

Amtliche Lebensmittelüberwachung in Erfurt

Tätigkeitsbericht 2021

Stand: 16.11.2022



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: 16.11.2022

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.....	15
3.5 Behördliche Anordnungen und Betriebsschließungen	16
3.6 Gewerbeuntersagungsverfahren	16
3.7 Ahndung von Verstößen	16
3.8 Gebühren für Kontrollen.....	17
3.9 Überwachungsschwerpunkte	18
3.10 Schnellwarnungen / Rückrufüberwachung.....	19
3.11 Abfertigung von Ausfuhren	19
3.12 Einfuhrkontrollen.....	20
3.14 Verbraucherbeschwerden	21
3.15 Recht der Verbraucher auf Zugang zu Informationen.....	22
3.15.1 Anträge nach Verbraucherinformationsgesetz.....	23
3.15.2 Veröffentlichung von Verstößen gegen Lebensmittelrecht	23
Die Veröffentlichung wird nach sechs Monaten von Amts wegen wieder entfernt.	24
3.15.3 Transparenzsystem	24
3.16 Beratung von Gewerbetreibenden	24
3.16.1 Neueinrichtung und Übernahme von Gewerbebetrieben.....	24
3.16.2 Bauvorhaben	24
4. Schlachtier- und Fleischuntersuchung	25
4.1 Gewerbliche Schlachtung von Nutztieren.....	25
4.2 Erlegtes Haarwild	26
4.3 Schlachtgeflügel.....	26
4.4 Private Schlachtungen (Hausschlachtungen).....	26
4.5 Rückstandsuntersuchung.....	27
4.6 TSE-Untersuchung	27
4.7 Trichinenuntersuchung	27
4.8 Gebührenerhebung.....	28
5. Sonstige Aufgaben.....	28

5.1 Studentische Praktika.....	28
5.2 Ausbildung.....	29
6. Schlusswort und Danksagung.....	29
Anhang 1: Kontrollergebnisse der Erfurter Lebensmittelüberwachung 2021.....	26
Anhang 2: Kontrollergebnisse der Erfurter Lebensmittelüberwachung 2020.....	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 auch im zweiten Jahr der Corona-Pandemie wie auch nahezu alle anderen öffentlichen und privaten Lebensbereiche von den Auswirkungen der Einschränkungen betroffen.

Die zeitweise Schließung von Gaststätten während der Corona-Pandemie hat nicht zu weniger Arbeit, aber phasenweise zu einer Verlagerung der Arbeitsschwerpunkte hin zu einer Überwachung des Einzelhandels und des produzierenden Gewerbes geführt.

Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Lebensmittel- und Futtermittelüberwachung haben im Jahr 2021 wieder einen hohen persönlichen Einsatz gebracht, um den gesundheitlichen Verbraucherschutz sicher zu stellen

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 Verbraucherschutzes 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 lebensmittelrecht-

lichen 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, acht Lebensmittelkontrolleure und zwei Verwaltungsmitarbeiter.

Sie kontrollieren die Lebensmittelkette „vom Acker bis zum Teller“. Das Spektrum reicht von der handwerklichen Metzgerei bis zum großen Konzern oder vom kleinen Lieferservice bis zur Großkantine. Auch Betriebe, die z. B. kosmetische Mittel, Bedarfsgegenstände oder Tabakerzeugnisse in den Verkehr bringen, werden überwacht.

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 Hygienestatus 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 Ar-

beitsmittel 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 2021 waren in Erfurt 2.925 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 2094 Betriebskontrollen in 1274 Betrieben durchgeführt. Das heißt, 43,5 Prozent der Betriebe wurden mindestens einmal in 2021 besucht. Zur Kontrolle der Mängelbeseitigung muss-

ten in diesem Jahr 145 Nachkontrollen durchgeführt werden.

Die gegenüber 2020 reduzierte Kontrollquote im Jahr 2021 ist vor allem auf langfristige krankheitsbedingte Ausfälle beim Kontrollpersonal zurückzuführen sowie auf die Einschränkung des öffentlichen Lebens aufgrund der Corona -Pandemie.

3.2 Beprobung von Produkten

Im Jahr 2021 wurden von den Mitarbeitern der Lebensmittelüberwachung 520 amtliche Proben im Einzelhandel sowie bei Herstellern entnommen. Davon waren 504 Planproben und 17 Verdachtsproben. Außerdem wurde 6 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 553 Proben, davon 470 Planproben und 39 Verdachtsproben. Auch hier sind nach wie vor noch nicht die Probenzahlen der Jahre vor der Pandemie erreicht.

