

Amtliche Lebensmittelüberwachung in Erfurt

Tätigkeitsbericht 2023

Stand: 01.12.2024



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: 01.12.2024

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

5.1 Studentische Praktika	27
5.2 Ausbildung	27
6. Schlusswort und Danksagung	28
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 gibt einen Überblick über die Aufgaben und Arbeitsergebnisse des Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamtes. Im Jahr 2023 wurde die Überwachung von Lebensmitteln, Kosmetika und anderen Verbraucherprodukten erfolgreich fortgesetzt. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter haben mit Engagement und Professionalität die vielfältigen Aufgaben der Lebensmittelüberwachung wahrgenommen.

Verbraucherinnen und Verbraucher haben zu Recht hohe Erwartungen an die Gesundheitssicherheit sowie die korrekte und verständliche Kennzeichnung von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen, unabhängig von ihrer Herkunft oder ihrem Preis. In diesem Bericht werden wesentliche Entwicklungen sowie wichtige Daten und Fakten der Lebensmittelüberwachung im Jahr 2023 vorgestellt.

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 einen Amtstierarzt, acht Lebensmittelkontrolleure und vier 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 Arbeitsmittel auch die Möglichkeit der Einsichtnahme in die betrieblichen Dokumente und Datenträger zu. Ergebnisse können mit der Kamera festgehalten und Abschriften gezogen werden. Darüber werden Messungen und andere zweckdienliche Untersuchungen und Probenahmen durchgeführt.

Unterschieden wird zwischen Plan- und Anlasskontrollen. Plankontrollen werden in einer nach dem Ergebnis des vorgegebenen Verfahrens zur Risikobewertung von Lebensmittelbetrieben bestimmten Kontrollfrequenz durchgeführt. Anlasskontrollen sind dagegen Nachkontrollen zur Überprüfung der Mängelbeseitigung oder Beschwerdekontrollen nach Verbraucherbeschwerden.

b) Entnahme von Proben und Gegenständen und Untersuchung

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

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

Bei den Probenahmen werden sogenannten Planproben von Verdachts- und Verfolgspuben 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. Verfolgspuben 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 Vergleichspuben bezeichnet.

3.1 Betriebskontrollen

Im Jahr 2023 waren in Erfurt 3.228 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 1.484 Betriebskontrollen in 985 Betrieben durchgeführt.

Die gegenüber 2022 reduzierte Kontrollquote im Jahr 2023 ist vor allem auf langfristige krankheitsbedingte Ausfälle beim Kontrollpersonal zurückzuführen.

3.2 Beprobung von Produkten

Im Jahr 2023 wurden von den Mitarbeitern der Lebensmittelüberwachung 630 amtliche Proben im Einzelhandel sowie bei Herstellern entnommen. Davon waren 506 Planproben und 52 Verdachtsproben. Außerdem wurde zehn Beschwerde- und Vergleichsprobe im Rahmen von Verbraucherbeschwerden zur Untersuchung angenommen. Weitere 33 Verfolgsproben wurden zur Kontrolle der Beseitigung von bei vorausgegangenen Untersuchungen festgestellten Mängeln untersucht.

Im Vorjahr waren es insgesamt 613 Proben, davon 527 Planproben und 44 Verdachtsproben.

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

Zu diesen Proben wurden in 154 Fällen durch die Sachverständigen des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz Gutachten erstellt. 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 2023 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 hier direkt vor Ort beseitigt werden. Die Beanstandungsrate lag 2023 bei 8 Prozent. Hierbei wurden nur Beanstandungen betrachtet, die zu formellen Maßnahmen wie Anordnungen, Betriebsschließungen, Bußgeldern oder Strafanzeigen führten.

Die Verteilung der Mängel nach Schwere und Betriebsarten ergibt auch 2023 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. Zu erwähnen ist, dass Gastronomie und Einzelhandel den Großteil der in Erfurt ansässigen Betriebe ausmachen. Auch Bußgelder waren nicht zu vermeiden. Betroffen waren vorwiegend Gastronomen und Imbissbetreiber.

Trotz dieser teilweise unerfreulichen Vorkommnisse lag auch im Jahr 2023 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.

Gesundheitsgefahr durch „Hot Chip Challenge“

Die sogenannte „Hot Chip Challenge“ sorgt für Besorgnis, da sie mit erheblichen Gesundheitsrisiken verbunden ist. Der extrem scharfe Chip, der ursprünglich 2015 vom amerikanischen Hersteller Pacqui und Puckerbutt Pepper – dem Züchter der berühmten „Carolina Reaper“-Chilischote entwickelt wurde, gilt als einer der schärfsten Snacks der Welt. In Europa wird das Produkt von der tschechischen Firma Hot Chip hergestellt und unter anderem über einen Online-Großhändler mit Sitz in Erfurt vertrieben.

Die Maischips enthalten extrem hohe Konzentrationen des Schärfe-Wirkstoffs Capsaicin. Untersuchungen in Landeslaboren ergaben Werte zwischen 1,8 und 2,2 Millionen Scoville, umgerechnet etwa 200-mal schärfer als ein Jalapeño-Pfeffer.

