Amtliche Lebensmittelüberwachung in Erfurt

Tätigkeitsbericht 2020

Stand: 24.01.2022

Erfurt
LANDESHAUPTSTADT
THÜRINGEN
Stadtverwaltung

Impressum

Herausgeber

Landeshauptstadt Erfurt
Stadtverwaltung

Redaktion

Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt
Johannesstr. 171/173
99084 Erfurt

Tel: +49 361 655-1380

Fax: +49 361 655-1399

E-Mail: veterinaeramt@erfurt.de

Internet: www.erfurt.de/ef114390

Stand: 24.01.2022

Inhalt

1. Einleitung 4
2. Das System des europäischen Lebensmittelrechts 4
3. Zahlen und Fakten 5
3.1 Betriebskontrollen 6
3.2 Beprobung von Produkten 7
3.3 Ergebnisse der Kontrollen und Proben 7
3.4 Sachbearbeitung 16
3.5 Behördliche Anordnungen und Betriebsschließungen 16
3.6 Gewerbeuntersagungsverfahren 16
3.7 Ahndung von Verstößen 17
3.8 Gebühren für Kontrollen 18
3.9 Überwachungsschwerpunkte 18
3.10 Schnellwarnungen / Rückrufüberwachung 19
3.11 Abfertigung von Ausfuhren 20
3.12 Einfuhrkontrollen 20
3.13 Kontrollen im privaten Reiseverkehr 21
3.14 Geschützte geografische Angaben (ggA) 21
3.15 Verbraucherbeschwerden 22
3.16 Recht der Verbraucher auf Zugang zu Informationen 22
3.16.1 Anträge nach Verbraucherinformationsgesetz 23
3.16.2 Veröffentlichung von Verstößen gegen Lebensmittelrecht 23
Die Veröffentlichung wird nach sechs Monaten von Amts wegen wieder entfernt. 24
3.16.3 Transparenzsystem 24
3.17 Beratung von Gewerbetreibenden 24
3.17.1 Neueinrichtung und Übernahme von Gewerbebetrieben 24
3.17.2 Bauvorhaben 25
4. Schlachttier- und Fleischuntersuchung 25
4.1 Gewerbliche Schlachtung von Nutztieren 25
4.2 Erlegtes Haarwild 26
4.3 Schlachtgeflügel 27
4.4 Private Schlachtungen (Hausschlachtungen) 27
4.5 Rückstandsuntersuchung 27
4.6 TSE-Untersuchung 27
4.7 Trichinenuntersuchung 28

4.8 Gebührenerhebung 28
5. Sonstige Aufgaben 29
5.1 Studentische Praktika 29
5.2 Ausbildung 29
6. Schlusswort und Danksagung 29
Anhang 1: Kontrollergebnisse der Erfurter Lebensmittelüberwachung 2020 26
Anhang 2: Kontrollergebnisse der Erfurter Lebensmittelüberwachung 2019 27

1. Einleitung

Der vorliegende Tätigkeitsbericht der amtlichen Lebensmittelüberwachung der Landeshauptstadt Erfurt soll dessen vielfältige Aufgaben darstellen und einen Einblick in die Tätigkeiten und Arbeitsergebnisse geben. Die Aufgaben werden innerhalb der Stadtverwaltung vom Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt wahrgenommen.

Nachfolgend werden für die Lebensmittelüberwachung wesentliche oder markante Entwicklungen im Berichtszeitraum sowie wichtige Daten und Fakten beschrieben.

Die Lebensmittelüberwachung war im Jahr 2020 wie auch nahezu alle anderen öffentlichen und privaten Lebensbereiche von den Auswirkungen der Corona-Pandemie betroffen.

Nach den ersten Lockerungen Ende April 2020 wurden die Kontrollen und Probenahmen risikoorientiert und unter strikter Einhaltung der aktuell geltenden Hygienevorgaben durchführt. Die Kontrolleure richteten ihr Augenmerk zunächst auf Herstellungsbetriebe für Lebensmittel und die von vielen Gastronomiebetrieben eingerichteten Liefer- und Abholdienste. Seit Mitte Mai 2020 wurden alle geöffneten Lebensmittelbetriebe wieder regelmäßig kontrolliert und beprobt.

2. Das System des europäischen Lebensmittelrechts

Der gemeinsame Europäische Binnenmarkt ermöglicht einen umfassenden Austausch von Waren und Dienstleistungen zwischen den Mitgliedsstaaten der Europäischen Union. Parallel zur Entwicklung dieses Binnenmarktes wurde ein harmonisiertes europäisches Lebensmittelrecht geschaffen, das in allen Mitgliedsstaaten Gültigkeit hat und die rechtliche Grundlage für das Funktionieren dieses Marktes mit einem europaweit einheitlich hohen Schutzniveau bildet.

Das Lebensmittelrecht ist wesentlicher Bestandteil des europäischen Verbraucherschutzrechts und damit ein anerkannt hohes und unmittelbar in den europäischen Verträgen verankertes Rechtsgut.

Insbesondere werden mit dem gemeinschaftlichen Lebensmittelrecht folgende Ziele verfolgt:

- die Gewährleistung der Sicherheit, d. h. der allgemeinen Eignung zum Verzehr und der gesundheitlichen Unbedenklichkeit von Lebensmitteln,
- die Verhinderung der Täuschung oder Irreführung der Verbraucher in Bezug auf Eigenschaften von Lebensmitteln,
- eine möglichst weitgehende Transparenz durch Verbraucherinformation sowie
- die Sicherstellung eines funktionierenden Handels und eines fairen Wettbewerbs.

Dieses Rechtssystem baut auf der sogenannten Basisverordnung, der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 auf, die die grundlegenden Bestimmungen des europäischen Verbraucherschutzes in Bezug auf Lebensmittel enthält.

Zentraler Grundsatz ist die Verantwortung der Lebensmittelunternehmer, also derjenigen, die Lebensmittel herstellen oder mit Lebensmitteln bis zur Abgabe an Verbraucher umgehen, für die Lebensmittelsicherheit und die Einhaltung aller sonstigen lebensmittelrechtlichen Vorschriften.

Ergänzend zu den grundsätzlichen rechtlichen Regelungen wurden Vorschriften zur Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln, zur Information des Verbrauchers bei der Abgabe von Lebensmitteln, zum Einsatz von Zusatzstoffen, zur Durchführung und den Befugnissen der Überwachung, zur Sanktionierung von Verstößen sowie zahlreiche weitere Vorschriften auf europäischer und nationaler Ebene erlassen.

All diese Regelungen sind im Rahmen der Durchführung der Lebensmittelüberwachung zu berücksichtigen und wirksam durchzusetzen.

3. Zahlen und Fakten

Die Lebensmittelüberwachung ist in Deutschland Aufgabe der Bundesländer. In Thüringen – wie in den meisten anderen Bundesländern auch – ist diese Aufgabe an die Landkreise und kreisfreien Städte übertragen.

In Erfurt ist die Lebensmittelüberwachung das Arbeitsfeld von elf Mitarbeitern des Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamtes. Hierbei handelt es sich um zwei Amtstierärzte, sieben Lebensmittelkontrolleure und zwei Verwaltungsmitarbeiter.

Die Landeshauptstadt Erfurt ist geografisch in sieben Kontrollbezirke eingeteilt. Jeder Lebensmittelkontrolleur betreut die Betriebe seines Kontrollbezirks. Im Abstand von maximal vier Jahren werden die Kontrollbezirke gewechselt.

Die Kontrolleure haben im Wesentlichen drei hoheitliche Aufgaben:

- die Kontrolle der Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften,
- das Treffen von Anordnungen zur Beseitigung und die Verhütung von Verstößen sowie
- die Dokumentation und Ahndung von Rechtsverstößen.

Hierbei sind folgende Arbeitsschritte zu unterscheiden:

a) Kontrollen von Betrieben und Verkaufsstellen

Unternehmen, die mit Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen oder Kosmetika in Berührung kommen, werden regelmäßig darauf geprüft, ob sie mit diesen gemäß den rechtlichen Vorgaben sach- und fachgerecht umgehen. Hierzu gehört unter anderem, dass Produktionsstätten sowie Lager und Verkaufsräume durch das Kontrollpersonal in Augenschein genommen und Mängel beanstandet werden.

Bei den Betriebskontrollen wurden insbesondere Herstellungsprozesse, der Hygienezustand der Betriebe, die Eigenkontrollen der Betriebe, die einwandfreie Beschaffenheit von Zutaten, Zwischen- und Endprodukten, deren einwandfreie Lagerung und Kennzeichnung sowie die Personalhygiene immer jeweils bezogen auf Lebensmittel, Bedarfsgegenstände und Kosmetika überprüft.

Den Kontrolleuren steht neben dem Mittel der Inspektion der Betriebsräume und der Arbeitsmittel auch die Möglichkeit der Einsichtnahme in die betrieblichen Dokumente und Datenträger zu. Ergebnisse können mit der Kamera festgehalten und Abschriften gezogen werden. Darüber werden Messungen und andere zweckdienliche Untersuchungen und Probenahmen durchgeführt.

Unterschieden wird zwischen Plan- und Anlasskontrollen. Plankontrollen werden in einer

nach dem Ergebnis des vorgegebenen Verfahrens zur Risikobewertung von Lebensmittelbetrieben bestimmten Kontrollfrequenz durchgeführt. Anlasskontrollen sind dagegen Nachkontrollen zur Überprüfung der Mängelbeseitigung oder Beschwerdekontrollen nach Verbraucherbeschwerden.

b) Entnahme von Proben und Gegenständen und Untersuchung

Zu den von der Lebensmittelüberwachung durchzuführenden Tätigkeiten gehört auch die Entnahme von Proben. Diese erfolgt in allen Bereichen und auf allen Ebenen des Lebensmittelverkehrs.

Proben werden im Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz untersucht. Durch die Begutachtung der Proben unter Anwendung teils sehr aufwändiger Untersuchungsverfahren wird festgestellt, ob Hersteller oder Inverkehrbringer von Produkten den ihnen obliegenden Sorgfaltspflichten im Umgang mit Lebensmitteln oder Bedarfsgegenständen nachgekommen sind und die umfangreichen lebensmittelrechtlichen Vorschriften einhalten. Durch die Analysen im Labor können Mängel erfasst werden, die im Rahmen der Kontrolle im Lebensmittelbetrieb vor Ort nicht erkennbar waren.

Bei den Probenahmen werden sog. Planproben von Verdachts- und Verfolgsproben unterschieden. Bei Planproben werden den Landkreisen und kreisfreien Städten durch das Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz nach einem von der Einwohnerzahl abhängigen Schlüssel Lebensmittel, Bedarfsgegenstände und Kosmetika als Proben vorgegeben. Darüber hinaus werden von den Überwachungsämtern nach einem risikobasierten System Probenzahlen für die im Zuständigkeitsbereich ansässigen Herstellerbetriebe festgelegt. Verfolgsproben dienen z. B. dazu, die Mängelbeseitigung zu überprüfen. Verdachtsproben werden entnommen, wenn sich bei Betriebsinspektionen oder aufgrund von Beschwerden Verdachtsmomente hinsichtlich der jeweiligen Lebensmittel ergeben haben, denen durch Untersuchung nachgegangen werden soll. Geben Verbraucher Lebensmittel wegen festgestellter Abweichungen ab, werden diese als Beschwerdeproben bezeichnet. Die in diesem Zusammenhang im Handel entnommenen Proben gleicher Art werden als Vergleichsproben bezeichnet.

