Freistaat Thüringen

Ministerium
für Soziales, Gesundheit,
Arbeit und Familie

www.soziales.thueringen.de

Amtliche Lebensmittelüberwachung in Thüringen

Jahresbericht 2025







Impressum

Herausgeber: Thüringer Ministerium für Soziales,
Gesundheit, Arbeit, und Familie (TMSGAF)
Werner-Seelenbinder-Straße 6
99096 Erfurt

Internet: www.soziales.thueringen.de

Fotos: Titelbilder: iStock/Jelena Danilovic, pexels/Nano Erdozain, pexels/YEŞ
Foto Ministerin: TMSGAF/Paul-Phillip Braun
Abb. 11.: Deutscher Wetterdienst, Klima und Wetter aus einer Hand,
https://www.dwd.de/DE/leistungen/phaeno_uhr/phaenouhr.html
Abb. 18: A.-M. Zellermann, Bundesanstalt für Arbeitsschutz und Arbeitsmedizin, Bundesstelle für Chemikalien, Eintrag 68 in Anhang XVII;
https://www.reach-clp-biozid-helpdesk.de/SharedDocs/Downloads/DE/Veranstaltungen/2022-12-08-Per-und-polyfluorierte-Stoffe/Eintrag68_Zellermann.pdf?__blob=publicationFile&v=1

Sehr geehrte Leserinnen und Leser,



Die Thüringer Lebensmittelüberwachung umfasst ein breites und stetig wachsendes Spektrum an Aufgaben. Ihr Zuständigkeitsbereich reicht von der Kontrolle und Überwachung sämtlicher Lebensmittel bis hin zu zahlreichen weiteren Produkten des täglichen Lebens, darunter Bedarfsgegenstände und kosmetische Mittel. Gesetzliche Vorgaben und amtliche Kontrollen schaffen dabei die Grundlage für die Sicherheit dieser Produkte. Die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter leisten hierzu, gemeinsam mit dem Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz, einen wichtigen Beitrag. Unser gemeinsames Ziel ist es, die zentralen Grundsätze des Verbraucherschutzes konsequent umzusetzen, um die Verbraucherinnen und Verbraucher vor gesundheitlichen Risiken und mutmaßlichen Täuschungen zu schützen.

Der vorliegende Bericht informiert über die amtliche Lebensmittelüberwachung im Jahr 2025 und gibt Einblicke in die vielfältigen Aufgaben und Herausforderungen dieses wichtigen Tätigkeitsbereichs. Die regelmäßigen Kontrollen und Überwachungsmaßnahmen, die oftmals für die Öffentlichkeit nicht unmittelbar sichtbar sind, tragen maßgeblich dazu bei, die hohe Qualität und Sicherheit der in Thüringen erzeugten und verkauften Lebensmittel zu gewährleisten.

Im Jahr 2025 lag ein Schwerpunkt auf der Überprüfung des Hygienemanagements bei der Verteilung verzehrfertiger Speisen in Krankenhäusern, Altenheimen, Pflege- und Reha-Einrichtungen. Zudem wurden neue Labormethoden etabliert, um Grenzwerte von PFAS in Lebensmittelkontaktgegenständen, in anderen Bedarfsgegenständen, wie z. B. Jacken oder Handschuhen und in Kinderspielzeugen, zu prüfen. Parallel dazu wurden in diesem Jahr die genutzten Fachanwendungen weiter modernisiert und der digitale Datenaustausch gestärkt. So werden zukünftig weitere zwischenbehördliche Kommunikationswege papierfrei und mit verringerter personeller Kapazität gestaltet.

Mein besonderer Dank gilt den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern der Lebensmittelüberwachung in Thüringen. Mit ihrem Engagement, ihrer Fachkompetenz und ihrem verantwortungsvollen Handeln leisten sie jeden Tag einen wichtigen Beitrag zum Schutz der Verbraucherinnen und Verbraucher.

Ich wünsche Ihnen eine informative Lektüre und interessante Einblicke in die Arbeit der Lebensmittelüberwachung.



Katharina Schenk
Thüringer Ministerin für Soziales, Gesundheit, Arbeit und Familie

Inhaltsverzeichnis

1 Grundlagen und Aufbau der Lebensmittelüberwachung in Thüringen 1

2 Vollzug der amtlichen Lebensmittelüberwachung 3

2.1 Kontrollen in Betrieben 3

2.1.1 Risikoorientierte Überwachung in Betrieben 3

2.1.2 Lebensmittelrechtliche Zulassung von Betrieben 12

2.2 Schwerpunktkontrollen 13

2.2.1 Bundesweiter Überwachungsplan 2025 13

2.2.2 Kontrolle des Internethandels mit Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen, kosmetischen Mitteln und Tabakerzeugnissen – G@ZIELT 16

2.2.3 Meldungen im Rahmen der europäischen Systeme für Amtshilfe 17

2.2.4 Kontrolleinheiten Lebensmittelsicherheit 19

2.3 Einfuhrkontrollen 21

2.4 Schnellwarnsysteme 21

2.5 Fleischhygieneüberwachung 24

2.5.1 Fleischuntersuchungsstatistik 24

2.5.2. Schlachtung im Herkunftsbetrieb 25

2.6 Weitere Tätigkeiten des Dezernats „Lebensmittelüberwachung“ 25

3 Untersuchungen von Lebensmitteln Bedarfsgegenständen und kosmetische Mitteln 28

3.1 Planung und Durchführung der Probenuntersuchung in der amtlichen Lebensmittelüberwachung 29

3.2 Probenuntersuchungen im Jahr 2025 32

3.2.1 Anzahl der untersuchten Proben 32

3.2.2 Untersuchungsergebnisse 33

3.3 Schwerpunkt- und Untersuchungsprogramme 39

3.3.1 Untersuchung der Angabe des Erntezeitpunktes bei Honig 39

3.3.2 Kräuter-, Knoblauch- oder vielleicht doch lieber Spezialsoße? Mikrobiologischer Status von Salatsoßen aus Imbissbetrieben 42

3.3.3 Von A wie Algen bis V wie Veggie-Wurst – PAK-Gehalte in Lebensmitteln ... 45

3.3.4 Untersuchung von Bedarfsgegenständen auf PFAS 53

4 Lebensmittelbedingte Erkrankungsgeschehen 56

5 Zusammenfassung 60

6 Anhang 62

6.1 Übersicht über Betriebskontrollen und Maßnahmen 62

6.2 Tabellarische Übersicht über die untersuchten Proben nach Produktgruppe mit Beanstandungsgründen 65

6.3 Abkürzungen 71

1 Grundlagen und Aufbau der Lebensmittelüberwachung in Thüringen

Das Hauptziel der amtlichen Lebensmittelüberwachung ist die Sicherstellung des gesundheitlichen Verbraucherschutzes auf einem hohen Niveau. Kernaufgaben in diesem Zusammenhang sind der Schutz der Verbraucher:innen vor gesundheitlichen Gefahren sowie vor Irreführung und Täuschung durch Lebensmittel, Bedarfsgegenstände, kosmetische Mittel und Tabakerzeugnisse sowie die Überwachung der Einhaltung der damit zusammenhängenden lebensmittelrechtlichen Normen.

In Bezug auf Lebensmittel sind die allgemeinen Grundsätze, wie der Schutz der Gesundheit der Verbraucher:innen, der Schutz vor Irreführung und Täuschung, die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln sowie die unternehmerische Eigenverantwortung, europarechtlich in der sogenannten Lebensmittel-Basisverordnung, der Verordnung (EG) Nr. 178/2002, festgeschrieben. Für Lebensmittelbedarfsgegenstände enthält hingegen die Verordnung (EG) Nr. 1935/2004, für kosmetische Mittel die Verordnung (EG) Nr. 1223/2009 und für Tabakprodukte die Richtlinie 2014/40/EU entsprechende Verhaltens- und Schutzvorschriften. All diesen Vorschriften gemein ist, dass die jeweiligen Unternehmen die Hauptverantwortung für die Sicherheit der von ihnen in den Verkehr gebrachten Produkte tragen und die Einhaltung der Vorschriften eigenständig gewährleisten und auch kontrollieren müssen. In Bezug auf die amtlichen Kontrollen der zuständigen Behörden wird daher häufig auch von der „Kontrolle der (Eigen-)Kontrolle“ gesprochen.

Die Inhalte der oben genannten europäischen Verordnungen werden in der Bundesrepublik Deutschland durch das am 7. September 2005 in Kraft getretene Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch - LFGB) weiter ausgestaltet. Neben Lebensmitteln gilt das LFGB somit auch für Bedarfsgegenstände und Kosmetika. Die europäische Richtlinie für die Tabakerzeugnisse wurde hingegen im Gesetz über Tabakerzeugnisse und verwandte Erzeugnisse (Tabakerzeugnisgesetz) umgesetzt. Darüber hinaus existieren noch zahlreiche weitere themen- oder produktspezifische Vorgaben auf europäischer und nationaler Ebene für die vorgenannten Erzeugnisgruppen.

In Deutschland sind gemäß Grundgesetz in Verbindung mit § 38 des LFGB die Bundesländer für die amtliche Lebensmittelüberwachung zuständig. Im Freistaat Thüringen nehmen die **Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter der Landkreise und kreisfreien Städte** sowie das **Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz** unter der Fachaufsicht des **Thüringer Ministeriums für Soziales, Gesundheit, Arbeit und Familie** die Aufgaben der amtlichen Lebensmittelüberwachung wahr. Dies beinhaltet insbesondere die amtliche Kontrolle von Betrieben und die Untersuchung von Produktproben. Die Art und Weise der vorgenannten Überprüfungen richtet sich dabei nach den Vorgaben der Verordnung (EU) 2017/625 (EU-Kontrollverordnung) und der allgemeinen Verwaltungsvorschrift „Rahmen-Überwachung“ (AVV RÜb). Diese Regelungen tragen zur Harmonisierung der amtlichen Kontrollen innerhalb Deutschlands und der europäischen Union bei und legen unter anderem fest, dass amtliche Kontrollen risikobasiert erfolgen und auf allen

relevanten Produktions- und Vermarktungsstufen, also sprichwörtlich vom "Acker bis zum Teller“, erfolgen sollen.

In den nachfolgenden Abbildungen sind der behördliche Aufbau und die Aufgaben der amtlichen Lebensmittelüberwachung im Freistaat Thüringen nochmals dargestellt.

