind besonders toxisch und können sich auf Grund ihrer Persistenz und guten Fettlöslichkeit im Fettgewebe von Tieren und Menschen anreichern. Der Mensch nimmt diese Substanzen hauptsächlich über fetthaltige Nahrung tierischen Ursprungs, wie Milch, Eier oder Fleisch, auf. Das Ziel des gesundheitlichen Verbraucherschutzes ist es, die lebensmittelbedingte Dioxin- und PCB- Belastung des Menschen weiter zu senken.

Im Jahr 2022 wurden Thüringer Erzeugerbetriebe mit einem Bestand von mehr als 350 Hühnern beprobt. Die Veterinär- und Lebensmitteluntersuchungsämtern entnahmen in diesen Betrieben

zehn Ei-Proben, die im Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz registriert und im Landeslabor Berlin-Brandenburg auf Rückstände von Dioxinen, Furanen und dioxinähnlichen PCB untersucht wurden. Die Auswertung der Analyseergebnisse erfolgte in der Abteilung 4 des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz. Alle untersuchten Proben waren ohne Beanstandung. Die in diesem Zusammenhang ermittelten WHO-Toxizitätsäquivalente der oben genannten Substanzen lagen weit unter den für Hühnereier in der Verordnung (EU) 2015/704 festgelegten Höchstgehalten.

2.3.6 Verbotene Weichmacher in Schuhen aus Kunstleder oder anderen Kunststoffen

Für bestimmte Weichmacher, speziell Ester der o-Phthalsäure (1,2-Benzoldicarbonsäure), gelten seit vielen Jahren Beschränkungen für ihre Verwendung in Spielzeug. Durch die Verordnung (EU) 2018/2005 der Kommission zur Änderung von Nummer 51 des Anhangs XVII der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 (REACH) wurde die Beschränkung von

- Bis(2-ethylhexyl)phthalat (DEHP),
- Dibutylphthalat (DBP),
- Benzylbutylphthalat (BBP) und
- Diisobutylphthalat (DIBP)

auf Erzeugnisse im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 und somit auf Verbraucherprodukte insgesamt erweitert. Ausnahmen gelten für bestimmte industrielle Anwendungen. Erzeugnisse, welche die genannten Weichmacher enthalten, dürfen seit dem 8. Juli 2020 nicht mehr in Verkehr gebracht werden, wenn die Konzentration eines oder die Kombination mehrerer der genannten Phthalate mindestens 0,1 Gewichtsprozent (Gew-%) eines im Erzeugnis enthaltenen weichmacherhaltigen Materials ausmacht. Der Gehalt von 0,1 Gew-% entspricht einer Menge von 1 Gramm (g) Substanz je Kilogramm (kg) des weichmacherhaltigen Materials.

Zudem trat mit der Verordnung (EU) 2018/1513 der Kommission zur Änderung von Anhang XVII der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 (REACH) ein Verbot für bestimmte Stoffe in Verbrauchererzeugnissen in Kraft. Das Verbot betrifft:

- Kleidung oder damit in Bezug stehendes Zubehör,
- andere Textilien, die bei normaler oder vernünftigerweise vorhersehbarer Verwendung in einem ähnlichen Maße wie Kleidung mit der menschlichen Haut in Berührung kommen sowie
- Schuhwaren.

Demnach dürfen die folgenden o-Phthalsäureester nicht in den genannten Erzeugnissen für Verbraucher vorhanden sein:

- Bis(2-methoxyethyl)phthalat,
- Diisopentylphthalat,
- Di-n-pentylphthalat sowie
- Di-n-hexylphthalat.

Für diese Stoffe gilt eine Konzentrationsgrenze von 1 g/kg – einzeln oder in Kombination mit anderen Phthalaten in diesem Eintrag oder in anderen Einträgen in Anhang XVII, die in Anhang VI Teil 3 der Verordnung (EG) Nr. 1272/2008 in eine der Gefahrenklassen Karzinogenität, Keimzellmutagenität oder Reproduktionstoxizität der Kategorie 1A oder 1B eingestuft sind.

