

Amtliche Lebensmittelüberwachung in Erfurt

Tätigkeitsbericht 2022

Stand: 07.12.2023



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: 07.12.2023

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	17
3.6 Gewerbeuntersagungsverfahren	17
3.7 Ahndung von Verstößen	17
3.8 Gebühren für Kontrollen.....	18
3.9 Überwachungsschwerpunkte	19
3.10 Schnellwarnungen / Rückrufüberwachung	19
3.11 Abfertigung von Ausfuhren	20
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 2022.....	26
Anhang 2: Kontrollergebnisse der Erfurter Lebensmittelüberwachung 2021.....	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.

Im Laufe des Jahres 2022 entspannte sich die Situation in Bezug auf die Corona-Pandemie nach und nach und so konnten sich die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Lebensmittelüberwachung wieder vollständig ihren Aufgaben in der Lebensmittelüberwachung widmen.

Verbraucherinnen und Verbraucher erwarten zu Recht, dass die erworbenen Lebensmittel und Gegenstände des täglichen Bedarfs unabhängig von ihrer Herkunft oder ihrem Preis gesundheitlich unproblematisch sowie korrekt und verständlich gekennzeichnet sind.

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 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, 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 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 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 2022 waren in Erfurt 2.957 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 1.487 Be-

triebskontrollen in 999 Betrieben durchgeführt. Das heißt, 33,8 Prozent der Betriebe wurden mindestens einmal in 2022 besucht.

Die gegenüber 2021 reduzierte Kontrollquote im Jahr 2022 ist vor allem auf langfristige krankheitsbedingte Ausfälle beim Kontrollpersonal zurückzuführen.

3.2 Beprobung von Produkten

Im Jahr 2022 wurden von den Mitarbeitern der Lebensmittelüberwachung 613 amtliche Proben im Einzelhandel sowie bei Herstellern entnommen. Davon waren 527 Planproben und 44 Verdachtsproben. Außerdem wurde 6 Beschwerde- und Vergleichsprobe im Rahmen von Verbraucherbeschwerden zur Untersuchung angenommen. Weitere 18 Verfolgsproben wurden zur Kontrolle der Beseitigung von bei vorausgegangenen Untersuchungen festgestellten Mängeln untersucht.

Im Vorjahr waren es insgesamt 580 Proben, davon 514 Planproben und 17 Verdachtsproben.

Mittlerweile haben die Probenzahlen wieder das Niveau von vor der Pandemie erreicht.

Zu diesen Proben wurden in 137 Fällen durch die Sachverständigen des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz Gutachten erstellt. 51 Proben wurden beanstandet (Vorjahr 96 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. Ist der Produzent oder Importeur nicht im Überwachungsbezirk ansässig wird die weitere Bearbeitung und Mängelbeseitigung an das zuständige Veterinäramt abgegeben.

3.3 Ergebnisse der Kontrollen und Proben

Die Ergebnisse der 2022 durchgeführten Kontrollen, untersuchten Proben und der sich daraus ergebenden Maßnahmen sind der Tabelle des Anhangs 2 zu entnehmen. Die Vorjahreszahlen finden sich im Anhang 1.

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 direkt vor Ort beseitigt werden. Die Beanstandungsrate lag 2022 bei 5 Prozent. 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 2022 kein 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. 35 Prozent der beanstandeten Betriebe entstammten der Kategorie Gastronomie/Imbisseinrichtungen, weitere 18 Prozent der Kategorie Einzelhandel. Auch Bußgelder (im Jahr 2022 bis zu 3.200 Euro) waren nicht zu vermeiden. Betroffen waren vorwiegend Gastronomen und Imbissbetreiber.

Trotz dieser teilweise unerfreulichen Vorkommnisse lag auch im Jahr 2022 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.

Lebensgefahr durch zum Direktverzehr geschwärmte Oliven

Anfang August 2022 wurde in einem Erfurter Feinkostgeschäft für südländische Spezialitäten insbesondere für Oliven sowie verschiedene selbst hergestellte Frischkäse- und Antipasti-Erzeugnisse eine Planprobe "griechische geschwärmte Oliven" entnommen.