3.1 Betriebskontrollen

Im Jahr 2020 waren in Erfurt 2.824 Betriebe registriert, die der amtlichen Lebensmittelüberwachung unterliegen. Die Struktur der Betriebe umfasst Großhersteller wie eine Molkerei sowie einen Teigwarenhersteller, eine Großbäckerei, Importeure, Kantinen, Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung (z. B. in Krankenhäusern, Altenheimen, Kindergärten oder Schulen), Metzgereien, Bäckereien, Großhandelsbetriebe, Transportfahrzeuge, Einzelhandelsgeschäfte, Gaststätten, Imbissbetriebe, Kioske, Tankstellen, Marktstände, Landwirtschaftsbetriebe und Stände auf Volksfesten, aber auch Internethändler.

Von den Lebensmittelkontrolleuren und/oder Amtstierärzten wurden insgesamt 1.476 Betriebskontrollen in 981 Betrieben durchgeführt. Das heißt, 38 Prozent der Betriebe wurden mindestens einmal in 2020 besucht. Zur Kontrolle der Mängelbeseitigung mussten 2020 139 Nachkontrollen durchgeführt werden.

Die reduzierte Kontrollquote im Jahr 2020 ist vor allem auf krankheitsbedingte Ausfälle beim Kontrollpersonal zurückzuführen sowie auf die Einschränkung des öffentlichen Lebens aufgrund der Corona -Pandemie.

3.2 Beprobung von Produkten

Im Jahr 2020 wurden von den Mitarbeitern der Lebensmittelüberwachung 553 amtliche Proben im Einzelhandel sowie bei Herstellern entnommen. Davon waren 470 Planproben und 39 Verdachtsproben. Außerdem wurde eine Beschwerde- und Vergleichsprobe im Rahmen von Verbraucherbeschwerden zur Untersuchung angenommen. Weitere 22 Verfolgsproben wurden zur Kontrolle der Beseitigung von bei vorausgegangenen Untersuchungen festgestellten Mängeln untersucht.

Im Vorjahr waren es insgesamt 617 Proben, davon 529 Planproben und 39 Verdachtsproben.

Zu diesen Proben wurden in 155 Fällen durch die Sachverständigen des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz Gutachten erstellt. 77 Proben wurden beanstandet (Vorjahr 42 Beanstandungen). In der Regel wurden Abweichungen von lebensmittelrechtlichen Bestimmungen in der Substanz (mikrobiologische Zusammensetzung, chemische Zusammensetzung) oder Kennzeichnungsmängel festgestellt.

Die betroffenen Hersteller wurden zu den Mängeln schriftlich oder mündlich vor Ort angehört und Maßnahmen zur Beseitigung der Mängel veranlasst. Soweit das Erzeugnis als nicht verkehrsfähig eingestuft wurde, wurde der weitere Verkauf von Ware gleicher Art unterbunden.

3.3 Ergebnisse der Kontrollen und Proben

Die Ergebnisse der 2020 durchgeführten Kontrollen, untersuchten Proben und der sich daraus ergebenden Maßnahmen sind der Tabelle des Anhangs 1 zu entnehmen. Die Vorjahreszahlen finden sich im Anhang 2.

Im Ergebnis ist wie in den Vorjahren festzustellen, dass die überwiegende Zahl der kontrollierten Betriebe und Einrichtungen nicht zu beanstanden war. Kleinere hygienische Mängel konnten hier direkt vor Ort beseitigt werden. Die Beanstandungsrate lag 2020 wie auch 2019 bei 11 Prozent. Hierbei wurden nur Beanstandungen betrachtet, die zu formellen Maßnahmen wie Anordnungen, Betriebsschließungen, Bußgeldern oder Strafanzeigen führten. Eine Tendenz ist nicht zu erkennen.

Die Verteilung der Mängel nach Schwere und Betriebsarten ergibt auch 2020 ein klares Bild.
In einzelnen Einrichtungen der Gastronomie und Imbisseinrichtungen sowie bestimmten Geschäften des Einzelhandels waren durchaus erhebliche Mängel festzustellen, die die oben genannten formellen Maßnahmen erforderten. 42 Prozent der beanstandeten Betriebe entstammten der Kategorie Gastronomie/Imbisseinrichtungen, weitere 32 Prozent der Kategorie Einzelhandel (Vorjahr 30 Prozent). Auch Bußgelder (im Jahr 2019 bis zu 2.500 Euro) und Strafanzeigen wegen Hygienemängeln und des Inverkehrbringens verdorbener oder gesundheitsschädlicher Lebensmittel waren nicht zu vermeiden. Betroffen waren vorwiegend Gastronomen und Imbissbetreiber mit 42 Prozent der Bußgeldverfahren (Vorjahr 62 Prozent). Zwei Strafverfahren betrafen die Gastronomie und den Einzelhandel. Grund waren im Jahr 2020 Verunreinigungen der Lebensmittel mit krankheitserregenden Keimen.

Trotz dieser teilweise unerfreulichen Vorkommnisse lag auch im Jahr 2020 der Schwerpunkt der Arbeit auf der sachkundigen Beratung und Information der Betriebe. So wurden

kostenpflichtige Beanstandungen in der weit überwiegenden Zahl der Fälle nicht erforderlich.

An dieser Stelle sollen – wie jedes Jahr – einige aus Sicht der Lebensmittelüberwachung besonders interessante Vorkommnisse und Schwerpunkte Erwähnung finden. Die Aufzählung verdeutlicht die Vielfalt der Problem- und Aufgabenstellungen, mit der die Erfurter Lebensmittelüberwachung konfrontiert ist. Sie soll einer interessierten Öffentlichkeit die meist im Hintergrund erbrachten Dienstleistungen des Verbraucherschutzes vermitteln.

Käse ohne Identitätskennzeichen

Im Rahmen einer Planprobe wurde am 25.02.2020 in einem orientalischen Lebensmittelmarkt eine Probe eines Käses genommen. Der Käse wurde aus den Niederlanden importiert.

Das Landesamt für Verbraucherschutz erstellte ein Gutachten auf Grund mikrobiologischer Befunde und Kennzeichnungsmängel.

Unter anderem fehlte das nach VO (EG) 853/2004 notwendige Identitätskennzeichen. Die Verordnung gibt vor, dass Lebensmittel tierischer Herkunft nicht ohne Identitätskennzeichen in den Verkehr gebracht werden dürfen.

Findet die Herstellung eines Lebensmittels einschließlich Verpackung an mehreren Standorten statt, so ist das Kennzeichen immer beim zuletzt erfolgten Schritt der Herstellung anzubringen.

Die Verwendung des Identitätskennzeichens ist nur bei der Produktion von tierischen Lebensmitteln vorgeschrieben. Sobald ein weiterverarbeitender Betrieb ein fertig hergestelltes tierisches Lebensmittel zusammen mit pflanzlichen Lebensmitteln (wie z. B. bei einer Thunfischpizza) verarbeitet, ist die Angabe nicht mehr vorgeschrieben.

Das Zeichen ist in erster Linie für die Überwachungsbehörden gedacht. Betriebe, die das Zeichen vergeben wollen, werden dafür erst zugelassen, wenn sie nachgewiesen haben, dass sie besondere Anforderungen an das Hygienerecht erfüllen. Dies dient dem Schutz der öffentlichen Gesundheit. Das Identitätskennzeichen stellt die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln tierischen Ursprungs – zusätzlich zu den sonstigen Vorschriften zur Rückverfolgbarkeit – in besonderer Weise sicher. Lebensmittel tierischen Ursprungs sind Fleischerzeugnisse, Milch und Milcherzeugnisse, Eiprodukte, Fischereierzeugnisse oder Muscheln.

Das Identitätskennzeichen setzt sich zusammen aus der Abkürzung für den Mitgliedsstaat – „DE“ für Deutschland –, der Abkürzung für ein Bundesland sowie der Zulassungsnummer des Betriebs Das Identitätskennzeichen wird in einem Oval angeordnet.

Wenn es sich um ein Erzeugnis aus einem Betrieb der Europäischen Gemeinschaft handelt, die Abkürzung für „Europäische Gemeinschaft“, EG. Je nach Herkunftsland werden auch andere Abkürzungen für die Europäische Union verwendet.

Es wurden eine Lebensmittelrechtliche Verfügung erstellt, die das Inverkehrbringen des Käses durch den Lebensmittelunternehmer untersagte.

Hygienedefizite in einem Café

Im August 2020 wurden während einer planmäßigen Routinekontrolle in einem Café in Erfurt mangelhafte hygienische Zustände vorgefunden. Es wurden besonders im Bereich der Vorbereitungsküche Mängel festgestellt. Zudem wurde festgestellt, dass die räumlichen Gegebenheiten in Bezug auf die Trennung von reinen und unreinen Arbeiten nicht mit der Menge des Warenangebots im Einklang standen. Dies führte dazu, dass Lebensmittel nicht ordnungsgemäß und hygienisch gelagert werden konnten. Die Lagerkapazitäten von gekühlten Lebensmitteln waren nicht ausreichend, so dass Kühlschränke überlagert waren. Eine hygienische Reinigung der Hände war durch das Fehlen eines Handwaschbeckens im Vorbereitungsbereich nicht möglich. Lebensmittel wurden auf Grund des mangelnden Platzes auf dem Fußboden gelagert. Auch zum Zeitpunkt der Nachkontrolle konnten noch erhebliche Mängel festgestellt werden. Ein Verfahren wurde eingeleitet.

Überlagerte Spüle mit Schmutzgeschirr

Arbeitsbereiche der Vorbereitung verschmutzt

Verschmutzte Schneidebretter

Lagerung von Lebensmitteln auf dem Fußboden

Unhygienische Zustände in einem italienischen Restaurant

Im Mai 2020 wurden in einem italienischen Restaurant desaströse hygienische Zustände vorgefunden. Aufgrund der unzumutbaren Zustände wurde der Betrieb sofort geschlossen und eine Beseitigung der Mängel beauflagt.

Im Küchenbereich fehlte es an jeglicher Grundordnung und Sauberkeit. Die tägliche Grundreinigung schien seit einem längeren Zeitraum nicht erfolgt zu sein. Im gesamten Kochbereich gab es Verkrustungen aus Fettrückständen, Lebensmittelresten und Staub. Kochutensilien, Töpfe und Pfannen wurden verschmutzt übereinander gelagert. Lappen und Schwämme im Spülbereich waren für eine Reinigung nicht mehr zu verwenden. Das Handwaschbecken war überfüllt mit Leergut und alten Glasflaschen. Eine Möglichkeit zur hygienischen Händereinigung gab es nicht.

