

# Jahresbericht der amtlichen Lebensmittelüberwachung in Thüringen 2012

## Inhalt

1. Vollzug der amtlichen Lebensmittelüberwachung	2
1.1 Kontrolle der Betriebe	2
1.2 Schwerpunktkontrollen	4
1.3 Einfuhrkontrollen	7
1.4 Schlachtier- und Fleischuntersuchung	8
1.5 Schnellwarnsysteme	9
2. Untersuchung von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und kosmetischen Mitteln	10
2.1 Übersicht	10
2.2 Schwerpunktprogramme	11
2.3 Nationaler Rückstandskontrollplan für Tiere und Erzeugnisse tierischen Ursprungs	14
2.4 Untersuchung auf gentechnisch veränderte Organismen (GVO)	16
3. Besondere Vorkommnisse	17
4. Zusammenfassung	19
Anhänge	
Anlage 1 Betriebskontrollen, Maßnahmen	20
Anlage 2 Ergebnisse der Untersuchung von Proben	23

# 1. Vollzug der amtlichen Lebensmittelüberwachung

## 1.1 Kontrolle der Betriebe

Im Jahr 2012 unterlagen insgesamt 31.874 Betriebe in Thüringen der amtlichen Lebensmittelüberwachung (Abbildung 1). Dabei ist im Vergleich zum Vorjahr ein geringfügiger Rückgang der Zahl der Lebensmittelunternehmen zu verzeichnen.

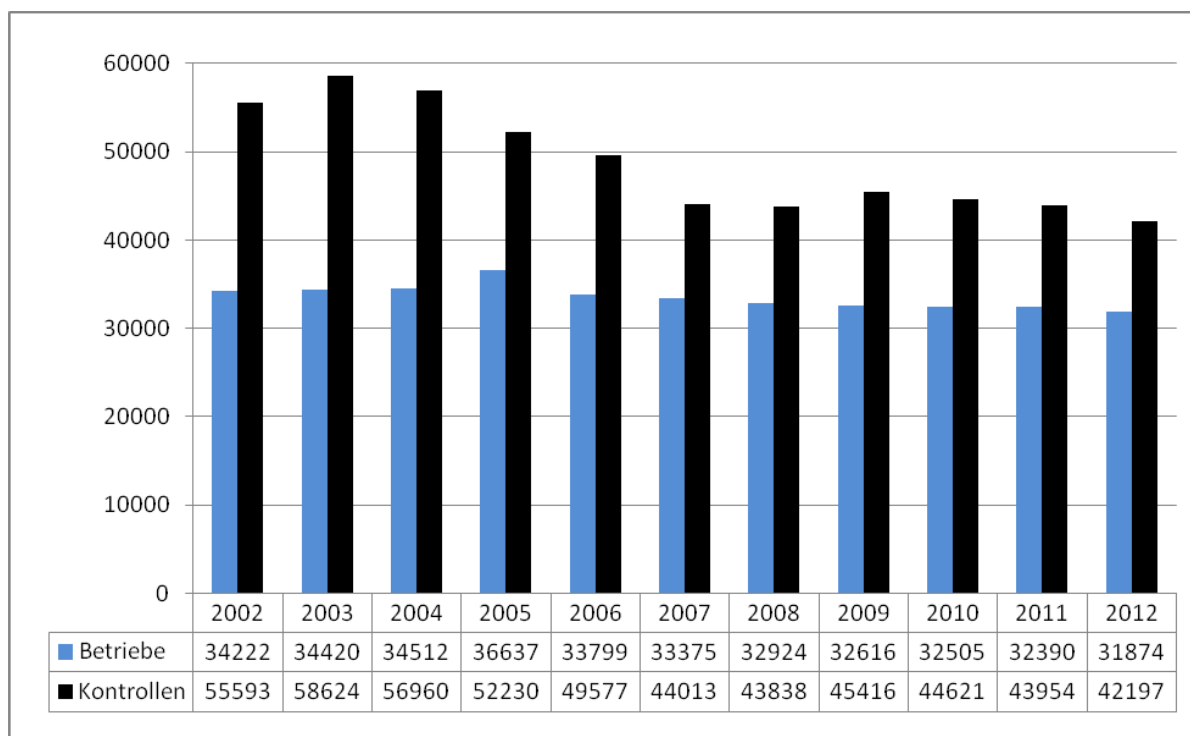


Abbildung 1: Anzahl der Betriebe und Kontrollen von 2002 bis 2012

Die Mitarbeiter der Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter führten im Jahr 2012 insgesamt 42.197 Kontrollen in 20.503 Betrieben durch. Dabei wurden in 1.752 Betrieben Mängel festgestellt. Die Anzahl der Verstöße gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften sank somit prozentual im Vergleich zum Vorjahr von 10 % auf 8,5 % der kontrollierten Betriebe.

Nahezu die Hälfte der festgestellten Verstöße (48 %) betrafen allgemeine Mängel der Betriebshygiene wie z. B. unzureichende Instandhaltungsmaßnahmen, verschlissene Ausstattungen und Einrichtungsgegenstände, andere bauhygienische Mängel, das unsachgemäße Lagern von Lebensmitteln oder ungenügende Reinigungsmaßnahmen (Abbildung 2).

Defizite bei der Durchführung der betrieblichen Eigenkontrollen, einschließlich ungenügender Hygieneschulung der im Lebensmittelbereich beschäftigten Mitarbeiter, folgten mit 26 % der festgestellten Mängel. Betriebliche Eigenkontrollen in Lebensmittelbetrieben sind nach den Grundsätzen des HACCP<sup>1</sup>-Konzeptes durchzuführen und zu dokumentieren. Dabei handelt es sich um ein vorgeschriebenes System zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit. Hierbei sind die für den Verbraucher relevanten Produktrisiken beim Herstellen und Behandeln von Lebensmitteln gezielt festzustellen und kritische Kontrollpunkte im Produktionsab-

<sup>1</sup> Hazard Analysis and Critical Control Point

lauf festzulegen. Zur Umsetzung des HACCP-Konzeptes gehört auch die Durchführung von Korrekturmaßnahmen bei festgestellten Abweichungen. Die Eigenkontrollen sind in Bezug auf den jeweiligen Betrieb in angemessener Weise durchzuführen.