Zu diesen Proben wurden in 175 Fällen durch die Sachverständigen des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz Gutachten erstellt. 96 Proben wurden beanstandet (Vorjahr 77 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 2021 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 2021 bei 8 Proben. 2019 lag sie 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 2021 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. 41 Prozent der beanstandeten Betriebe entstammten der Kategorie Gastronomie/Imbisseinrichtungen, weitere 30 Prozent der Kategorie Einzelhandel (Vorjahr 32 Prozent). Auch Bußgelder (im Jahr 2021 bis zu 2.300 Euro) waren nicht zu vermeiden. Betroffen waren vorwiegend Gastronomen und Imbissbetreiber mit 42 Prozent der Bußgeldverfahren (Vorjahr 62 Prozent).

Trotz dieser teilweise unerfreulichen Vorkommnisse lag auch im Jahr 2021 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.

Unhygienische Verhältnisse in einer Kleinkonditorei

Der gesamte Arbeitsbereich in dem Kleinbetrieb, der feine Backwaren herstellte, befand sich in einem stark verschmutzten Zustand. Der bauliche Zustand war auch nicht geeignet, eine Reinigung mit vertretbarem Aufwand zu gewährleisten. Dies galt insbesondere für den schadhafte Fußboden und die Wände hinter den Arbeitsflächen sowie sämtliche Regalböden. Arbeitsgeräten haftete noch die verschmutzte Verpackungsfolie an – auch sie waren nicht zu reinigen. Der Zustand der Behältnisse für die Aufbewahrung von Lebensmitteln konnte nur als ekelregend bezeichnet werden. Die ohnehin nicht für die Lagerung von Lebensmitteln gedachten Behälter waren äußerlich völlig verklebt und wurden zudem noch ineinander gestapelt, so dass die Zutaten an der Außenseite kleben blieben. Die eigentlich für die Reinigung von Arbeitsgegenständen vorgesehene Spülmaschine war zum Zeitpunkt der Kontrolle defekt.



Verschmutzter Käsekuchen im Kühlschrank



Äußerlich mit Lebensmitteln verklebte und ineinander gestapelte Behältnisse.



Schmutziges Geschirr wird im Handwaschbecken gestapelt

Der Kühlschrank war ebenfalls stark verschmutzt. Eine geöffnete und offen im Kühlschrank aufbewahrte Packung mit Käsekuchen war stark mit Schokoladenresten verunreinigt. Die Öffnung der Packung war offensichtlich mit schmutzigen Händen erfolgt.

Einrichtungen zur Händehygiene verfügten nicht über warmes Wasser sowie befestigte Spender für Reinigungs- und Desinfektionsmittel und Einweghandtücher. Auch die Notwendigkeit zum Tragen von Hygienekleidung während der Arbeit mit Lebensmitteln war den dort tätigen Mitarbeitern unbekannt.

Der Betrieb musste bis zur Beseitigung der Mängel geschlossen werden. Ein vierstelliges Bußgeld wurde verhängt und die Bußgeldentscheidung auf dem Informationsportal der Stadt Erfurt veröffentlicht.

Chinaimbiss mit eigenem Hygieneverständnis

Auch ein Chinaimbiss mit beklagenswertem Reinigungszustand musste von der zuständigen Lebensmittelkontrolleurin vorübergehend geschlossen werden. Offenbar war dieser schon länger nicht gereinigt und aufgeräumt worden. Alle Oberflächen in der Küche waren mit klebrigen Belägen behaftet und von Ordnung bei der Lagerung von Geschirr und Lebensmitteln war keine Spur festzustellen. Da die Küche offenbar zu klein war, wurde ein vorgelagerter Wohnraum mit einer Couch und einem Couchtisch zur Zwischenlagerung von vorgegarten Hähnchenteilstücken genutzt. Die Raumtemperatur betrug 21,6°C – viel zu viel für ein mikrobiologisch verderbliches Produkt, das gekühlt hätte gelagert werden müssen.



Lagerung von vorgegarten Nudeln bei Raumtemperatur in unsauberen, aufeinander gestapelten Behältnissen, Zubereitung von Fleisch neben der Geschirrspüle



Zubereitetes Fleisch auf dem Couchtisch bei Raumtemperatur

Das dort gelagerte Geflügel wies dementsprechend ebenfalls Temperaturen von 20°C auf. Auch vorgegarte Nudeln waren bei einer Produkttemperatur von 19,7°C gelagert. Fleisch und Nudeln mussten entsorgt werden.

Darüber hinaus wurden zur Aufbewahrung der Nudeln nicht ausreichend gereinigte und nicht für die Aufnahme von Lebensmitteln geeignete Einwegbehälter verwendet, die auch noch aufeinander gestapelt wurden.