Oberste Behörde	**Thüringer Ministerium für Soziales, Gesundheit, Arbeit und Familie** Aufgaben: • Umsetzung landesweiter Regelungen • Koordinierung der Überwachung auf Landesebene • Zusammenarbeit mit Bundesoberbehörden
Mittlere Behörde	**Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz** Aufgaben: • Probenplanung, -untersuchung und -begutachtung • Fachaufsicht über untere Behörden • Kontaktstelle für länderübergreifende Zusammenarbeit
Untere Behörden	**21 Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter der Landkreise und kreisfreien Städte** Aufgaben: • Betriebskontrollen und Probeentnahme vor Ort • Vollzug und Maßnahmen

Abbildung 1: Aufbau der amtlichen Lebensmittelüberwachung im Freistaat Thüringen

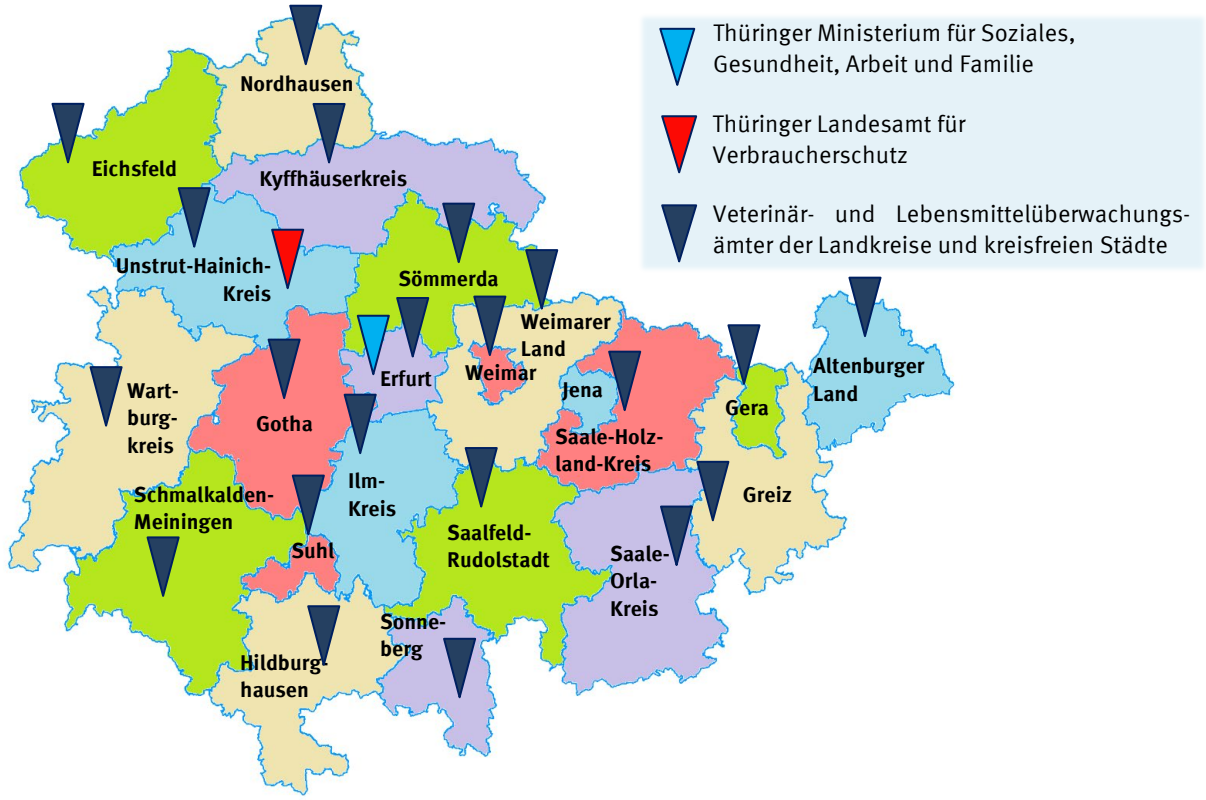


Abbildung 2: Übersichtskarte der Lebensmittelüberwachungsbehörden im Freistaat Thüringen

2 Vollzug der amtlichen Lebensmittelüberwachung

2.1 Kontrollen in Betrieben

2.1.1 Risikoorientierte Überwachung in Betrieben

Eine Säule der amtlichen Lebensmittelüberwachung im Freistaat Thüringen ist die regelmäßige Kontrolle der Lebensmittelunternehmen zur Gewährleistung einer sicheren Lebensmittelproduktion und -verarbeitung.

Nach den Grundsätzen des europäischen Lebensmittelrechts sind die Lebensmittelunternehmerinnen und -unternehmer hauptverantwortlich für die Sicherheit der von ihnen in den Verkehr gebrachten Lebensmittel. Sie sorgen auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen in den ihrer Kontrolle unterstehenden Unternehmen dafür, dass die Lebensmittel die für ihren Tätigkeitsbereich geltenden Anforderungen des Lebensmittelrechts erfüllen und überprüfen selbstständig die Einhaltung dieser Anforderungen. Grundlage der Lebensmittelproduktion ist die Einhaltung gemeinsamer Hygienestandards, die sogenannte Basishygiene. Die Unternehmer legen Basishygienemaßnahmen, auch Präventivprogramme (engl. prerequsite programs [PrP]) genannt, und operative Präventivprogramme (engl. operative prerequsite programs [oPrP]) fest. Die PrP geben dabei die allgemeine produktionsbezogene Basishygiene (z. B. in Bezug auf Arbeitsumfeld, Personalhygiene, Schädlingsbekämpfung), die oPrP die erweiterte prozessspezifische Basishygiene (z. B. Überprüfung bestimmter Prozessparameter, Siebe, Detektoren) und somit in ihrer Gesamtheit die notwendigen Mindest-standards der Betriebshygiene vor, um eine hygienische (PrP) und sichere (oPrP) Herstellung von Lebensmitteln zu gewährleisten. Zur Gewährung der Lebensmittelsicherheit arbeiten die Lebensmittelunternehmer darüber hinaus mit Verfahren, die auf dem HACCP-Konzept („Hazard Analysis and Critical Control Points“) basieren. Diese Verfahren zielen darauf ab, mögliche Gefahren, die im Produktionsprozess auftreten können, zu erkennen und diese potentiellen Gefahren durch Festlegung kritischer Lenkungspunkte im Lebensmittelbetrieb zu beherrschen.

Die amtliche Lebensmittelüberwachung überprüft regelmäßig, ob die Lebensmittelunternehmen ihrer Pflicht nachkommen, für die Sicherheit der von ihnen produzierten Lebensmittel zu sorgen. Der Schwerpunkt liegt dabei auf

- dem Schutz der Gesundheit der Verbraucher und
- dem Schutz der Verbraucher vor Irreführung und Täuschung,

um ein hohes Niveau des gesundheitlichen Verbraucherschutzes sicherzustellen.

Hierzu werden alle Betriebe und Einrichtungen, die Lebensmittel, Bedarfsgegenstände, kosmetische Mittel und Tabakerzeugnisse herstellen, importieren, be- oder verarbeiten und in den Verkehr bringen, systematisch in einem gemeinsamen elektronischen Dokumentationssystem erfasst. Die Mitarbeiter der 21 Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter im Freistaat Thüringen überprüfen die Lebensmittelunternehmen nach einem risikobasierten Ansatz sowohl im Rahmen von unangekündigten, planmäßigen als auch von anlassbezogenen Betriebskontrollen. Dabei wird kontrolliert, ob die

rechtlichen Anforderungen durch die Lebens-mittelunternehmen im Sinne des gesundheitlichen Verbraucherschutzes eingehalten werden.

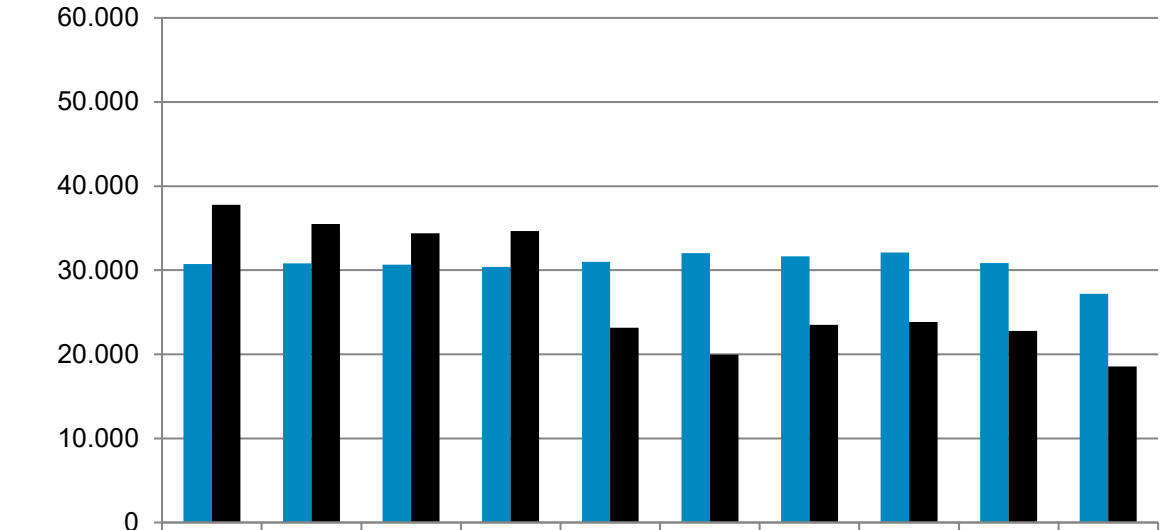
Die planmäßigen Kontrollen umfassen die stichprobenweise Überprüfung von Lebensmittelunternehmen auf allen Handelsstufen – von der Herstellung oder dem Import bis zum Einzelhandel einschließlich der Betriebe der Gastronomie und der Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung. Die Anzahl der planmäßigen Kontrollen pro Jahr wird auf Grundlage einer risikobasierten Beurteilung jedes einzelnen Betriebes ermittelt. Dazu werden die Betriebe zunächst anhand ihres Tätigkeitsprofils und Produktportfolios verschiedenen Risikoklassen zugeordnet. Die fortlaufende Einstufung erfolgt auf der Grundlage der jeweils aktuellen Kontrollergebnisse.

Kontrollen aus besonderem Anlass werden insbesondere bei Verdacht oder Feststellung von Mängeln in Erzeugnissen (z. B. in Folge einer amtlichen Untersuchung), bei Beschwerden von Verbrauchern oder bei Erkrankungsgeschehen, die im Zusammenhang mit dem Verzehr von Lebensmitteln stehen können, durchgeführt.

Sofern bei den Kontrollen in den Betrieben Mängel festgestellt werden, werden passende Maßnahmen angeordnet und nach einer angemessenen Zeit geprüft, ob die Mängel abgestellt wurden. Alle Kontrollen und deren Ergebnisse sowie die Probenahmen und Untersuchungsergebnisse werden in dem vorgenannten elektronischen Dokumentationssystem erfasst.