Die Probe wurde durch das Thüringer Landesamt für Lebensmittelsicherheit untersucht und aufgrund einer massiven Kontamination mit dem Bakterium *Listeria monocytogenes* als gesundheitsschädlich und nicht verkehrsfähig für den Menschen eingestuft.

Listeria monocytogenes ist der Erreger der Listeriose, einer Lebensmittelinfektion. Lebensmittel können bei der Erzeugung und Verarbeitung mit Listerien verunreinigt werden. Beim Verzehr dieser Lebensmittel gelangen sie dann in den Körper. Meist verläuft eine Listeriose mild. Bei Ungeborenen, Neugeborenen, Älteren oder Immungeschwächten sind aber schwere und tödliche Verläufe möglich. Bei diesen Menschen verbreiten sich die Erreger über das Blut und lösen eine lebensbedrohliche Sepsis aus.

Da diese geschwärmten Oliven massiv mit den Bakterien kontaminiert und zum direkten Verzehr durch den Verbraucher bestimmt waren, bestand seitens der Lebensmittelüberwachung akuter Handlungsbedarf. Nach mehrmaligen Betriebskontrollen, Umstellungen der Lager- und Herstellungsprozesse sowie der Implementierung eines umfassenden Desinfektions- und Reinigungskonzeptes durch die Betriebsinhaber erfolgten weitere Nachproben sowie Umgebungstupfer-Untersuchungen.

Auch diese Nachproben von verschiedenen Oliven waren massiv kontaminiert, so dass eine vorläufige Schließung des gesamten Feinkostgeschäfts unumgänglich war. Zu diesem Zeitpunkt wurden unsere Ermittlungen nochmals intensiviert. Neben der vorläufigen Schließung des Objekts erfolgte durch die Betreiber ein Rückruf auf lokaler Ebene bezüglich der in Verkehr gebrachten „Oliven“ über Funk, Fernsehen und Zeitung.

Nach etwa vier Wochen und intensiver Kontrolle und Beratung durfte das Feinkostgeschäft wieder öffnen. Der gesamte Vorgang wird mittlerweile durch die Erfurter Staatsanwaltschaft weiter verfolgt.

Asiatische Kantine, in der Schlachtung von Fischen vorgenommen wurde

Im November 2022 kontrollierten die Mitarbeiter der Lebensmittelüberwachung eine Kantine im Erfurter Norden.

Es wurde zum Zeit der Kontrolle im Außenbereich 14 Fische (Stör und Karpfen) auf dem Boden vorgefunden. Der Betreiber der Kantine war gerade dabei, unter unhygienischen Zuständen, die Fische auszunehmen und zu entschuppen. Einige der Fische zeigten hierbei noch Lebenszeichen. Dies stellt einen groben Verstoß gegen das Tierschutzgesetz dar. Als Unterlage dienten durchweichte, blutverschmierte Pappen oder die Fische lagen direkt auf dem Boden.

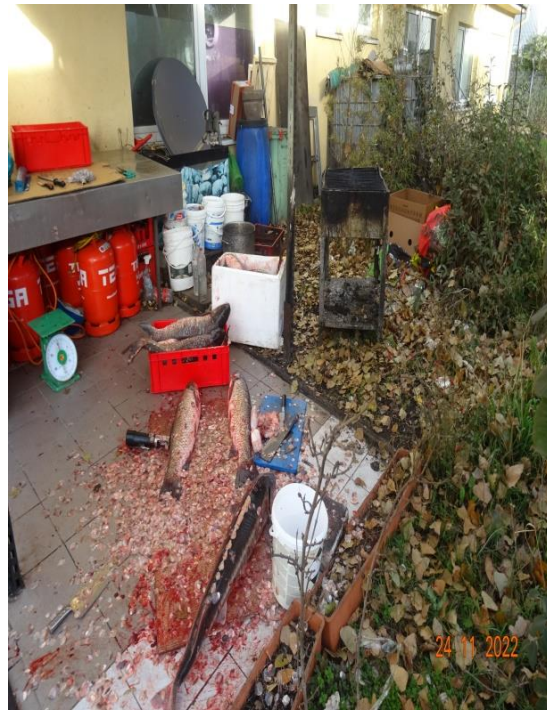
Direkt daneben standen Pflanzgefäße mit Erde. Auf dem Boden war Laub verteilt.