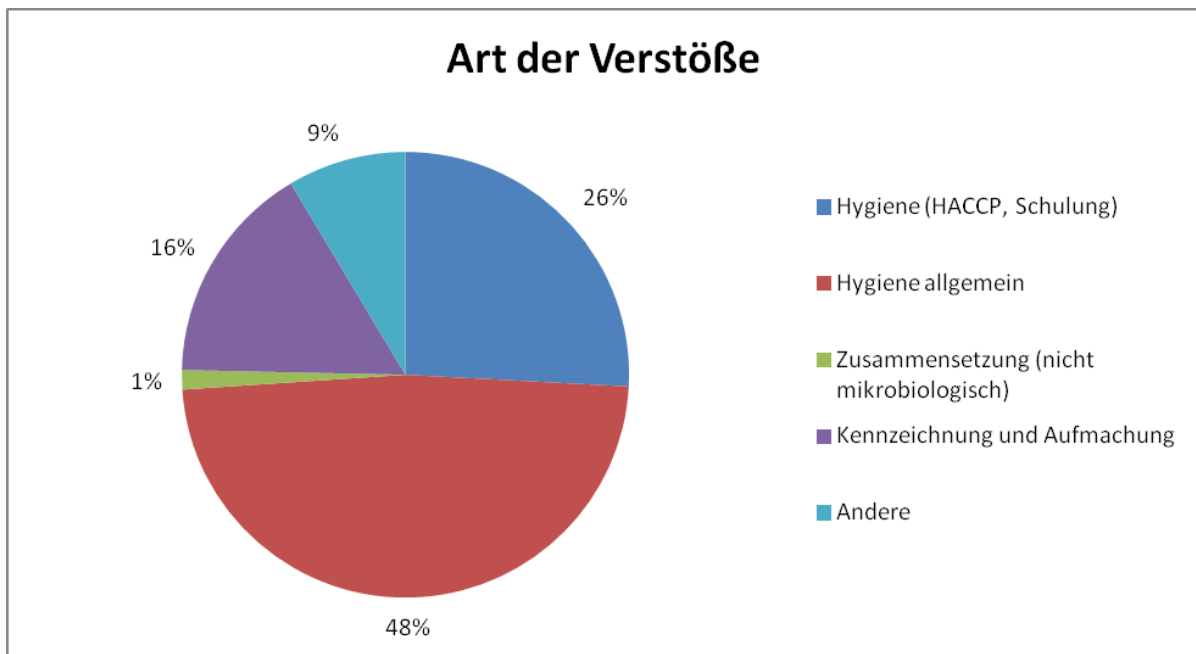


Abbildung 2: Art der festgestellten Verstöße

Um behördliche Anordnungen durchzusetzen und mögliche Gesundheitsgefahren abzuwehren waren im Jahr 2012 insgesamt 610 Verfügungen notwendig. Bei 1.898 Kontrollen wurde aufgrund festgestellter Mängel ein Verwarnungsgeld erhoben oder ein Bußgeldverfahren eingeleitet.

In 34 Fällen waren die Verstöße so gravierend, dass eine Schließung durch behördliche Verfügung angeordnet werden musste.

Schließungsgründe waren in erster Linie hygienische und z. T. bauliche Mängel, z. B.:

- Abfallagerung im Keller; massiver Fliegenbefall in einem Imbiss,
- verschmutzte Küche und Schwarzsimmelbefall in einer Gaststätte,
- nach einem Stromausfall waren verdorbene kühlpflichtige Lebensmittel in einer Gaststätte nicht entsorgt worden,
- Abriss von Wänden ohne Schutzmaßnahmen für Lebensmittel bei einem Direktvermarkter.

In 54 Fällen wurde Strafanzeige erstattet und die Vorgänge sind an die Staatsanwaltschaft übergeben worden. Gründe dafür waren z. B.:

- tätlicher Angriff auf einen Kontrolleur,
- eine Gesundheitsgefährdung der Verbraucher durch Inverkehrbringen von mit Listerien belasteten Lebensmitteln,
- Überschreitung von Höchstgehalten an Nitrat in Wurstwaren,
- das Inverkehrbringen von überlagerten Eiern,
- Irreführung der Verbraucher, da Kuhmilchkäse als Schafs- oder Ziegenkäse verkauft wurde,
- Irreführung der Verbraucher, da zugekaufte Ware als aus eigener Erzeugung angeboten wurde.

Die nachfolgende Tabelle veranschaulicht die Entwicklung der in Thüringen durchgeführten amtlichen Maßnahmen in den Jahren 2002 bis 2012.

Tabelle 1: Amtliche Maßnahmen in den Jahren 2002 bis 2012

Jahr	Betriebs-schließungen	Straf-anzeigen	Bußgelder	Sicher-stellungen	Verfü-gungen	Verwarnungen
2002	84	66	177	234	351	1.589
2003	73	81	180	305	348	1.602
2004	102	103	228	202	398	1.495
2005	71	74	234	89	326	1.563
2006	37	99	260	91	391	1.263
2007	54	64	281	32	456	1.414
2008	50	57	324	40	459	1.670
2009	19	47	257	46	591	1.423
2010	27	57	340	24	834	1.558
2011	33	63	395	42	1198	1.598
2012	34	54	410	29	610	1.488

Anlage 1 enthält eine nach Betriebsarten aufgeschlüsselte Übersicht über die Kontrollen und Maßnahmen.

## 1.2 **Schwerpunktkontrollen**

Jedes Jahr werden von den Lebensmittelüberwachungsbehörden zusätzlich zu den risikoorientiert geplanten Kontrollen spezielle Überwachungsprogramme zu aktuellen Themen durchgeführt.

2012 beteiligte sich Thüringen im Rahmen des Bundesweiten Überwachungsplanes an den folgenden Programmen:

### Roheihaltige Speisen in der Gastronomie

Die Abgabe roheihaltiger Speisen in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung unterliegt besonderen Regelungen hinsichtlich der Fristen zwischen Herstellung und Abgabe und hinsichtlich der Temperaturführung. Deren Einhaltung war schwerpunktmäßig zu kontrollieren. Es wurden 317 Gastronomiebetriebe und 153 Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung überprüft. Nur acht der kontrollierten Gastronomiebetriebe und zwei Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung boten überhaupt roheihaltige Speisen an. Mängel wurden hauptsächlich bei der Ausgestaltung des HACCP-Konzeptes festgestellt, wobei der Umgang mit Rohei nicht hinreichend berücksichtigt war.

### Überwachung von Imbissständen auf Volksfesten

Die Abgabe von Lebensmitteln auf Volksfesten erfolgt häufig aus Einrichtungen heraus, die aufgrund der erforderlichen Ortsveränderlichkeit besonderer Vorkehrungen bedürfen, um den hygienischen Anforderungen zu genügen. Es wurden 368 Imbissstände überprüft, von denen 170 Imbisswagen oder -container waren. 140 Einrichtungen wiesen Mängel auf, wobei insbesondere Reinigung und Desinfektion, die bauliche Beschaffenheit und die Eigenkontrollen der Betreiber zu wünschen übrig ließen. Auch fehlte es zum Teil an der erforderlichen Schulung des Personals. In den meisten Fällen waren eine Beratung oder eine mündliche Verwarnung angesichts der geringen Schwere des Verstoßes ausreichend. Nur viermal musste ein Bußgeldverfahren eingeleitet werden.

Die Kontrollprogramme des Bundesweiten Überwachungsplanes werden nach einheitlichen Vorgaben durchgeführt und vom Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit ausgewertet.

Darüber hinaus wurden folgende spezifische Thüringer Überwachungsschwerpunkte bearbeitet:

### Überprüfung von Sahneautomaten

Im Rahmen dieses Überwachungsschwerpunktes sollte verstärkt die Reinigung und Desinfektion von Sahneaufschlagmaschinen überprüft werden.

158 Cafés, Eisdielen, Gaststätten, Restaurants, Bäckereien und Konditoreien wurden überprüft. Mängel waren insbesondere festzustellen bei:

- Pflege, Kontrolle und Wartung der Sahneaufschlagmaschinen,
- Reinigung und Desinfektion,
- Personalschulung,
- Kühlung.

Die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter führten 67 Beratungen durch. Sie erteilten 12 mündliche und sechs schriftliche Verwarnungen und erließen eine schriftliche Verfügung.

Es wurden 65 Proben entnommen, von denen nur 29 Proben nicht zu beanstanden waren. Damit beträgt die Beanstandungsquote 55 %. Folgende Mängel wurden festgestellt:

- erhöhte Gesamtkeimzahl (21 mal),
- erhöhte Keimzahlen bei Schimmelpilzen, coliformen Keimen oder anderen nicht pathogenen Keimen (22 mal) als Hinweis auf Hygienemängel,
- zwei Nachweise von pathogenen Keimen.