Somit gilt für alle zuvor aufgeführten Stoffe ein Summengrenzwert von 1 g/kg im hier betrachteten Verbraucherprodukt Schuhware. Aus 15 zur Untersuchung vorgelegten Schuhen aus Kunststoffmaterialien wurden 19 Teilproben auf das Vorhandensein von Weichmachern geprüft. Eine Probe musste wegen der Überschreitung des Grenzwertes für DIBP beanstandet werden. Das Obermaterial dieses Schuhs enthielt 379 g DIBP je kg Kunststoffmaterial (entspricht 37,9 Gew %). In vier weiteren Schuhen waren BBP, DEHP und DBP in nicht zu bemängelnder Höhe bestimmbar. Eine Probe enthielt Di-n-decylphthalat, welches jedoch nicht unter die Beschränkungen fällt. Die übrigen Proben waren unauffällig.



Abbildung 22: Symbolbild Schuhe

2.3.7 Prüfung von Textilien auf den Gehalt an umweltschädlichen Nonylphenoethoxylaten

Nonylphenoethoxylate (NPEO) sind Ether und werden durch Polyaddition von Ethylenoxid an Nonylphenol hergestellt. Bei den technisch eingesetzten NPEO handelt es sich um Gemische von Verbindungen mit unterschiedlich langer Epoxy-Seitenkette, wobei auch die Verteilung der Einzelkomponenten je nach Herstellung variieren kann.

Als nichtionische Tenside finden NPEO in der Funktion als Reinigungsmittel in der Industrie Verwendung; in der Textilindustrie zum Beispiel als Hilfsmittel beim Färben. Nach der Fertigstellung der Textilerzeugnisse verbleiben Rest der Tenside im Produkt und können bei weiteren Wäschen im Haushalt freigesetzt werden und so ins Abwasser gelangen. Sie sind in der Umwelt schwer abbaubar, reichern sich im Sediment an und wurden in Wasserorganismen nachgewiesen. Sie stehen im Verdacht eine endokrine Wirkung zu haben und so nachteilig auf die Umwelt zu wirken. Seit 1986 gibt es daher verschiedene Maßnahmen der Industrie in Deutschland bzw. in der EU, um auf Alkylphenoethoxylate in Reinigungsmitteln bzw. Flockmitteln in Kläranlagen zu verzichten, was sich laut Untersuchungen der Umweltprobenbank des Bundes positiv auf den Gehalt an diesen Stoffen in der Umwelt ausgewirkt hat.

Mit der Verordnung (EU) 2016/26 der Kommission zur Änderung des Anhangs XVII der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 (REACH) wurde auf der Basis wissenschaftlicher Untersuchungen eine Gesetzesänderung erlassen. Durch die Änderung wurde das

Inverkehrbringen von in Wasser waschbaren Textilerzeugnissen nach dem 03. Februar 2021 untersagt, falls in diesen Nonylphenol oder NPEO in Konzentrationen von ≥ 100 mg/kg enthalten sind.



Abbildung 23: Symbolbild gefärbte Textilien

Im Berichtszeitraum sind 50 Proben der Analytik auf das Vorhandensein von NPEO unterzogen worden, darunter:

- 8 Proben Handtücher,
- 6 Proben Tücher bzw. Schals,
- 10 Proben Kinderjeans,
- 12 Proben Mittelbekleidung (Hemden und Blusen) sowie
- 14 Proben aus Kinderkostümen (6 Kostüme mit 14 Einzelmaterialien).