Insgesamt wurden 86 kg Fisch vorgefunden. Die Entsorgung der Fische wurde veranlasst und unter Kontrolle der Mitarbeiter durchgeführt.

Dem Betreiber wurde eine Schlachtung von Fischen sowie die Behandlung von Lebensmitteln im Außenbereich untersagt.



Fische wurden im Außenbereich entschuppt



Im hohen Maß unhygienische Zustände



Die Fische zeigten teilweise noch Lebenszeichen

Tahini und Halva – Gefahrenquellen für Salmonellenerkrankungen

Tahini und Halva sind beliebte Spezialitäten aus Sesam, die nicht nur in der arabischen Küche Verwendung finden. Tahini ist eine Paste aus gemahlenden Sesamsamen, die oft in klassische Dips wie Hummus und Baba Ganoush eingemischt wird. Tahini wird in der Küche der Levante und des östlichen Mittelmeers, des Südkaukasus sowie in Teilen Nordafrikas und des Nahen Ostens verwendet. Sesampaste wird auch in einigen ostasiatischen Küchen verwendet. Sie werden vor dem Verzehr in der Regel nicht durcherhitzt, daher ist bei diesen Lebensmitteln eine mikrobiologisch einwandfreie Beschaffenheit besonders wichtig. In den letzten Jahren fielen diese Produkte durch Meldungen über eine Kontamination mit Salmonellen auf. Zu einer Kontamination mit Salmonellen kann es entweder während der Anbauphase kommen oder nach der Ernte, wenn die Samen, in der Regel auf dem Boden, zur Trocknung ausgelegt werden und den Umwelteinflüssen ausgesetzt sind. Dieses Vorgehen macht die Samen auch anfällig für eine Kontamination mit Darmbakterien.

Salmonellen sind stäbchenförmige Bakterien, die beim Menschen die Erkrankung Salmonellose hervorrufen. Aufgrund ihrer ausgeprägten Widerstands- und Anpassungsfähigkeit sind Salmonellen häufig die Ursache lebensmittelbedingter Magen-Darm-Erkrankungen in Deutschland. Sie können auch in geringer Konzentration zu Erkrankungen führen.

Nach 12 bis 36 Stunden treten bei einer Salmonellose die ersten Symptome auf. Dies sind kurze und heftige Durchfälle, Erbrechen, Bauch- und Kopfschmerzen sowie allgemeines Unwohlsein. In den meisten Fällen kommt es zu leichtem Fieber. Bei schweren Krankheitsverläufen können blutige Durchfälle und hohes Fieber auftreten.

Auch in Erfurt wurden 2022 mehrere Gläser Tahini Paste auf Grund von positiven Salmonellenbefunden sichergestellt und vernichtet. Für den hier ansässigen Importeur wurde Strafanzeige gestellt.

Unhygienische Zustände und verdorbene Lebensmittel

In einem Restaurant wurde im Juli 2022 eine planmäßige Routinekontrolle durchgeführt. Bei dieser Kontrolle wurden verdorbene Lebensmittel (z. B. Mayonnaise) sowie Fleisch ohne Kühlung vorgefunden. Die amtlich gemessene Temperatur betrug 16,5°C.

Rohes Hackfleisch hatte eine gemessene Temperatur von 26,0°C.

Private Gegenstände (rostiger Spaten, Kleidung, Plastiktüten) lagerten gemeinsam mit Lebensmitteln im Küchenbereich.