Anhand der Untersuchungsergebnisse war vor Ort zu prüfen, ob der verantwortliche Lebensmittelunternehmer seiner Sorgfaltspflicht nachkommt. Neben entsprechender Beratung der Lebensmittelunternehmer sind zehn mündliche und sechs schriftliche Verwarnungen erteilt sowie fünf schriftliche Verfügungen erlassen worden. Außerdem wurden zwei Bußgeldverfahren eingeleitet.

### Überprüfung von Getränkeschankanlagen für alkoholfreie Erfrischungsgetränke

Mit Aufhebung der Getränkeschankanlagenverordnung im Jahr 2005 sind bestimmte Reinigungsvorschriften entfallen. Der Überwachungsschwerpunkt sollte dazu beitragen, die Kon-

trollintensität hinsichtlich der hygienischen Verhältnisse zu verstärken und einen Überblick zum Hygienestatus zu erhalten.

Die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter kontrollierten 200 Schnellrestaurants und andere gastronomische Betriebe. Es wurden insbesondere Mängel hinsichtlich Reinigung und Desinfektion, Getränkelagerung, Personalschulung und Zustand von Schanktisch oder Zapfstellen festgestellt. Mehrfach wurde auch das Fehlen von Waschbecken bzw. Trinkwasserzapfstellen beanstandet.

Die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter führten Beratungen durch, erteilten zehn mündliche und zwei schriftliche Verwarnungen und erließen zwei schriftliche Verfügungen.

Außerdem entnahmen sie 100 Proben von alkoholfreien Erfrischungsgetränken. 11 davon mussten beanstandet werden. Zu den Untersuchungsergebnissen wird auf Abschnitt 2.2 verwiesen.

#### Umgang mit verpacktem Fleisch zur Selbstbedienung kurz vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)

Die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter kontrollierten 518 Einzelhandelsgeschäfte und 15 Großhandelsverkaufsstellen.

In 14 Betrieben wurden Proben entnommen, eine Probe wurde beanstandet. In einem Fall waren sensorische Auffälligkeiten des Fleisches festgestellt worden (verdorbenes Hackfleisch vom Rind in der Kühlzelle). Das zuständige Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt erstattete Strafanzeige.

In neun Fällen wurden Temperaturabweichungen bei der Kühlung festgestellt. Die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter erließen mündliche bzw. schriftliche Verwarnungen.

In 13 Betrieben wurde das Fleisch kurz vor Ablauf des MHD umgearbeitet und als Fleischzubereitung verkauft. Dabei wurde das Fleisch durcherhitzt und über die „Heiße Theke“ abgegeben.

In einem Fall fanden sich Hinweise auf Neuverpackungen/Umetikettierungen, in mehreren Fällen Hinweise auf das Entpacken des Fleisches kurz vor Ablauf des MHD und anschließenden losen Verkauf. Sofern das Fleisch in einem einwandfreien Zustand ist, bestehen dagegen keine Einwände.

#### Überwachung von Erzeugerbetrieben mit automatischen Melkanlagen

Automatische Melkanlagen führen den Melkvorgang computergesteuert durch, ohne dass ein Melker Hand an die Kühe und das Euter legen muss. Die Kühe werden durch elektronische Kennzeichnung vom Roboter erkannt, das Melkzeug wird automatisch angesetzt und der Melkvorgang entsprechend dem Milchfluss gesteuert.

In Betrieben mit automatischen Melkanlagen sind bestimmte Vorgaben der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 wegen des fehlenden Kontaktes des Landwirtes mit den Kühen beim Melken nicht ohne besondere Maßnahmen erfüllbar.

Ziel des Programms war die Prüfung der Anwendung des Maßnahmenkataloges des Bundesministeriums für Ernährung, Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz hinsichtlich der Anwendung bestimmter Maßnahmen in Milcherzeugerbetrieben mit automatischen Melkverfahren<sup>2</sup> einschließlich des Vollzugs der einschlägigen Hygienevorschriften.

---

<sup>2</sup> BAnz. AT 18.09.2012 B 3

Die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter überprüften 24 Betriebe mit automatischen Melkanlagen.

In einigen Betrieben kam es seit der Inbetriebnahme der Anlage zu Ergebnisabweichungen bei der Milchgüteuntersuchung. Diese wurden den Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämtern mitgeteilt und Maßnahmen zur Wiedereinhaltung der Milchhygienekriterien veranlasst. Überwiegend wurde der Tiergesundheitsdienst zur Ursachenermittlung einbezogen. Es gab keine relevanten Beanstandungen. Lediglich zwei mündliche Verwarnungen wurden erteilt und eine schriftliche Verfügung erlassen.

### Überprüfung der Wildbretvermarktung

Die Vermarktung von Wild erfolgt traditionell zu einem hohen Anteil im Rahmen der Direktvermarktung oder über Wildhändler. Dieser Schwerpunkt sollte den Sachstand zu Vermarktung, Hygiene, und Rückverfolgbarkeit ermitteln. Es wurden anhand einer umfassenden Checkliste insgesamt 141 Wildsammelstellen, Wildhandelsbetriebe und Wildbearbeitungsbetriebe überprüft. Die Auswertung und die Ableitung von Maßnahmen, die über die sofortige Behebung von Missetänden im Einzelfall hinausgehen, sind aufgrund des Umfangs dieses Schwerpunktes noch nicht abgeschlossen.

## 1.3 Einfuhrkontrollen

Während die Einfuhrkontrolle von Lebensmitteln tierischen Ursprungs generell an den Außengrenzen der Europäischen Union erfolgt, können Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs unter bestimmten Umständen auch im Inland der Einfuhrkontrolle unterzogen werden. Insbesondere die verpflichtend vorgeschriebenen Untersuchungen bestimmter Lebensmittel auf Aflatoxine erfolgen in der Regel am Ort der Weiterverarbeitung. Die Tabelle 2 gibt Auskunft über die durchgeführten Kontrollen und ihre Ergebnisse.

*Tabelle 2: Kontrolle von aus Drittländern eingeführten Lebensmitteln*

Lebensmittel	Menge	Herkunftsland	Beanstandung		ggf. veranlasste Maßnahmen
			ja	nein	
Haselnusskerne	41.089 t	Türkei		X	
Pfifferlinge	1.402 kg	Russland, Weißrussland, China		X	
Pilze (Black fungus), getrocknet	238 kg	Schweiz		X	
Karotten, getrocknet	21 t	China		X	
Paprika, edelsüß	1.800 kg	Serbien		X	
Pfeffer, schwarz	4.997 kg	Indien		X	
Pilze (Black fungus), Granulat	900 kg	China	X		amtliche Überwachung der Entsorgung
Pilze (Black fungus), Rohware, ganz	110 kg	China	X		amtliche Überwachung der Entsorgung
Pilze (Black fungus), behandelt	70 kg	China	X		amtliche Überwachung der Entsorgung

## 1.4 Schlachtier- und Fleischuntersuchung

Die amtlichen Tierärzte und Fachassistenten der Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter haben im Jahr 2012 in gewerblichen Schlachtbetrieben untersucht:

- 1.407.090 Schweine
- 90.042 Rinder
- 1.497 Kälber
- 4.902 Schafe
- 670 Ziegen
- 415 Pferde
- 471 Hasentiere
- 1.536 Stück Farmwild (Gehegewild),

davon 824 Stück Damwild und Sikawild, 101 Stück Rehwild, 418 Stück Schwarzwild, 49 Stück Rotwild und 135 Zuchtlaufvögel (Strauße).

Bereits bei der Schlachtieruntersuchung wurden 443 Rinder und 289 Schweine nicht zur Schlachtung für den menschlichen Verzehr zugelassen. Diese Tiere mussten tierschutzgerecht getötet und die Tierkörper entsorgt werden.