In sieben Proben waren NPEO bestimmbar. Der höchste ermittelte Wert betrug 50,2 Milligramm (mg) NPEO je Kilogramm (kg) Textilmaterial. In dieser Probe wurde demnach der Grenzwert zu 50% ausgeschöpft. Die übrigen Werte bewegten sich im Bereich zwischen 10 und 15 mg NPEO je kg Textilmaterial. 12 weitere Proben wiesen Gehalte für NPEO auf, die unter der Bestimmungsgrenze von 8 mg NPEO je kg Textilmaterial lagen. In den übrigen 31 Proben waren NPEO bei einer Nachweisgrenze von 2 mg NPEO je kg Textilmaterial nicht nachweisbar.

Damit ist festzustellen, dass bei keiner der im Jahr 2022 untersuchten Proben der Grenzwert von 100 mg NPEO je kg Textilmaterial überschritten wurde. Die Untersuchungen werden im Jahr 2023 fortgesetzt und auf andere Warengruppen erweitert. Außerdem wird das Analysenverfahren um die Prüfung auf weitere Alkylphenoethoxylate, zunächst die Octylphenoethoxylate, erweitert.

2.4 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 länger andauernden Störungen im Ablauf des Schlachtprozesses oder bei der Schlachtung eines Tieres, bei dem die Schlachttieruntersuchung nicht durchgeführt werden konnte, findet eine Bakteriologische Fleischuntersuchung statt. Der Umfang und der Ablauf dieses Untersuchungsverfahrens ist in der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift Lebensmittelhygiene gesetzlich festgelegt.

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

In Thüringen wird die BU durch das Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz und den Fachdienst Veterinär- und Lebensmittelüberwachung des Landkreises Altenburger Land am Schlachtbetrieb Altenburg durchgeführt. Im Jahr 2022 wurden an beiden Standorten insgesamt 1.519 Schlachtkörper einer BU unterzogen, davon zwei Schweine, 1.516 Rinder und ein Kalb.

Bei den untersuchten Schweine-Schlachtkörpern wurden Infektionen mit *Trueperella pyogenes*, *Clostridium perfringens* und *Streptococcus* spp. festgestellt. Bei drei Rinder-Schlachtkörpern konnten Salmonellen unterschiedlicher Serovare nachgewiesen werden.

Bei der Hemmstoffuntersuchung im Rahmen der BU gelang der Nachweis von Antibiotika bei elf Schlachtkörpern vom Rind, bei denen in zwei Fällen die zulässige Rückstandshöchstmenge – einmal für Benzylpenicillin und einmal für Tetracyclin – überschritten wurde. 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.

2.5 Weitere Tätigkeiten mit Bezug zur amtlichen Untersuchung

Neben den vorgenannten Tätigkeiten gehören zum Arbeitsfeld der Sachverständigen der Abteilung 4 des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz weiterhin die Erarbeitung von Stellungnahmen zu fachlichen und lebensmittelrechtlichen Fragestellungen sowie die Mitwirkung in verschiedenen Ausschüssen, Kommissionen, Arbeitsgruppen und anderen Fachgremien gemäß der nachfolgenden Tabelle.

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

Tabelle 5: Liste der Ausschüsse, Kommissionen und Arbeitsgruppen, in welchen Abteilung 4 des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz mitwirkt

Überdies absolvieren in der Abteilung 4 Lebensmittelchemiker:innen das 2. Staatsexamen. Lebensmittelkontrolleur:innen sowie Amtstierärzt:innen führen hier Praktika im Rahmen ihrer Ausbildung durch.

3 Lebensmittelbedingte Erkrankungsgeschehen

Im Jahr 2022 ermittelten die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter sowie die Gesundheitsämter in insgesamt 420 Erkrankungsgeschehen mit 3805 erkrankten Personen, bei denen der Verdacht eines Zusammenhangs mit dem Verzehr von Lebensmitteln bestand. Im Vergleich hierzu wurden im Jahr 2021 insgesamt 364 Erkrankungsgeschehen mit 4.034 erkrankten Personen detektiert. Im Rahmen der Ermittlungen zu den Erkrankungsgeschehen erfolgten unter anderem Kontrollen in Einrichtungen, die von Groß- bzw. Gemeinschaftsküchen sowie von Catering-Unternehmen mit Essen versorgt wurden, in Gaststätten, Kindertagesstätten, Seniorenheimen sowie in Fleischereien.