Zum Zeitpunkt der Kontrolle waren keine Reinigungs- und Desinfektionsmittel vorhanden.

Es waren zudem eine Unzahl an toten Fliegen, Insekten und Käfern zu finden. In einigen Bereichen wurden Spuren von Mäusekot festgestellt.

Im gesamten Küchenbereich gab es bauliche Mängel.

Das Küchenpersonal arbeitete ohne Hygienekleidung.

Aufgrund der Vielzahl an Mängel und den unhygienischen Zuständen wurde der Betrieb vorübergehend geschlossen. Eine Wiederaufnahme der Tätigkeiten war erst durch Freigabe der Lebensmittelüberwachung möglich.



Verdorbene Mayonnaise



Kühlagerung von Lebensmittel



Lagerung von Lebensmitteln



Tote Insekten hinter dem Kühlschrank

Erkrankungsgeschehen durch verdorbenen Fisch

Im August 2022 erhielten wir eine Beschwerde wegen massiver Magen-Darm-Beschwerden nach dem Verzehr eines Fischgerichtes mit Dorade. Es wurde eine Vergleichsprobe des Fischfilets in dem Restaurant genommen und in das Landeslabor nach Bad Langensalza verbracht. Hier wurden eine sensorische sowie eine hohe mikrobiologische Abweichung festgestellt. Der Fisch wurde als verdorben und für den Verzehr durch den Menschen nicht geeignet beurteilt.

Der gelieferte Fisch wurde im Restaurant eingefroren. Die amtliche Messung der Tiefkühlzelle ergab $-7\text{ }^{\circ}\text{C}$. Diese Temperatur ist zum einen für die Lagerung von tiefgefrorenen Lebensmitteln sowie für das Einfrieren von sensiblen Lebensmitteln nicht geeignet.

Soll Fisch eingefroren werden, bedarf es eines hohen Frischgrades. Weiterhin muss er so schnell wie möglich durchgefrostet werden, um eine intakte Zellstruktur zu erhalten. Hierfür bedarf es einer sogenannten Schockfrostung. Beim Schockfrostern werden Lebensmittel bei einer Temperatur von ca. $-40\text{ }^{\circ}\text{C}$ tiefgefroren.

Auch bei einer zweiten Probe wurde ein hoher Gehalt an Verderbniserregern (Pseudomonas und Enterobakterien) sowie sonstigen Keimen festgestellt, die sich auch bei Kühlschranktemperaturen vermehren. Pseudomonaden besitzen starke fett- und eiweißzersetzende Aktivitäten und sind daher der sogenannten Verderbnisflora zuzurechnen. Sensorische Abweichungen waren noch nicht feststellbar.

Dieser Verderb war auf eine unzureichende Frische, sowie unzureichende Kühlung und Einfrostung des Fisches in der Betriebsstätte zurückzuführen. Eigenkontrollen bezüglich der Temperaturen bei Wareneingang, Einfrieren und Lagerung wurden weder zum Zeitpunkt der Beschwerdekontrolle noch zum Zeitpunkt der Nachkontrolle durchgeführt. Diese wurde über eine Lebensmittelrechtliche Verfügung veranlasst.

Zudem wurde Strafanzeige gestellt.



Aufgetaute Dorade in einem Restaurant

Unhygienische Zustände in einem Imbisswagen

Im Februar 2022 wurde einen Imbisswagen ebenfalls aufgrund einer Beschwerde kontrolliert. Unter anderem seien Ratten gesichtet worden.

Bei der Kontrolle befand sich das Fahrzeug in einem hygienisch und technisch schlechten Zustand.

Müll und Essensreste wurden unter dem Fahrzeug gelagert.

Die Möglichkeit zur hygienischen Handreinigung war nicht gegeben, da das Handwaschbecken für das Spülen von Bedarfsgegenständen genutzt wurde. Frischwasser wurde aus einem Kanister bezogen. In diesem war ein deutlicher schwarzer Belag feststellbar. Das Abwasser wurde einfach auf den Parkplatz geleitet.