Im Zusammenhang mit der Fleischuntersuchung wurden 18.141 Rinder auf BSE getestet. Alle Laborergebnisse waren unauffällig.

Im Ergebnis der Fleischuntersuchung wurde das Fleisch von 3.517 geschlachteten Tieren als untauglich für den menschlichen Verzehr beurteilt, dies betraf 2.791 Schweine, 704 Rinder, vier Kälber, acht Pferde und zehn Schafe.

Das Fleisch von erlegtem Wild, das über zugelassene Wildbearbeitungsbetriebe vermarktet wird, unterliegt der amtlichen Fleischuntersuchung. Darüber hinaus ist die Untersuchung durchzuführen, wenn der Jäger beim Aufbrechen des Tierkörpers Merkmale feststellt, die das Wildfleisch als bedenklich für den Verzehr erscheinen lassen.

Die amtliche Fleischuntersuchung wurde durchgeführt bei:

- 8.636 Stück Schwarzwild,
- 7.514 Stück Rehwild,
- 1.565 Stück Rotwild,
- 747 Stück Sika- und Damwild,
- 58 Stück sonstigem Haarwild.

Als untauglich für den menschlichen Verzehr wurden 132 Stück Wild beurteilt, davon 85 Stück Schwarzwild, 32 Stück Rehwild, 14 Stück Rotwild und ein sonstiges Haarwild.

Bei 10.765 Stück erlegtem Schwarzwild wurde das Fleisch auf Trichinen untersucht. In Thüringen erlegtes Wild war trichinenfrei.

Geflügel unterliegt, wenn es in gewerblichen Betrieben geschlachtet wird, ebenfalls der amtlichen Schlachtier- und Fleischuntersuchung. In den zugelassenen Schlachtbetrieben wurden 20.274.860 Hähnchen, 6.129 Hühner, 68.972 Puten, 20.743 Gänse und 25.493 Enten untersucht. Beanstandet wurden insgesamt 425.735 kg Geflügelfleisch. Darüber hinaus wur-



den 11.470.380 Hähnchen und Hühner, 211.198 Puten und 1.850 Gänse in den Herkunftsbeständen der Schlachttieruntersuchung unterzogen.

## **1.5 Schnellwarnsysteme**

Um Lebensmittel, kosmetische Mittel und Bedarfsgegenstände, die eine gesundheitliche Gefahr für den Verbraucher darstellen, schnell aus dem Verkehr nehmen zu können, wurden Europäische Schnellwarnsysteme eingerichtet. Für Lebensmittel und Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt findet das Schnellwarnsystem Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) Anwendung. Für kosmetische Mittel und die übrigen Bedarfsgegenstände, einschließlich Spielwaren dient das Rapid Exchange of Information System (RAPEX) dem schnellen Informationsaustausch über potentielle Gesundheitsgefahren.

### Von Thüringen ausgehende Meldungen

Aufgrund von Gutachten des TLLV ergaben sich im Jahr 2012 bei acht Proben von Lebensmitteln und sieben Bedarfsgegenständeproben Beanstandungen, die die unverzügliche Einleitung von Maßnahmen durch die zuständigen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter erforderlich machten.

Dabei handelte es sich im Einzelnen um folgende Produkte:

- getrocknete Garlandfeigen mit dem Schimmelpilztoxin Aflatoxin,
- Honig mit Nachweis von DNA-Sequenzen aus gentechnisch verändertem Raps,
- Magic Spray (flüssige Süßware mit Süßungsmittel) aufgrund von Verletzungsgefahr der Augen und Atemprobleme bei unsachgemäßer Benutzung,
- mit Salmonellen kontaminierte Teewurst,
- Gewürzmischung mit Gesundheitsgefahr durch Dornen und dornartige Verzweigungen,
- Tattoo Candy Spray aufgrund unsachgemäß angebrachter Warnhinweise,
- Nahrungsergänzungsmittel mit überschrittenem Bleigehalt,
- Küchenhelfer (Pfannenwender, Kelle, Kochlöffel, Kinderteller) mit überhöhter Formaldehydfreisetzung,
- Luftballons mit Überschreitung der festgelegten Höchstmengen von N-Nitrosaminen.

In drei dieser Fälle erfolgten Mitteilungen an das BVL zur Einstellung der Informationen in das entsprechende EU-Schnellwarnsystem, da diese Produkte auch außerhalb Thüringens vertrieben wurden.

### In Thüringen zu verfolgende Meldungen

Aus den EU-Schnellwarnsystemen RASFF und RAPEX wurden im Jahr 2012 vom TLLV 2.440 Mitteilungen zu 1.355 beanstandeten Produkten gesichtet und ausgewertet.

Dies betraf:

- 488 Lebensmittel nichttierischer Herkunft,
- 326 Lebensmittel tierischer Herkunft,
- 74 Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt,
- 332 Bedarfsgegenstände ohne Lebensmittelkontakt, inklusive 189 Spielwaren und
- 135 kosmetische Mittel.

In 152 Fällen leitete das TLLV Meldungen an die betroffenen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter weiter und veranlasste entsprechende Maßnahmen.

### Information der Öffentlichkeit über nicht sichere Lebensmittel

Thüringen stellte im Jahr 2012 auf dem Informationsportal Lebensmittelwarnung.de ([www.lebensmittelwarnung.de](http://www.lebensmittelwarnung.de)) eine Meldung zu Magic Spray aufgrund einer Verletzungsgefahr für die Atemwege und Augen sowie zweimal Meldungen zu Teewurst mit Nachweis von Salmonellen zur Verfügung. Darüber hinaus hat sich Thüringen 30 mal einer Meldung anderer Bundesländer im Lebensmittelportal angeschlossen, da die beanstandeten Lebensmittel auch in Thüringen vertrieben worden waren.

## **2. Untersuchung von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und kosmetischen Mitteln**

### **2.1 Übersicht**

Insgesamt wurden 9.343 Lebensmittel, 277 Bedarfsgegenstände und 76 Kosmetikproben untersucht. Darüber hinaus wurden 12 Tabakproben entnommen, mit deren Untersuchung und Beurteilung ein amtliches Labor außerhalb Thüringens beauftragt wurde.

Anlage 2 enthält eine tabellarische Übersicht über die Proben nach Warencode mit Beanstandungsgründen.

Von 8.292 Proben aus Deutschland entfielen 5.422 Proben auf Thüringer Hersteller.

448 Proben stammten aus anderen Mitgliedstaaten der Europäischen Union und 278 Proben aus Drittländern. Bei 690 Proben war die Herkunft unbekannt.

140 mal haben Verbraucher Beschwerdeproben eingereicht.

Insgesamt wurden 6,7 % der Lebensmittel-, 9,2 % der Wein-, 16,6 % der Bedarfsgegenstände- und 18,4 % der Kosmetikproben sowie 31,4 % der Beschwerdeproben beanstandet.

8,5 % der Lebensmittelproben und 29,5 % der Weinproben Thüringer Hersteller sowie 38,9 % der Proben von Bedarfsgegenständen und 23,1 % der Kosmetikproben von Thüringer Herstellern waren zu beanstanden.

Abbildung 3 zeigt die prozentuale Verteilung der Beanstandungsgründe der Proben Thüringer Hersteller.