Im angrenzenden Außenbereich lagerten befüllte Mülltüten, die nicht in die dafür vorgesehenen Tonnen verbracht worden waren. Schädlinge wie Ratten und Mäuse und Fliegen fühlen sich von den in der Wärme verderbenden Lebensmittelresten angezogen und stellen eine erhebliche Gefahr für die Lebensmittelsicherheit im Betrieb dar.

Der Spülbereich im Obergeschoss befand sich ebenfalls in einem unordentlichen und unsauberen Zustand. Die Spülmaschine war zu allem Überfluss auch hier defekt.

Das Handwaschbecken im Verkauf war zum Zeitpunkt der Kontrolle verstellt und nicht an die Warmwasserversorgung angeschlossen. Einweghandtuch- sowie Reinigungs- und Desinfektionsmittelpender fehlten auch hier. Eine ausreichende Händereinigung war somit nicht möglich.

Auch in diesem Betrieb wurde Küchenpersonal in Privatkleidung, d. h. nicht in sauberer Betriebskleidung vorgefunden.



Auftauen von gegartem Entenfleisch in der Geschirrspüle bei Raumtemperatur



Wiederverschmutzung von sauberem Geschirr auf einer klebrigen Ablage, verschmutzte Kartonagen als Unterlage für die Arbeitsfläche

Die Kühl- und Gefriereinrichtungen waren nicht mit geeigneten Thermometern ausgestattet. Messungen der Kühl- sowie Gefriertemperaturen konnten somit nicht durchgeführt werden.

Der Betreiber erhielt zusätzlich zur Betriebsschließung ein Bußgeld im oberen dreistelligen Bereich. Das Bußgeld wurde auf dem Informationsportal der Stadt Erfurt veröffentlicht

Geschützte Herkunftsangaben

Schwäbische Spätzle, Nürnberger Lebkuchen, Allgäuer Bergkäse, Thüringer Rostbratwurst oder Beelitzer Spargel – diese Produkte sind nicht nur weit über die Grenzen Deutschlands hinaus bekannt, sie sind auch besonders geschützt.

Man unterscheidet zwischen der geschützten geographischen Angabe und der geschützten Ursprungsbezeichnung. Die geographischen Herkunftsangaben „g. U.“ (geschützte Ursprungsbezeichnung) und „g. g. A.“ (geschützte geographische Angabe) sowie die „g. t. S.“ (garantiert traditionelle Spezialität) wurden von der EU im Jahre 1992 als System zum Schutz und zur Förderung traditioneller und regionaler Lebensmittelerzeugnisse eingeführt.



Das EU-weit einheitliche Siegel „geschützte geografische Angabe“ (g. g. A.) heißt jedoch lediglich, dass eine Stufe der Produktion im genannten geografischen Gebiet erfolgen muss. So könnte das Schweinefleisch für die Nürnberger Rostbratwurst aus Dänemark oder den Niederlanden stammen und nur die Wurstherstellung in der Region erfolgen.

Derzeit sind knapp 80 Bezeichnungen aus Deutschland auf diese Weise geschützt. Neben der Nürnberger Rostbratwurst sind dies zum Beispiel das Lübecker Marzipan oder der Schwarzwälder Schinken. Zum Vergleich: Das strengere Siegel „geschützte geografische Ursprungsbezeichnung“ dürfen nur zwölf Spezialitäten aus Deutschland tragen.



Das Unionszeichen „g. U.“ garantiert, dass die Erzeugung, Verarbeitung und Zubereitung eines Erzeugnisses in einem bestimmten geografischen Gebiet nach einem anerkannten und festgelegten Verfahren erfolgt ist. Sämtliche Produktionsschritte müssen also in dem betreffenden Gebiet stattfinden. Die Produkte weisen somit Merkmale auf, die ausschließlich mit dem Gebiet und den Fähigkeiten der Erzeuger in der Herstellungsregion zusammenhängen. Zwischen den Merkmalen des Produkts und seiner geografischen Herkunft muss ein objektiver enger Zusammenhang bestehen.

Als rechtliche Grundlage dient hier die Verordnung (EU) 1151/2012 (Verordnung über Qualitätsregelung von Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln sowie die Verordnungen (EU) 668/2014 und 664/2014

In Thüringen gehören zu den Produkten mit geschützter geographischer Angabe die Thüringer Rostbratwurst, Thüringer Rotwurst, Thüringer Leberwurst und Eichsfelder Feldkiesker.