Neben den Betriebskontrollen gehört die amtliche Entnahme von Proben für Laboruntersuchungen zu den Aufgaben der Lebensmittelüberwachung. Für die Entnahme der Proben sind die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter zuständig. Die Probenahme erfolgt nach risikobasierten Probenplänen, im Rahmen von Überwachungsprogrammen oder in Verdachtsfällen. Die amtlichen Proben werden von den Sachverständigen des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz untersucht. Sofern die entnommenen Proben zu beanstanden sind, dienen die erstellten amtlichen Gutachten sowohl als Grundlage für die erforderlichen Vollzugsmaßnahmen als auch als Beweismittel bei der ordnungs- oder strafrechtlichen Ahndung. Kapitel 0 enthält weitere Informationen zu den amtlichen Probenuntersuchungen.

Im Jahr 2025 waren in Thüringen 27.181 Betriebe registriert, die der Überwachung durch die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter unterlagen. Die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter kontrollierten im Berichtsjahr insgesamt 11.297 Betriebe (42 % der Betriebe) und führten in diesen Betrieben 18.570 Kontrollen durch.



	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
Betriebe	30.716	30.826	30.642	30.373	31.003	32.033	31.656	32.120	30.830	27.181
Kontrollen	37.792	35.475	34.394	34.639	23.142	19.945	23.498	23.862	22.787	18.570

Abbildung 3: Anzahl der Betriebe und der Kontrollen in den Jahren 2016 bis 2025

Die Kontrollzahlen wiesen im Vergleich zum Vorjahr 2024 (siehe Abbildung 3) eine Abnahme von 19 % auf. Ein Grund für die großen Unterschiede im Vergleich zu den Vorjahren ist eine bedeutende Veränderung im elektronischen Dokumentationssystem, welches in den Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämtern genutzt wird. Nach mehrjähriger Vorbereitungszeit wurde mit Beginn des Jahres 2025 eine vollständig überarbeitete Version dieser IT-Anwendung etabliert. Neben einer umfassenden Datenbereinigung zog diese Umstellung auch Veränderungen bei der statistischen Erfassung und Auswertung von Daten nach sich. So ist die verringerte Zahl an Kontrollbesuchen überwiegend auf die Abnahme der im Jahr 2025 in Thüringen erfassten Lebensmittelbetriebe zurückzuführen, bei denen aufgrund der vorgenannten Datenbereinigung eine Verringerung um 12 % zum Vorjahr 2024 zu verzeichnen war. Die statistischen Daten sind mit den Vorjahren daher nur eingeschränkt vergleichbar. Ein weiterer Grund für die insgesamt geringeren Kontrollzahlen war eine teilweise eingeschränkte Arbeitsfähigkeit in den Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämtern zum Jahresbeginn, ebenfalls in Folge der vorgenannten Softwareumstellung. Diese ergaben sich bspw. aus der erforderlichen Anpassung der bestehenden Arbeitsabläufe, umfangreichen Schulungsmaßnahmen und kleineren, mit der Umstellung verbundenen Problemen, die sich trotz intensiver Testungen im Vorfeld erst im Realbetrieb offenbarten. Alle diese Faktoren haben das Kontrollpersonal zum Jahresbeginn stärker gebunden, sodass in diesem Zeitraum etwas weniger Kontrollen als ursprünglich geplant durchgeführt werden konnten. Im Gegenzug steht dem Kontrollpersonal im Freistaat Thüringen nun flächendeckend ein modernes Dokumentationssystem zur Verfügung, welches eine weitestgehend digitalisierte und medienbruchfreie Arbeitsweise ermöglicht.

Bei den amtlichen Kontrollen wurden im Jahr 2025 in 6.159 Betrieben (55 % der kontrollierten Betriebe) Mängel festgestellt. Auch in diesem Fall ist die starke Veränderung im Vergleich zum Vorjahr (2024: 8 %) hauptsächlich auf eine veränderte statistische Auswertung zurückzuführen. Bislang wurden festgestellte Mängel nur dann als solche

gezählt und berichtet, wenn die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter eine formelle Maßnahme zur Abstellung der Mängel ergreifen mussten. Darunter fallen beispielsweise das Aussprechen einer Verwarnung oder der Erlass einer Verfügung. Dies war im Jahr 2025 bei insgesamt 988 Betrieben erforderlich, was 9 % der kontrollierten Betriebe und damit in etwa dem Vorjahreswert entspricht. Im Gegensatz dazu werden an dieser Stelle nun sämtliche festgestellte Verstöße dargestellt, worunter auch sehr viele geringfügige Mängel fallen (bspw. ein verschmutztes Handtuch), die der betroffene Betrieb unmittelbar abgestellt hat und bei denen ein formelles Eingreifen durch die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter nicht erforderlich war.

Etwa 51 % der Verstöße betrafen Mängel der allgemeinen Betriebshygiene. Dies beinhaltete Feststellungen bezüglich der unzureichenden Ausstattung der Betriebsräume, bauliche Mängel sowie ungenügende Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen. Weiterhin wurden 24 % der Mängel im Bereich des Hygienemanagements festgestellt. Dies waren zum Beispiel Beanstandungen in den Bereichen der Mitarbeiterschulungen oder der Durchführung betrieblicher Eigenkontrollen nach dem HACCP-Konzept. 14 % der vorgefundenen Mängel betrafen die korrekte Kennzeichnung und Aufmachung von Lebensmitteln. Andere Verstöße, wie beispielsweise Mängel in Bezug auf die Lebensmittelzusammensetzung oder das Vorhandensein von unerlaubten bzw. sachfremden Gegenständen in den Produktionsräumen, belaufen sich auf einen Anteil von 11 % an der Gesamtzahl der Verstöße.

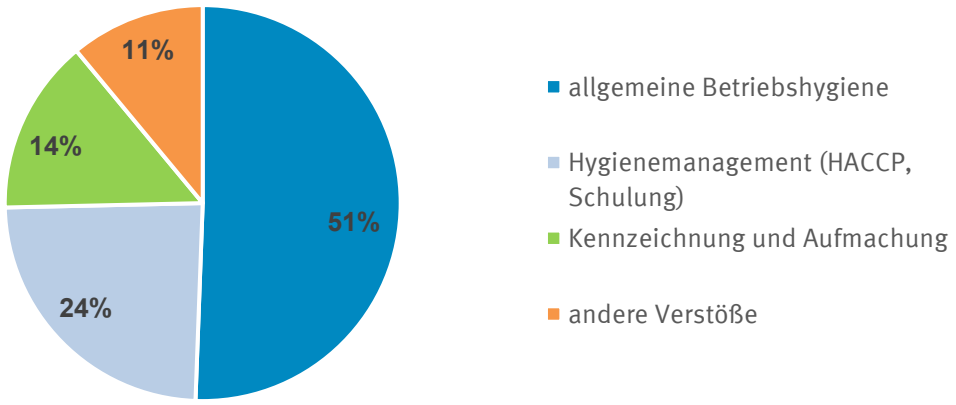


Abbildung 4: Art der festgestellten Verstöße bei Betriebskontrollen

Um eine Behebung der im Rahmen von Kontrollen und Probenuntersuchungen vorgefundenen Verstöße zu erwirken und erneutem Fehlverhalten vorzubeugen, können sich die Behörden der amtlichen Lebensmittelüberwachung verschiedener amtlicher Maßnahmen bzw. Vollzugsinstrumente bedienen. Tabelle 1 gibt einen Überblick über die Anzahl der im Jahr 2025 im Freistaat Thüringen durchgeführten amtlichen Maßnahmen und enthält zudem eine Gegenüberstellung mit den Daten der Vorjahre.

Jahr	Verfügungen, davon	Sicherstellungen	Betriebsschließungen	Verwarnungen	Bußgelder	Strafanzeigen
2016	880	19	36	1.403	246	39
2017	1.950	19	25	728	233	34
2018	1.788	17	14	902	224	34
2019	1.241	29	19	808	265	41
2020	790	45	15	477	146	28
2021	635	21	13	386	166	29
2022	765	5	13	512	161	28
2023	873	10	22	450	215	42
2024	826	16	19	388	232	43
2025	*(1.747)*	6	41	387	134	25

Tabelle 1: Amtliche Maßnahmen im Zusammenhang mit der Lebensmittelüberwachung in Thüringer Betrieben in den Jahren 2016 bis 2025

Die getroffenen amtlichen Maßnahmen bewegen sich im Jahr 2025 überwiegend auf vergleichbarem Niveau mit den Vorjahren. Einzige Ausnahme hiervon ist die Anzahl der Verfügungen, die aufgrund von festgestellten Verstößen erlassenen wurden. Deren Zahl ist mit 1.747 Stück deutlich höher als in den Vorjahren. Dieser Unterschied zu den Vorjahren ist weitestgehend auf die bereits angesprochene Umstellung des elektronischen Dokumentationssystems zurückzuführen. Im Zuge dieser Umstellung kam es zu Veränderungen bei der Dateneingabe und infolgedessen auch zur Fehlzuordnung von Datensätzen. Insofern ist die dargestellte Anzahl der Verfügungen nur bedingt mit den Vorjahren vergleichbar. In sechs Fällen stellten die Thüringer Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter nicht verkehrsfähige Lebensmittel, Bedarfsgegenstände und kosmetische Mittel sicher. Die vorgenannten Erzeugnisse werden sichergestellt, wenn sie den rechtlichen Bestimmungen nicht entsprechen, aber der weitere Umgang damit noch zu klären ist bzw. die Beseitigung unter behördlicher Aufsicht nicht unmittelbar möglich ist. In 41 Fällen mussten Betriebe geschlossen werden. Die Betriebsschließungen wurden nach Beseitigung der Mängel wieder aufgehoben. Schließungsgründe waren hauptsächlich erhebliche hygienische bzw. bauliche Mängel, wie Schädlingsbefall oder beschädigte Wände, Decken und Fußböden. Angeordnete Maßnahmen, wie zum Beispiel Verfügungen, Sicherstellungen oder Betriebsschließungen, dienen dazu, festgestellte Verstöße zu beseitigen und künftigen Verstößen vorzubeugen.