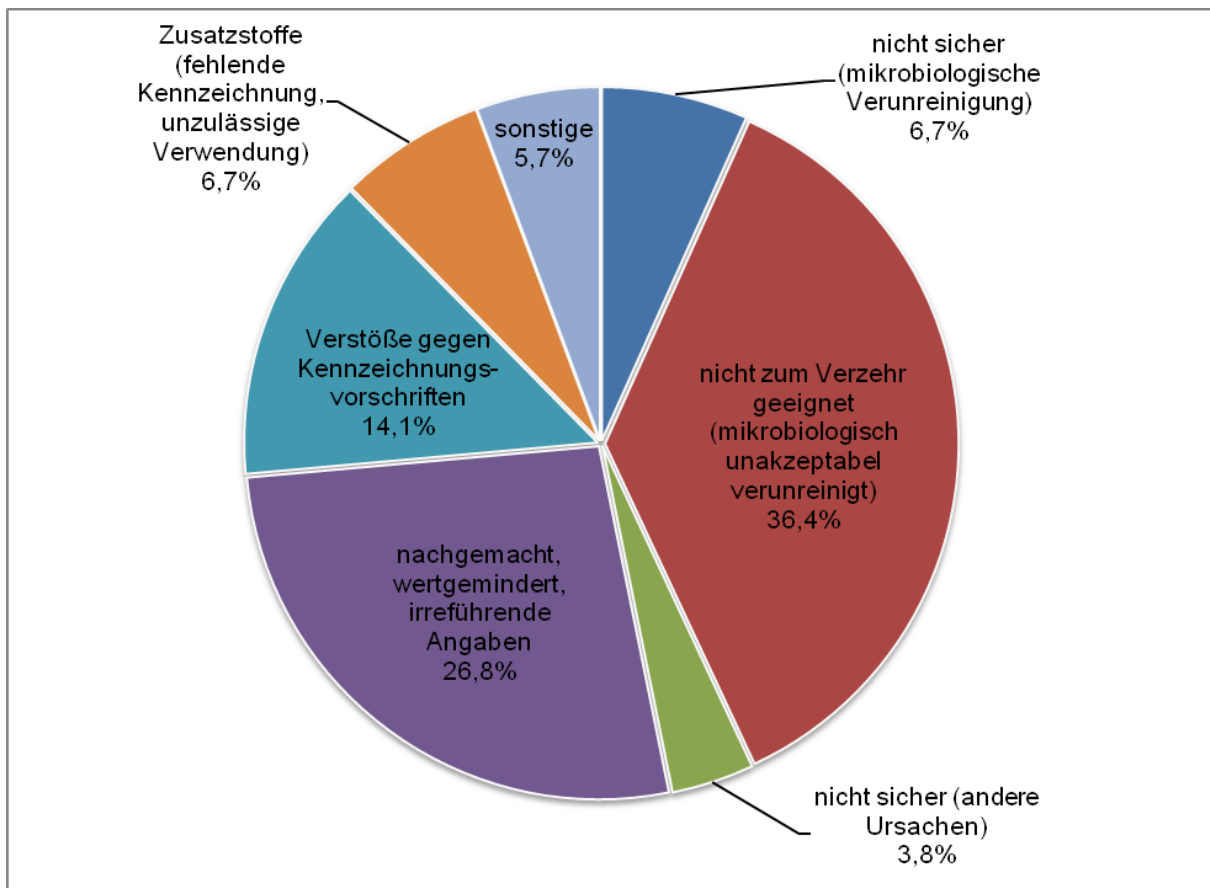


Abbildung 3: Verteilung der Beanstandungsgründe bei Proben von Thüringer Herstellern

Im Rahmen des bundesweiten **Lebensmittelmonitoring**, einem Programm zur Ermittlung der Gehalte an gesundheitlich nicht erwünschten Stoffen, wurden Pilze, Eier und Frischgemüse Thüringer Erzeuger auf Schwermetalle und andere Elemente sowie auf Pflanzenschutzmittelrückstände untersucht. Es wurden keine Proben beanstandet.

Im Rahmen des **Bundesweiten Überwachungsplanes (BÜp)** wurden Grillfleisch, Schokoladenerzeugnisse und gebrannte Mandeln auf polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe untersucht (siehe Nummer 2.2). Suppen und Soßen wurden auf Glutaminsäure und deren vorgeschriebene Kenntlichmachung überprüft. Es wurden fünf Proben beanstandet. Weiterhin wurde die mikrobiologische Beschaffenheit von frisch gepressten Gemüse- und Obstsaften getestet.

Metallspielzeug wurde hinsichtlich der Nickellässigkeit untersucht. Es wurden drei Proben beanstandet.

## 2.2 Schwerpunktprogramme

### PAK in Grillfleisch, Schokoladenerzeugnissen und gebrannten Mandeln

Bei der unvollständigen Verbrennung von organischem Material werden sogenannte polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK) gebildet. Sie können zum einen aus Umweltbelastungen in Lebensmittel gelangen, zum anderen können sie bei der Verarbeitung von Lebensmitteln, zum Beispiel beim Trocknen, Räuchern oder Grillen gebildet werden.

Einige dieser PAK sind krebserzeugend oder auch erbgutverändernd. Bekanntestes Beispiel ist das Benzo[a]pyren, welches bislang als Leitsubstanz für das Vorkommen der PAKs herangezogen wurde.

Mit der Verordnung (EU) Nr. 835/2011 wurden Grenzwerte für Benzo[a]pyren in gegrillten Fleischerzeugnissen und Kakaobohnen und Folgerzeugnissen daraus wie beispielsweise Schokolade sowie Summengrenzwerte für die Summe aus Benzo[a]pyren, Benzo[a]anthracen (BaA), Benzo[b]fluoranthen (BbF) und Chrysen (CHR) (Summe PAK4) in die Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 eingefügt.

Tabelle 3: Höchstgehalte an polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen

Höchstgehalte nach VO (EG) 1881/2006		
Lebensmittel	Benzo[a]pyren	Summe BaP, BaA, BbF, CHR
Kakaobohnen und Folgerzeugnisse	5,0 µg/kg Fett (ab dem 1.4.2013)	35,0 µg/kg Fett (vom 1.4.2013 bis zum 31.3.2015) 30,0 µg/kg Fett (ab dem 1.4.2015)
gegrilltes Fleisch und gegrillte Fleischerzeugnisse	5,0 µg/kg (ab 01.09.2012)	30,0 µg/kg (ab 01.09.2012)

Im BÜp 2012 wurden verschiedene Grillfleisch- und Schokoladenprodukte hinsichtlich ihres Gehaltes an PAK untersucht. Alle Proben wiesen Gehalte unter den gesetzlichen Höchstgehalten auf (Tabelle 4). Außerdem wurden gebrannte Mandeln untersucht. Hier lagen die Gehalte in der Regel unter der Bestimmungsgrenze.

Tabelle 4: Untersuchung auf polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe

Matrix	Probenzahl	Benzo[a]pyren (BaP) *BG: Bestimmungsgrenze			Summe BaP, BaA, BbF, CHR *Gehalt kleiner Bestimmungsgrenze als Null eingerechnet		
		Median	Maximum	Minimum*	Median	Maximum	Minimum*
<b>Grillfleisch, Gehalt in µg/kg Lebensmittel</b>							
Hamburgerfleisch, gegrillt	5	0,69	2,64	< BG	2,49	6,50	0
Bratwurst, gegrillt	8	0,45	0,73	< BG	1,46	3,30	0
Steak, gegrillt	13	0,86	1,89	< BG	3,21	7,39	0
<b>Schokolade, Gehalt in µg/kg Fett</b>							
dunkle Schokolade	5	1,29	1,98	1,16	5,92	11,26	5,29
weiße Schokolade	5	0,42	0,92	< BG	2,60	6,01	0
<b>gebrannte Mandeln, Gehalt in µg/kg Lebensmittel</b>							
gebrannte Mandeln	5	< BG	< BG	< NWG	0,69	2,45	0

Die höchsten ermittelten Gehalte konnten bei den gegrillten Produkten in einem Hamburgerfleisch sowie in gegrillten Steaks nachgewiesen werden. In den gegrillten Bratwürsten konnten dagegen keine Gehalte über 1 µg/kg Benzo[a]pyren bzw. 5 µg/kg der Summe der PAK4 ermittelt werden.