Auch im Pizzabereich gab es zahlreiche hygienische Mängelzustände. So war der gesamte Bereich stark verschmutz. Auch hier fand augenscheinlich keine tägliche Grundreinigung statt. Mehl- und Aschestaub verteilten sich im gesamten Bereich. Die Zutaten für die Zubereitung der Pizzen wurden in stark verschmutzen Behältern gelagert.

Mit Fett- und Lebensmittelresten verunreinigter Kochbereich

Eine lebensmittelrechtliche Verfügung wurde zur Einhaltung der hygienischen Vorschriften erstellt.

Im November 2020 wurden erneut schwerwiegende hygienische Mängel in allen Bereichen des Betriebes festgestellt. Arbeitsflächen, Fußböden und Mobiliar wiesen einen hohen Grad an Verschmutzung auf. Die Flächen wiesen Verklebungen und sichtbare Schmierfilme auf. Die Asche des Pizzaofens wurde offen im Küchenbereich abgestellt. Eine nachteilige Beeinflussung der dort zubereiteten Speisen war somit gegeben. Zudem kam es zu einer hohen Brandlastgefahr, da die im Kochbereich befindliche Ablufttechnik stark verunreinigt war. Reinigung und Wartung fehlten.

Desaströse Zustände im Küchenbereich

Die Konsequenzen waren ein Bußgeld in Höhe von 1.190 Euro und 900 Euro Zwangsgeld. Diese führten außerdem zur Veröffentlichung nach § 40 Absatz 1 a Nr. 3 Lebensmittel und Futtermittelgesetzbuch.

Listerien in Hackfleisch und Fleischerzeugnissen

Auch 2020 wurden wieder mehrere Nachweise von Listerien in amtlich entnommenen Proben von Hackfleisch und Fleischerzeugnissen bearbeitet. Im Januar 2020 wurde bei einer Probe eines Drehfleischspießes aus einem Imbiss eine Keimzahl von 200 Kbe/g festgestellt.

Insbesondere in Fleisch- und Fleischerzeugnissen werden immer wieder Listerien gefunden, ein Erreger, der gefährliche Hirnhautentzündungen oder bei Schwangeren Fehlgeburten auslösen kann. Listerien sind Umweltkeime, die durch unzureichende hygienische Vorkehrungen in Lebensmittelbetriebe eingeschleppt werden und sich dort in schwer zugänglichen Bereichen festsetzen. Hierzu zählen in erster Linie Bodeneinläufe und Decken- und Wandbereiche, auf denen sich Kondenswasser bildet. Dort bearbeitete

Lebensmittel werden beispielsweise durch nicht sachgerechte Reinigungsmaßnahmen oder Tropfwasser kontaminiert. Als zulässiger Grenzwert sind 100 Listerien pro 100 g Lebensmittel zugelassen, soweit sich diese in dem Produkt nicht bis zum Ende der Haltbarkeit vermehren können.

Knackwurst, je nach Herstellungstechnologie und Reifedauer, ist immer wieder mit Salmonellen belastet

Hackfleisch ist – roh verzehrt – auch bei guter Kühlung nicht ungefährlich

Durch die Mitarbeiter wurden die Herstellung und der Verkauf dieser und gleichartig hergestellter Erzeugnisse sofort untersagt. Gleichzeitig wurden umfangreiche Ermittlungen zu den Eintragsquellen für den Erreger in der Fleischerei gesucht. Hierbei kamen Tupferproben zum Einsatz, mit denen der Keimgehalt auf Oberflächen während der Produktion und nach der Reinigung bestimmt werden kann. Darüber hinaus wurden die eingesetzten Desinfektionsmittel und deren Anwendung überprüft.

Nach Beseitigung der Mängel und erneuter Überprüfung von Oberflächen und Endprodukten mittels Probenahme konnte die Herstellung wieder aufgenommen werden.

Döner Kebab oder Drehspieß – Kennzeichnung der Zutaten

Saftig gegrilltes Fleisch vom Spieß, serviert mit etwas Salat, Zwiebeln, ein paar Scheiben Tomate und Soße im Fladenbrot – der Döner. Erfunden haben soll ihn ein türkischer Gastarbeiter in Berlin. Kadir Nurman heißt er laut dem Verein türkischer Dönerhersteller in Europa ATDiD.

Nurman kam mit den zahlreichen Gastarbeitern aus der Türkei nach Deutschland. Schnell sei ihm aufgefallen, dass Deutschland ein Arbeiterland sei und die Menschen im Laufen aus den Händen essen- in kürzester Zeit. 1972 kam ihm dann die Idee. Erst hat er nur Fleisch ins Brot gelegt. Später kamen dann der Salat und die Soße hinzu.

Seither ist der Döner zu einem der beliebtesten Fast-Food-Gerichte der Deutschen geworden. Und lange hielt sich die Legende, er sei typisch türkisch. In der Türkei habe es das Kebab-Fleisch vom Spieß früher nur einmal die Woche gegeben – im Palast und bei den feinen Leuten als Delikatesse auf dem Teller.

Durch das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz wurde der Döner in die Leitsätze für Fleisch- und Fleischerzeugnisse aufgenommen. Ein Döner Kebab darf demnach nur einen Hackfleischanteil von maximal 60 Prozent haben. Diese Regelung bezieht sich auf die sogenannte „Berliner Verkehrsauffassung für das Fleischerzeugnis Döner Kebab“ aus dem Jahre 1989.

Das Ausgangsmaterial ist Lamm-/Schaffleisch und/oder Kalb-/Rindfleisch. Bei „Hähnchen-/Puten-Döner Kebab“ wird Geflügelfleisch (Huhn, Pute) verwendet. Es wird kein wie Hackfleisch zerkleinertes Fleisch eingesetzt und der maximale Hautanteil beträgt 18 %. Außer Salz, Gewürzen, Eiern, Zwiebel, Öl, Milch und Joghurt enthält „Döner Kebab“ bzw. „Hähnchen-/Puten-Döner Kebab“ keine weiteren Lebensmittel-Zutaten.

Die Verwendung gemäß VO (EG) 1333/2008 zugelassener Zusatzstoffe ist möglich.

Eine Abweichung der allgemeinen Verkehrsauffassung gibt es durch die Verwendung von beispielsweise pflanzlichen Proteinen (z. B. Sojaprotein), Stärke, Paniermehl, Trinkwasser, Flüssigwürze oder einem erhöhtem Hackfleischanteil. Sind die Abweichungen von der allgemeinen Verkehrsauffassung sehr groß, handelt es sich um ein Erzeugnis eigener Art. Die Abweichungen können nicht mehr ausreichend mit der Bezeichnung „Döner Kebab / Hähnchen/Puten-Döner-Kebab“ beschrieben werden. Es muss eine andere Bezeichnung gewählt werden, die es dem Verbraucher ermöglicht, die Art des Lebensmittels zu erkennen und es von verwechselbaren Erzeugnissen zu unterscheiden. Die Bezeichnung „Döner Kebab“ bzw. „Döner Kebab Art“ ist in diesem Fall nicht mehr möglich.

Ebenfalls sind bei der Verwendung allergener Stoffe (z. B. Milchzucker (Lactose), Milch, Soja, Weizen, Roggen, Senf, Sesamsamen etc.) diese hervorgehoben aufzuführen. Sofern gentechnisch veränderte Lebensmittel verwendet werden, ist dies ebenfalls aufzuführen (z. B. „Sojaprotein, gentechnisch verändert“). Bei Verwendung von Separatorenfleisch ist die Angabe der verwendeten Tierart erforderlich. Werden Fremdeiweiße verwendet (z. B. Sojaprotein, Caseinate etc.), so müssen diese Stoffe bei der Bezeichnung mit angegeben werden.

Lebensmittel, die Cannabidiol (CBD) enthalten sind „Neuartige Lebensmittel“

Angstlöser, Schmerzmittel, Einschlafhilfe: Dem Hanfinhaltsstoff Cannabidiol – kurz CBD – werden zahlreiche positive Eigenschaften zugesprochen. Die Forschung zur Wirksamkeit der Substanz befindet sich gerade am Anfang. Inzwischen finden sich zahlreiche Produkte auf dem Markt, deren Wirksamkeit eher zweifelhaft ist. Insbesondere der tatsächliche Gehalt an CBD dürfte für eine arzneiliche Wirksamkeit unzureichend sein. Zum Verzehr bestimmte Produkte, die CBD enthalten und nicht als Arzneimittel einzustufen sind, unterfallen dem Lebensmittelrecht.

Für Cannabidiol (CBD) wurde bisher kein nennenswerter Verzehr vor dem Stichtag, 15. Mai 1997 belegt. Es handelt sich somit um ein „Neuartiges Lebensmittel“ nach Art. 3 Abs. 2 Buchstabe a i) der Verordnung (EG) 2015/2283, der sogenannten Novel-Food-Verordnung. Sie wird daher im Novel Food-Katalog der Europäischen Kommission unter dem Eintrag „Cannabinoids“ als neuartig beurteilt und bedarf somit einer Zulassung nach dieser Verordnung. Da eine Zulassung von CBD als neuartiges Lebensmittel bisher nicht erfolgt ist, sind derartige Erzeugnisse bislang nicht verkehrsfähig. Die Neuartigkeit gilt sowohl für cannabinoidhaltige Extrakte aus der Hanfpflanze (Cannabis sativa L.) als auch für jedes Produkt, zu dem cannabinoidhaltige Extrakte als Zutat zugesetzt werden (z. B. Hanfsamenöl mit CBD-Zusatz). Auch cannabinoidhaltige Extrakte aus jeder anderen Pflanze als Hanf und synthetisch hergestellte Cannabinoide werden als neuartig eingestuft. Gem. Art. 6 Abs. 2 (VO) 2015/2283 dürfen nur zugelassene und in der Unionsliste aufgeführte neuartige Lebensmittel in den Verkehr gebracht oder in und auf anderen Lebensmitteln verwendet werden. Es ist somit verboten, CBD-haltige Produkte in den Verkehr zu bringen oder in und auf Lebensmitteln zu verwenden.

Soweit CBD-haltige Produkte mit arzneilichen (typischerweise heilenden) Wirkungen beworben werden, handelt es sich um Arzneimittel im Sinne des Arzneimittelgesetzes. CBD-haltige Arzneimittel sind grundsätzlich verschreibungspflichtig, das heißt, nur in Apotheken und auf Rezept erhältlich. Darüber hinaus müssen Sie das arzneimittelrechtlich vorgesehene Zulassungsverfahren durchlaufen.

In mehreren Fällen wurden im Jahr 2020 CBD-haltige Produkte aus dem Handel sichergestellt und ein Verkehrsverbot verhängt. Soweit Hinweise auf den arzneilichen Charakter des CBD-haltigen Produktes bestanden, wurden die Vorgänge durch den Amtsapotheker (Dezernat Pharmazie) beim Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz weiter bearbeitet.

Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung

Seit 2016 ist die Kennzeichnung von Allergenen auch bei offenen, das heißt unverpackt abgegebenen Lebensmitteln Pflicht. Den von Lebensmittelallergien betroffenen Verbrauchern soll ermöglicht werden, Lebensmittel zu meiden, in denen für sie gefährliche Zutaten verwendet worden sind.

Die Fortsetzung der Schwerpunktkontrollen in Restaurants, Kantinen und Imbissen, aber auch in Handwerks- und Einzelhandelsbetrieben zeigen, dass die neuen Kennzeichnungsregelungen nach wie vor nicht ausreichend bekannt sind und in einigen Einrichtungen auch im Jahr 2020 durchaus noch Verbesserungsbedarf besteht.

3.4 Sachbearbeitung

Berichte über Betriebskontrollen und die Ahndung von Verstößen, die sich aus Gutachten zu Lebensmitteln, Tabakerzeugnissen, Kosmetika und Bedarfsgegenständen ergeben, werden von den Verwaltungssachbearbeitern aufgearbeitet. Dies gilt auch für Beanstandungsvorgänge, die von auswärtigen Behörden übersandt werden, weil Verantwortliche in Erfurt ihren Geschäftssitz haben.

Dies beinhaltet die Erstellung der Schriftsätze zur schriftlichen Anhörung von Betroffenen vor dem Erlass von Bußgeldbescheiden oder Verfügungen, die Erstellung solcher Bescheide und von Gebührenfestsetzungen sowie die Bearbeitung von schriftlichen Anzeigen an Polizei und Staatsanwaltschaft.

Im Jahr 2020 war der Erlass von 62 schriftlichen lebensmittelrechtlichen Verfügungen erforderlich, im Vergleich zum Jahr 2018 waren es noch 132.

Rechtsmittel gegen lebensmittelrechtliche Verfügungen, aber auch gegen Kostenfestsetzungen zur Gebührenerhebung ist der Widerspruch. Über eingelegte Widersprüche entscheidet das Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz. Wegen personeller Engpässe in der Widerspruchsbehörde ist hier mit langen Bearbeitungszeiten zu rechnen. Um dennoch für eine rasche Durchsetzung des Verbraucherschutzes zu sorgen, wird die aufschiebende Wirkung des Widerspruches im Rahmen der Anordnung durch die Behörde aufgehoben. Hiergegen muss vom Betroffenen direkt vor dem zuständigen Verwaltungsgericht vorgegangen werden.

3.5 Behördliche Anordnungen und Betriebsschließungen

Die Vorgaben des Lebensmittelrechts verlangen von den Behördenmitarbeitern, zwingend geeignete Anordnungen zur Beseitigung bestehender und der Verhinderung zukünftiger Verstöße zu treffen.

Hieraus ergibt sich ein abgestuftes Vorgehen. Werden bei den Betriebskontrollen nur geringfügige Verstöße festgestellt, werden die Gewerbetreibenden von den Lebensmittelkontrolleuren mündlich belehrt bzw. verwarnt. Bei umfangreichen Verstößen werden von den Kontrolleuren mündliche Anordnungen zur Beseitigung der Mängel in einer angemessenen Frist erlassen. Sofern erhebliche Missstände mit entsprechender Eilbedürftigkeit z. B. bei Gesundheitsgefahr vorgefunden wurden, wird bereits vor Ort oder zeitnah im Anschluss eine schriftliche Anordnung zur Beseitigung von Mängeln oder zur Betriebseinschränkung bis hin zur Betriebsschließung erlassen. Zur Durchsetzung von Anordnungen werden angemessene Zwangsgelder angedroht.

Die Umsetzung der angeordneten Maßnahmen wird von den Lebensmittelkontrolleuren im Rahmen von Nachkontrollen überwacht.

Im Jahr 2020 wurde von den Lebensmittelkontrolleuren eine Betriebs- oder Verkaufsbeschränkung verfügt. Im Vorjahr waren es 5 Schließungen.

3.6 Gewerbeuntersagungsverfahren

Soweit sich die klassischen Maßnahmen des Lebensmittelrechts und der Verwaltungsvollstreckung bei einzelnen Gewerbetreibenden als nicht ausreichend wirksam erweisen, kanndie Untersagung der Gewerbetätigkeit nach § 35 Gewerbeordnung beim hierfür zu-

ständigen Landesverwaltungsamt beantragt werden, nachdem auch Anordnungen mit Zwangsmittelandrohung die Wiederholung von lebensmittelrechtlichen Verstößen nicht verhindern konnten.

Im Jahr 2020 war eine solche Maßnahme nicht erforderlich.

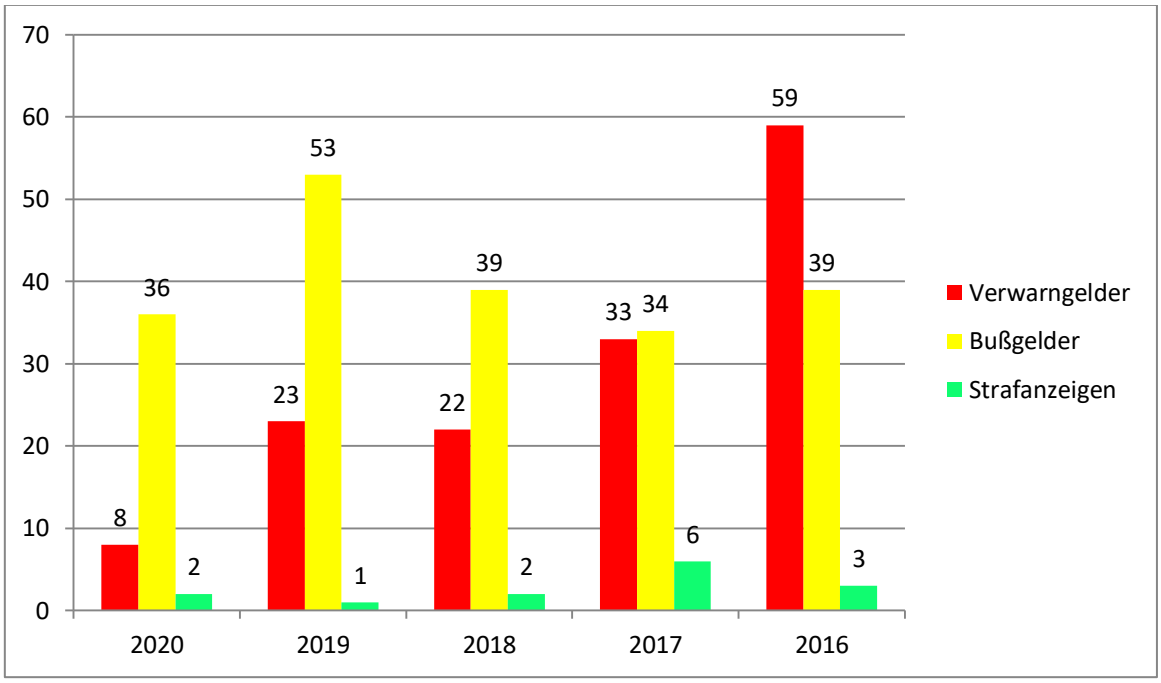
3.7 Ahndung von Verstößen

Neben den Anordnungen zur Gefahrenabwehr gehört die Ahndung von Verstößen gegen lebensmittelrechtliche Bestimmungen zu den Tätigkeiten der Lebensmittelüberwachung.

Bei der Verfolgung von Ordnungswidrigkeiten gilt der sog. Opportunitätsgrundsatz. Die Verwaltungsbehörde entscheidet nach pflichtgemäßem Ermessen, ob sie ein Bußgeldverfahren einleitet und durchführt. So wurden aufgrund der festgestellten Verstöße 36 (Vorjahr 53) Bußgeldverfahren, in erster Linie wegen Hygiene- und Kennzeichnungsverstößen eingeleitet.

Erneut ist wie in den vergangenen Jahren festzustellen, dass die mit Lebensmittelsachen befassten Staatsanwälte dazu neigen, die rechtlich und fachlich häufig komplexe Materie mit Verfahrenseinstellungen nach § 153 a der Strafprozessordnung, also wegen geringer Schuld, abzuschließen. Dies ist insbesondere dann kritisch zu sehen, wenn die Gesundheit des Verbrauchers gefährdet oder dieser bewusst und mit wirtschaftlichem Schaden getäuscht wurde.

Die Entwicklung der Anzahl der Ahndungsmaßnahmen in 2020 und den Vorjahren ist der folgenden Abbildung zu entnehmen.



Anzahl der Strafanzeigen, Bußgeldverfahren und Verwarngelder in den Jahren 2015-2020

Grundsätzlich bewegt sich die Anzahl der Ahndungsmaßnahmen innerhalb einer gewissen Schwankungsbreite, so dass aus der beispielsweise zu erkennenden Zunahme der Strafanzeigen nicht auf eine generelle Verschlechterung der hygienischen Situation in den Betrie-

ben geschlossen werden kann. Wohl aber gibt es immer wieder Einzelfälle, die mit ihrem Verhalten Verbraucher schwerwiegend gefährden.

2020 wurden insgesamt 27.860 Euro (Vorjahr29.989: Euro) an Bußgeldern erhoben. Die höchste Geldbuße wurde mit 2.600 Euro (Vorjahr 2.500 Euro) verhängt.

Bei Verstößen, die noch nicht so schwerwiegend waren, dass ein Bußgeldbescheid hätte erlassen werden müssen, haben die Lebensmittelkontrolleure Verwarnungsgelder erhoben. Im Jahr 2020 wurden in acht Fällen Verwarnungen mit und ohne Verwarngeld ausgesprochen. Das Verwarngeld betrug entsprechend der gesetzlichen Regelung bis zu 55 Euro. Insgesamt wurden Verwarngelder in Höhe 375 Euro (Vorjahr 970 Euro) festgesetzt.

3.8 Gebühren für Kontrollen

In Thüringen gibt es – anders als in anderen Bundesländern wie Nordrhein-Westfalen und Niedersachsen – keine Rechtsgrundlage für die Erhebung von Gebühren für Plankontrollen und Planproben.

Werden Kontrollen und Probenahmen bzw. Probenuntersuchungen jedoch von dem jeweiligen Gewerbetreibenden veranlasst, so sind diese kostenpflichtig. Dies gilt insbesondere für erforderliche Nachkontrollen zur Mängelbeseitigung sowie Verdachtskontrollen, bei denen sich der Verdacht bestätigt hat. Die Höhe der Gebühren wird nach dem Zeitaufwand für die Kontrolle sowie deren Vor- und Nachbearbeitung durch den Kontrolleur, eine Kilometerpauschale sowie den Zeitaufwand für die Verwaltungssachbearbeitung bemessen.