Zusätzlich zu diesen Maßnahmen können durch die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter Sanktionen verhängt werden. Hierzu zählen Verwarnungen, Bußgeldverfahren und Strafanzeigen. Das erfolgt in solchen Fällen, in denen die zuständigen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter rechtswidrige und vorwerfbare Handlungen feststellen. Wichtig ist hierbei, dass die zuständigen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter nur ordnungswidriges Handeln eigenständig durch Verwarnungen und Bußgeldverfahren ahnden können. Verwarnungen sprechen die Behörden der Lebensmittel- und Bedarfsgegenständeüberwachung bei geringfügigen Verstößen aus. Dies war im Jahr 2025 in 387 Fällen nötig. Aufgrund grober Verstöße gegen das Lebensmittelrecht wurden 134 Bußgeldverfahren eingeleitet. Gründe hierfür waren beispielsweise

erhebliche hygienische und bauliche Mängel, wie ungeeignete Lagerbedingungen für Lebensmittel, schmutzige Betriebsstätten, fehlende Belüftung oder fehlende Reinigungsmöglichkeiten.

Nach dem Gesetz strafbares Handeln muss durch die zuständigen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter als Verdacht auf das Vorliegen einer Straftat an die Staatanwaltschaft abgegeben werden. In 25 Fällen lagen solche Verstöße vor, die strafbewehrt sind. Dazu zählen u. a. die nachfolgenden Sachverhalte:

In einigen Fällen wurden nicht sichere Lebensmittel in den Verkehr gebracht. Im Jahr 2025 wurden daher mehrere solcher Sachverhalte an die zuständigen Staatsanwaltschaften mit dem Verdacht auf das Vorliegen einer Straftat zur weiteren Ermittlung abgegeben. Laut Artikel 14 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 dürfen Lebensmittel, die nicht sicher sind, nicht in den Verkehr gebracht werden. Als nicht sichere Lebensmittel werden Lebensmittel angesehen, wenn davon auszugehen ist, dass sie gesundheitsschädlich oder für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet sind. Für die Bewertung, ob eine gesundheitsschädliche Wirkung vorliegt, werden die möglichen Auswirkungen der Gefahr im zeitlichen Kontext, also den sofortigen, kurzfristigen und längerfristigen Auswirkungen auf die Verbraucherinnen und Verbraucher sowie die nachfolgenden Generationen berücksichtigt. Als für den menschlichen Verzehr ungeeignet gelten Lebensmittel, die nachteiligen Beeinflussungen ausgesetzt sind bzw. waren, wie zum Beispiel Beeinträchtigungen der hygienischen Beschaffenheit durch Verunreinigungen oder tierische Schädlinge, eine mikrobielle Kontamination oder ein durch Fäulnis hervorgerufener Verderb.

- Im Jahr 2025 wurde ein Lebensmittelunternehmen wiederholt auf Grund verdorbener Lebensmittel auffällig. Im Zuge einer Kontrolle in einem Restaurant zu Jahresbeginn wurden gravierende Hygienemängel festgestellt. Auf Grund sensorischer Abweichungen von Lebensmitteln wurden zudem Verdachtsproben durch das Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt entnommen. Sowohl die sensorisch auffälligen Lebensmittel als auch im Lager vorgefundene Lebensmittel mit abgelaufenem Verbrauchsdatum wurden auf behördliche Anweisung umgehend durch das betroffene Unternehmen entsorgt.

Verbrauchsdatum und Mindesthaltbarkeitsdatum – Was ist der Unterschied?

Die Angabe eines Mindesthaltbarkeitsdatums oder eines Verbrauchsdatums ist gemäß Artikel 9 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 vorgeschrieben. Die Angabe dient den Verbraucherinnen und Verbrauchern als Information zum Schutz der Gesundheit und zur sicheren Verwendung eines Lebensmittels.

Das Mindesthaltbarkeitsdatum eines Lebensmittels ist definiert als das Datum, bis zu dem ein Lebensmittel bei richtiger Aufbewahrung seine spezifischen Eigenschaften behält. Nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums ist das Lebensmittel damit nicht automatisch ungenießbar oder verdorben. Lebensmittel die das angegebene Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten haben können durchaus noch verzehrt werden. Allerdings sollten die Verbraucherinnen und Verbraucher ein solches Lebensmittel vor Verzehr aktiv sensorisch auf sichtbare und geruchliche Abweichungen prüfen, bevor dieses verzehrt wird.

Anders verhält es sich beim Verbrauchsdatum. Dieses wird bei in mikrobiologischer Hinsicht sehr leicht verderblichen Lebensmitteln, die folglich nach kurzer Zeit eine unmittelbare Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen können, verwendet und ersetzt auf solchen Lebensmitteln das Mindesthaltbarkeitsdatum. Nach Ablauf des Verbrauchsdatums gilt ein Lebensmittel als nicht mehr sicher im Sinne von Artikel 14 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 und darf somit nicht mehr in Verkehr gebracht werden.

Aufgrund dieser Feststellungen erließ das zuständige Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt ein temporäres Verbot der Produktion und Abgabe von Lebensmitteln. Im Zuge weiterer Kontrollen in diesem Unternehmen wurden im Jahresverlauf wiederholte Verstöße und teils erneut gravierende Mängel in der Betriebshygiene festgestellt. Es wurden weitere Verdachtsproben sensorisch auffälliger Produkte entnommen. Sämtliche entnommene Verdachtsproben waren nach eingehender Analyse durch die Sachverständigen des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz als verdorben und somit als nicht sicher gemäß Artikel 14 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zu bewerten. In einem Fall war das Erzeugnis sogar als gesundheitsschädlich einzustufen. Ende des Jahres wurde infolge der Feststellungen im Rahmen der amtlichen Kontrollen erneut ein Verbot der Produktion und Abgabe von Lebensmitten erlassen. Die Sachverhalte wurden zudem aufgrund der vorgenannten Feststellungen an die Staatsanwaltschaft abgegeben.

- Auch das Inverkehrbringen von Lebensmitteln, die auf Grund einer nachteiligen Beeinflussung als nicht sicher gelten, kann strafbewährt sein. Darunter fielen im Jahr 2025 zum Beispiel die mangelhafte Lagerung von Hühnereiern im Einzelhandel, teilweise mit bereits abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum, sowie die Milch zweier landwirtschaftlicher Betriebe, die Rückstände von Tierarzneimitteln aufwiesen.

Was ist eine nachteilige Beeinflussung?

Unter dem Begriff nachteilige Beeinflussung wird gemäß § 2 der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) eine Ekel erregende oder sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln verstanden. Diese negativen Einflussfaktoren bilden ein sehr breites Spektrum, welches physikalische, biologische und chemische Parameter beinhaltet. Beeinträchtigungen durch Mikroorganismen, Witterungseinflüsse, Aerosole, tierische Schädlinge, Abfälle, Tierarzneimittel oder ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren sind einige Beispiele für nachteilige Beeinflussungen. Gemäß § 3 der LMHV dürfen Lebensmittel nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr keiner nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt sind. Gleiches gilt für lebende Tiere nach § 4 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB). Auch mit ihnen darf nur so umgegangen werden, dass das von ihnen zu gewinnende Lebensmittel bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr keiner nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt ist.

Im Falle des zuvor genannten Beispiels der fehlerhaften Lagerung von Hühnereiern erlangte das zuständige Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt durch eine Verbraucherbeschwerde Kenntnis über den Sachverhalt. Während der Kontrolle vor Ort wurde festgestellt, dass die Eier direkt in der Sonne gelagert wurden. Ebenfalls wurde eine größere Menge an Eiern vorgefunden, deren Mindesthaltbarkeitsdatum zum Zeitpunkt der Kontrolle bereits um zehn Tage überschritten war. Das geltende Lebensmittelrecht schreibt für die Lagerung von Eiern vor, dass diese bis zur Abgabe an die Verbraucher wirksam vor Sonneneinstrahlung geschützt werden müssen und bei möglichst konstanter Temperatur aufbewahrt werden sollen. Weiterhin muss die Abgabe der Eier an die Verbraucherinnen und Verbraucher binnen 28 Tage nach dem Legen erfolgen. Dieser Zeitpunkt entspricht dem gesetzlich festgesetzten Mindesthaltbarkeitsdatum. Eine Abgabe nach Ablauf dieses Datums ist verboten. Aufgrund dieser Feststellungen erfolgte die Abgabe des Sachverhaltes an die Staatsanwaltschaft.

Auch die im zweiten Beispiel angesprochene Kontamination der Milch stellt eine nachteilige Beeinflussung dar. Unterschiedliche Molkereien stellten im Zuge der Wareneingangskontrolle in der angelieferten Milch Hemmstoffe fest. Bei den festgestellten Hemmstoffen handelte es sich um Tierarzneimittel, die als Rückstände in der Milch nachweisbar waren.

Wieso wird in der Lebensmittelüberwachung mal von Rückständen und mal von Kontaminanten gesprochen?

Kontaminanten und Rückstände bezeichnen unerwünschte Stoffe in Lebensmitteln. Die unterschiedlichen Bezeichnungen liegen in der Ursache des Eintrags begründet.

Als Kontaminanten werden Stoffe bezeichnet, die einem Lebensmittel nicht absichtlich hinzugefügt wurden, sondern als Folge der Gewinnung, Fertigung, Verarbeitung, Zubereitung, Behandlung, Aufmachung, Verpackung, Beförderung, Lagerung oder infolge einer Verunreinigung durch die Umwelt im Lebensmittel vorhanden ist. Ein Beispiel für typische Kontaminanten aus der Umwelt sind Schwermetalle, die zum Beispiel durch Pflanzen oder Tiere unbeabsichtigt aus der Umwelt aufgenommen werden.

Anders verhält es sich bei Rückständen. Rückstände sind unerwünschte Reste von Stoffen, die während der Herstellung von Lebensmitteln (z. B. Tierhaltung, Pflanzenbau) gezielt für einen spezifischen Zweck eingesetzt werden. Diese Stoffe oder deren Abbauprodukte dürfen möglichst nicht oder, basierend auf wissenschaftlichen Erkenntnissen, nur in sehr begrenztem Umfang im fertigen Lebensmittel vorliegen. Das wird häufig durch die Einhaltung von vorgeschriebenen Wartezeiten gewährleistet, in denen diese Substanzen durch den jeweiligen Organismus abgebaut bzw. ausgeschieden werden. Ein Beispiel für Rückstände sind Tierarzneimittel, die verwendet werden, um Nutztiere zu behandeln. Auch Reste von Pflanzenschutzmitteln in Lebensmitteln fallen unter diesen Begriff.

Gemäß den geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften müssen Lebensmittelunternehmen, die Rohmilch erzeugen, sicherstellen, dass die Rohmilch von Tieren stammt, bei denen nach Verabreichung zugelassener Erzeugnisse oder Stoffe (z. B. Tierarzneimittel) die vorgeschriebene Wartezeit eingehalten worden ist. Die Abgabe von Milch, die diese Anforderung nicht erfüllt, ist verboten und ein strafbares Handeln.

Was bedeutet Wartezeit?