Das Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt kontrolliert in Verbindung mit der zuständigen Behörde (Thüringer Landesamt für Landwirtschaft und ländlichen Raum) die Einhaltung der Vorgaben für die Produktion und die Eigenschaften der Erzeugnisse. Auch Beprobungen der Erzeugnisse finden statt. Hier wird z. B. der Fett und Wassergehalt überprüft. Auch im Jahr 2021 kam es zu Abweichungen. In diesen Fällen werden die betroffenen Betriebe zu einer Nachprobe aufgefordert. Eine Anpassung der Rezeptur wird veranlasst und kontrolliert. In manchen Fällen kann der weitere Vertrieb des geschützten Erzeugnisses untersagt werden.

Irreführende Bezeichnung von Lebensmittel in einem Restaurant

Immer wieder wird bei Kontrollen festgestellt, dass hochwertige, teils geschützte Lebensmittel gegen günstigere Varianten ersetzt werden. Das ist per se kein Problem, wenn der Verbraucher darüber informiert wird. Sprich es zum Beispiel in der Speisekarte deklariert wird. Ist dies nicht der Fall, handelt es sich hier um Irreführung und Täuschung.

Gemäß Art. 7 Abs. 1 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) dürfen Informationen über Lebensmittel nicht irreführend sein, in Bezug auf die Eigenschaften des Lebensmittels, insbesondere in Bezug auf Art, Identität, Eigenschaften, Zusammensetzung, Menge, Haltbarkeit, Ursprungsland oder Herkunftsort und Methode der Herstellung oder Erzeugung.

Beispiele für eine solche Irreführung der Verbraucher war auch ein Fall im Mai 2021 in einem Restaurant.

Hier wurde bei Kontrollen festgestellt, dass auf der Karte zum Beispiel Parmesan und Parmaschinken in verschiedenen Gerichten deklariert war. Bei der Kontrolle der Lagerbestände konnten genannte Produkte nicht vor gefunden werden. Auch der Nachweis über eine Rechnung/Lieferschein konnte nicht belegt werden, wann diese Produkte das letzte Mal eingekauft wurden.

Parmaschinken trägt seit 1996 das Siegel „Geschützte Ursprungsbezeichnung“, das von der EU zum Schutz traditioneller, regionaler Spezialitäten verliehen wird. Unter dem Namen Parmaschinken darf daher nur Schinken angeboten werden, der aus Keulen definierter Schweinerassen, die in Nord- und Mittelitalien geboren und aufgezogen wurden, nach traditionellem, streng festgelegten Verfahren ausschließlich in der Provinz Parma hergestellt wurde. Über die Einhaltung dieser Vorschriften wacht das Consorzio del Prosciutto di Parma. Parmaschinken trägt als Markenzeichen die fünfzackige Krone des Herzogtums Parma auf der Schwarte und auf der SB-Packung.

Durch die Kennzeichnung des Gerichtes in der Speisekarte als „Parmaschinken“ wird der Verbraucher in Bezug auf die Art des Produkts irreführt. Eine Täuschung in diesem Sinne liegt insbesondere dann vor, wenn der Verbraucher wahrheitswidrig in dem Glauben gelassen wird, dass das Original verwendet worden ist; denn nachgemachte Lebensmittel dürfen ohne ausreichende Hinweise ausdrücklich nicht abgegeben werden.



Beispiel für den Ersatz von Parmaschinken



Beispiel für den Ersatz von Parmesan

Mit Urteil vom 26.02.2008 hat der Europäische Gerichtshof entschieden, dass die Verwendung der Bezeichnung „Parmesan“ eine Beeinträchtigung der geschützten Ursprungsanga-

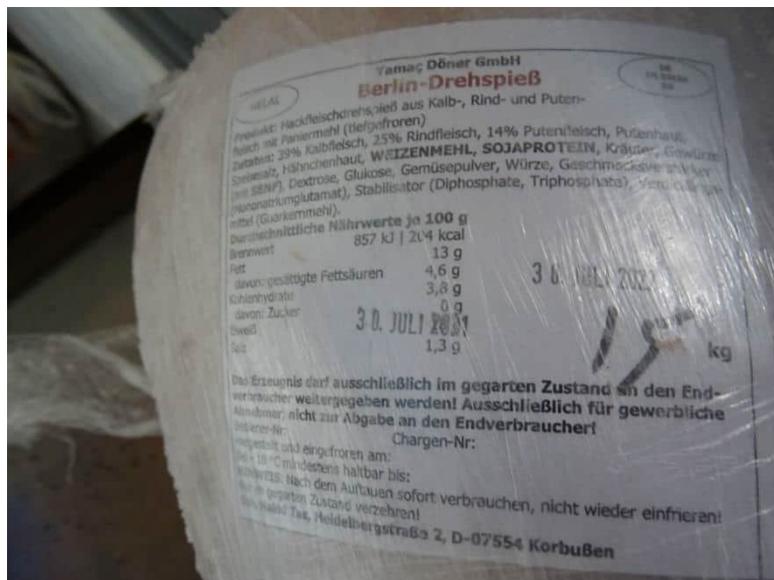
be „Parmigiano Reggiano“ darstellt. Damit kann die Bezeichnung „Parmesan“ für Hartkäse nicht mehr verwendet werden, wenn dieser nicht derjenigen Spezifikation entspricht, die der geschützten Ursprungsbezeichnung („g. U.“) „Parmigiano Reggiano“ entspricht. Ausschließlich Käseereien in Italiens Provinzen Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna (westlich des Flusses Reno) sowie Mantua (östlich des Po) dürfen Parmesan produzieren, portionieren, reiben und verpacken. Aus demselben Gebiet muss die Milch für den Käse stammen. Parmigiano Reggiano trägt das strengste geografische EU-Siegel „geschützte Ursprungsbezeichnung“. Als „Parmesan“ darf nur Parmigiano Reggiano verkauft 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 Gastnamens Kadir Nurman aus Berlin.