Gefährliche Herausforderung

Bei der Challenge geht es darum, einen ganzen Chip zu essen und fünf Minuten lang weder zu essen noch zu trinken, während die eigene Reaktion per Video oder Foto dokumentiert und in sozialen Medien geteilt wird. Teilnehmer, die die Herausforderung bestehen, konnten ein hochwertiges Smartphone gewinnen, mussten dafür jedoch mindestens einen weiteren Teilnehmer anwerben.

Gesundheitsgefahr

Die hohen Capsaicin-Werte können starke körperliche Reaktionen wie Brennen, Übelkeit, Kreislaufprobleme oder Atemnot hervorrufen. Besonders empfindlich reagieren Kinder und Jugendliche. In Deutschland kam es zu zahlreichen Hospitalisierungen nach der Teilnahme an dieser Challenge.

In einigen Bundesländern wurde der Vertrieb dieser Chips verboten. Zahlreiche Chargen wurden bundesweit zurück gerufen und mussten vom Hersteller zurück genommen werden.

Verwendung des falschen Identitätskennzeichen

Im Jahr 2023 wurde bei einer Probe Wildhackfleisch festgestellt, dass ein Fleischverarbeitungsbetrieb bei der Etikettierung des in Auftrag hergestellten Wildhackfleischs das Identitätskennzeichen eines anderen Betriebes verwendet hatte.

Gemäß Art. 5 Abs. 1 Nr. 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 dürfen Lebensmittelunternehmer in einem nach Art. 4 Abs. 2 zulassungspflichtigen Betrieb behandelte Erzeugnisse tierischen Ursprungs nur in Verkehr gebracht werden, wenn sie ein gemäß Anhang II Abschnitt I der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 angebrachtes Identitätskennzeichen tragen.

Betriebe, die mit tierischen Lebensmitteln umgehen und zulassungspflichtig sind (z. B. Schlacht- und Zerlegebetriebe, Fleischverarbeitungsbetriebe, Milch- und Milcherzeugnisbetriebe), müssen vor dem Inverkehrbringen der Erzeugnisse auf der Verpackung ein Identitätskennzeichen anbringen. Das Gleiche gilt für Betriebe, die Sprossen erzeugen und in Verkehr bringen. Auf Schlachtkörpern wird nach amtlicher Prüfung ein gleich aussehendes Zeichen angebracht. Dieses wird als Genusstauglichkeitskennzeichen bezeichnet.

Das Identitätskennzeichen ist in erster Linie für die Überwachungsbehörden gedacht. Unter anderem dient es der Überwachung der Rückverfolgbarkeit nach Art. 18 Abs. 1 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 in besonderer Weise, da es Aufschluss über den Betrieb gibt, in dem es hergestellt bzw. bearbeitet oder verpackt wurde.

Die Rückverfolgbarkeit ist ein wichtiges Instrument der Lebensmittelüberwachung zur Aufrechterhaltung der Verbrauchersicherheit.

Betriebe dürfen das Zeichen erst dann vergeben, wenn sie dafür zugelassen sind und nachgewiesen haben, dass sie besondere Anforderungen an das Hygienerecht erfüllen. Dies dient dem Schutz der öffentlichen Gesundheit.

Das Kennzeichen besteht aus einem Oval, in dem sich eine Buchstaben-/Zahlenfolge befindet. Diese Buchstaben-/Zahlenfolge setzt sich zusammen aus der Abkürzung des Mitgliedsstaates, z. B. DE für Deutschland, der Abkürzung des Bundeslandes, z. B. TH für Thüringen sowie der Zulassungsnummer des Betriebes und EG für die Abkürzung der Europäischen Gemeinschaft. Je nach Herkunftsland werden auch andere Abkürzungen für die Europäische Union verwendet.

Der Verbraucher kann anhand des Zeichens erkennen, in welchem Staat und Bundesland das Erzeugnis zuletzt bearbeitet oder verpackt wurde. Dadurch sind Rückschlüsse auf Transportwege möglich. Die Herkunft der Rohstoffe kann daraus nicht abgeleitet werden.

Mäuse in einer Bäckerei

Ende 2022 wurden in einer Bäckerei erhebliche Hygienemängel und ein Befall durch Schädner festgestellt. Die zuständige Behörde ordnete eine intensive Beköderung durch eine Fachfirma sowie eine umfassende Reinigung und Entrümpelung des Betriebs an.

Bei einer Nachkontrolle im Januar 2023 zeigte sich jedoch, dass die Probleme nicht behoben wurden. Im Gegenteil: Der Schädnerbefall hatte stark zugenommen. Aufgrund der gravierenden hygienischen Mängel wurde der Betrieb per behördlicher Verfügung geschlossen.

Besonders dramatisch war der Zustand des Kellers, wo massiver Mäusebefall festgestellt wurde. Verpackungsmaterial war durch Kotspuren und angenagte Kartons verunreinigt, und der gesamte Raum befand sich in einem stark vermüllten Zustand. Zudem lagerten im gesamten Objekt betriebsfremde Gegenstände.