Die Unterschränke des Imbisswagens wiesen innen wie außen Altschmutz auf.

Eine Personaltoilette war nicht vorhanden, die Nutzung der Personaltoilette im angrenzenden Einkaufsmarkt war nicht möglich.

Der Imbisswagen wurde vorübergehend geschlossen. Das Vorbereiten von Lebensmitteln im Verkaufswagen – Schneiden von Gemüse und ähnlichem – wurde untersagt.



gelagerter Abfall unter dem Imbisswagen



unsauber Kühleinrichtung



unsaubere Lagerung von Lebensmittel



Rückstände von altem Fett

Döner Kebab oder Drehspieß – Kennzeichnung der Zutaten

Döner Kebab ist so gut wie jedem bekannt. Saftig gegrilltes Fleisch vom Spieß, serviert mit etwas Salat, Zwiebeln, ein paar Scheiben Tomate und Soße im Fladenbrot.

Erfunden haben soll ihn ein türkischer Gast namens 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“ praktizieren. 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 pro Woche gegeben – im Palast und bei den feinen Leuten als Delikatesse auf dem Teller.



Leider wurde im Laufe der Jahre immer wieder versucht, das schiere Rind-, Kalb- oder Geflügelfleisch durch minderwertigere Zutaten wie Hackfleisch zu ersetzen und durch bestimmte Zusatzstoffe den Wassergehalt zu erhöhen. Die Verwendung von Schweinefleisch ist bei einem solchen Erzeugnis natürlich gänzlich ausgeschlossen.

Um hier mehr Klarheit zu schaffen, wurde der „Döner“ in die Leitsätze für Fleisch- und Fleischherzeugnisse aufgenommen. Ein Döner Kebab darf demnach nur einen Hackfleischanteil von maximal 60 Prozent haben.

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 zugelassenen Zusatzstoffen ist möglich.

Nicht zulässig ist die Verwendung von pflanzlichen Proteinen (z. B. Sojaprotein), Stärke, Paniermehl, Trinkwasser, Flüssigwürze. Auch ein erhöhter Hackfleischanteil ist verboten.

Sind solche Abweichungen von der allgemeinen Verkehrsauffassung erheblich, handelt es sich um ein Erzeugnis eigener Art. Soll ein solches Erzeugnis angeboten werden, muss ein anderer Begriff wie „Drehspieß“ verwendet werden. Dem Verbraucher muss es möglich sein, 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.

Die Kennzeichnung des Fleisches in Döner-Imbissen ist Gegenstand zahlreicher Kontrollen. Auch im Jahr 2022 wurden Spieße beanstandet, weil die Deklaration im Imbiss nicht mit der des Spieß-Herstellers übereinstimmte. Es wurden fünf schriftliche Anordnungen mit Zwangsgeldandrohung getroffen. Ein Großteil der Imbissbetriebe wurde im Jahr 2021 kontrolliert.

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.

In acht Fällen wurden durch Kontrollen oder anhand von Gutachten Mängel in der Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung festgestellt. Dies betrifft Dienstleistungsbetriebe ebenso wie Hersteller und Importeure von Lebensmitteln. Gerade im Bereich von importierten Lebensmitteln treten immer wieder Mängel auf, insbesondere wenn die ursprüngliche Kennzeichnung nicht in deutscher Sprache ist. Lebensmittel aus nicht europäischen Ländern beinhalten teilweise Zusatzstoffe, die hier nicht erlaubt 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 2022 war der Erlass von 22 schriftlichen lebensmittelrechtlichen Verfügungen erforderlich.

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 2022 wurde von den Lebensmittelkontrolleuren 3 Betriebs- oder Verkaufsbeschränkung verfügt. Im Vorjahr war es 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 2022 war eine solche Maßnahme nicht erforderlich.