Nurman kam mit den zahlreichen Gastarbeitern aus der Türkei nach Deutschland. Schnell war ihm aufgefallen, dass Deutschland ein Arbeiterland ist und die Menschen gerne Food to go. 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 Prozent.

Außer Salz, Gewürzen, Eiern, Zwiebel, Öl, Milch und Joghurt enthält „Döner Kebab“ bzw. „Hähnchen-/Puten-Döner Kebab“ keine weiteren Lebensmittel-Zutaten.

Die Verwendung von gemäß VO (EG) 1333/2008 zugelassenen Zusatzstoffen ist möglich.

Als Abweichung von der allgemeinen Verkehrsauffassung ist die Verwendung von beispielsweise pflanzlichen Proteinen (z. B. Sojaprotein), Stärke, Paniermehl, Trinkwasser, Flüssigwürze oder einem erhöhtem Hackfleischanteil zu beurteilen. 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.

2021 kam es immer wieder zu Beanstandungen von verschiedenen CBD-Produkten. Beanstandet wurden fehlende Zulassung, insbesondere bei CBD haltigen Lebensmitteln, sowie ein überhöhter Gehalt an THC.

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 2021 durchaus noch Verbesserungsbedarf besteht.

Im März 2021 wurde die Verordnung (EU) 2021/382 veröffentlicht. Hier gibt es wesentliche Änderungen der Anhänge der Verordnung (EG) 852/2004.

Die Verordnung sieht eine ergänzende Verpflichtung für das Allergenmanagement der Lebensmittelunternehmer vor. Lebensmittelunternehmer der Primärstufe sowie der nachfolgenden Stufen müssen sicherstellen, dass Ausrüstung, Transportbehälter und/oder Container, die für die Ernte, Verarbeitung, Handhabung, Lagerung und Beförderung von Lebensmitteln verwendet werden, diese Stoffe oder Erzeugnisse nicht enthalten.

Etwas anderes gilt nur dann, wenn die entsprechenden Behältnisse zuvor gereinigt und zumindest per Sichtkontrolle darauf geprüft wurden, dass keine Reste der allergenen Lebensmittel mehr vorhanden sind.

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 2021 war der Erlass von 52 schriftlichen lebensmittelrechtlichen Verfügungen erforderlich, im Vergleich zum Jahr 2020 waren es noch 62.

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. verwarnet. 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 2021 wurde von den Lebensmittelkontrolleuren eine Betriebs- oder Verkaufsbeschränkung verfügt. Im Vorjahr war es ebenfalls eine Schließung.

3.6 Gewerbeuntersagungsverfahren

Soweit sich die klassischen Maßnahmen des Lebensmittelrechts und der Verwaltungsvollstreckung bei einzelnen Gewerbetreibenden als nicht ausreichend wirksam erweisen, kann die Untersagung der Gewerbetätigkeit nach § 35 Gewerbeordnung beim hierfür zuständigen Landesverwaltungsamt beantragt werden, nachdem auch Anordnungen mit Zwangsmittellandrohung die Wiederholung von lebensmittelrechtlichen Verstößen nicht verhindern konnten.

Im Jahr 2021 war eine solche Maßnahme nicht erforderlich.