Nach weiteren Nachkontrollen verbesserte sich der hygienische Zustand schrittweise. Die vollständige Bekämpfung der Schädner dauerte jedoch bis ins Frühjahr 2023. Wegen der extrem unhygienischen Zustände wurde Strafanzeige gestellt.



Unsachgemäße Lagerung von Lebensmitteln



Pausenbereich der Mitarbeiter



Unhygienische Zustände Handwaschbecken und Produktionsbereich





1 Fraßspuren



massive Ansammlung von Kot

Hygienemängel in einem orientalischen Supermarkt

Im Juli wurde bei einer Kontrolle in einem orientalischen Supermarkt eine Reihe schwerwiegender Hygienemängel festgestellt. Der Verkaufsbereich war insgesamt unordentlich und in der Fleischabteilung fiel ein abweichender Geruch auf. Insgesamt wurden 5,3 Kilogramm Hackfleisch aus dem Verkauf genommen.

Besonders problematisch war ein Lagerraum, in dem verschimmelte Lebensmittelreste neben genießbaren Lebensmitteln aufbewahrt wurden. Zudem entdeckten die Kontrolleure im hinteren Teil des Objekts eine nicht genehmigte Backstube.

Auch grundlegende Hygienevorschriften wurden missachtet: Die Mitarbeiter der Fleischabteilung trugen keine vorgeschriebene Hygienekleidung, und im gesamten Markt herrschte ein starker Fliegenbefall.

Wegen der gravierenden Verstöße gegen die Lebensmittelhygiene wurde ein Bußgeldverfahren eingeleitet.





Backstube mit Wandschäden und verschimmelte Lebensmittelreste



Schwarzsimmelbildung im Gemüselager



Lagerung von Melonen

Unhygienische Zustände in einer Pizzeria

Im Oktober 2023 wurden bei einer Kontrolle in einem italienischen Restaurant schwerwiegende Hygienemängel festgestellt, die zur sofortigen Schließung des Betriebs führten. Die Zustände in der Küche und im Pizzabereich waren unzumutbar, und eine grundlegende Reinigung schien seit langem nicht erfolgt zu sein.

Im Küchenbereich fanden die Kontrolleure massive Verkrustungen aus Fettrückständen, Lebensmittelresten und Staub. Kochutensilien sowie Töpfe und Pfannen waren verschmutzt übereinandergestapelt. Im Spülbereich wurden verschlissene Lappen und Schwämme verwendet, die für eine Reinigung unbrauchbar waren. Das Handwaschbecken war mit Leergut und alten Flaschen vollgestellt, sodass eine hygienische Händereinigung nicht möglich war.

Auch im Pizzabereich herrschten katastrophale Verhältnisse. Der gesamte Bereich war stark verschmutzt, und Mehl- sowie Aschestaub verteilten sich überall. Zutaten wurden in stark verschmutzten Behältnissen aufbewahrt. Eine tägliche Grundreinigung schien auch hier nicht stattgefunden zu haben.

Angesichts der wiederholten hygienischen Verstöße wird nun die Zuverlässigkeit des Betreibers geprüft.



Bereich unter den Schränken in der Küche

Altschmutz

Kontrolle in einer Sushi Bar

Bei einer Kontrolle im März 2023 wurden in einer Sushi-Bar derart schwerwiegende Hygienemängel festgestellt, dass die sofortige Schließung des Betriebs angeordnet wurde.

Im gesamten Restaurant zeigten sich massive Schäden an Decken, Wänden und Fußböden. Das Lager und die Kühleinrichtungen waren stark verschmutzt und unorganisiert. Zudem waren die Kühleinrichtungen teilweise überlagert. Vorbereitete Sushi-Boxen wurden bei einer unzulässig hohen Temperatur von 11,6 °C gelagert, während roher Thunfisch eine Temperatur von 5,9 °C aufwies – deutlich über der vorgeschriebenen Kühlgrenze.

Auch in der Küche herrschten inakzeptable Zustände: Das Handwaschbecken war zugestellt, vorgegartes Hühner- und Entenfleisch wurde ohne Kühlung gelagert, und Gewürzbehälter dienten als Türstopper. Die Reinigung von Gläsern erfolgte mit verschmutzten Lappen.

Ein Teil der Produkte und Rohstoffe musste vor Ort entsorgt werden.



Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung

Seit 2016 sind Lebensmittelanbieter verpflichtet, auch bei offenen, unverpackt abgegebenen Lebensmitteln die enthaltenen Allergene kenntlich zu machen. Diese Regelung dient dem Schutz von Verbraucherinnen und Verbrauchern mit Lebensmittelallergien. Sie ermöglicht es Betroffenen, potenziell gefährliche Zutaten zu erkennen und gezielt zu vermeiden, um gesundheitliche Risiken zu minimieren.