In den überwiegenden Fällen wurden Mängel fristgerecht beseitigt oder den angeordneten Maßnahmen unverzüglich Folge geleistet, um einer wiederholten gebührenpflichtigen Kontrolle zu entgehen. Die Gebührenerhebung hat somit eine nicht zu unterschätzende erzieherische Wirkung.

Insgesamt wurden im Jahr 2020 23.050 Euro an Gebühren für veranlasste Kontrollen erhoben. Im Vorjahr waren es 21.945 Euro. Da sich die Höhe der Gebühr nach dem zeitlichen Aufwand des beteiligten Kontrollpersonals bemisst, kann es von Jahr zu Jahr zu erheblichen Schwankungen kommen.

3.9 Überwachungsschwerpunkte

Hygienische Herstellung und Abgabe von aufgeschnittenen Obst und Obstsalat.

In immer mehr Einzelhandelsgeschäften und auf Marktständen werden Früchte (z. B. Melonen, Ananas) aufgeschnitten und lose bzw. als Obstsalat zum Verkauf angeboten. Es wird festgestellt, dass die Früchte nach dem Aufschneiden mit Frischhaltefolien abgepackt und vereinzelt ungekühlt und häufig über einen längeren Zeitraum zum Verkauf angeboten werden. Mikrobiologische Eigenkontrollen erfolgen eher selten.

Vorverpackte Lebensmittel ausländischer Herkunft im Großhandel und bei Importeuren im Hinblick auf die deutsche Kennzeichnung

Kennzeichnungsmängel sind einer der häufigsten Beanstandungsgründe amtlicher Proben. Die Kennzeichnung von Lebensmitteln muss in Deutschland zwingend in deutscher Sprache erfolgen. Besonders ausländische Erzeugnisse erfüllen diese Anforderungen nicht oder

nur unvollständig. Verantwortlich für die Durchführung der Kennzeichnung ist der Importeur oder derjenige, unter dessen Namen oder Firma das Lebensmittel in den Verkehr gebracht wird. Allerdings sind auch die nachgeordneten Vermarktungsstufen wie Groß- und Einzelhändler dafür verantwortlich, dass die Erzeugnisse korrekt gekennzeichnet sind.

Kontrollen bei Erfurter Großhändlern ergaben nur in einem Fall Beanstandungen.

Stracciatellaeis aus loser Abgabe

Stracciatellaeis wurde im Jahr 2016 in die Neufassung der Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches aufgenommen. Bei diesen Leitsätzen handelt es sich um Gutachten zur sogenannten Verkehrsauffassung eines Lebensmittels. Der Begriff Verkehrsauffassung umfasst die Auffassung der im Verkehr mit Lebensmitteln beteiligten Kreise, also der der Verbraucher, der der produzierenden Wirtschaft aber auch der der Überwachung. Das Deutsche Lebensmittelbuch ist in § 15 LFGB gesetzlich verankert. Werden Lebensmittel unter einer Bezeichnung verkauft, für die eine Verkehrsauffassung in den Leitsätzen beschrieben ist, die aber nicht dieser Verkehrsauffassung entsprechen, kann ein strafrechtlich relevanter Täuschungstatbestand vorliegen.

Nach dieser Verkehrsauffassung enthält Stacciatellaeis sensorisch deutlich wahrnehmbare Schokolade-Stückchen. Wird statt dieser Schokolade geringwertige kakaohaltige Fettglasur (z.B. auf der Basis von Kokosfett) verwendet, muss dies für den Verbraucher in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung kenntlich gemacht werden: z. B. Stracciatellaeis mit kakaohaltiger Fettglasur.

Bei den durchgeführten Kontrollen wurden Rezepturen geprüft und Proben entnommen. Bei Beanstandungen wurden Bußgeldverfahren eingeleitet und Anordnungen zur Korrektur der Bezeichnung getroffen.

3.10 Schnellwarnungen / Rückrufüberwachung

Wesentliche Bedeutung für den Verbraucherschutz hat das sog. Schnellwarnsystem der Europäischen Union (RASFF). Über dieses System werden Meldungen über Lebensmittel, Futtermittel und Lebensmittelbedarfsgegenstände ausgetauscht, von denen ein Gesundheitsrisiko ausgeht. Den Überwachungsbehörden der Mitgliedsstaaten wird so ein sofortiges Eingreifen ermöglicht. Gemeldet werden nicht nur Feststellungen, die sich aus Überwachungsmaßnahmen ergeben. Auch die Ergebnisse der Eigenkontrollen der Hersteller selbst, aus denen sich Hinweise aus Verbrauchergefährdungen ergeben, sind Gegenstand von Warnmeldungen.

Die Anzahl der Meldungen ist in der Vergangenheit deutlich gestiegen, was auch auf eine gesteigerte Sensibilität und ein verbessertes Verantwortungsbewusstsein der Hersteller zurückzuführen ist. In der Mehrzahl werden Lebensmittel mit krankheitserregenden Mikroorganismen, gefährlichen Fremdkörpern, nicht deklarierten Allergenen, Pestizidrückständen, Schwermetallkontaminationen und Verstöße gegen Vorschriften über die Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen, insbesondere die Anwendung nicht zugelassener Zusatzstoffe gemeldet.

225 derartige Nachrichten mit zumindest mutmaßlichem Bezug zu Erfurter Lebensmittelbetrieben – in der Regel wurden die angeschuldigten Lebensmittel von außerhalb an diese Betriebe geliefert – wurden dem Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt im Jahr

2020 durch das Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz übermittelt und von den Lebensmittelkontrolleuren bearbeitet. Im Jahr 2019 waren es 193, 2018 noch 153. Bei der Bearbeitung dieser Nachrichten kommt dem Lebensmittelkontrolleur die Aufgabe zu, den Rückruf oder die Rücknahme der Erzeugnisse vom Markt zu überwachen oder zu veranlassen.

Verbraucher können sich über aktuelle Warnmeldungen unter www.lebensmittelwarnung.de informieren.

3.11 Abfertigung von Ausfuhren

Unter Export ist das Verbringen von Waren in Länder außerhalb der Europäischen Union zu verstehen. Die Abfertigung umfasst die Überprüfung der Einhaltung der Einfuhrbestimmungen des jeweiligen Drittlandes für die exportierten Produkte. Die Einhaltung wird durch eine vom Amtstierarzt ausgestellte Ausfuhrbescheinigung bestätigt, die den Transport ins Drittland begleitet.

In erster Linie handelte es sich auch 2020 um Milcherzeugnisse, hergestellt von international tätigen Erfurter Unternehmen, für die insgesamt 322 Handelsdokumente ausgestellt wurden. Die Erzeugnisse gingen vor allem in den Export in europäische Nicht-EU-Staaten wie Serbien (75), Ukraine (24), Bosnien-Herzegowina (20) und das Kosovo (7). Auch afrikanische und arabische sowie fernöstliche Länder wurden von Erfurt aus beliefert.

Für die Abfertigungen wurden 2020 insgesamt 9.220 Euro an Gebühren erhoben.

3.12 Einfuhrkontrollen

Für bestimmte Erzeugnisse aus Drittstaaten, also Länder außerhalb der EU, schreibt die Verordnung (EU) Nr. 884/2014 Maßnahmen für eine systematische Kontrolle auf Aflatoxine bei der Einfuhr in die Gemeinschaft vor. Dies betrifft gegenwärtig u. a. Haselnüsse aus der Türkei.

Das Zollamt am Flughafen Erfurt-Weimar ist ein sog. benannter Einfuhrort für importierte Lebensmittel nach der Verordnung (EG) 609/2006. Von den Kontrollstellen an der Außengrenze der EU werden versiegelte Transporte nach Dokumentenprüfung zu einem solchen Einfuhrort weitergeleitet, wo dann die zollamtliche Abfertigung und ggf. Untersuchung der Ware durch die Lebensmittelüberwachung erfolgt. Der Einfuhrort Erfurt wird v. a. von Thüringer Süßwarenherstellern für die Abfertigung von für die Nougatherstellung bestimmten Haselnüssen und Haselnusserzeugnissen genutzt. Diese Lieferungen stammten 2019 ausschließlich aus der Türkei. Bei der Kontrolle werden die Identität (Nämlichkeit) der Ware sowie insbesondere das Vorliegen von Untersuchungsattesten über den Gehalt an Schimmelpilzgiften (Aflatoxine) überprüft. Stichprobenartig wurden in Zusammenarbeit mit der Lebensmittelüberwachung des Landkreises Gotha auch Proben entnommen und zur Untersuchung durch das Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz eingesandt.

In 2020 wurden 25 Transporte mit insgesamt 445 Tonnen (Vorjahr: 912 Tonnen) Haselnüssen und Haselnusserzeugnissen abgefertigt. Keine Ladung wurde beanstandet. Für diese Abfertigungen wurden 2.090 Euro an Gebühren erhoben.

3.13 Kontrollen im privaten Reiseverkehr

Die Einfuhr von tierischen Lebensmitteln wie Fleisch- und Milcherzeugnissen aus Drittländern in die Europäische Union ist im privaten Reiseverkehr verboten. Hintergrund ist die Gefahr der Ausbreitung gefährlicher Tierseuchen wie der Afrikanischen Schweinepest oder der Maul- und Klauenseuche über nicht kontrollierten Warenverkehr. Auf die Einfuhrverbote weisen Hinweisschilder im Ankunftsbereich des Flughafens hin.

Das Hauptzollamt führt bei der Einreise aus Drittländern wie der Türkei über den Flughafen Erfurt-Weimar stichprobenartig Kontrollen der Gepäckstücke durch und beschlagnahmt die Lebensmittel, wenn sie vorgefunden werden. Die Verfahren werden dann an die zuständige Erfurter Lebensmittelüberwachung abgegeben. Reisende müssen mit empfindlichen Geldbußen rechnen. Sinngemäß gilt dies auch für Warensendungen im Postverkehr.

Im Jahr 2020 musste in zwei Fällen (im Vorjahr sieben) Lebensmittel in der Regel Käse oder Wurstwaren von Einreisenden sichergestellt werden. Für die Entsorgung und Bußgelder wurden 115 Euro veranschlagt.

Die reduzierte Zahl lässt sich auf die durch die Corona-Pandemie eingeschränkte Reisemöglichkeit schließen.

3.14 Geschützte geografische Angaben (ggA)

Insgesamt neun fleischverarbeitende Betriebe in Erfurt nutzen die geschützte geografische Angabe „Thüringer Rostbratwurst“ für die Vermarktung des Thüringer Grundnahrungsmittels Bratwurst. Die Einhaltung der nach EU-Recht festgelegten Spezifikationen für dieses Erzeugnis wurde auch im Jahr 2020 in allen diesen Unternehmen überprüft. Geprüft werden u. a. die Herkunft der Rohstoffe, die eingesetzten Zutaten, das Kaliber und die Kennzeichnung der Würste. Natürlich musste die Wurst auch in Erfurt, d. h. in Thüringen hergestellt worden sein, was allerdings nicht für das verwendete Fleisch gilt. Die Bedingungen nach der Verordnung (EG) Nr. 2206/2003 der Kommission vom 17. Dezember 2003 zur Ergänzung des Anhangs der Verordnung (EG) Nr. 2400/96 zur Eintragung bestimmter Bezeichnungen in das Verzeichnis der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben (Thüringer Leberwurst, Thüringer Rotwurst, Thüringer Rostbratwurst) wurden nach diesen Kontrollen in allen Betrieben eingehalten.