### Alkoholfreie Erfrischungsgetränke und Bier aus Getränkeschankanlagen

Mikrobiologische Grenzwerte für Bier oder alkoholfreie Erfrischungsgetränke aus Schankanlagen sind gesetzlich nicht festgelegt. In DIN-Normen sind zur Bestimmung des Reinigungsbedarfs bzw. des Reinigungserfolgs von Getränkeschankanlagen mikrobiologische Kriterien für die ausgeschenkten Getränke enthalten. Für gezapfte Getränke werden als Richtwert für die Gesamtkeimzahl Ergebnisse unter 1.000 KbE/ml als gut, Werte größer als 50.000 KbE/ml als schlecht angesehen, ab 10.000 KbE/ml ist eine Reinigung der Schankanlage angebracht. Außerdem muss das Getränk frei sein von Krankheitserregern, was als nicht erfüllt gilt, wenn es in 250 ml coliforme/E. coli, Fäkalstreptokokken bzw. Pseudomonas aeruginosa oder in 50 ml sulfitreduzierende sporenbildende Anaerobier enthält.

Es wurden 100 Proben alkoholfreie Erfrischungsgetränke und 46 Proben Bier aus Schankanlagen mikrobiologisch untersucht.

79 % der Proben von alkoholfreien Erfrischungsgetränken und 57 % der Bierproben sind nach den Richtwerten der DIN 6650-6 als gut zu bewerten.

12 % der Proben von alkoholfreien Erfrischungsgetränken und 28 % der Bierproben lagen über dem Richtwert für eine gute mikrobiologische Beschaffenheit, aber noch unter dem Richtwert, der eine Reinigung erforderlich macht.

Bei jeweils 9 % der Proben von Bier und Erfrischungsgetränken war eine Reinigung der Schankanlage angezeigt.

7 % der Bierproben ließen auf eine schlechte mikrobiologische Beschaffenheit der Schankanlage schließen. Krankheitserreger im Sinn der DIN 6650-6 wurden in keiner Probe nachgewiesen.

Bei einer Planprobe Bier korrelierte die abweichende sensorische Beschaffenheit (Trübung, säuerlicher Geruch) mit einem Bakteriengehalt, der eine schlechte mikrobiologische Beschaffenheit der Schankanlage anzeigte. Die Probe wurde als von der Verkehrsauffassung abweichend und dadurch im Nähr- oder Genusswert nicht unerheblich gemindert gemäß § 11 Abs. 2 Nr. 2b LFGB beurteilt.

Die vorliegenden Ergebnisse zeigen, dass die mikrobiologische Beschaffenheit von Getränken aus Schankanlagen überwiegend gut bis zufriedenstellend ist.

### Manuka-Honig

Honig ist in Deutschland lebensmittelrechtlich in der Honig-Verordnung geregelt. Zusätzlich wird die Verkehrsauffassung von Honig in den Leitsätzen für Honig dargestellt.

Neuseeländischer Manuka-Honig ist ein Honig, der überwiegend aus dem Nektar des Manuka-Strauchs stammt.

Im Sinne der Honig-Verordnung darf Honig nicht „so stark erhitzt worden sein, dass die Enzyme erheblich oder vollständig inaktiviert wurden“. Lagerung, Transport und ggf. weitere Abfüllungen erfolgen nur so, dass die charakteristischen Eigenschaften des Honigs nicht verändert werden, insbesondere darf keine Wärmeschädigung eintreten Zur Beurteilung solcher Wärme- bzw. Lagerschädigungen sind in der Honig-Verordnung u.a. Grenzwerte für Hydroxymethylfurfural (HMF) sowie die Diastase-Zahl festgelegt.

Im Rahmen dieses Schwerpunktes sollte gezielt Manuka-Honig aus dem Einzelhandel hinsichtlich der Qualitätsparameter untersucht werden, wobei neben dem Maillard-Reaktionsprodukt HMF und der Diastase-Aktivität auch die Aktivität der Invertase als Parameter zur Beurteilung der Erhitzung bzw. Lagerschädigung untersucht werden sollte. Die Invertase ist ein wärmeempfindlicheres Enzym, welches zur Beurteilung qualitätshervorhe-

bender Angaben wie Auslese eine wesentliche Rolle spielt. Diese Qualitätsparameter sind in Tabelle 5 gegenübergestellt.

Tabelle 5: Qualitätsparameter für Honig

Parameter	Honigverordnung § 2 Anlage 2 Abschnitt II	Leitsätze für Honig		Manuka-Honig-Werte [lt. Fachliteratur]	
		„Auslese“	„Premium“	frischer Honig	Handels-honig
HMF-Gehalt [mg/kg]	max. 40 (aus Tropen 80)	max. 15	max. 10	1 - 5	3 - 45
Invertase-Aktivität (U/kg)	keine Festlegung	mind. 60	mind. 85	keine Angaben	
Diastase-Zahl	8	keine Festlegungen, somit wie HonigV		8 - 20	3 - 12

Im Ergebnis der durchgeführten Untersuchungen konnte für keine der sieben Manuka-Honig-Proben eine Abweichung von der Honig-Verordnung festgestellt werden. Es wurde lediglich die qualitätshervorhebende Angabe „Premium“ bei einem Honig als nicht gerechtfertigt beurteilt, da die Werte nicht den Anforderungen der Leitsätze für Honig entsprachen.

### 2.3 Nationaler Rückstandskontrollplan für Tiere und Erzeugnisse tierischen Ursprungs

Der Nationale Rückstandskontrollplan (NRKP) wird jährlich auf der Grundlage der Richtlinie 96/23/EG und der Entscheidung 97/47/EG sowie den Vorgaben von § 10 der Tier-LMÜV<sup>3</sup> vom Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit erstellt und von den Ländern umgesetzt.

Im Rahmen des NRKP wurden in Thüringen 2012 insgesamt 9.581 Proben von Tieren und unverarbeiteten tierischen Erzeugnissen untersucht, davon 8.015 mittels biologischem Hemmstofftest.

<sup>3</sup> Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung

Tabelle 6: Untersuchungen nach NRKP (ohne Hemmstoffe)

Tierart/ Lebensmittel	Planproben		Verdachtsproben		Summe
	Erzeugerbetrieb	Schlachtbetrieb	Erzeugerbetrieb	Schlachtbetrieb	
Rind	103	284			387
Schwein	32	844			876
Geflügel	25	135			160
Fisch	29				29
Wild	3				3
Kuhmilch	64		2		66
Milch anderer Tierarten	8				8
Hühnereier	27				27
Honig	9				9
Schaf		1			1
					<b>1566</b>

Das Untersuchungsspektrum unterteilt sich nach Vorgabe der Richtlinie 96/23/EG in A- und B-Stoffe. Zu den A-Stoffen gehören z. B. synthetische und natürliche Hormone, illegale Masthilfsmittel und Stoffe, deren Anwendung bei lebensmittelliefernden Tieren verboten ist. Die B-Gruppe umfasst zugelassene Tierarzneimittel wie Antibiotika, Anthelmintika, Sedativa und sonstige Stoffe mit pharmakologischer Wirkung sowie Umweltkontaminanten wie chlororganische Verbindungen, Schwermetalle, PCBs, Dioxine und Mykotoxine.