Schwerpunktkontrollen in Restaurants, Kantinen, Imbissen sowie Handwerks- und Einzelhandelsbetrieben zeigen, dass die seit Jahren geltenden Kennzeichnungspflichten für Allergene auch 2023 noch nicht überall bekannt oder umgesetzt sind. Einige Betriebe weisen weiterhin Defizite auf, die eine verbesserte Einhaltung der Regelungen erforderlich machen.

Mit der Verordnung (EU) 2021/382, veröffentlicht im März 2021, wurden wesentliche Änderungen an den Anhängen der Verordnung (EG) 852/2004 eingeführt. Diese beinhalten eine zusätzliche Verpflichtung zum Allergenmanagement. Lebensmittelunternehmer müssen sicherstellen, dass Ausrüstung, Transportbehälter und andere Behältnisse, die für die Ernte, Verarbeitung, Lagerung und Beförderung von Lebensmitteln verwendet werden, frei von allergenen Stoffen oder Erzeugnissen sind.

Eine Ausnahme gilt nur, wenn die entsprechenden Behältnisse zuvor gründlich gereinigt wurden und mittels Sichtkontrolle sichergestellt ist, dass keine Rückstände allergener Lebensmittel mehr vorhanden sind. Dies soll das Risiko von Kreuzkontaminationen minimieren und die Sicherheit für allergiegeplagte Verbraucher gewährleisten.

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.

Dazu gehört die Erstellung von Schriftsätzen im Rahmen der schriftlichen Anhörung von Betroffenen vor dem Erlass von Bußgeldbescheiden oder Verfügungen. Ebenso umfasst es die Ausarbeitung dieser Bescheide selbst, einschließlich der Gebührenfestsetzung. Darüber hinaus fallen die Bearbeitung und Weiterleitung schriftlicher Anzeigen an Polizei und Staatsanwaltschaft in den Zuständigkeitsbereich.

Im Jahr 2023 war der Erlass von 51 schriftlichen lebensmittelrechtlichen Verfügungen erforderlich, im Vergleich: im Jahr 2022 waren es noch 22. Die Gründe für lebensmittelrechtliche Verfügungen gehen von Schließungen, Sicherstellungen, Schädlingsbekämpfung Hygiene, Mitwirkung bis hin zu Untersagungen.

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 ge-

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

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

Im Jahr 2023 wurde von den Lebensmittelkontrolleuren vier Betriebs- oder Verkaufsbeschränkung verfügt, im Vorjahr waren es zwei Schließungen.

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 2023 war eine solche Maßnahme nicht erforderlich. Es befinden sich jedoch Verfahren in der Prüfung.

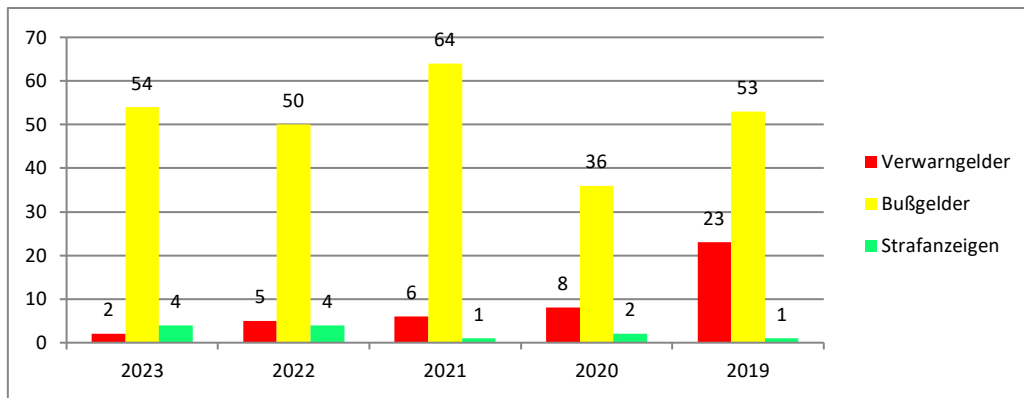
3.7 Ahndung von Verstößen

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

Bei der Verfolgung von Ordnungswidrigkeiten kommt der sogenannte Opportunitätsgrundsatz zur Anwendung. Dieser besagt, dass die Verwaltungsbehörde nach pflichtgemäßem Ermessen entscheidet, ob ein Bußgeldverfahren eingeleitet und durchgeführt wird. Im Jahr 2023 wurden aufgrund festgestellter Verstöße insgesamt 54 Bußgeldverfahren (im Vorjahr 50) eingeleitet, wobei der Schwerpunkt auf Hygiene- und Kennzeichnungsverstößen lag.

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 2023 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.

Im Jahr 2023 wurden insgesamt 55.366,04 Euro an Bußgeldern erhoben (im Vorjahr 29.802 Euro). Die höchste verhängte Geldbuße belief sich auf 4.109,00 Euro (im Vorjahr 3.232 Euro).

Bei Verstößen, die noch nicht so schwerwiegend waren, dass ein Bußgeldbescheid hätte erlassen werden müssen, haben die Lebensmittelkontrolleure Verwarnungsgelder erhoben. Im Jahr 2023 wurden in zwei Fällen Verwarnungen mit und ohne Verwarngeld ausgesprochen. Das Verwarngeld betrug entsprechend der gesetzlichen Regelung bis zu 55 Euro.