3.15 Verbraucherbeschwerden

Verbraucherbeschwerden können persönlich, schriftlich oder telefonisch vorgebracht werden. Die anonyme Abgabe einer Beschwerde ist möglich. Informationen werden protokolliert und auf Wunsch vertraulich behandelt.

Insektenbefall, Verderb oder Fremdkörper sowie gesundheitliche Beeinträchtigungen wie Übelkeit, Erbrechen usw. nach dem Verzehr von Lebensmitteln standen im Vordergrund der Beanstandungen von Lebensmitteln.

Weiterhin wurden Beschwerden über den unhygienischen Zustand von Betriebsstätten und unhygienisches Verhalten von Personal geführt.

Allen Beschwerden wird nachgegangen. Je nach Sachlage werden Lebensmittel oder Gegenstände als Proben angenommen und untersucht, weitere amtliche Probeentnahmen oder Betriebskontrollen in den Geschäften oder Betrieben durchgeführt.

Im Jahr 2020 wurden 30 Kontrollen aufgrund von Verbraucherbeschwerden durch die Erfurter Lebensmittelüberwachung durchgeführt. Bei 20 der angenommenen Beschwerden wurden Verstöße gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften bestätigt und Maßnahmen eingeleitet. Der Beschwerdeführer wird auf Wunsch und unter Berücksichtigung der Vorgaben des Verbraucherinformationsgesetzes über die Aktivitäten der Lebensmittelüberwachung informiert.

Bei vier der neun als Beschwerdeproben eingereichten Lebensmittel wurde der Verdacht des Verbrauchers auf abweichende Beschaffenheit bestätigt.

Soweit der Hersteller oder Inverkehrbringer nicht seinen Sitz in Erfurt hatte, wurde die zuständige Überwachungsbehörde über die Beschwerde unterrichtet.

Berechtigte Verbraucherbeschwerden spielen immer wieder eine ganz wesentliche Rolle bei der Entdeckung und Aufklärung von lebensmittelrechtlichen Verstößen. Insbesondere bei lebensmittelbedingten Erkrankungsfällen ist die sofortige Benachrichtigung der Lebensmittelüberwachung ausdrücklich erwünscht und für den Erfolg von Ermittlungen entscheidend.

3.16 Recht der Verbraucher auf Zugang zu Informationen

Seit 1. September 2012 regelt das Verbraucherinformationsgesetz (VIG) den Zugang zu Informationen über Verbraucherprodukte wie Lebensmittel und Bedarfsgegenstände, aber auch Haushaltsgeräte, Möbel oder Heimwerkerartikel.

Der Antrag auf Informationszugang nach dem VIG bedarf keiner Begründung. Die Lebensmittelüberwachung kann den Informationszugang durch Auskunftserteilung, Gewährung von Akteneinsicht oder in sonstiger Weise eröffnen. Auskunft durch die Lebensmittelüberwachung kann insbesondere zu festgestellten Abweichungen von Anforderungen des Lebensmittelrechts, Gesundheitsgefahren durch bestimmte Produkte, Zusammensetzung und Beschaffenheit, zur Kennzeichnung, Herkunft sowie Herstellung und Behandlung sowie zur behördlichen Überwachung von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen erteilt werden.

Diesen Rechten können allerdings umfangreiche öffentliche und private Belange nach § 3 VIG entgegenstehen, so dass eine Auskunft nicht immer möglich sein wird.

Über einen Antrag wird – sofern die gewünschte Information vorhanden ist – in der Regel innerhalb eines Monats entschieden. Sofern der Antrag Belange Dritter (z. B. Hersteller, Händler etc.) berührt, erhält dieser Betroffene in der Regel Gelegenheit, zu dem Auskunftsbegehren Stellung zu nehmen. Die Entscheidungsfristen verlängern sich in einem solchen Fall um einen weiteren Monat, so dass über den Antrag in der Regel innerhalb von zwei Monaten entschieden wird. Bei Anträgen, die komplexere Sachverhalte und mehrere Betriebe betreffen, muss der Antragsteller mit entsprechend längeren Bearbeitungszeiten rechnen.

Sofern die Erfurter Lebensmittelüberwachung nicht über die gewünschte Information verfügt, wird der Antragsteller hierüber informiert. Soweit eine Stelle bekannt ist, der die gewünschte Information vorliegt, wird der Antrag an diese Stelle weitergeleitet und der Antragsteller über die Weiterleitung unterrichtet.

Das VIG sieht vor, dass für die Amtshandlungen im Rahmen des VIG grundsätzlich kostendeckende Gebühren und Auslagen zu erheben sind. Der Zugang zu Informationen nach § 2 Abs. 1 Satz 1 Nr. 1 („festgestellte, nicht zulässige Abweichungen von Anforderungen des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches und des Produktsicherheitsgesetzes“) ist bis zu einem Verwaltungsaufwand von 1.000 Euro kostenfrei. Für den Zugang zu sonstigen Informationen gilt dies bis zu einem Aufwand von 250 Euro. Sofern der Antrag nicht kostenfrei bearbeitet werden kann, erfolgt eine Information über die voraussichtliche Höhe der Kosten vorab.

In der Regel werden Auskünfte aber kostenfrei erteilt.

3.16.1 Anträge nach Verbraucherinformationsgesetz

2020 wurden über die Plattform www.fragdenstaat.de 35 Anfragen mit dem Ziel der Übermittlung von Kotrollberichten gestellt und bearbeitet. Davon wurden bei 30 Verfahren Auskunft erteilt.

Es wurden fünf Anträge abgelehnt. Die Gründe hierfür waren z. B. fehlende Mitwirkung des Antragstellers, Missbrauch (Antrag wurde nicht selbst vom Antragsteller sondern von einer anderen Person gestellt) oder der Antrag wurde zurückgezogen.

3.16.2 Veröffentlichung von Verstößen gegen Lebensmittelrecht

Die Stadtverwaltung Erfurt veröffentlicht gemäß § 40 Abs. 1a Nr. 2 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFBG) nicht unerhebliche oder wiederholt begangene Verstöße von Lebensmittelunternehmen gegen Vorschriften, die der Einhaltung hygienischer Anforderungen oder dem Schutz der Verbraucherinnen und Verbraucher vor Gesundheitsgefährdung oder vor Täuschung dienen.

Eine weitere Voraussetzung ist, dass das zu erwartende Bußgeld über 350 Euro liegt.

Ein hinreichend begründeter Verdacht reicht bereits aus.

Die Veröffentlichung dient vor allem der aktiven Information des Verbrauchers im Sinne behördlicher Transparenz und ausdrücklich nicht der Warnung vor den aufgeführten Produkten oder Betrieben. Öffentliche Warnungen vor gesundheitsgefährdenden oder irreführenden Erzeugnissen werden deutschlandweit auf dem Portal www.lebensmittelwarnung.de veröffentlicht.

Das Bundesverfassungsgerichts hatte am 21.3.2018 (1 BvF 1/13) in der Bekanntmachung vom 18.05.2018 (BGBl. I S. 650) entschieden, dass § 40 Abs. 1a insofern mit Artikel 12 Absatz 1 des Grundgesetzes unvereinbar, als die dort angeordnete Veröffentlichung nicht zeitlich begrenzt ist. Der Gesetzgeber hatte zur Abwendung der Nichtigkeit der Regelung bis zum 30. April 2019 eine Regelung zur Dauer der Veröffentlichung zu treffen. Die angegriffene Vorschrift durfte bis zu einer solchen Neuregelung, längstens aber bis zum 30. April 2019, nach Maßgabe der Entscheidungsgründe weiter angewandt werden. Eine entsprechende Gesetzesregelung wurde zwischenzeitlich getroffen.

Die Stadtverwaltung Erfurt hat daher Ende 2018 die Veröffentlichungspraxis wieder aufgenommen. Veröffentlicht werden diese Verstöße im Internet unter www.erfurt.de/ef130960 unter Angabe des Lebensmittelunternehmers, des Sachverhaltes, der gegebenenfalls betroffenen Lebensmittel sowie des Datums der Feststellung der Verstöße.

Die Veröffentlichung wird nach sechs Monaten von Amts wegen wieder entfernt.

Im Jahr 2020 wurden neun Betriebe veröffentlicht.

3.16.3 Transparenzsystem

Ein auch von Thüringen mitgetragener, bundesweiter Anlauf zur Schaffung eines einheitlichen Transparenzsystems („Kontrollbarometer“), dem das etablierte System zur Risikobewertung von Lebensmittelbetrieben zugrunde liegen sollte, scheiterte im Jahr 2011 am Widerstand der Wirtschaftsminister der Länder. Seitdem wurden – anders als in anderen Bundesländern wie Niedersachsen seit April 2017 – keine neuen Anläufe zur gesetzlichen Verankerung eines solchen Systems in Thüringen gestartet.

Die rechtliche Situation ist damit auf dem Feld der Verbraucherinformation als unbefriedigend zu bezeichnen.

3.17 Beratung von Gewerbetreibenden

3.17.1 Neueinrichtung und Übernahme von Gewerbebetrieben

Auch 2020 haben zahlreiche Unternehmensgründer die Möglichkeit genutzt und die Beratungsmöglichkeit durch Mitarbeiter des Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamtes in Anspruch genommen. Im Vordergrund stand hier einerseits die Beratung zu komplexen rechtlichen Fragestellungen wie z. B. die Bedingungen für die Einfuhr oder die Ausfuhr von Lebensmitteln. Hinweise wurden aber auch zu den konkreten hygienischen Bedingungen für die Übernahme von vorhandenen Gaststätten oder die Einrichtung von Fleischereien im Einzelhandel gegeben. Gerade Gewerbetreibenden mit Migrationshintergrund konnte hier bei der Existenzgründung tatkräftig geholfen werden.

3.17.2 Bauvorhaben

Lebensmittelbetriebe im Stadium des Bauvorhabens unterliegen naturgemäß nicht der Lebensmittelüberwachung. Es ist jedoch zweckmäßig, dass sich Bauherren, Planer und künftige Betreiber mit den Mitarbeitern der Lebensmittelüberwachung eng bei der Planung abstimmen. Auf diese Weise kann später möglicherweise auftretenden Problemen im Betrieb, die mit erheblichem Kostenaufwand beseitigt werden müssten, bereits bei der Planung vorgebeugt werden. Eine direkte Beteiligung der Lebensmittelüberwachung durch die Bauordnungsbehörde im Rahmen des Genehmigungsverfahrens ist seit Änderung der Thüringer Bauordnung im Jahr 2003 nicht mehr vorgesehen. Zu solchen Bauvorhaben wurden Beratungen mit den Planern durchgeführt und größere Projekte auch während der Bauphase begleitet. Diese seit Jahren praktizierte Vorgehensweise hat sich gut eingespielt und bewährt.