Die Wartezeit bezeichnet den Zeitraum, der nach der letzten Verabreichung eines Arzneimittels an ein Tier bis zum Zeitpunkt der Gewinnung von Lebensmitteln, die von diesem Tier stammen, mindestens einzuhalten ist.

Nach der Meldung des Nachweises der Tierarzneimittelrückstände führten die jeweils zuständigen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter Kontrollen in den landwirtschaftlichen Betrieben durch und leiteten Maßnahmen zur Behebung ein. Da es nach geraumer Zeit wiederholt zu erneuten Nachweisen von Tierarzneimitteln in der abgegebenen Milch beider landwirtschaftlicher Betriebe kam, wurde der Fall an die zuständige Staatsanwaltschaft mit dem Verdacht auf das Vorliegen einer Straftat abgegeben.
Die Behebung der bestehenden Verstöße und die zukünftige Einhaltung des Lebensmittelrechts werden – auch nach Abgabe an die Staatsanwaltschaft – durch kostenpflichtige Nachkontrollen sowie weitere, ggf. intensivierte

Routinekontrollen überwacht. Auf diesem Wege soll ein dauerhaft regelgerechtes Verhalten der auffälligen Unternehmen sichergestellt werden.

2.1.2 Lebensmittelrechtliche Zulassung von Betrieben

Bevor ein Betrieb Lebensmittel tierischen Ursprungs herstellen oder vertreiben darf, muss er bestimmte rechtliche Anforderungen erfüllen. Ziel ist es, sicherzustellen, dass alle Produkte hygienisch einwandfrei und gesundheitlich unbedenklich sind. Dazu prüft die Lebensmittelüberwachung, ob Betriebe die baulichen, technischen und organisatorischen Voraussetzungen erfüllen und ob angemessene Nachweise zu betriebseigenen Kontrollen vorliegen und authentisch geführt werden. Erst wenn alle Voraussetzungen nach EU- und Bundesrecht gegeben sind, wird eine lebensmittelrechtliche Zulassung erteilt. Das Verfahren umfasst nach Beantragung eine gründliche Prüfung der eingereichten Unterlagen und mindestens eine Vor-Ort-Kontrolle. So wird sichergestellt, dass Verbraucherinnen und Verbraucher auf sichere Lebensmittel vertrauen können. Auch nach der Zulassung bleiben Betriebe unter regelmäßiger Kontrolle, um die Einhaltung der Zulassungsanforderungen zu überprüfen.

Zumeist wird zunächst eine bedingte Zulassung für einen befristeten Zeitraum erteilt. In diesem Zeitraum wird amtlich beobachtet, ob in dem Betrieb so gearbeitet wird, wie zuvor beantragt und ob kleinere Mängel behoben werden, die in der Zulassungskontrolle festgestellt wurden. Diese Befristung darf sechs Monate nicht überschreiten. Erst wenn alle zulassungsrelevanten lebensmittelrechtlichen Anforderungen erfüllt sind, wird eine unbefristete Zulassung erteilt. Sofern Mängel bezüglich der Produktsicherheit festgestellt werden, wird deren Abstellung unverzüglich angeordnet. Eine Wiederaufnahme der Produktion und der zulassungsrelevanten Tätigkeiten ist erst nach vollumfänglicher Abstellung der Mängel möglich, andernfalls wird die Zulassung widerrufen oder nicht verlängert.

Je nach Vermarktungsweg und -umfang und je nach Tätigkeit können Ausnahmen von der Zulassungspflicht bestehen. So sind beispielsweise Einzelhandelsbetriebe, die Lebensmittel tierischen Ursprungs an andere Einzelhandelsbetriebe abgeben zulassungspflichtig, es sei denn, die Abgabe beschränkt sich auf höchstens ein Drittel der Herstellungsmenge an tierischen Lebensmitteln und die belieferten Einzelhändler liegen in einem Umkreis von maximal 100 Kilometern. Die Zulassungspflicht besteht jedoch immer für Schlachtbetriebe von Haushuftieren und von Farmwild. Betriebe, die Fleisch, Fisch, Milch oder Eier be- oder verarbeiten, sind dann zulassungspflichtig, wenn sie ihre Erzeugnisse nicht nur am Ort der Herstellung abgeben. Auch Küchen bzw. Cateringbetriebe können gegebenenfalls unter die Zulassungspflicht fallen, sofern sie Speisen nicht nur unmittelbar an Endverbraucher abgeben, sondern auch an andere Betriebe (z. B. Schulen) liefern und die Speisen hierbei nicht durch eigenes Personal ausgeben lassen.

Zum Ende des Jahres 2025 waren in Thüringen 535 Lebensmittelunternehmen lebensmittelrechtlich zugelassen. Die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter überprüfen regelmäßig durch Betriebskontrollen, ob die Zulassungsvoraussetzungen fortlaufend eingehalten werden.

Im Jahr 2025 erhielten 14 Betriebsstätten eine endgültige lebensmittelrechtliche Zulassung. Dabei erhielten 13 Betriebe ihre Zulassung durch das Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz und ein Betrieb durch das in diesem Fall zuständige Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt.

Zudem ergingen im Jahr 2025 insgesamt 13 Bescheide für eine bedingte lebensmittelrechtliche Zulassung. Elf davon in Zuständigkeit des Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz und zwei in Zuständigkeit der zuständigen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter. Acht Verfahren aus dem Jahr 2024 wurden im Jahr 2025 fortgeführt und beendet. Einem der Antragsteller konnte nach einer bedingten Zulassung keine endgültige Zulassung erteilt werden.

Weiterhin verlängerte das Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz als zuständige Zulassungsbehörde zehn bedingte Zulassungen, so dass die Lebensmittelunternehmen erforderliche Korrekturmaßnahmen abschließen konnten. Gründe für eine Verlängerung reichen von der noch nicht vollständig eingeführten Eigenkontrollplanung bis zu noch laufenden Produktuntersuchungen.

Bei 26 Betrieben waren Anpassungen des Zulassungsbescheides, wie z. B. aufgrund veränderter Verantwortlichkeiten oder Namensänderungen, durch das Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz bzw. die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter notwendig. In sieben Fällen wurden Anträge durch Lebensmittelunternehmer zurückgenommen.

Im Berichtsjahr stellten 20 Lebensmittelunternehmen ihre zulassungspflichtigen Tätigkeiten ein und verzichteten auf ihre lebensmittelrechtliche Zulassung. Zwei Zulassungen mussten widerrufen werden, davon eine in Zuständigkeit des Veterinäramtes.

Lediglich ein Antrag auf Zulassung musste abgelehnt werden.

2.2 Schwerpunktkontrollen

2.2.1 Bundesweiter Überwachungsplan 2025

Der Bundesweite Überwachungsplan (BÜp) beinhaltet amtliche Betriebskontrollen und Untersuchungen, die schwerpunktmäßig durchgeführt werden. Diese Kontrollen dienen der Überprüfung der Einhaltung lebensmittelrechtlicher Vorschriften, welche zum Schutz der Verbraucher vor nicht sicheren Lebensmitteln erlassen worden sind. Die Kontrollschwerpunkte des BÜp werden jährlich zwischen den Bundesländern abgestimmt. Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) fasst die Ergebnisse aller teilnehmenden Bundesländer zusammen und veröffentlicht diese in Form eines Jahresberichts.

Im Jahr 2025 beteiligten Sicht die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter im Freistaat Thüringen am Kontrollschwerpunkt „Überprüfung des Hygienemanagements bei der Verteilung von verzehrfertigen Speisen in Krankenhäusern, Altenheimen, Pflege- und Reha-Einrichtungen“. Das Hygienemanagement und die Einhaltung einer guten Hygienepraxis ist insbesondere bei der Versorgung von besonders empfindlichen Personengruppen, wie Kleinkindern, Schwangeren, immungeschwächten kranken Personen

oder Senioren, von herausragender Bedeutung, um potentiell schweren, lebensmittelbedingten Krankheitsverläufen vorzubeugen.

Bereits im Jahr 2013 wurde in einem BÜp das Hygienemanagement der Herstellung und der Verteilung von Speisen in Altenheimen untersucht. Im Rahmen des Programmes wurden damals bundesweit 1.069 Betriebskontrollen durchgeführt. In 642 Einrichtungen wurden hierbei leichte bis schwere Mängel festgestellt, bei denen weitere Maßnahmen ergriffen werden mussten. Fazit des Programmes war, dass eine verstärkte Berücksichtigung bei der amtlichen Kontrolle angezeigt ist.[1] Das im Jahr 2025 durchgeführte bundesweite Überwachungsprogramm zur „Überprüfung des Hygienemanagements bei der Verteilung von verzehrfertigen Speisen in Krankenhäusern, Altenheimen, Pflege- und Reha-Einrichtungen hatte daher, anknüpfend an die vorgenannten Ergebnisse, zum Ziel, bundesweit festzustellen, inwieweit sich die Situation mit Blick auf das Temperaturmanagement bei der Speisenausgabe in der Zwischenzeit verbessert hat. Im Rahmen des Betriebskontrollprogrammes sollte insbesondere geprüft werden, ob der Transport der Speisen zu den Patienten bzw. Bewohnern auf den jeweiligen Stationen in Krankenhäusern, Altenheimen, Pflege- und Reha-Einrichtungen optimal verläuft und die Speisen ausreichend heißgehalten werden. Die meisten bakteriellen Krankheitserreger können sich im Temperaturbereich zwischen 7 und 60 °C in Speisen vermehren, wobei die Keimvermehrung bei lauwarmen Temperaturen besonders schnell verläuft. Bei Erreichen der Infektionsdosis kann dies zu einer Lebensmittelinfektion bzw. Lebensmittelvergiftung führen. Insbesondere bei der Versorgung sensibler Verbraucher ist daher ein sorgfältiger Umgang mit Speisen in den genannten Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen erforderlich, um die mikrobiologisch einwandfreie Qualität der Speisen zu gewährleisten und lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen vorzubeugen.

Im Freistaat Thüringen kontrollierten die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter im Rahmen dieses Betriebskontrollprogrammes insgesamt 148 Betriebe. Es handelte sich um 22 Krankenhäuser, 43 Seniorenheime, 63 Pflegeheime und neun Kurkliniken sowie elf weitere Gemeinschaftseinrichtungen (siehe Abbildung 5).