3.8 Gebühren für Kontrollen

In Thüringen gibt es im Gegensatz zu 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.

Im Jahr 2023 wurden insgesamt 18.532,46 Euro an Gebühren für durchgeführte Kontrollen erhoben, im Vorjahr waren es 13.856 Euro. Da die Höhe der Gebühr vom zeitlichen Aufwand des beteiligten Kontrollpersonals abhängt, kann sie von Jahr zu Jahr erheblich schwanken.

3.9 Überwachungsschwerpunkte

Überprüfung von Getränkeschankanlagen für Bier

Problemstellung/Ziel:

Bei Betriebskontrollen wurden immer wieder Getränkelager, Bierkeller sowie Bierkühler vorgefunden, die bezüglich der Sauberkeit und Ausstattung nicht den gesetzlichen Regelungen entsprachen und zu Beanstandungen führten. In bereits 2018 durchgeführten Betriebskontrollprogramm „Überprüfung von Getränkeschankanlagen/Getränkagerräumen“ wurde geschlussfolgert, dass das Thema verstärkt berücksichtigt und erneut aufgegriffen werden sollte.

Rechtliche Grundlage/ Beurteilungsgrundlage:

VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

DIN 6650-4 Getränkeschankanlagen - Teil 4:

Hygieneanforderungen an Bau- und Anlagenteile

DIN 6650-6 Getränkeschankanlagen - Teil 6: Reinigungsanforderungen

DIN 6650-7 Getränkeschankanlagen — Teil 7

Hygienische Anforderungen an die Errichtung von Getränkeschankanlagen

Kontrollzeitraum:

März bis Oktober 2023

3.10 Schnellwarnungen / Rückrufüberwachung

Das sogenannte Schnellwarnsystem der Europäischen Union (RASFF) spielt eine wesentliche Rolle im Verbraucherschutz. 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.

Im Jahr 2023 wurden dem Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt insgesamt 330 Nachrichten mit mutmaßlichem Bezug zu Erfurter Lebensmittelbetrieben übermittelt. In

der Regel betrafen diese Meldungen Lebensmittel, die von außerhalb an diese Betriebe geliefert wurden. Zum Vergleich: 2022 waren es 276, 2021 noch 290 Nachrichten. Die Aufgabe der Lebensmittelkontrolleure besteht darin, den Rückruf oder die Rücknahme der betroffenen Erzeugnisse vom Markt zu überwachen oder gegebenenfalls einzuleiten. Der Anstieg der Warnmeldungen lässt sich zum einen auf die zunehmende Zahl importierter Lebensmittel (wie etwa solche mit nicht zugelassenen Farbstoffen) und zum anderen auf den gestiegenen technischen Standard in der Lebensmittelproduktion zurückführen, der eine präzisere Detektion von Fremdstoffen ermöglicht.

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.

Im Jahr 2023 betrafen die meisten der bearbeiteten Fälle Milcherzeugnisse, die von international tätigen Erfurter Unternehmen hergestellt wurden. Für diese Erzeugnisse wurden insgesamt 372 Handelsdokumente ausgestellt. Die meisten Produkte gingen in den Export, vor allem in europäische Nicht-EU-Staaten wie Serbien (101), die Ukraine (27), Aserbaidschan (8), Bosnien-Herzegowina (23) und das Kosovo (15). Zudem wurden auch afrikanische, arabische und fernöstliche Länder sowie die USA von Erfurt aus beliefert.

Für die Abfertigungen wurden 2023 insgesamt 20.153,60 Euro an Gebühren erhoben.

3.12 Einfuhrkontrollen

Für bestimmte Erzeugnisse aus Drittstaaten, also aus Ländern außerhalb der EU, sieht die Verordnung (EU) Nr. 884/2014 Maßnahmen zur systematischen Kontrolle von Aflatoxinen bei der Einfuhr in die EU vor. Aktuell betrifft dies unter anderem Haselnüsse aus der Türkei.

Das Zollamt am Flughafen Erfurt-Weimar ist als benannter Einfuhrort für importierte Lebensmittel nach der Verordnung (EG) Nr. 609/2006 zuständig. Versiegelte Transporte werden nach der Dokumentenprüfung von den Kontrollstellen an den Außengrenzen der EU zu diesem Einfuhrort weitergeleitet. Dort erfolgt die zollamtliche Abfertigung und, falls erforderlich, die Untersuchung der Ware durch die Lebensmittelüberwachung. Der Einfuhrort Erfurt wurde insbesondere von Thüringer Süßwarenherstellern für die Abfertigung von Haselnüssen und Haselnusserzeugnissen genutzt, die für die Nougatherstellung bestimmt sind. Diese Lieferungen stammten 2023 ausschließlich aus der Türkei. Aufgrund von Änderungen der gesetzlichen Grundlage werden diese Transporte nun direkt 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 stichprobenartige Kontrollen von Gepäckstücken durch und beschlagnahmt Lebensmittel, wenn diese vorgefunden werden. Die Verfahren werden dann an die zuständige Erfurter Lebensmittelüberwachung abgegeben. Reisende, die verbotene Lebensmittel mit sich führen, müssen mit empfindlichen Geldbußen rechnen. Gleiches gilt für Warensendungen im Postverkehr. Im Jahr 2023 wurden insgesamt elf solcher Fälle registriert. In der Regel handelte es sich dabei um Käse oder Wurstwaren, die von Einreisenden sichergestellt wurden. Für die Entsorgung dieser Produkte werden Gebühren erhoben, und den Einreisenden wird ein Bußgeld in Höhe von 1.326,17 Euro veranschlagt. Die reduzierte Zahl der Fälle lässt sich auf die mittlerweile wirksame Aufklärung der Reisenden zurückführen.