Die Untersuchung auf missbräuchliche Anwendung nicht zugelassener Substanzen erfolgte bei sechs Mastkälbern, 97 Mastrindern, 32 Schweinen und 25 Geflügelproben aus Tierbeständen. Es konnten keine verbotenen oder nicht zugelassenen Stoffe nachgewiesen werden. Aus den Schlachtbetrieben wurden 1.263 Tiere auf Rückstände verbotener Substanzen bzw. auf die Einhaltung der vorgeschriebenen Höchstmengen untersucht. Bei einem Mastschwein konnte die Substanz Aminoflubenidazol nachgewiesen werden. Die zulässige Höchstmenge wurde jedoch nicht überschritten. Die Belastung mit Umweltkontaminanten und Mykotoxinen wurde bei 160 Proben geprüft. Zwei Sauen waren geringfügig mit Quecksilber belastet.

#### Biologischer Hemmstofftest

Der biologische Hemmstofftest ist ein mikrobiologisches Verfahren zum Nachweis antimikrobiell wirksamer Stoffe.

8.001 Planproben sowie 14 Verdachtsproben wurden gemäß AVV Lebensmittelhygiene mittels Dreiplattentest untersucht. Bei 25 Proben verlief der Nachweis positiv (Tabelle 7). Diese Proben wurden zur Differenzierung der antimikrobiell wirkenden Stoffe chemisch-analytisch nachuntersucht. Bei 15 Proben konnte Chlortetracyclin, bei einer Probe Oxychlortetracyclin, bei zwei Proben Benzylpenicillin und bei einer Probe Enrofloxacin nachgewiesen werden. Drei dieser Proben waren auf Grund der Überschreitung der zulässigen Höchstmenge zu beanstanden.

Tabelle 7: Hemmstoffuntersuchungen

Tierart	Untersuchungszahlen	Positives Ergebnis (nur Niere)	Positives Ergebnis (nur Muskel/Niere und Muskel)
Kalb	19	0	0
Rind	319	8	2
Schwein	7.649	12	3
Schaf	27	0	0
Pferd	1	0	0
Gesamt	8.015	20	5

#### Untersuchung Aquakulturen, Wild

Bei einem Karpfen wurde der antibiotisch wirkende Farbstoff Leukomalachitgrün nachgewiesen. Der ermittelte Gehalt lag jedoch deutlich unter dem festgelegten Höchstwert. Untersuchungen bei Wild zur Belastung mit Umweltkontaminanten erbrachten kein auffälliges Ergebnis.

#### Untersuchung von Milch, Eiern, Honig

Es wurden 66 Milchproben, acht Schafmilchproben, 27 Eiproben und neun Honigproben auf Rückstände verbotener Stoffe, Tierarzneimittel und Kontaminanten geprüft. Bei der Untersuchung von Eiproben aus unterschiedlichen Haltungformen auf Dioxine und ndl-PCBs ergaben sich keine Höchstmengenüberschreitungen. Auch bei den sonstigen Untersuchungen waren keine Verstöße festzustellen.

## 2.4 Untersuchung auf gentechnisch veränderte Organismen (GVO)

264 Lebensmittelproben wurden hinsichtlich gentechnisch veränderter Organismen (GVO) untersucht.

#### Soja:

In keiner der 117 untersuchten sojahaltigen Lebensmittelproben wurde der Kennzeichnungsschwellenwert mit einem GVO-Gehalt von 0,9 % überschritten. Jedoch wurden in 18 untersuchten Proben Spuren bzw. geringe Mengen (unter 0,1 %) von zugelassenen gentechnisch veränderten Sojabohnen nachgewiesen.

42 als „Bio“ gekennzeichnete sojahaltige Lebensmittel entsprachen den gesetzlichen Anforderungen.

#### Mais:

In zwei der 56 untersuchten maishaltigen Lebensmittelproben wurde die gentechnisch veränderte Maislinie NK603 nachgewiesen, davon einmal über dem Kennzeichnungsschwellenwert von 0,9 %, was aufgrund der Rechtslage eine Beanstandung nach sich zog.

Tabelle 8: Untersuchung von Soja und Mais auf GVO

Sojahaltige Lebensmittel			Maishaltige Lebensmittel		
Anzahl Proben	GVO positiv	≥ 0,1 %	Anzahl Proben	GVO positiv	> 0,9 %
117	18	18	56	2	1



#### Reis:

68 Proben Reis und Erzeugnisse auf Reisbasis wurden auf gentechnisch veränderte DNA untersucht. In keiner Probe waren Bestandteile der in der EU nicht zugelassenen Reislinsen nachweisbar.

#### Tomate:

Die Untersuchungen von 11 Tomatenerzeugnissen ergaben keinen Hinweis auf den Einsatz gentechnisch veränderter Zutaten.

#### Honig:

Bei 22 Honigproben wurden Pollen auf GVO untersucht. Dabei handelte es sich um Honige aus Mitgliedstaaten der EU bzw. um Mischungen aus Honigen aus Mitgliedstaaten der EU und Nicht-EU-Ländern oder die Proben stammten direkt aus Nicht-EU-Ländern.

Bei einer Honigmischung aus der EU und Nicht-EU-Ländern wurden Pollen der transgenen Rapslinie GT73 nachgewiesen. Dieser besitzt in der EU nur eine Lebensmittelzulassung für raffiniertes Öl. Die Honigprobe war daher als nicht verkehrsfähig zu beurteilen.

#### Kennzeichnung „ohne Gentechnik“

Bei 48 der insgesamt 264 untersuchten Proben wurde auf dem Etikett der Verzicht des Einsatzes gentechnisch veränderter Zutaten ausgelobt, zusätzlich als „Bio“ gekennzeichnet waren 18 dieser Proben.

Bei keiner dieser Proben ergab sich ein Hinweis auf den Einsatz von gentechnisch veränderten Bestandteilen.

Zwei dieser Proben mussten aufgrund der Kennzeichnung beanstandet werden, da die Form der Auslobung nicht den gesetzlichen Anforderungen entsprach.

Die Summe der Untersuchungen ist größer als die Anzahl der Lebensmittelproben, da einzelne Proben mehr als eine Pflanzenart enthielten, von denen GVO-Linien existieren. Derartige Proben wurden daher auf gentechnische Veränderungen jeweils aller enthaltenen Pflanzenarten untersucht.

### **3. Besondere Vorkommnisse**

#### Lebensmittelbedingte Erkrankungsgeschehen

Im Rahmen von Ermittlungen bei lebensmittelbedingten Erkrankungen wurden im Jahr 2012 durch die Gesundheits- und Lebensmittelüberwachungsbehörden insgesamt 653 Erkrankungsgeschehen mit über 8.175 erkrankten Personen geprüft. Die Ermittlungskontrollen erfolgten hierbei in Gaststätten, Kindertagesstätten, Ferienlagern, Seniorenheimen und anderen sozialen Einrichtungen, die von Groß- bzw. Gemeinschaftsküchen mit Essen versorgt wurden. Die Mehrzahl der Erkrankungen war wie im Vorjahr auf Infektionen mit Noroviren zurückzuführen. Im Vergleich zum Vorjahr mit 574 Erkrankungsmeldungen und 6.509 erkrankten Personen ist ein deutlicher Anstieg zu verzeichnen.

#### Lebensmittelbedingter Gastroenteritis-Ausbruch durch Infektion mit Noroviren

Der Anstieg der Erkrankungszahlen im Jahr 2012 ist ursächlich auf einen großen länderübergreifenden Gastroenteritis-Ausbruch in den letzten beiden Septemberwochen und der ersten Oktoberwoche zurückzuführen, welcher in Berlin, Brandenburg, Sachsen, Sachsen-Anhalt und auch in Thüringen zu einer Vielzahl an Erkrankungen führte.