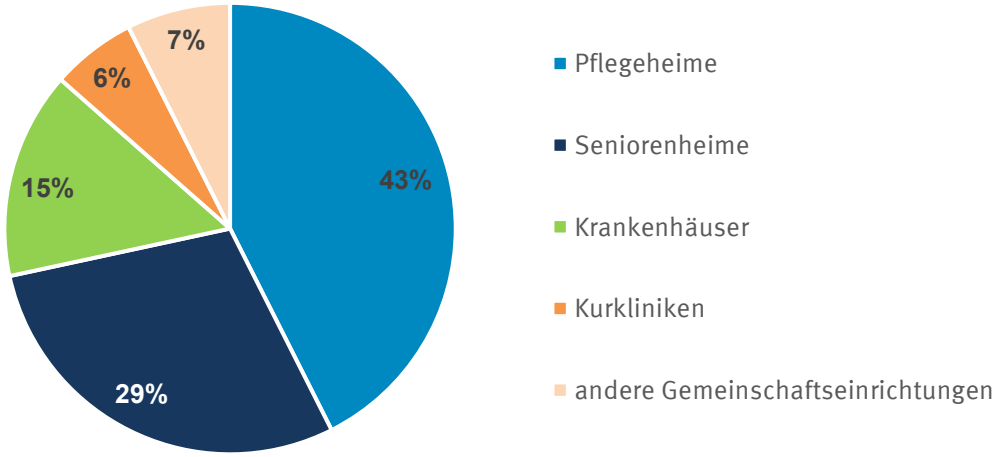


Abbildung 5: Übersicht der im Rahmen des BÜp-Programms im Jahr 2025 überprüften Einrichtungen

[1] https://www.bvl.bund.de/SharedDocs/Downloads/01_Lebensmittel/02_BUEp_dokumente/BUEp_Bericht_2013.pdf?__blob=publicationFile&v=2

Konkret geprüft wurde das Temperaturmanagement bei der Speisenverteilung auf den Stationen sowie die Einhaltung der festgelegten Temperaturanforderungen unmittelbar vor der Abgabe an die Patienten bzw. Heimbewohner. Um vergleichbare Daten in Bezug auf die Überprüfung der Speisenverteilung in den Gemeinschaftseinrichtungen zu erheben, wurde eine bundesweit einheitliche Checkliste mit Schwerpunktfragen verwendet. Basierend auf den Vorgaben des Überwachungsprogrammes prüften die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter im Rahmen der Kontrolle, z. B.

- ob die Warmspeisen bei mindestens 60°C und für maximal 3 Stunden warmgehalten wurden,
- ob es Hygienebeauftragte auf den Stationen gibt, die für die Speisenverteilung verantwortlich sind,
- ob eine Temperaturkontrolle der Speisen beim Eintreffen auf den Stationen erfolgt,
- ob die Temperaturen der Speisen direkt vor Ausgabe gemessen und dokumentiert werden und
- welche Maßnahmen bei Abweichung der Temperaturen ergriffen werden.

Im Ergebnis konnten in 126 (85 %) der kontrollierten Betriebe keine Verstöße festgestellt werden. Die Speisen wurden meistens mit mindestens 60°C bis zur Abgabe heiß gehalten. In 22 (15 %) Betrieben wurden Mängel hinsichtlich der Durchführung von Eigenkontrollen zur Temperaturüberwachung von Speisen auf den Stationen in Krankenhäusern, Pflegeheimen und Kurkliniken festgestellt. Amtliche Temperaturmessungen durch das Kontrollpersonal der Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter bestätigten die zu geringen Temperaturen der Speisen unmittelbar vor der Verteilung an die Patienten bzw. Heimbewohner.

In diesen Einrichtungen veranlassten die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter entsprechende Maßnahmen zur Abstellung der Mängel. Es ergingen 37 Belehrungen, 5 Verwarnungen und eine schriftliche Verfügung.

Insgesamt zeigte sich somit, dass ein Großteil der Einrichtungen im Freistaat Thüringen die Anforderungen an das Temperaturmanagement bei der Ausgabe von Speisen gut umsetzen. In den Fällen, in denen Abweichungen festgestellt wurden, wird die Abstellung der Mängel durch die zuständigen Behörden begleitet und überprüft.

Hilfreiche Informationen zum Thema für Betreiber solcher Einrichtungen bietet, neben den einschlägigen DIN- und Hygiene-Leitlinien, auch das Merkblatt „Sicher verpflegt – Besonders empfindliche Personengruppen in Gemeinschaftseinrichtungen“ des Bundesinstitutes für Risikobewertung (BfR).[2]

[2] https://www.bfr.bund.de/cm/350/sicher-verpflegt-besonders-empfindliche-personengruppen-in-gemeinschaftseinrichtungen.pdf

2.2.2 Kontrolle des Internethandels mit Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen, kosmetischen Mitteln und Tabakerzeugnissen – G@ZIELT

Die gemeinsame Zentralstelle der Bundesländer „Kontrolle der im Internet gehandelten Erzeugnisse des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) und Tabakerzeugnisse (G@ZIELT)“ im BVL führt im Auftrag der Bundesländer routine- und schwerpunktmäßige Unternehmens- und Produktrecherchen im Internet durch. Im Freistaat Thüringen ist das Dezernat 23 des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz die Kontaktstelle für G@ZIELT.

Die Zentralstelle G@ZIELT führte im Berichtsjahr zu den folgenden Sachverhalten Unternehmensrecherchen durch, die vorher mit den Bundesländern abgestimmt worden waren:

- Elemente in dekorativer Kosmetik und Gesichtsmasken,
- Bisphenole aus Bilderbüchern und Puzzles und
- Kojisäure in kosmetischen Mitteln.

Im Rahmen der Recherchen wurde nach Onlineshops sowie Unternehmen bzw. Personen gesucht, die diese Produkte gewerbsmäßig für Verbraucherinnen und Verbraucher in Deutschland anbieten, entweder auf eigenen Webseiten oder auf Internet-Marktplätzen. Folgende Internet-Marktplätze wurden im Zuge dieser Recherche einbezogen: *amazon.de, ebay.de, etsy.com, kaufland.de*, *kleinanzeigen.de*, *otto.de* und *hood.de*. Erforderlichenfalls wird vor Beginn der Recherche ein sogenanntes „Trefferlimit“ festgelegt. Dabei handelt es sich um eine Begrenzung der zu recherchierenden Unternehmen bzw. Personen, die entsprechende Produkte anbieten, um eine angemessene Überprüfung aller Rechercheergebnisse (Treffer) durch die zuständigen Behörden sicherzustellen. Zum Inhalt dieser Programme gehörte neben der Identifikation der maßgeblichen Angebote auch eine mögliche Entnahme von Proben und Untersuchung dieser Produkte im Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz. Diese Untersuchungen waren Teil zweier zwischen Bund und Ländern abgestimmten Monitoringprogrammen. Eine gemeinsame Auswertung der Untersuchungsergebnisse aller beteiligten Bundesländer erfolgt durch das BVL und wird im Rahmen des Jahresberichts zum Monitoring auf der Internetseite des BVL (www.bvl.bund.de) veröffentlicht.

Bei den Recherchen zum Programm „Elemente in dekorativer Kosmetik und Gesichtsmasken“ wurde das vorher festgelegte Trefferlimit von 500 anbietenden Unternehmen bzw. Personen mit Sitz in Deutschland erreicht und Rechercheergebnisse für alle Bundesländer erzielt. Für Thüringen gab es fünf Treffer. Es handelte sich in allen Fällen um auf der Plattform Ebay angebotene Schminkartikel (Wimperntusche, Lidschatten, Eye-Liner, Kinderschmink-Set). Solche Produkte enthalten häufig chemische Elemente (z. B. Aluminium, Chrom, Eisen, Kupfer), u. a. als Pigmente zur Erzielung einer gewünschten Farbe. Einige dieser Elemente können jedoch in höherer Dosierung gesundheitlich bedenklich sein. Daher sollte ein Überblick über derartige Angebote verschafft werden, um in einem nachfolgenden Schritt die Gehalte der chemischen Elemente ermitteln und so die Belastungssituation der Verbraucherinnen und Verbraucher einschätzen zu können.

Bei der Recherche zum Programm „Bisphenole aus Bilderbüchern und Puzzles“ wurden 70 Unternehmen bzw. Personen mit Sitz in Deutschland, die entsprechende

Bilderbücher und Puzzles aus (Recycling)-Papier in Onlineshops und auf Internet-Marktplätzen anbieten, erfasst. Auch hier wurden Rechercheergebnisse für alle 16 Länder erzielt. Für Thüringen gab es einen Treffer für ein Kinderpuzzle, das auf Ebay angeboten wurde. Bei Bisphenolen handelt es sich um eine Gruppe chemischer Verbindungen, die teilweise unerwünschte, hormonähnliche Wirkungen nach Aufnahme in den Körper hervorrufen können. Einige Vertreter sind daher durch die Europäische Chemikalienagentur (ECHA) als besonders besorgniserregende Substanzen eingestuft. Der bekannteste Vertreter dieser Gruppe ist Bisphenol A. Inzwischen wurde aber auch Bisphenol S entsprechend durch die ECHA eingestuft. Bisphenole können als unerwünschte Kontaminante in Recyclingpapier vorkommen. Gerade bei Büchern und Puzzles, die für Kindern unter 36 Monaten bestimmt sind, können diese Substanzen aufgrund des zu erwartenden Mundkontaktes (Lutschen, Lecken und Kauen) in den Körper aufgenommen werden. Daher sollte der Gehalt an Bisphenolen so gering wie möglich sein. Ziel dieser Recherche war daher, einen Überblick über derartige Angebote zu erhalten und in einem nachfolgenden Schritt durch analytische Untersuchungen einen Überblick über die Belastungssituation von Bilderbüchern und Puzzles mit Bisphenolen zu erhalten.

Die Recherche zu „Kojisäure in kosmetischen Mitteln“ ergab hingegen keinen Treffer, der für den Freistaat Thüringen relevant wäre. Kojisäure wird in Hautbleichmitteln als Wirkstoff eingesetzt. Bis zu einer Konzentration von 1 % in kosmetischen Mitteln (z. B. Gesichts- und Handcremes) wird diese Substanz als sicher für Verbraucherinnen und Verbraucher eingeschätzt. Erfahrungen aus der Vergangenheit zeigen jedoch, dass Kojisäure teilweise in höheren Konzentrationen eingesetzt wurde, insbesondere in Produkten, die aus Drittstaaten stammen. Aus diesem Grund sollten im Rahmen dieser Recherche etwaige Angebote identifiziert und überprüft werden.

Neben diesen geplanten Unternehmensrecherchen übermittelte das BVL im Jahr 2025 weitere Rechercheergebnisse an die Landeskontaktstellen zu:

- verschiedenen Nahrungsergänzungsmitteln, die delta-9-Tetrahydrocannabinol und/oder nicht zugelassene neuartige Lebensmittelzutaten wie 10-Hydroxy-Hexahydrocannabinol enthielten,
- Ohrschmuck, der mit Cadmium belastet war,
- einem Neopren-Anzug, der Chrysen (einen Polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoff - PAK) enthielt und
- Ess-Stäbchen für Kinder, die Formaldehyd enthielten.