3.7 Ahndung von Verstößen

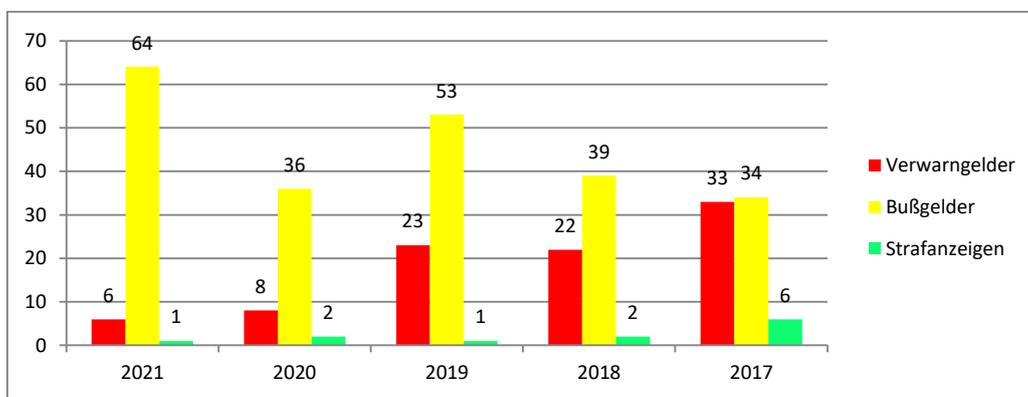
Neben den Anordnungen zur Gefahrenabwehr gehört die Ahndung von Verstößen gegen

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 64 (Vorjahr 36) 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 2021 und den Vorjahren ist der folgenden Abbildung zu entnehmen.



Anzahl der Strafanzeigen, Bußgeldverfahren und Verwarnungsgelder in den Jahren 2017-2021

Grundsätzlich bewegt sich die Anzahl der Ahndungsmaßnahmen innerhalb einer gewissen Schwankungsbreite, so dass aus der beispielsweise zu erkennenden Zunahme der Bußgelder nicht auf eine generelle Verschlechterung der hygienischen Situation in den Betrieben geschlossen werden kann. Wohl aber gibt es immer wieder Einzelfälle, die mit ihrem Verhalten Verbraucher schwerwiegend gefährden.

2021 wurden insgesamt 22.380 Euro (Vorjahr 27.860 Euro) an Bußgeldern erhoben. Die höchste Geldbuße wurde mit 2.366 Euro (Vorjahr 2.600 Euro) verhängt.

Bei Verstößen, die noch nicht so schwerwiegend waren, dass ein Bußgeldbescheid hätte erlassen werden müssen, haben die Lebensmittelkontrolleure Verwarnungsgelder erhoben. Im Jahr 2021 wurden in acht Fällen Verwarnungen mit und ohne Verwarngeld ausgesprochen. Das Verwarngeld betrug entsprechend der gesetzlichen Regelung bis zu 55 Euro. Insgesamt wurden Verwarnungsgelder in Höhe 330 Euro (Vorjahr 375 Euro) festgesetzt.

3.8 Gebühren für Kontrollen

In Thüringen gibt es – anders als in anderen Bundesländern wie 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 2021 54.163,78 Euro an Gebühren für veranlasste Kontrollen erhoben. Im Vorjahr waren es 23.050 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

Schwerpunktüberwachung in Bezug auf die betriebseigene Prüfung von Erhitzungsanlagen

Problemstellung/Ziel:

Betriebe, in denen Lebensmittel mittels Erhitzung als wesentlichem Prozess-Schritt konserviert werden, verwenden dafür zum Teil komplexe Anlagen mit Mess-, Steuer- und Regeltechnik, die Grenzwerte und deren Einhaltung korrekt überwachen muss und korrekte Aufzeichnungen darüber erstellen muss.

Üblicherweise sind diese Erhitzungsschritte als CCP definiert. Der Lebensmittelunternehmer benötigt allgemeine Programme zur Anlagenwartung und –Instandhaltung und muss sich im Rahmen der Verifizierung des HACCP-Planes regelmäßig vergewissern, dass Grenzwerte korrekt eingestellt sind und die dafür verwendete Technik Parameter korrekt ermittelt, registriert und aufzeichnet.

Um sicherzustellen, dass mit dem angewandten Verfahren die angestrebten Ziele erreicht werden, müssen die Lebensmittelunternehmer regelmäßig die wichtigsten in Betracht kommenden Parameter (insbesondere Temperatur, Druck, Versiegelung und Mikrobiologie) überprüfen, unter anderem auch durch die Verwendung automatischer Vorrichtungen. Werden Lebensmittel in hermetisch verschlossenen Behältnissen erhitzt, sollen die Erhitzungsverfahren international anerkannten Normen entsprechen.

Die Anforderungen dazu sind in der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene geregelt sowie bzgl. spezieller Anforderungen in der Verordnung (EG) Nr. 853/2004

Es ist zu prüfen, ob diese Programme eingerichtet sind und verwendete Anlagen durch den Lebensmittelunternehmer regelmäßig geprüft werden sowie eventuelle Mängel behoben werden. Werden Grenzwerte nicht eingehalten, dürfen die unter diesen Bedingungen hergestellten Lebensmittel nicht in Verkehr gebracht werden.