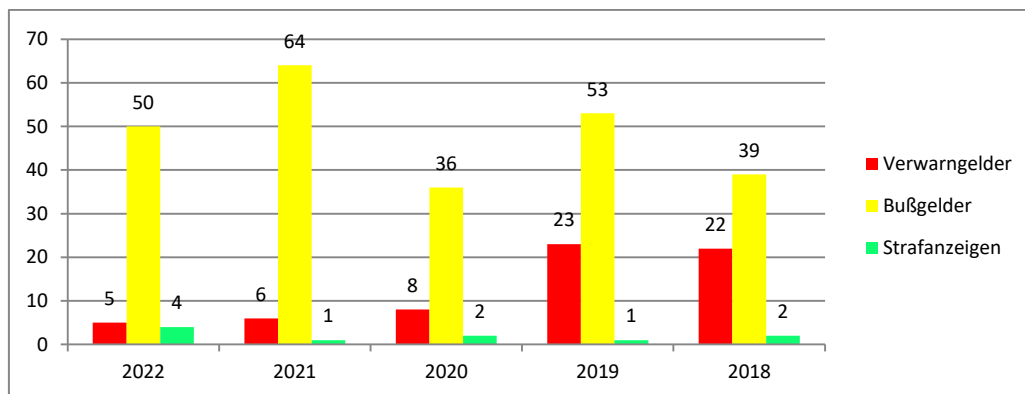
3.7 Ahndung von Verstößen

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 50 (Vorjahr 64) 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 2022 und den Vorjahren ist der folgenden Abbildung zu entnehmen.



Anzahl der Strafanzeigen, Bußgeldverfahren und Verwarnungsgelder in den Jahren 2018-2022

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.

2022 wurden insgesamt 29.802 Euro (Vorjahr 22.380 Euro) an Bußgeldern erhoben. Die höchste Geldbuße wurde mit 3.232 Euro (Vorjahr 2.366 Euro) verhängt.

Bei Verstößen, die noch nicht so schwerwiegend waren, dass ein Bußgeldbescheid hätte erlassen werden müssen, haben die Lebensmittelkontrolleure Verwarnungsgelder erhoben. Im Jahr 2022 wurden in 5 Fällen Verwarnungen mit und ohne Verwarngeld ausgesprochen. Das Verwarngeld betrug entsprechend der gesetzlichen Regelung bis zu 55 Euro. Insgesamt wurden Verwarnungsgelder in Höhe 105 Euro (Vorjahr 330 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 2022 13.856 Euro an Gebühren für veranlasste Kontrollen erhoben. Im Vorjahr waren es 54.163 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

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

Problemstellung / Ziel:

In handwerklichen Betrieben wird sehr häufig ein Vakuumieren von verzehrfertigen Lebensmitteln vorgenommen, die das Wachstum von *Listeria monocytogenes* (L.m.) begünstigen können (z. B. Maultaschen, Brühwurstaufschnitt, Fischfilets). Häufig sind die Gefahren jedoch zu wenig bekannt bzw. werden nicht ausreichend durch Eigenkontrollen überwacht.

Listerien sind in den Lebensmitteln nicht zu erkennen, da sie weder den Geruch noch den Geschmack und das Aussehen beeinflussen.

Durch die Schwerpunktkontrollen könnte geprüft werden, ob die durchgeführten Eigenkontrollmaßnahmen als geeignet zur Beherrschung des L. m. Risikos angesehen werden.

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

Als rechtliche Grundlage gilt hier die VO(EG) 2073/2005.

In Erfurt kamen für diesen Überwachungsschwerpunkt 3 Betriebe in Frage. Die Überprüfung anhand der Fragebögen ergab, dass sich die Betriebe an die Vorschriften der VO(EG) 2073/2005 halten und somit eine Kontamination der Lebensmittel verhindert werden soll.

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 auf 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.