In allen Fällen, bei denen die Recherchen ergaben, dass Unternehmen im Freistaat Thüringen betroffen waren, wurden die für die jeweils zuständigen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter informiert. Diese veranlassten die notwendigen Maßnahmen, um eine Abgabe der Produkte an Verbraucherinnen und Verbraucher zu unterbinden.

2.2.3 Meldungen im Rahmen der europäischen Systeme für Amtshilfe

Mit Hilfe der von der Europäischen Kommission eingerichteten Amtshilfesysteme für allgemeine Amtshilfe (AAC-AA) und für Lebensmittelbetrug (AAC-FF) können zwischen den Mitgliedstaaten Informationen über Verstöße gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften der Europäischen Union (EU) ausgetauscht werden. Als Thüringer Kontaktstelle für beide

Amtshilfesysteme fungiert das Dezernat 23 „Lebensmittelüberwachung“ des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz. Die Kontaktstelle ist sowohl für das Erstellen von Amtshilfeersuchen aus Thüringen an andere Mitgliedsstaaten als auch für die Bearbeitung bzw. die Weitergabe von Amtshilfeanfragen zuständig, die an Thüringer Behörden gerichtet sind.

AAC-AA-Meldungen (allgemeine Amtshilfe)

Im Jahr 2025 bearbeitete die Thüringer Kontaktstelle sieben AAC-AA-Meldungen anderer Mitgliedstaaten. Unter anderem handelte es sich inhaltlich um folgende Sachverhalte:

Im Rahmen einer externen Qualitätskontrolle wurde festgestellt, dass bei einer Charge Pizza-Kartons ein erhöhter Übergang des gesundheitsgefährdenden Schadstoffs Bisphenol S in die darin verpackten Lebensmittel anzunehmen ist. Grundlage dieser Annahme bildete ein Test mit einem Lebensmittelsimulanz, also einer Prüfsubstanz, die ein Lebensmittel simuliert. Dagegen wurde von Seiten einer italienischen Behörde mitgeteilt, dass von einem dortigen akkreditierten Labor eine sogenannte In-Food-Analyse durchgeführt wurde, in deren Ergebnis kein Übergang von Bisphenol S aus dem Pizzakarton auf das getestete Lebensmittel nachweisbar war. Aus Gründen des vorbeugenden Verbraucherschutzes wurden die betroffenen Produkte, die von einer italienischen Firma an ein Unternehmen in Thüringen geliefert wurden, dennoch zurückgerufen.

Eine Ermittlung betraf die Frage, ob es sich bei einem Drucker, der auf einem Online-Markplatz angeboten wurde, tatsächlich wie im Angebot beschrieben um einen Drucker für Lebensmittelkontaktmaterialien handelt. Eine Verdachtskontrolle im Betrieb ergab, dass es sich um einen handelsüblichen Drucker der Marke Canon handelte. Weder zu diesem Drucker, noch zu den Druckerfarben und dem Druckpapier konnten Konformitätserklärungen vorgelegt werden, die eine entsprechende Eignung des Gerätes und seiner Komponenten belegen. Für das Drucker-Set wurde ein Inverkehrbringungsverbot veranlasst und das angebotene Starter-Set durch das Unternehmen vom Online-Marktplatz gelöscht.

Für drei Meldungen waren Kennzeichnungsmängel ursächlich:

- In einem Gutachten aus Österreich wurde bemängelt, dass in den Nährwertangaben einer Probe „Feine Bandnudeln“ eines Thüringer Herstellers einige Nährwerte mit bis zu drei signifikanten Stellen genau angegeben wurden. Da eine solche Angabe ein falsches Maß an Genauigkeit impliziert, wurde seitens der österreichischen Behörde empfohlen, die Werte in der Nährwertdeklaration dem "Leitfaden für zuständige Behörden - Kontrolle der Einhaltung der EU-Rechtsvorschriften"[3] der Europäischen Kommission (Kapitel 6 - "Rundungsleitlinie für Nährwertdeklarationen auf Lebensmitteln") entsprechend zu überarbeiten.
- Ein schwedischer Großhändler vertrieb ein Öl als „extra natives Olivenöl“. Es handelte sich jedoch um „Oliventresteröl“. Es gab einen vorübergehenden Verkaufsstopp und eine Überarbeitung des Etiketts.

[3] https://food.ec.europa.eu/system/files/2021-11/labelling_nutrition-vitamins_minerals-guidance_tolerances_1212_de.pdf

- Die Aufmachung einer Probe „Olivenöl mit Sonnenblumenöl“ war auf dem vorderseitigen Etikett so gestaltet, dass sie geeignet war, beim Verbraucher den Eindruck entstehen zu lassen, es würde sich um ein reines natives Olivenöl handeln, obwohl Sonnenblumenöl beigemengt war. Das rückseitige Etikett enthielt zwar das Zutatenverzeichnis sowie eine Bezeichnung, der die tatsächliche Zusammensetzung zu entnehmen war, jedoch war die Aufmachung auf der Schauseite zur Irreführung hinsichtlich Identität und Zusammen-setzung des Öls geeignet. Es erfolgte ein Rückruf bei den belieferten Kunden; die Ware wurde an den Vorlieferanten zurückgesandt.

Durch das Dezernat 23 des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz wurde eine AAC-AA-Meldung zu getrockneten Shiitakepilzen aus China erstellt. Die Kennzeichnung enthielt, neben anderen Kennzeichnungsmängeln, die Angabe „HEALTH – MUSHROOM - FRESH“. Da Verbraucherinnen und Verbraucher unter der Angabe „Health“ das Wort „Gesundheit“ verstehen, handelt es sich um einen Verweis auf allgemeine, nicht spezifische Vorteile des Lebensmittels für die Gesundheit im Allgemeinen bzw. das gesundheitliche Wohlbefinden im Sinne von Artikel 10 der europäischen Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel. Die Verwendung eines solchen Hinweises ist nur in Verbindung mit einer spezifischen, zugelassenen gesundheitsbezogenen Angabe zulässig und stand im vorliegenden Fall daher nicht im Einklang mit der vorgenannten Verordnung.

Eine weitere Meldung, die von Thüringen erstellt wurde, betraf zwei Proben Olivenöl eines italienischen Herstellers, welche als „nativ extra“ gekennzeichnet waren. Bei der sensorischen Prüfung der Proben wurde ein Fehlaroma festgestellt, das als modrig bzw. feucht-erdig („musty") und als wein- oder essigartig bzw. säuerlich („winey") beschrieben wurde. Aufgrund der sensorischen Ausprägung insbesondere als „musty" muss das Öl in die Kategorie „nativ" gemäß Ziffer 2 in Anhang I der Delegierten Verordnung (EU) 2022/2104 eingestuft werden. Die auf der Verpackung angegebene Kategorie „nativ extra" ist somit nicht zutreffend.

AAC-FF-Meldungen (Lebensmittelbetrug)

In diesem Jahr lagen keine für Thüringen relevanten Meldungen vor.

2.2.4 Kontrolleinheiten Lebensmittelsicherheit

Zur Unterstützung der Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter der Landkreise und kreisfreien Städte ist im Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz eine Kontrolleinheit „Lebensmittelsicherheit“ eingerichtet. Die Kontrolleinheit ist unter anderem zuständig für die Vorbereitung, Planung, Durchführung und Auswertung von systematischen Betriebskontrollen in Betrieben, für die aufgrund ihrer Erzeugnisse, Technologie, Struktur oder sonstiger Gründe spezifisches Fachwissen erforderlich ist. Die Kontrollteams sind interdisziplinär zusammengesetzt, spezialisiert und werden zielgerichtet für den jeweiligen Kontrollzweck unter Einbeziehung geeigneter Sachverständiger des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz aufgestellt. Derartige anlassbezogene Kontrollen finden z. B. im Rahmen von Ausfuhren in Drittländer, beim Vorliegen gravierender Mängel oder beim Vorkommen nicht sicherer Lebensmittel statt. Des Weiteren beteiligt

sich die Kontrolleinheit „Lebensmittelsicherheit“ u. a. an der Organisation und Durchführung von Dienstberatungen und Fortbildungsveranstaltungen für das amtliche Lebensmittelüberwachungspersonal im Freistaat Thüringen.

Im Jahr 2025 wurden interdisziplinäre Teamkontrollen in acht Betrieben durchgeführt. Eine dieser Kontrollen fand vor dem Hintergrund der Ausfuhr von Lebensmittel in Drittländer statt. Der Fokus der Kontrolle lag hierbei auf der Einhaltung der Zulassungsvoraussetzungen der Europäischen Union sowie der spezifischen Drittlandanforderungen durch den im Drittland gelisteten Thüringer Betrieb. Es handelte sich um einen Betrieb, der u. a. für die Ausfuhr in die Vereinigten Staaten von Amerika (USA) zugelassen ist. Hierbei wurden Hinweise aus einem vorangegangenen Audit durch den Food Safety Inspection Service (FSIS) der USA im Rahmen der Kontrolle berücksichtigt und deren Umsetzung überprüft.

In einem fleischverarbeitenden Betrieb erfolgte eine Kontrolle auf Einhaltung der Zulassungsvoraussetzungen der Europäischen Union, u. a. im Zusammenhang mit negativ aufgefallenen Eigenkontrollergebnissen. Bei der Kontrolle wurde festgestellt, dass der Betrieb wirksame Maßnahmen im Umgang mit auffälligen Eigenkontrollen umsetzt. In diesem Zusammenhang wurde jedoch ermittelt, dass nicht alle Verfahrensschritte im HACCP-System berücksichtigt sind. Die fehlenden Verfahrensschritte wurden im Anschluss der Kontrolle vom Betrieb ins HACCP-System implementiert. Des Weiteren wurden in verschiedenen Betriebsbereichen kleinere bauliche Mängel festgestellt, wie z. B. raue Schweißnähte, offene Dämmungsbereiche sowie verschlissene Fugen. Diese wurden ebenfalls im Nachgang zur Kontrolle durch den Betrieb behoben.

Bei einem weiteren fleischverarbeitenden Betrieb wurde infolge von Produktbeanstandungen eine Kontrolle auf Einhaltung der Zulassungsvoraussetzungen der Europäischen Union durchgeführt. Bei dieser Kontrolle wurden u. a. Abweichungen hinsichtlich der Auswertung von Eigenkontrollergebnissen festgestellt. Der Betrieb implementierte daraufhin ein geeignetes System, um zukünftig mögliche Trends bei den Untersuchungsergebnissen besser analysieren zu können. Des Weiteren wurden in verschiedenen Betriebsbereichen kleinere bauliche Mängel festgestellt, wie z. B. defekte Fliesen. Diese wurden ebenfalls im Nachgang zur Kontrolle durch den Betrieb behoben.