Abbildung 24: Symbolbild lebensmittelbedingte Erkrankung

Häufige Krankheitssymptome, die mit einer Lebensmittelinfektion einhergehen, sind Durchfall, Bauchschmerzen und gelegentlich Erbrechen und leichtes Fieber. Häufig klingen die Beschwerden nach mehreren Tagen von selbst wieder ab. Säuglinge, Kleinkinder, Senioren und Menschen mit geschwächtem Abwehrsystem können als vulnerable Gruppen teilweise schwerere Krankheitsverläufe entwickeln. Personen, die dieses 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 nicht sinnvoll. Häufige Lebensmittelinfektionserreger mit Magen-Darm-Beschwerden sind u. a. *Salmonella* spp., *Campylobacter* spp., *Yersinia* spp., Noroviren, Rotaviren und Adenoviren.

Fünf familiäre Erkrankungen mit insgesamt 22 Erkrankten waren auf Infektionen durch Bakterien der Gattung *Salmonella* zurückzuführen. Zwei der Geschehen waren möglicherweise mit dem Verzehr von Döner verbunden, eine Erkrankung mit dem Verzehr von rohem Ei. Amtliche Maßnahmen wurden ergriffen, u. a. wurde den Salmonellen-ausscheidenden Mitarbeitenden eines Lebensmittelunternehmens ein Tätigkeitsverbot ausgesprochen.

Fünf familiäre Erkrankungen mit insgesamt 13 Erkrankten waren auf bakterielle Infektionen durch *Campylobacter* spp. zurückzuführen.

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

Mit 152 Erkrankungen war die Mehrzahl der Erkrankungen wie im Vorjahr auf Noroviren zurückzuführen. Dabei war folgendes Einzelgeschehen besonders auffällig:

Im einem Landkreis litten 86 Personen nach dem Besuch einer Gaststätte an Magen-Darm-Erkrankungen. Das zuständige Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt führte eine lebensmittelhygienische Kontrolle mit anschließender Probenahme (Verdachtsproben) von infrage kommenden Lebensmitteln und der Umgebung durch. Auf Grundlage der Untersuchungsergebnisse wurden anschließend durch das zuständige Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt geeignete Maßnahmen zum Schutz der Verbraucher:innen ergriffen und angeordnet. Ferner sprach das zuständige Gesundheitsamt nach Untersuchung von Stuhlproben des Betriebspersonals ein Beschäftigungsverbot für positiv getestetes Personal aus.

4 Zusammenfassung

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

Hierzu kontrollierten die Mitarbeiter:innen der Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter im Jahr 2022 insgesamt 12.562 Betriebe und führten in diesen Betrieben 23.498 Kontrollen durch. Bei diesen Kontrollen wurden in 964 Betrieben Mängel festgestellt. Am häufigsten wurde gegen Bestimmungen der allgemeinen Betriebshygiene, einschließlich der Durchführung betrieblicher Eigenkontrollen, verstoßen.

In diesem Zusammenhang erließen die unteren Lebensmittelüberwachungsbehörden 765 Verfügungen zur Beseitigung von Verstößen. In 13 Fällen mussten Betriebe vorübergehend geschlossen werden. Festgestellte Mängel wurden zudem mit 161 Bußgeldverfahren geahndet und in 28 Fällen wurde Strafanzeige erstattet.

Durch das Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz wurden im Berichtsjahr 2022 insgesamt 6.849 Lebensmittelproben, inklusive der Erzeugnisse aus den Warengruppen Wein, Weinerzeugnisse und weinähnliche Getränke, 203 Proben von kosmetischen Mitteln und 480 Proben von Bedarfsgegenständen sowie neun Proben von Tabakerzeugnissen untersucht bzw. beurteilt. Davon stammten 3.626 Proben von Thüringer Herstellungsbetrieben.