276 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 2022 durch das Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz übermittelt und von den Lebensmittelkontrolleuren bearbeitet. Im Jahr 2020 waren es 225, 2021 noch 290. 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 2022 um Milcherzeugnisse, hergestellt von international tätigen Erfurter Unternehmen, für die insgesamt 349 Handelsdokumente ausgestellt wurden. Die Erzeugnisse gingen vor allem in den Export in europäische Nicht-EU-Staaten wie Serbien (150), Ukraine (17), Bosnien-Herzegowina (24) und das Kosovo (15). Auch afrikanische, arabische, fernöstliche Länder sowie die USA wurden von Erfurt aus beliefert.

Für die Abfertigungen wurden 2022 insgesamt 18.515 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

2022 ausschließlich aus der Türkei. Durch Änderungen der gesetzlichen Grundlage werden diese Transporte nun an den Grenzstellen der EU-Außengrenzen kontrolliert und abgefertigt.

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 2022 gab es keine solcher Fälle (im Vorjahr zwei). In der Regel handelt es sich um Käse oder Wurstwaren, die bei der Einreise sichergestellt werden. Für die Entsorgung werden Gebühren erhoben und für den Einreisenden wird ein Bußgeld veranschlagt.

Die reduzierte Zahl lässt auf 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 2022 wurden 18 Kontrollen aufgrund von Verbraucherbeschwerden durch die Erfurter Lebensmittelüberwachung durchgeführt. Bei neun 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.

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 kosten- deckende 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 kosten- frei 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

2022 wurden über die Plattform www.fragdenstaat.de 26 Anfragen mit dem Ziel der Übermittlung von Kontrollberichten gestellt und bearbeitet. Davon wurden bei 23 Verfahren Auskunft erteilt.

Es wurden drei 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 2022 wurden sechs 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 2022 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.



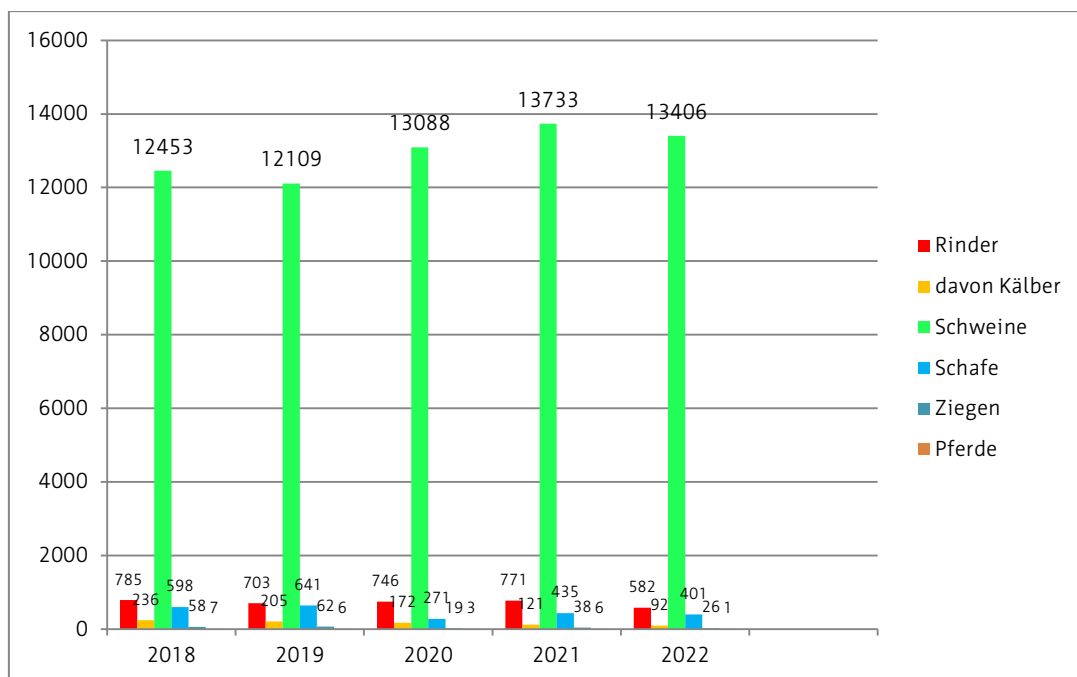
Geschlachtetes Schwein in einem gewerblichen Betrieb

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 2018 bis 2022 geschlachteten und untersuchten Tiere geht aus der nachfolgenden Abbildung hervor:



Durchgeführte Schlachttier- und Fleischuntersuchungen in den Jahren 2018 – 2022 (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 Rindern geführt. Seit 2018 sind die Schlachtzahlen, insbesondere bei Schweinen relativ stabil.