3.14 Verbraucherbeschwerden

Verbraucher können Beschwerden über Lebensmittel persönlich, schriftlich oder telefonisch vorbringen. Auch eine anonyme Beschwerdeabgabe ist möglich. Alle Informationen werden protokolliert und auf Wunsch vertraulich behandelt.

Häufige Beanstandungen betrafen Insektenbefall, Verderb oder Fremdkörper in Lebensmitteln sowie gesundheitliche Beeinträchtigungen wie Übelkeit oder Erbrechen nach dem Verzehr. Zudem gab es Beschwerden über unhygienische Zustände in Betriebsstätten und unzureichendes Hygieneverhalten des Personals.

Jede Beschwerde wird sorgfältig bearbeitet. Je nach Sachlage werden Lebensmittel oder Gegenstände als Proben entnommen und untersucht. Zusätzlich können weitere amtliche Probeentnahmen oder Betriebskontrollen in den betroffenen Geschäften oder Betrieben durchgeführt werden.

Im Jahr 2023 wurden 18 Kontrollen aufgrund von Verbraucherbeschwerden durch die Erfurter Lebensmittelüberwachung durchgeführt. Bei fünf 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 dem 1. September 2012 regelt das Verbraucherinformationsgesetz (VIG) den Zugang zu Informationen über Verbraucherprodukte wie Lebensmittel, Bedarfsgegenstände, aber auch Haushaltsgeräte, Möbel oder Heimwerkerartikel. Der Antrag auf Informationszugang nach dem VIG muss nicht begründet werden. Die Lebensmittelüberwachung kann den Informationszugang durch Auskunftserteilung, Akteneinsicht oder auf andere Weise gewähren. Auskünfte können insbesondere zu festgestellten Abweichungen von Lebensmittelrecht-Anforderungen, Gesundheitsgefahren durch bestimmte Produkte, deren Zusammensetzung, Kennzeichnung, Herkunft sowie Herstellung und Behandlung, sowie zur behördlichen Überwachung von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen erteilt werden.

Allerdings können umfangreiche öffentliche oder private Belange gemäß § 3 VIG einer Auskunft entgegenstehen, sodass eine Information nicht immer möglich sein wird.

Ein Antrag wird in der Regel innerhalb eines Monats bearbeitet, sofern die gewünschten Informationen vorliegen. Bezieht sich der Antrag auf Belange Dritter, wie beispielsweise Hersteller oder Händler, wird diesen Betroffenen in der Regel die Möglichkeit eingeräumt, Stellung zu dem Auskunftsbegehren zu nehmen. In solchen Fällen verlängert sich die Entscheidungsfrist um einen weiteren Monat, sodass der Antrag normalerweise innerhalb von zwei Monaten bearbeitet wird. Bei Anträgen, die komplexe Sachverhalte oder mehrere Betriebe betreffen, ist mit längeren Bearbeitungszeiten zu rechnen.

Sofern die städtische 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

2023 wurden über die Plattform www.fragdenstaat.de zehn Anfragen mit dem Ziel der Übermittlung von Kontrollberichten gestellt und bearbeitet. Davon wurden bei acht Verfahren Auskunft erteilt.

Es wurden insgesamt zwei 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 2023 wurden acht 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 2023 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.