Der Überwachungsschwerpunkt dient dazu, insbesondere den Stand der betrieblichen Verfahren sowie der betrieblichen Maßnahmen im Fall von Abweichungen festzustellen.

Überprüfung der korrekten Anwendung der betrieblich verwendeten Reinigungs- und Desinfektionsmittel

Problemstellung/Ziel:

Überprüfung der korrekten Anwendung von im Betrieb eingesetzten Reinigungs- und Desinfektionsmitteln, um die angegebene reinigende bzw. desinfizierende Wirkung sicherzustellen.

Häufig kommt es zu einer nicht korrekten Anwendung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln in den Lebensmittelbetrieben. Bei einer nicht korrekten Anwendung dieser Mittel kann es zu einer nicht ausreichenden reinigenden bzw. desinfizierenden Wirkung der eingesetzten Mittel kommen. Da der Reinigung- und Desinfektion eine erhebliche Bedeutung zukommt, sollte die korrekte Anwendung der eingesetzten Reinigungs- und Desinfektionsmittel in den Lebensmittelbetrieben geprüft und sichergestellt werden.

In Erfurt ergab die Überprüfung, dass es in einigen Betrieben einen Bedarf an Nachbesserung gibt, aber keine schwerwiegenden Mängel aufgetreten sind.

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.

290 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 2021 durch das Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz übermittelt und von den Lebensmittelkontrolleuren bearbeitet. Im Jahr 2020 waren es 225, 2019 noch 193. 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 Einfuhrbestim-

mungen 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 2021 um Milcherzeugnisse, hergestellt von international tätigen Erfurter Unternehmen, für die insgesamt 190 Handelsdokumente ausgestellt wurden. Die Erzeugnisse gingen vor allem in den Export in europäische Nicht-EU-Staaten wie Serbien (126), Ukraine (31), Bosnien-Herzegowina (28) und das Kosovo (25). Auch afrikanische und arabische sowie fernöstliche Länder wurden von Erfurt aus beliefert.

Für die Abfertigungen wurden 2021 insgesamt 13.155 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 2021 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.

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 2021 musste in zwei Fällen (im Vorjahr ebenfalls 2) 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 und die mittlerweile greifende Aufklärung schließen.

3.14 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.

3.15 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.

3.15.1 Anträge nach Verbraucherinformationsgesetz

2021 wurden über die Plattform www.fragdenstaat.de 14 Anfragen mit dem Ziel der Übermittlung von Kontrollberichten gestellt und bearbeitet. Davon wurden bei 13 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.

3.15.2 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 2021 wurden zehn Betriebe veröffentlicht.

3.15.3 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.

3.16 Beratung von Gewerbetreibenden

3.16.1 Neueinrichtung und Übernahme von Gewerbebetrieben

Auch 2021 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.

3.16.2 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.



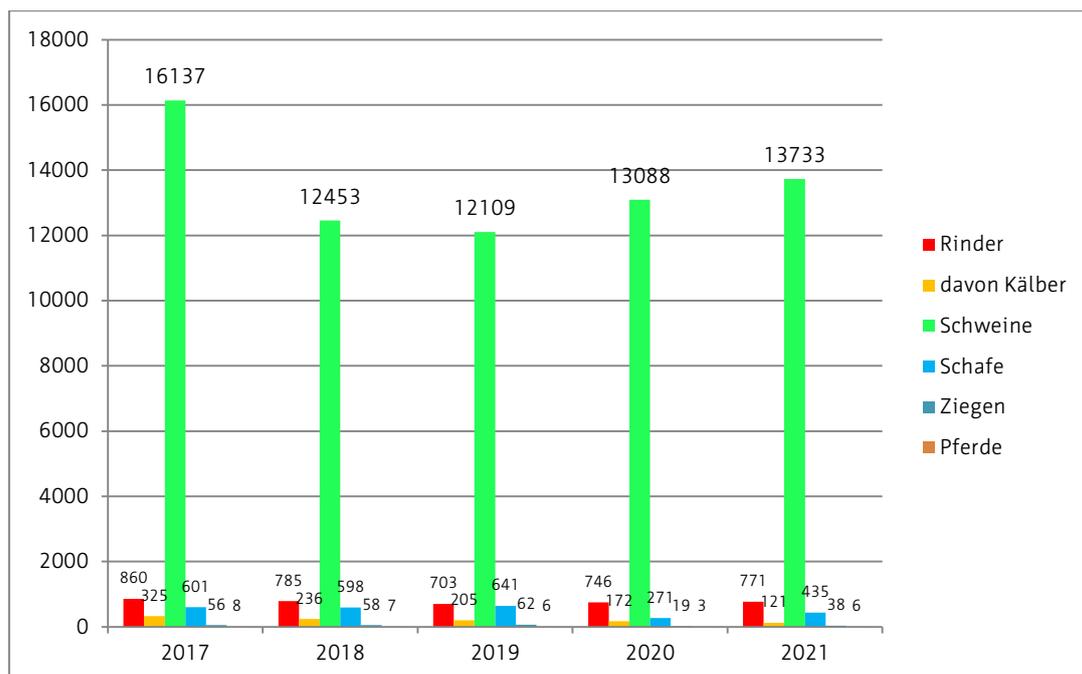
Geschlachtetes Schwein in einem gewerblichen Betrieb