Erste Meldungen über Gruppenerkrankungen mit Erbrechen und teilweise Durchfall im Landkreis Saalfeld-Rudolstadt erreichten die Thüringer Behörden am 26. September 2012. Bereits zu diesem Zeitpunkt ließ sich aufgrund des Versorgungsgebietes der beliefernden Küche ein kausaler Zusammenhang mit Erkrankungsfällen in den Landkreisen Weimarer Land, Saale-Orla-Kreis sowie der Stadt Erfurt feststellen. Betroffen waren vorwiegend Kinder und Jugendliche in Kindertagesstätten und Schulen sowie vereinzelt auch Betreuungspersonal. Kurz darauf wurden weitere Erkrankungsfälle im Ilmkreis bekannt.

Am gleichen Tag informierte das Robert-Koch-Institut (RKI) über einen großen, vermutlich lebensmittelbedingten länderübergreifenden Gastroenteritis-Ausbruch mit einer Fallzahl von über 1.500 Erkrankten. Noch am selben Abend wurde im Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) ein Lagezentrum zur bundesweiten Koordinierung der Maßnahmen eingerichtet.

Während des darauf folgenden Wochenendes wurde auf Bundesebene eine Task Force einberufen. Diese setzte sich zusammen aus Angehörigen des BVL, des Bundesinstituts für Risikobewertung und des RKI sowie aus Vertretern der fünf betroffenen Länder Berlin, Brandenburg, Sachsen, Sachsen-Anhalt und Thüringen. Hinzu kam Hessen als Sitzland der bundesweit agierenden Firma, welche die betroffenen Einrichtungen mit Mittagessen beliefert hatte. Im Ergebnis der Prüfung der zu diesem Zeitpunkt vorliegenden Informationen wurden zwei Menüs als mögliche Krankheitsauslöser identifiziert. Des Weiteren wurde die Strategie für die lebensmittelseitige Ausbruchsauflklärung festgelegt. Risikoorientierte Betriebskontrollen in Küchen und an Ausgabestellen von Einrichtungen, eine Warenstromanalyse sowie Laboruntersuchungen von Lebensmittelproben sollten weiteren Aufschluss über das übertragende Lebensmittel und das auslösende Agens liefern. Gleichzeitig wurden Handlungsempfehlungen für bei Betriebskontrollen zu erhebende Informationen und für die Untersuchung von Lebensmittelproben sowie Erfassungsbögen für die Meldung erarbeitet und herausgegeben.

Mit Beginn der folgenden Woche wurde zur Koordinierung aller Maßnahmen und Informationen in Thüringen das Lagezentrum beim TLLV einberufen. Täglich wurden die aktuellen Daten anhand von Lageberichten zusammengestellt und dem Lagezentrum des BVL übermittelt. Am 5. Oktober 2012 konnte der Zusammenhang der Erkrankungen mit Erdbeeren nachgewiesen werden.

Im Ergebnis der weiteren Ermittlungen wurde festgestellt, dass die Erkrankungsfälle auf dieselbe Charge chinesischer Tiefkühlerdbeeren, welche in unterschiedlicher Form zubereitet und abgegeben worden waren, zurückzuführen waren. Schließlich gelang in einer von Sachsen veranlassten amtlichen Laboruntersuchung in Sachsen-Anhalt in einer Probe dieser Erdbeeren der Nachweis von Norovirus. Damit war das Ausbruchsgeschehen aufgeklärt.

Das RKI stufte diesen Ausbruch mit nahezu 11.000 Fällen als größten bekannten lebensmittelbedingten Ausbruch in Deutschland ein. In Thüringen erkrankten 1.085 Personen.

Hervorzuheben ist im Rahmen der Ausbruchsauflklärung die hervorragende und enge Zusammenarbeit aller beteiligten Fachbehörden in Bund und Land.

#### 4. Zusammenfassung

Mit 42.197 Kontrollen sind die Kontrollzahlen 2012 stärker zurückgegangen als die ebenfalls rückläufige Zahl der Betriebe. Es wurden 64 % der erfassten Betriebe kontrolliert. Das ist die niedrigste Kontrollquote der letzten 10 Jahre. Im Vergleich liegt die Thüringer Kontrollquote immer noch deutlich über dem bundesweiten Durchschnitt von 44 % im Jahr 2011.

Eine vertiefte Betrachtung der Entwicklung der Kontrollzahlen in den letzten Jahren legt einen Zusammenhang mit dem risikoorientierten Überwachungsansatz nahe. Die zwischen den Betriebsarten sehr differenzierte Kontrollhäufigkeit in Verbindung mit den jeweiligen Feststellungen und Maßnahmen belegen, dass zunehmend Betriebe mit einem erhöhten Risiko den Schwerpunkt der Überwachung bilden. Dieses Risiko kann entweder in einer spezifischen Technologie, in besonders empfindlichen Produkten oder aber in besonderen betrieblichen Bedingungen liegen. Die Kontrollen solcher Betriebe verursachen einen deutlich höheren Aufwand und nehmen mehr Zeit in Anspruch, sowohl in der Durchführung der Kontrollen als auch in der Auswertung. Dafür spricht auch die in den letzten Jahren zunehmende Zahl an Verfügungen und Bußgeldern bei insgesamt rückläufigem Anteil von Betrieben mit Verstößen.

Hervorzuheben ist, dass in 91,5 % aller kontrollierten Betriebe keine Rechtsverstöße festzustellen waren.

Im TLLV wurden 9.343 Lebensmittelproben und 353 Proben von kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen untersucht. 6,7 % der Lebensmittelproben, 9,2 % der Weinproben, 16,6 % der Bedarfsgegenständeproben und 18,4 % der Proben von kosmetischen Mitteln waren zu beanstanden. 57 % der Lebensmittelproben stammten von Thüringer Herstellern. Deren Beanstandungsquote lag in der Summe etwas höher als die Gesamtbeanstandungsquote. Die Abweichungen waren je nach Warengruppe unterschiedlich.

Nur 15 Lebensmittelproben, das sind 0,16 %, mussten als gesundheitsgefährdend beurteilt werden. Ursache dafür waren insbesondere der Nachweis von pathogenen Keimen in verzehrfertigen Lebensmitteln wie Salmonellen in Teewurst, aber auch Fremdkörper wie Glasplitter in Stollen oder Dornen in einer Gewürzmischung.

84 Lebensmittelproben (0,9 %) waren als zum Verzehr nicht geeignet zu beurteilen. Beispiele dafür waren erhöhte Keimzahlen, abweichende Sensorik oder Verunreinigungen durch Schädlinge.

In drei Fällen waren in Proben von geschlachteten Tieren Rückstände von Tierarzneimitteln über der zulässigen Höchstmenge nachzuweisen.

Die Mehrzahl der Beanstandungen bei Lebensmitteln betraf Irreführung und Täuschung (35 % aller Beanstandungen) und Kennzeichnungsmängel (24 % aller Beanstandungen).

Bei kosmetischen Mitteln waren drei Proben als gesundheitsschädlich zu beurteilen. Die übrigen Beanstandungen betrafen vor allem die Kennzeichnung.

Bedarfsgegenstände wiesen am häufigsten Abweichungen in der stofflichen Beschaffenheit auf.

Die hohe Beanstandungsquote bei kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen spricht dafür, diesem Bereich in der Zukunft eine erhöhte Aufmerksamkeit in der Überwachung zukommen zu lassen. Das gilt sowohl für die Kontrolle der Betriebe als auch für die Untersuchung von Proben.