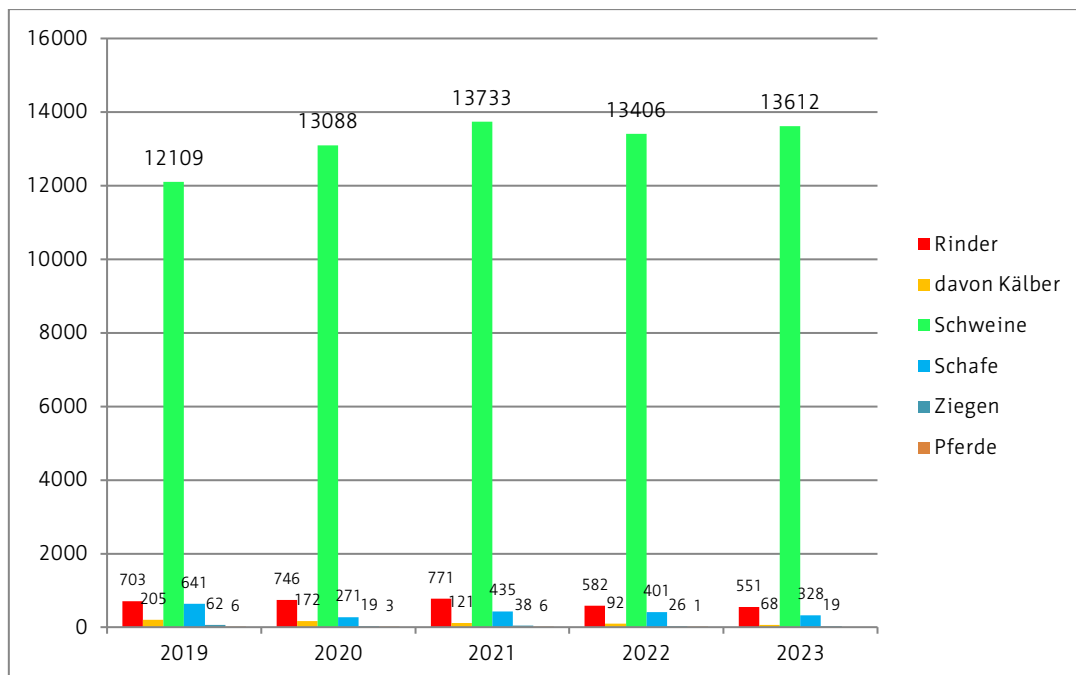
Geschlachtetes Schwein in einem gewerblichen Betrieb

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 2019 bis 2023 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 2023 führte der amtliche Tierarzt 673 Untersuchungen von erlegtem Haarwild durch. Darunter befanden sich 206 Stück Schwarzwild (Wildschweine), 38 Stück Muffelwild, 343 Rehe, elf Stück Damwild und 39 Stück Rotwild.

Bei der Eigenverwertung oder der lokalen Vermarktung kleiner Mengen von Wildfleisch durch den Jäger erfolgt keine amtliche Fleischuntersuchung, sofern 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 ist gegeben, wenn die Abgabe im Umkreis von 100 km um den Erlege- oder Wohnort des Jägers erfolgt. Eine kleine Menge bezieht sich auf die Strecke eines Jagdtages. Als „kundige Person“ im Sinne der Fleischhygiene gilt ein Jäger nur, wenn er die Jägerprüfung nach dem 1. Februar 1987 abgelegt hat oder eine spezielle Schulung in Anatomie, Physiologie, Verhalten, krankhaften Veränderungen und Wildbrethygiene absolviert hat. Bei Wildschweinen und fleischfressendem Wild ist auch in diesem Fall immer eine amtliche Trichinenuntersuchung erforderlich.

4.3 Schlachtgeflügel

In Erfurt wird ein Geflügelschlachtbetrieb saisonal, d. h. vor allem vor Weihnachten und Ostern betrieben. 2023 kamen insgesamt 19.428 Stück Geflügel, davon 893 Mast- und 1.625 Suppenhühner, 178 Puten, 4.825 Gänse und 11.907 Enten zur amtlichen Untersuchung.

Eine Besonderheit stellt der Geflügelmastbetrieb in Schwerborn dar, der 2017 seinen Betrieb aufgenommen hat. 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, Arzneimiteleinsetz, 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 2023 wurden 22 Schlachtgeflügeluntersuchungen in diesem Betrieb durchgeführt.

4.4 Private Schlachtungen (Hausschlachtungen)

Auch Tiere, die in Privathaushalten für den Eigenbedarf geschlachtet werden, unterliegen der Untersuchungspflicht. Diese sogenannten Hausschlachtungen wurden im Jahr 2023 für insgesamt 112 Tiere durchgeführt, darunter 86 Schweine, 9 Rinder und 17 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 2023 nicht der Fall. Schafe und Ziegen, die älter als zwölf Monate sind, werden zudem im Rahmen eines Monitoring-Programms auf den Erreger der Scrapie untersucht. Im Jahr 2023 wurden insgesamt 96 Proben durch das Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz entnommen und analysiert.

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 2023 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 Schlachttier- und Fleischuntersuchung werden gemäß den Vorgaben des europäischen Rechts kostendeckende Gebühren erhoben. Das bedeutet, dass alle der Stadtverwaltung Erfurt entstandenen Lohn- und Lohnnebenkosten für das Untersuchungspersonal, die Kosten für externe Untersuchungen (wie Rückstandsuntersuchungen) und erforderliche Sachmittel sowie der Verwaltungsaufwand durch gewerbliche Betriebe im Rahmen einer Spitzabrechnung gedeckt werden. Im Jahr 2023 wurden für die Schlachttier- und Fleischuntersuchung insgesamt 130.135,33 Euro an Gebühren erhoben. Für Rückstandsuntersuchungen wurden 2.515 Euro in Rechnung gestellt, im Vorjahr waren es 2.394 Euro.