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 2017 bis 2021 geschlachteten und untersuchten Tiere geht aus der nachfolgenden Abbildung hervor:



Durchgeführte Schlachttier- und Fleischuntersuchungen in den Jahren 2017 – 2021 (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. Eine steigende Zahl der Schlachtzahlen ist zu beobachten.

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 2021 führte der amtliche Tierarzt 864 Untersuchungen von erlegtem Haarwild durch. Darunter befanden sich 240 Stück Schwarzwild (Wildschweine), 33 Stück Muffelwild, 449 Rehe, 9 Stück Damwild und 73 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 22.508 Stück Geflügel, davon 1.800 Mast- und Suppenhühner, 214 Puten, 6.360 Gänse und 14.134 Enten zur amtlichen Untersuchung.

Eine Besonderheit stellt der Geflügelmastbetrieb in Schweborn 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 2021 wurden 19 Schlachtgeflügeluntersuchungen in diesem Betrieb durchgeführt.

4.4 Private Schlachtungen (Hausschlachtungen)

Ebenfalls der Untersuchungspflicht unterliegen Tiere, die in Privathaushalten für den Ei-

genbedarf geschlachtet wurden. Hierbei handelt es sich um sogenannte Hausschlachtungen. Insgesamt wurden im Jahr 2021 134 Tiere untersucht, davon 99 Schweine, 14 Rinder sowie 21 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 60 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) geschlachtet werden müssen. Dies war 2021 nicht der Fall. Weiterhin werden Schafe und Ziegen, die älter als zwölf Monate sind, in einem Monitoring-Programm untersucht. Hier wurden 85 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 2021 wurden bei 13.733 Schweinen aus gewerblicher Schlachtung, 99 Schweinen aus Hausschlachtungen sowie 240 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 Schlachtier- 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 Schlachtier- und Fleischuntersuchung selbst insgesamt 97.939,89 Euro (Vorjahr: 111.329 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 Schlachtier- und Fleischuntersuchung bei der Stadt Erfurt ermöglicht. Neben angehenden Tierärztinnen und Tierärzten nahmen auch Ökotrophologen und Lebensmitteltechnologe diese Möglichkeit wahr.

Das Ziel der Praktika ist es, den Studierenden der Veterinärmedizin einen studienbegleitenden Einblick in die allgemeine Lebensmittelüberwachung und die Schlachtier- und

Fleischuntersuchung zu geben, um so auch die Breite des tierärztlichen Berufs praktisch zu veranschaulichen.

5.2 Ausbildung

Auch im Jahr 2021 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 2021 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 2021

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)	27	6	1	15					1	
	Summe 10	27	6	1	15					1	
20	Hersteller und Abpacker										
20	Hersteller und Abpacker	62	18	1	48					1	
	Summe 20	62	18	1	48					1	
30	Vertriebsunternehmer und Transporteure										
30	Vertriebsunternehmer und Transporteure (Importeure Exporteure Großhändler Transporteure)	185	27	3	43		2			1	
	Summe 30	185	27	3	43		2			1	
40	Einzelhändler (Einzelhandel)										
40	Einzelhändler	953	291	24	513	2	16	5		15	
	Summe 40	953	291	24	513	2	16	5		15	
50	Dienstleistungsbetriebe										
50	Dienstleistungsbetriebe	1601	862	48	1313	5	28		1	29	
	Summe 50	1601	862	48	1313	5	28		1	29	
60	Hersteller auf Einzelhandelsstufe										
60	Hersteller die im Wesentlichen auf der Stufe des Einzelhandels verkaufen	101	68	11	158		6	1		8	
	Summe 60	101	68	11	158		6	1		8	
	Gesamtsumme	2929	1272	88	2090	7	52	6	1	55	

Anhang 2: 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 Exporteure)	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 Einzelhandels	98	65	6	122		3			5	
	Summe 60	98	65	6	122		3			5	
	Gesamtsumme	2840	1073	86	1697	11	62	7	5	53	