4. Schlachttier- und Fleischuntersuchung

Im Rahmen der amtlichen Schlachttier- und Fleischuntersuchung im Stadtgebiet Erfurt sind insgesamt fünf amtliche Tierärzte und zwei Fachassistenten beschäftigt. Zu ihren Aufgaben gehören zum einen die Untersuchung der lebenden und die Untersuchung des Fleisches der geschlachteten Tiere.

Alle warmblütigen Schlachttiere unterliegen einer solchen Schlachttier- und Fleischuntersuchung. Die Identität der Rinder wird anhand der Ohrmarken und der vorgelegten Rinderpässe festgestellt. Schweine werden vor dem Verbringen aus dem Mastbetrieb mit einem Stempel gekennzeichnet.

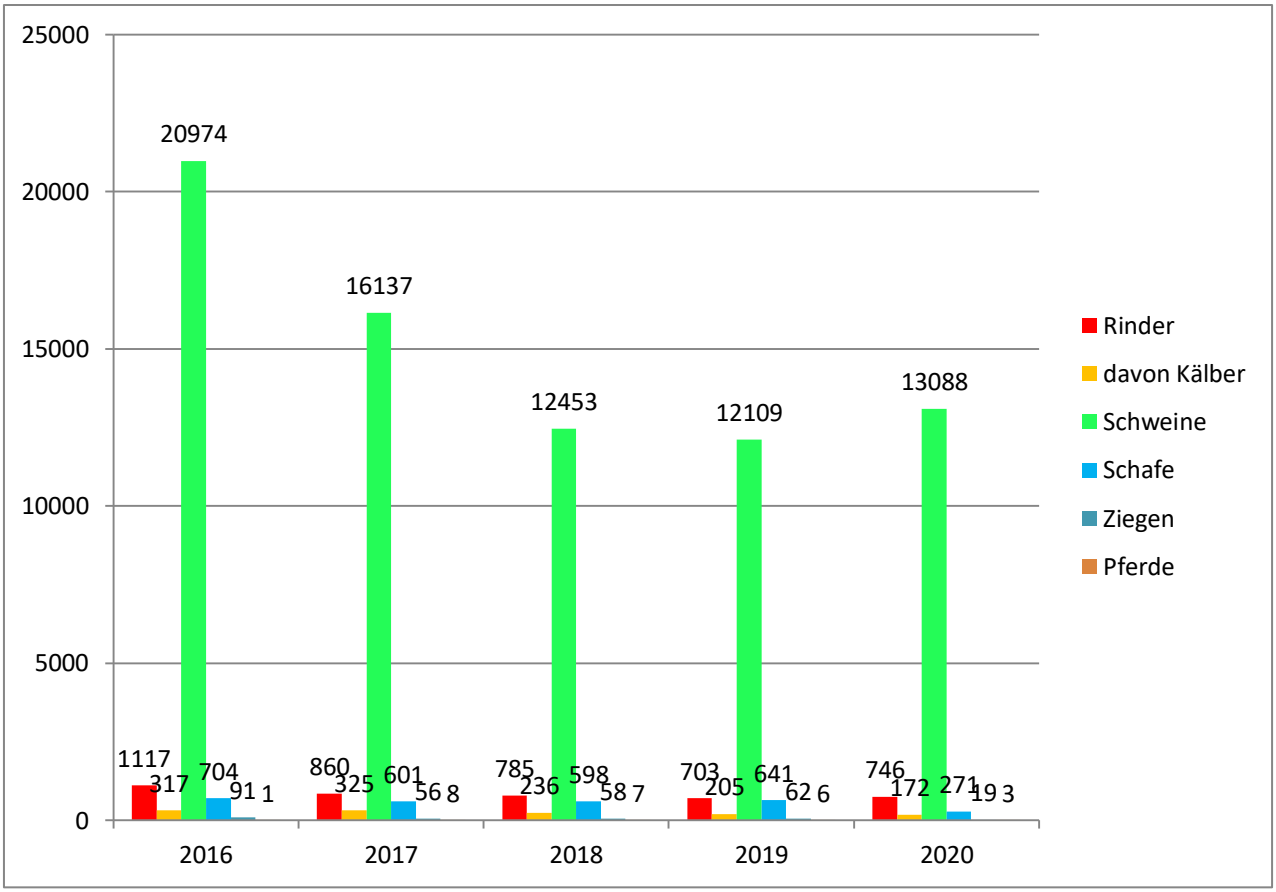
Geschlachtetes Schwein in einem gewerblichen Betrieb

4.1 Gewerbliche Schlachtung von Nutztieren

In Erfurt gibt es zwei größere Schlachtbetriebe für Rinder, Schweine und Schafe sowie einen landwirtschaftlichen Kleinbetrieb, der ausschließlich Rinder für die eigene Vermarktung schlachtet.

Den amtlichen Tierärzten obliegt auch die Überwachung der Einhaltung von Tierschutzvorschriften bei Transport und Schlachtung der Tiere. Dies betrifft vor allem die Überprüfung der Transportfähigkeit der im Schlachtbetrieb angelieferten Tiere und der ausreichenden Betäubung vor der Tötung.

Die Verteilung der in Erfurt in den Jahren von 2016 bis 2020 geschlachteten und untersuchten Tiere geht aus der nachfolgenden Abbildung hervor:



Durchgeführte Schlachttier- und Fleischuntersuchungen in den Jahren 2016 – 2020 (Gewerbliche Betriebe)

Die offenbar schwierige Marktlage für die in Erfurt ansässigen Hersteller von Fleisch- und Wurstwaren hatte in den vergangenen Jahren zu einer deutlichen und kontinuierlichen Abnahme der Schlachtzahlen, insbesondere von Schweinen geführt. Allerdings ist die Anzahl der geschlachteten Schweine im Jahr 2020 wieder um etwa 1000 Tiere gegenüber dem Vorjahr gestiegen.

4.2 Erlegtes Haarwild

Weiterhin werden Untersuchungen von Haarwild in einem Wildbearbeitungsbetrieb sowie den beiden Schlachtbetrieben durchgeführt. Das erlegte Haarwild wird dort für den Handel aufbereitet. Im Jahr 2020 führte der amtliche Tierarzt 948 Untersuchungen von erlegtem Haarwild durch. Darunter befanden sich 386 Stück Schwarzwild (Wildschweine), 15 Stück Muffelwild, 457 Rehe, 15 Stück Damwild und 75 Stück Rotwild.

Bei der Eigenverwertung oder lokalen Vermarktung kleiner Mengen durch den Jäger erfolgt keine amtliche Fleischuntersuchung, wenn der Jäger als „kundige Person“ sowohl bei der Beobachtung des lebenden Tieres als auch nach dem Abschuss keine bedenklichen Merkmale festgestellt hat. Eine lokale Vermarktung liegt vor, wenn die Abgabe im Umkreis von 100 km um den Erlege- oder Wohnort erfolgt. Eine kleine Menge liegt vor, wenn es sich lediglich um die Strecke eines Jagdtages handelt. Eine kundige Person im Sinne der Fleischhygiene ist ein Jäger nur dann, sofern er seine Jägerprüfung nach dem 01.02.1987 abgelegt hat oder eine gesonderte Schulung in Anatomie, Physiologie, Verhalten, krankhafte Veränderungen und Wildbrethygiene erhalten hat. Bei Wildschweinen und fleischfressendem Wild ist auch in diesem Fall immer eine amtliche Trichinenuntersuchung durchzuführen.

4.3 Schlachtgeflügel

In Erfurt wird ein Geflügelschlachtbetrieb saisonal, d. h. vor allem vor Weihnachten und Ostern betrieben. 2020 kamen insgesamt 18.172 Stück Geflügel, davon 1.977 Mast- und Suppenhühner, 192 Puten, 4.654 Gänse und 11.349 Enten zur amtlichen Untersuchung.

Eine Besonderheit stellt der Geflügelmastbetrieb in Schwerborn dar, der 2017 seinen Betrieb aufgenommen hat. Hier muss die Herde von 40.000 Masthähnchen maximal 72 Stunden vor der Schlachtung einer Gesundheitsuntersuchung unterzogen werden. Neben der klinischen Untersuchung des Bestandes erfolgt eine umfangreiche Prüfung der Daten zur Gewichtsentwicklung, Futter- und Wasseraufnahme, Arzneimitteleinsatz, Laboruntersuchungen und Tierverlusten. Ziel dieser von Amtstierärzten durchgeführten Untersuchung ist es, möglicherweise vorhandene Risiken für die Gesundheit des Verbrauchers durch erkranktes Geflügel frühzeitig zu erkennen. Über das Ergebnis dieser Untersuchung wird ein Zertifikat ausgestellt, das das Geflügel bis zum Schlachthof begleitet.

Im Jahr 2020 wurden 21 Schlachtgeflügeluntersuchungen in diesem Betrieb durchgeführt.

4.4 Private Schlachtungen (Hausschlachtungen)

Ebenfalls der Untersuchungspflicht unterliegen Tiere, die in Privathaushalten für den Eigenbedarf geschlachtet wurden. Hierbei handelt es sich um sogenannte Hausschlachtungen. Insgesamt wurden im Jahr 2020 131 Tiere untersucht, davon 89 Schweine, 18 Rinder sowie 24 Schafe.

4.5 Rückstandsuntersuchung

Im Rahmen des Nationalen Rückstandskontrollplans werden spezifische Proben von lebenden Schlachttieren und Schlachttierkörpern entnommen. Hierbei handelt es sich sowohl um Proben zur Feststellung des Vorhandenseins von Antibiotikarückständen im Fleisch (Hemmstoffproben), als auch zur Feststellung von sonstigen Arzneimittelrückständen. Neben den insgesamt 66 Hemmstoffproben, die im Rahmen der Schlachttier- und Fleischuntersuchung, verteilt über das ganze Jahr, als unangemeldete Stichproben von Rindern, Schweinen und Schafen entnommen werden, sind 28 Proben zur Untersuchung auf Rückstände in Eiern, Blut und Urin von landwirtschaftlichen Nutztieren entnommen worden. Die Untersuchungen wurden durch das Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz durchgeführt.

Weder bei den über das ganze Jahr verteilten Hemmstoffproben, noch bei den Rückstandskontrollproben konnte ein Nachweis von Rückständen erbracht werden.

Auch bei den vier Proben, die bei im Erfurter Stadtgebiet erlegten Wildschweinen zur Untersuchung auf radioaktive Belastung entnommen wurden, waren keine Auffälligkeiten festzustellen.