Für Einzeluntersuchungen, wie etwa bei privaten Schlachtungen oder Trichinenuntersuchungen von Schwarzwild, werden ebenfalls kostendeckend kalkulierte Gebührensätze angewendet.

5. Sonstige Aufgaben

5.1 Studentische Praktika

Im Rahmen der studentischen Ausbildung wurde im vergangenen Jahr 18 Studenten ein Praktikum in der Lebensmittelüberwachung und/oder Schlachttier- und Fleischuntersuchung bei der Stadt Erfurt ermöglicht. Neben angehenden Tierärztinnen und Tierärzten nahmen auch Ökotrophologen und 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 2023 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 Tätigkeitsbericht der Erfurter Lebensmittelüberwachung für das Jahr 2023 verdeutlicht, dass die Lebensmittelkontrolle ihre Aufgaben kompetent und professionell im Hintergrund erfüllt. Auch wenn eine hundertprozentige Sicherheit für den Verbraucher nie garantiert werden kann, zeigt der Bericht, dass die Mitarbeiter der Stadtverwaltung stets den Herausforderungen gerecht werden. Sie nehmen ihre Verantwortung ernst und schreiten konsequent ein, wenn sie Sachverhalte feststellen oder erfahren, die eine mögliche Gefährdung der Verbraucher zur Folge haben könnten.

In diesem Zusammenhang ist es wichtig, auch die zahlreichen Gewerbetreibenden positiv zu erwähnen, die im konstruktiven Dialog und ohne behördlichen Druck Maßnahmen zur Verbesserung der Produktionsbedingungen erarbeitet und erfolgreich umgesetzt haben. Diese Partner zeigten sich kooperativ und ihr Engagement, ihre Einsicht und Veränderungsbereitschaft verdienen Anerkennung.

Ebenso gilt der Dank den Verbrauchern, die im Berichtsjahr wieder viele wertvolle Hinweise auf Missstände gegeben haben, wodurch ein rechtzeitiges Einschreiten der Lebensmittelüberwachung überhaupt erst möglich wurde.

Eine effiziente Lebensmittelüberwachung wäre zudem ohne die intensive und konstruktive Zusammenarbeit mit den Kooperationspartnern an den Schnittstellen zu anderen Behörden und Institutionen nicht denkbar. Hierzu gehören neben den Thüringer Ämtern der Lebensmittelüberwachung auch die Fachabteilungen des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz, die Thüringer Landesanstalt für Landwirtschaft, das Landwirtschaftsamt Sömmerda sowie die gesamte Stadtverwaltung Erfurt.

Anhang 1: Kontrollergebnisse der Erfurter Lebensmittelüberwachung 2022

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	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)	184	25	1	37		1				
	Summe 30	184	25	1	37		1				
40	Einzelhändler (Einzelhandel)										
40	Einzelhändler	960	195	4	315	2	2		1	1	
	Summe 40	960	195	4	315	2	2		1	1	
50	Dienstleistungsbetriebe										
50	Dienstleistungsbetriebe	1617	702	22	991	3	13		2	9	
	Summe 50	1617	702	22	991	3	13		2	9	
60	Hersteller auf Einzelhandelsstufe										
60	Hersteller die im Wesentlichen auf der Stufe des Einzelhandels	113	61	4	119		1			3	
	Summe 60	113	61	4	119		1			3	
	Gesamtsumme	2966	1000	32	1493	5	17		3	14	

Anhang 2: Kontrollergebnisse der Erfurter Lebensmittelüberwachung 2023

Anlage 1 (a)

BA-Code	Betriebsart	Anzahl der				Anzahl Maßnahmen aus Kontrollen und Probenbeanstandungen					
		Betriebe	Kontr. Betriebe	Betriebe mit Verstößen	Kontrollen gesamt	Verwarungen	Verfügungen gesamt	Davon: Sicherstellungen	Schließungen	Bußgeldverfahren	Strafanzeigen
10	Erzeuger (Urproduktion)										
10	Erzeuger (Urproduktion)	27	8	1	13		1	1			
	Summe 10	27	8	1	13		1	1			
20	Hersteller und Abpacker										
20	Hersteller und Abpacker	63	16		33		2			1	
	Summe 20	63	16		33		2			1	
30	Vertriebsunternehmer und Transporteure										
30	Vertriebsunternehmer und Transporteure (Importeure Exporteure)	186	20	6	63		15			4	
	Summe 30	186	20	6	63		15			4	
40	Einzelhändler (Einzelhandel)										
40	Einzelhändler	909	210	15	332		10	1	1	6	1
	Summe 40	909	210	15	332		10	1	1	6	1
50	Dienstleistungsbetriebe										
50	Dienstleistungsbetriebe	1701	648	27	914	3	15		3	18	1
	Summe 50	1701	648	27	914	3	15		3	18	1
60	Hersteller auf Einzelhandelsstufe										
60	Hersteller die im Wesentlichen auf der Stufe des Einzelhandels	126	70	6	126		7		1	2	1
	Summe 60	126	70	6	126		7		1	2	1
	Gesamtsumme	3012	972	55	1481	3	50	2	5	31	3