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 2022 führte der amtliche Tierarzt 817 Untersuchungen von erlegtem Haarwild durch. Darunter befanden sich 239 Stück Schwarzwild (Wildschweine), 20 Stück Muffelwild, 460 Rehe, 6 Stück Damwild und 92 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. 2022 kamen insgesamt 18.610 Stück Geflügel, davon 581 Mast- und 811 Suppenhühner, 205 Puten, 5.594 Gänse und 11.419 Enten zur amtlichen Untersuchung.

Eine Besonderheit stellt der Geflügelmastbetrieb in Schwerborn dar, der 2017 seinen Betrieb aufgenommen hat. 2022 stellte der Betrieb auf die Aufzucht von männlichen Küken von Legehennen (Bruderhahn) um. Auch hier müssen die Herde von ca. 30.000 Hähnchen 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 2022 wurden fünf 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 2022 113 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 2022 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 Qualitätssiche-

nung 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 2022 wurden bei Schweinen aus gewerblicher Schlachtung, Schweinen aus Hausschlachtungen sowie 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 Schlacht tier- 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 2022 wurden für die Schlacht tier- und Fleischuntersuchung selbst insgesamt 124.320,50 Euro (Vorjahr: 97.939,89 Euro) an Gebühren erhoben. Für Rückstandsuntersuchungen wurden 2.515 Euro, im Vorjahr 2.394 Euro in Rechnung gestellt.

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 Schlacht tier- 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 Schlachttier- und Fleischuntersuchung zu geben, um so auch die Breite des tierärztlichen Berufs praktisch zu veranschaulichen.

5.2 Ausbildung

Auch im Jahr 2022 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 2022 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 2022

BA-Code	Betriebsart	Anzahl der				Anzahl Maßnahmen aus Kontrollen und Probenbeanstandungen					
		Betriebe	Kontr. Betriebe	Betriebe mit Verstößen	Kontrollen gesamt	Verwar-nungen	Verfüg-un-gen gesamt	Davon: Sicherstel-lungen	Schließun-gen	Bußgeldver-fahren	Strafanzei-gen
10	Erzeuger (Urproduktion)										
10	Erzeuger (Urproduktion)	27	4		7						
	Summe 10	27	4		7						
20	Hersteller und Abpacker										
20	Hersteller und Abpacker	65	13	1	24					1	
	Summe 20	65	13	1	24					1	
30	Vertriebsunternehmer und Transporteure										
30	Vertriebsunternehmer und Transporteure (Importeure Exporteure Großhändler Transporteure)	185	25	1	37		1				
	Summe 30	185	25	1	37		1				
40	Einzelhändler (Einzelhandel)										
40	Einzelhändler	963	195	4	315	2	2		1	1	
	Summe 40	963	195	4	315	2	2		1	1	3
50	Dienstleistungsbetriebe										
50	Dienstleistungsbetriebe	1616	701	22	990	3	13		2	9	
	Summe 50	1616	701	22	990	3	13		2	9	1
60	Hersteller auf Einzelhandelsstufe										
60	Hersteller die im Wesentlichen auf der Stufe des Einzelhandels verkaufen	113	61	4	119		1			3	
	Summe 60	113	61	4	119		1			3	
	Gesamtsumme	2969	999	32	1492	5	50		3	50	4

Anhang 2: Kontrollergebnisse der Erfurter Lebensmittelüberwachung 2021

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	