4.6 TSE-Untersuchung

Die regelmäßige Untersuchung von Rindern und Schafen auf Transmissible Spongiforme Enzephalopathie (TSE) – besser bekannt ist die BSE als besondere Form bei Rindern – findet nach Änderung der Überwachungsverordnung im Jahr 2015 nicht mehr statt. Untersuchungspflichtig sind nur noch Rinder, die aus besonderem Anlass (Notschlachtungen) ge-

schlachtet werden müssen. Dies war wie 2020 nicht der Fall. Weiterhin werden Schafe und Ziegen, die älter als zwölf Monate sind, in einem Monitoring-Programm untersucht. Hier wurden 71 Proben auf den Erreger der sog. Scrapie untersucht. Die Untersuchungen erfolgten durch das Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz.

4.7 Trichinenuntersuchung

Bei Trichinen handelt es sich um Parasiten, die u. a. über Nager auf Schweine übertragen werden. Bei Aufnahme der Parasiten durch den Menschen, z. B. über rohes oder nur unzureichend zubereitetes Fleisch, kann es zu schwerwiegenden Erkrankungen kommen. Die konsequente Untersuchung aller geschlachteten Hausschweine und der erlegten Wildschweine hat dazu geführt, dass lediglich in ganz seltenen Fällen Trichinen gefunden werden.

Bevor sie als Lebensmittel auf die Teller der Verbraucher gelangen, müssen alle geschlachteten Schweine sowie Wildschweine und sonstiges fleischfressendes Wild, das Träger des Parasiten sein kann, auf Trichinen untersucht werden. Als Maßnahme der Qualitätssicherung sieht die Verordnung (EG) Nr. 2076/2005 seit 1. Januar 2010 vor, dass nur noch solche Laboratorien die Fleischuntersuchung auf Trichinen durchführen dürfen, die akkreditiert sind bzw. eine Akkreditierung beantragt haben und bereits bestimmte Voraussetzungen erfüllen. Die Akkreditierung der Trichinenuntersuchungsstellen erfolgt nach den Anforderungen der DIN EN ISO/IEC 17025:2005. Diese beinhalten insbesondere Vorgaben zu Personal- und Raumausstattung und zum Probenmanagement.

Diese vorgeschriebenen Untersuchungen werden in Erfurt in zwei Laboren, die in den beiden Erfurter Schlachtbetrieben eingerichtet sind und die Akkreditierungsvoraussetzungen erfüllen, durch amtliche Tierärzte durchgeführt.

Kunden der beiden Untersuchungseinrichtungen sind neben den Schlachtbetrieben selbst auch Privatpersonen und Jäger, die Hausschlachtungen durchgeführt haben bzw. untersuchungspflichtiges Wild, insbesondere Wildschweine, untersuchen lassen wollen.

In 2020 wurden bei 13.088 Schweinen aus gewerblicher Schlachtung, 89 Schweinen aus Hausschlachtungen sowie 653 Wildschweinen Trichinenproben entnommen und untersucht. Bei keiner dieser Untersuchungen konnten Trichinen nachgewiesen werden.

Zur Aufrechterhaltung der Akkreditierung der Trichinenuntersuchungslabore werden jährlich Ringversuche durchgeführt. Hierbei werden Proben, die von einem Referenzlabor verschickt werden und teilweise mit Trichinen in unterschiedlicher Zahl versetzt sind, von den amtlichen Tierärzten aufgearbeitet und untersucht. Die bisherige Teilnahme an diesen Ringversuchen war erfolgreich.

4.8 Gebührenerhebung

Für die Amtshandlungen der amtlichen Schlachttier- und Fleischuntersuchung werden nach den Vorgaben des europäischen Rechts kostendeckende Gebühren erhoben. D. h., alle der Stadtverwaltung Erfurt entstandenen Lohn- und Lohnnebenkosten für das Untersuchungspersonal, die Kosten für externe Untersuchungen (Rückstandsuntersuchungen) und erforderliche Sachmittelausstattung sowie für den Verwaltungsaufwand werden von den gewerblichen Betrieben im Wege der Spitzabrechnung erhoben. Im Jahr 2020 wurden für die Schlachttier- und Fleischuntersuchung selbst insgesamt 111.150 Euro (Vorjahr:

116.329 Euro) an Gebühren erhoben. Für Rückstandsuntersuchungen wurden 2.515 Euro, im Vorjahr 2.394 Euro in Rechnung gestellt. Die weitere Reduzierung des Gebührenaufkommens geht mit der Reduzierung der Schlachtzahlen (siehe Punkt 4.1) einher.

Für Einzeluntersuchungen – z. B. bei privaten Schlachtungen oder Trichinenuntersuchungen von Schwarzwild – werden kostendeckend kalkulierte Gebührensätze angewendet.

5. Sonstige Aufgaben

5.1 Studentische Praktika

Im Rahmen der studentischen Ausbildung wurde im vergangenen Jahr zwölf Studenten ein Praktikum in der Lebensmittelüberwachung und / oder Schlachttier- und Fleischuntersuchung bei der Stadt Erfurt ermöglicht. Neben angehenden Tierärztinnen und Tierärzten nahmen auch Ökotrophologen und Lebensmitteltechnologen diese Möglichkeit war.

Das Ziel der Praktika ist es, den Studierenden der Veterinärmedizin einen studienbegleitenden Einblick in die allgemeine Lebensmittelüberwachung und die Schlachttier- und Fleischuntersuchung zu geben, um so auch die Breite des tierärztlichen Berufs praktisch zu veranschaulichen.

5.2 Ausbildung

Auch im Jahr 2020 absolvierten Studierende der Fachrichtung Kommunalverwaltung und staatliche allgemeine Verwaltung sowie mehrere auszubildende Verwaltungsfachangestellte Teile der Ausbildung im Arbeitsbereich der Lebensmittelüberwachung.

6. Schlusswort und Danksagung

Der vorliegende Tätigkeitsbericht der Erfurter Lebensmittelüberwachung für das Jahr 2020 zeigt, dass die Lebensmittelkontrolle ihre Leistungen kompetent und unauffällig im Hintergrund erbringt. Die Kontrolleure können durch ihre Arbeit aber niemals 100-prozentige Sicherheit für den Verbraucher garantieren. Dennoch zeigt der Bericht, dass sich diese Mitarbeiter der Stadtverwaltung den Herausforderungen und der ihnen übertragenen Verantwortung stellen und konsequent einschreiten, wenn Sachverhalte festgestellt oder bekannt werden, die eine Verbrauchergefährdung vermuten lassen.

In diesem Zusammenhang müssen auch die zahlreichen Gewerbetreibenden positive Erwähnung finden, die im konstruktiven Dialog auch ohne behördlichen Druck Maßnahmen zur Verbesserung der Produktionsbedingungen erarbeitet und umgesetzt haben. Sie waren angenehme Partner, deren Einsicht, Engagement und Veränderungsbereitschaft Respekt und Achtung gezollt werden muss.

Nicht vergessen werden dürfen auch all jene Verbraucher, die im Berichtsjahr wieder viele wertvolle Hinweise auf Missstände gegeben und ein Einschreiten der Überwachung überhaupt erst ermöglicht haben.

Zudem ist eine effiziente Lebensmittelüberwachung auch nicht denkbar ohne die intensive und konstruktive Zusammenarbeit mit Kollegen an den Schnittstellen zu kooperierenden Behörden wie den anderen Thüringer Ämtern der Lebensmittelüberwachung, allen

Fachabteilungen des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz, der Thüringer Landesanstalt für Landwirtschaft, dem Landwirtschaftsamt Sömmerda und nicht zuletzt in der Stadtverwaltung Erfurt.

Anhang 1: Kontrollergebnisse der Erfurter Lebensmittelüberwachung 2020

Anlage 1 (a)

BA-Code	Betriebsart	Anzahl der				Anzahl Maßnahmen aus Kontrollen und Probenbeanstandungen					
		Betriebe	Kontr. Betriebe	Betriebe mit Verstößen	Kontrollen gesamt	Verwarnungen	Verfügungen gesamt	Davon: Sicherstellungen	Schließungen	Bußgeldverfahren	Strafanzeigen
10	**Erzeuger (Urproduktion)**										
10	Erzeuger (Urproduktion)	26	3		5						
	Summe 10	**26**	**3**		**5**						
20	**Hersteller und Abpacker**										
20	Hersteller und Abpacker	49	14	2	39		1			2	
	Summe 20	**49**	**14**	**2**	**39**		**1**			**2**	
30	**Vertriebsunternehmer und Transporteure**										
30	Vertriebsunternehmer und Transporteure (Importeure Expor	170	27	9	61		10	6		3	
	Summe 30	**170**	**27**	**9**	**61**		**10**	**6**		**3**	
40	**Einzelhändler (Einzelhandel)**										
40	Einzelhändler	844	244	22	422	3	15	1	1	10	
	Summe 40	**844**	**244**	**22**	**422**	**3**	**15**	**1**	**1**	**10**	
50	**Dienstleistungsbetriebe**										
50	Dienstleistungsbetriebe	1653	720	47	1048	8	33		4	33	
	Summe 50	**1653**	**720**	**47**	**1048**	**8**	**33**		**4**	**33**	
60	**Hersteller auf Einzelhandelsstufe**										
60	Hersteller die im Wesentlichen auf der Stufe des Einzelhand	98	65	6	122		3			5	
	Summe 60	**98**	**65**	**6**	**122**		**3**			**5**	
	Gesamtsumme	**2840**	**1073**	**86**	**1697**	**11**	**62**	**7**	**5**	**53**	

Anhang 2: Kontrollergebnisse der Erfurter Lebensmittelüberwachung 2019

Betriebsart	Anzahl der				Anzahl Maßnahmen aus Kontrollen und Probenbeanstandungen					
	Betriebe	Kontr. Betriebe	Betriebe mit Verstößen (*)	Kontrollen gesamt	Verwarnungen	Verfügungen gesamt	Davon: Sicherstellungen	Schließungen	Bußgeldverfahren	Strafanzeigen
Erzeuger (Urproduktion)										
Erzeuger (Urproduktion)	27	7		10						
Hersteller und Abpacker										
Hersteller und Abpacker	40	17	5	64		11			2	
Vertriebsunternehmer und Transporteure										
Vertriebsunternehmer und Transporteure (Importeure Exporteure Großhändler Transporteure)	148	30	5	58	1	11			1	
Einzelhändler (Einzelhandel)										
Einzelhändler	760	282	32	730	10	27	4	2	1	2
Dienstleistungsbetriebe										
Dienstleistungsbetriebe (Gaststätten, Imbisse, Großküchen)	1649	710	71	1052	10	72			31	2
Hersteller auf Einzelhandelsstufe										
Hersteller die im Wesentlichen auf der Stufe des Einzelhandels verkaufen (Metzgereien, Bäckereien, Konditoren)	96	57	10	101	1	11			4	
Gesamtsumme	**2720**	**1103**	**123**	**2015**	**22**	**132**	**4**	**2**	**39**	**4**

(*) Nur diejenigen Verstöße, die zu formellen Maßnahmen (Betriebsschließungen, Verfügungen, Bußgelder, Strafanzeigen) geführt haben