Mängel mussten bei 9 % der Lebensmittelproben festgestellt werden. Zudem wurden 100 % der Tabakproben, 7 % der Bedarfsgegenständeprouben sowie 10 % der Kosmetikproben beanstandet. Im Vorjahr war dies bei 9 % der Lebensmittelproben, 4 % der Proben aus den Gruppen der Bedarfsgegenstände, 5 % der kosmetischen Mittel und 64 % der Tabakerzeugnisse der Fall.

Im Jahr 2022 wurden im Rahmen von Erkrankungsgeschehen 100 Lebensmittel- sowie zehn Tupferproben untersucht. Im Ergebnis der Untersuchungen wurden zwei Lebensmittelproben beanstandet. Hiervon wies eine Probe sensorische Abweichungen auf. Eine Probe wurde aufgrund einer Kontamination mit Verotoxin-bildenden *Escherichia coli* als gesundheitsschädlich und damit als nicht sicher beurteilt. Die zehn Tupferproben wurden auf Noroviren untersucht. Das Ergebnis war in neun Proben negativ. In einer Tupferprobe wurden dagegen RNA-Sequenzen von Noroviren nachgewiesen.

Als gesundheitsschädlich bzw. als gesundheitsgefährdend wurden aufgrund von mikrobiologischen Mängeln elf Lebensmittelproben (0,2 %) beurteilt. Aufgrund von sensorischen und/oder mikrobiologischen Mängel waren 88 Proben (1,3 %) nicht zum Verzehr geeignet.

Zusätzlich zu den planmäßigen Kontrollen und Probenuntersuchungen sowie der Beteiligung an bundesweiten Überwachungsprogrammen, wie den Monitoring-Programmen oder dem BÜp, wurden durch die Thüringer Lebensmittelüberwachungsbehörden spezielle Fragestellungen im Rahmen landesinterner Schwerpunktprogramme bearbeitet. Im Berichtsjahr 2022 waren dies:

- Schwerpunktüberwachung in Bezug auf Farmwildschlachtung inklusive Strauße (siehe 1.2.1)
- Untersuchung von Teewürsten handwerklicher Hersteller auf Leitsatzkonformität und Übereinstimmung mit der Verbrauchererwartung (siehe 2.3.2),
- Bestimmung von Aluminiumgehalten in Fruchtsäften (siehe 2.3.4),
- Prüfung auf verbotene Weichmacher in Schuhen aus Kunstleder oder anderen Kunststoffen (siehe 2.2.6) sowie
- Prüfung von Textilien auf den Gehalt an umweltschädlichen Nonylphenoethoxylaten (siehe 2.3.6).

Basierend auf den vorgenannten Ergebnissen der amtlichen Kontrollen und Untersuchungen kann für das Berichtsjahr 2022 zusammenfassend festgestellt werden, dass die Unternehmen die rechtlichen Vorgaben meist korrekt umsetzen und verantwortungsbewusst gegenüber den Verbraucher:innen handeln. Die Ergebnisse unterstreichen zudem, dass der gesundheitliche Verbraucherschutz im Freistaat Thüringen auf einem hohen Niveau umgesetzt wird. Hierzu tragen in besonderem Maße alle an der Überwachung beteiligten Mitarbeiter:innen mit ihrer Einsatzbereitschaft, ihrem Fachwissen sowie ihrem kompetenten und engagierten Handeln bei. Vor dem Hintergrund der vielen weiteren Aufgaben, denen sich die beteiligten Mitarbeiter:innen neben ihrer originären Überwachungstätigkeit stellen müssen, insbesondere mit Blick auf die dargestellten verstärkten Ausbildungstätigkeiten aufgrund des aktuellen Generationswechsels innerhalb der zuständigen Überwachungsbehörden, soll deren Beitrag zum Schutz der Verbraucher:innen im Freistaat Thüringen an dieser Stelle nochmals ganz besonders hervorgehoben werden.