Zur Unterstützung der zuständigen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter fanden weiterhin zwei Kontrollen der Kontrolleinheit „Lebensmittelsicherheit“ gemeinsam mit Sachverständigen der Untersuchungsabteilung des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz statt. Eine Kontrolle erfolgte bei einem Kunststoffrecyclingbetrieb, wobei nur geringfügige Abweichungen festgestellt wurden. Diese wurden durch den Betrieb im Nachgang durch Nachreichung von weiteren prozessrelevanten Kennzahlen zur Zufriedenheit der Behörde behoben. Die zweite Teamkontrolle mit Sachverständigen fand in einem Unternehmen statt, welches verschiedenste Produkte im Bereich der Lebensmittelverpackung und -hygiene herstellt, insbesondere Saugpads für die Verpackung und den Transport von Fleisch, Fisch und Obst. Bei dieser Kontrolle wurden keine Abweichungen festgestellt.

Bei drei Kontrollen der zuständigen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter zur Überprüfung der Einhaltung der Vorgaben zur Konditionalität durch landwirtschaftliche

Unternehmen wirkte die Kontrolleinheit „Lebensmittelsicherheit“ im Rahmen ihrer Funktion als Fachaufsicht begleitend mit. Dass bedeutet, die Kontrolleinheit hat in diesem Fall die Durchführung der Kontrollen durch die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter in den Betrieben überprüft. Dabei wurden keine Abweichungen im Prüfverfahren der kontrollierten Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter festgestellt.

2.3 Einfuhrkontrollen

Die amtliche Überwachung der Einfuhr von Lebensmitteln tierischen Ursprungs aus Drittstaaten erfolgt an den Außengrenzen der Europäischen Union. Als Binnenland ohne direkte EU-Außengrenze ist der Freistaat Thüringen hiervon in der Regel nicht unmittelbar betroffen. Bei Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs sieht das europäische Lebensmittelrecht jedoch bei bestimmten Erzeugnissen zusätzlich zu den Kontrollen an den EU-Außengrenzen Einfuhrkontrollen im Inland vor. Hinzu kommen Überprüfungen von aus Drittstaaten eingeführten pflanzlichen Lebensmitteln, welche die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter im Rahmen von Betriebskontrollen oder auf Anfrage der Zollbehörden durchführen.

Der Kontrollaufwand der Thüringer Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter im Jahr 2025 in diesem Zusammenhang umfasste eine größere Lieferung an pflanzlichen Lebensmitteln aus einem Drittstaat. Es handelte sich hierbei um 100 t Langkornreis aus Pakistan. Die Kontrolle ergab keine Auffälligkeiten.

Darüber hinaus werden die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter in einigen Fällen durch die örtlichen Zollbehörden bei gewerblichen und privaten Einfuhren von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen, kosmetischen Mitteln und Tabakerzeugnissen beteiligt. Darunter können u. a. auch Online-Käufe durch Verbraucherinnen und Verbraucher bei Unternehmen, die ihren Sitz ausschließlich im Ausland haben, fallen. Mit ihrem Fachwissen unterstützen die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter den Zoll bei der Feststellung der Verkehrsfähigkeit der eingeführten Erzeugnisse. Dies dient dazu, den Weiterversand solcher Produkte, die in Deutschland nicht zulässig sind oder gar eine Gefahr für die Gesundheit darstellen können, zu unterbinden und Verbraucherinnen und Verbraucher auf diesem Wege vor Gefährdungen zu schützen.

2.4 Schnellwarnsysteme

Das europäische Schnellwarnsystem *RASFF* (**R**apid **A**lert **S**ystem for **F**ood and **F**eed) wurde eingerichtet, um gesundheitlich relevante Meldungen, die Lebensmittel und Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt betreffen, zwischen den Mitgliedstaaten auszutauschen. Für kosmetische Mittel und sonstige Bedarfsgegenstände, einschließlich Spielwaren, wurde für derartige Meldungen das europäische Schnellwarnsystem *Safety Gate* (ehemals RAPEX = Rapid Exchange of Information System) gemäß Verordnung (EU) 2023/988 eingerichtet. Zuständig für die Erstellung und die Entgegennahme von Meldungen, die Verbraucherinnen und Verbraucher bzw. Unternehmen im Freistaat Thüringen betreffen, ist auch in diesen Fällen das Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz als benannte Kontaktstelle.

Bei den nachfolgenden Sachverhalten war Thüringen unmittelbar betroffen. Hier mussten die zuständigen Thüringer Behörden Maßnahmen veranlassen bzw. entsprechende Meldungen erstellen.

Von Thüringen ausgehende Meldungen

Auf der Grundlage von Gutachten des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz wurden bei drei Erzeugnissen Meldungen für das europäische Schnellwarnsystem *RASFF* erstellt. Es handelte sich hier um folgende Produkte, bei denen nicht ausgeschlossen werden konnte, dass von ihnen eine gesundheitliche Gefahr ausging:

- Nachweis von Rhodamin B in Currypulver,
- erhöhter Jodgehalt in Algensalat und
- Nachweis von Salmonellen in Steinpilzpulver.

Bei allen genannten Produkten leiteten die zuständigen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter unverzüglich die notwendigen Maßnahmen ein, um den Schutz der Verbraucherinnen und Verbraucher sicherzustellen. Hierzu zählten z. B. die Sicherstellung der Produkte, die Überwachung des Rückrufs bzw. der Rücknahme der Erzeugnisse und die Information der für den Herstellungs- oder Importbetrieb zuständigen Behörden in Deutschland.

Meldungen der Europäischen Schnellwarnsysteme RASFF und Safety Gate, die Maßnahmen der zuständigen Thüringer Behörden zur Folge hatten

Das Dezernat 23 „Lebensmittelüberwachung“ des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz ist als Thüringer Kontaktstelle für die oben genannten Schnellwarnsysteme dafür verantwortlich, alle eingehenden *RASFF*- und *Safety Gate*-Meldungen zu prüfen, die in den Geltungsbereich des LFGB fallen. Im Anschluss daran legt die Kontaktstelle fest, welche amtlichen Maßnahmen durchzuführen sind. Die Meldungen werden von der Thüringer Kontaktstelle so aufgearbeitet, dass nur die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter über den jeweiligen Sachverhalt informiert werden, in deren Zuständigkeitsbereich sich betroffene Unternehmen befinden (z. B. mit beanstandeten Produkten belieferte Supermärkte und Einzelhändler).

Die Thüringer Kontaktstelle wertete in diesem Zusammenhang eine Vielzahl an Warnmeldungen aus, die von der nationalen Kontaktstelle im BVL an die Länder übermittelt wurden. In 354 Fällen konnte dabei festgestellt werden, dass in den Warnmeldungen genannte, potentiell gesundheitsschädliche Produkte auch im Freistaat Thüringen in den Verkehr gelangt waren und daher entsprechende amtliche Maßnahmen eingeleitet werden mussten. Es handelte sich dabei um folgende Erzeugnisse:

- 90 Lebensmittel tierischer Herkunft,
- 205 Lebensmittel nichttierischer Herkunft,
- 14 Nahrungsergänzungsmittel
- 1 CBD-Produkt
- 19 Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt,
- 15 sonstige Bedarfsgegenstände,
- Spielwaren,
- 7 kosmetische Mittel.

Die betroffenen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter wurden über die Inhalte der Warnmeldungen und die Lieferwege der betreffenden Produkte informiert und um die Veranlassung entsprechender amtlicher Maßnahmen gebeten (z. B. Sicherstellung der Erzeugnisse, Überwachung eines Produktrückrufs oder einer Produktrücknahme).

Information der Öffentlichkeit über nicht sichere Lebensmittel

Gemäß Artikel 19 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 sind Unternehmen verpflichtet, Lebensmittel, die den Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit nicht entsprechen, erforderlichenfalls zurückzurufen. Die zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörden können ihrerseits gemäß § 40 Abs. 2 des LFGB auf solche öffentlichen Rückrufe hinweisen. Sofern ein Lebensmittelunternehmen seiner Verpflichtung zum öffentlichen Rückruf nicht nachkommt, ist die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde gemäß § 40 Abs. 1 des LFGB verpflichtet, die Öffentlichkeit über unsichere Lebensmittel zu unterrichten. Gleiches gilt gemäß § 39a Abs. 2 des LFGB für mit Lebensmitteln verwechselbare Produkte, Bedarfsgegenstände, kosmetische Mittel und Mittel zum Tätowieren.

Im Freistaat Thüringen liegt die Zuständigkeit für die behördliche Information der Verbraucherinnen und Verbraucher in diesen Fällen beim Dezernat 23 „Lebensmittelüberwachung“ des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz. Um diese Informationen der Öffentlichkeit an einer zentralen Stelle bereitstellen zu können und somit die Verfügbarkeit und Wahrnehmung für die Verbraucherinnen und Verbraucher zu erhöhen, wurde das bundesweite Portal www.lebensmittelwarnung.de eingerichtet. Im Jahr 2025 stellte das Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz auf diesem Informationsportal zehn Meldungen ein, die Thüringer Unternehmen betrafen. Dabei handelte es sich um folgende Sachverhalte:

- Nachweis von *Listerien* in einer Kümmelknackwurst,
- Nachweis von *Listerien* in einer Schlachteplatte,
- Nachweis von *Listerien* in einer Gourmetrolle,
- Nachweis von *Listerien* in einer Kümmel- sowie einer Knoblauchbratwurst,
- Nachweis von *Listerien* in einem Raclettekäse,
- Nachweis von *VTEC* in Petersilie,
- Nachweis von *VTEC* in einer Zwiebelmettwurst,
- Nachweis von *VTEC* und Salmonellen in einem Rindfleischsalat,
- Nachweis von *Staphylococcus aureus* in Hausmachernudeln und
- Nachweis des nicht deklarierten Allergens Senf in Frühstücksfleisch.

Darüber hinaus hat sich das Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz in 160 Fällen den Meldungen anderer Bundesländer angeschlossen, da die in diesen Meldungen genannten Lebensmittel auch im Freistaat Thüringen in den Verkehr gelangt waren.

2.5 Fleischhygieneüberwachung

2.5.1 Fleischuntersuchungsstatistik

Alle gewerblich zu schlachtenden Tiere werden vor der Schlachtung einer amtlichen Schlachttieruntersuchung unterzogen. Nach der Schlachtung folgt die amtliche Fleischuntersuchung zur Kontrolle des gewonnenen Fleisches. Bei Hausschlachtungen (Schlachtungen deren Fleisch nur für den privaten häuslichen verwendet werden darf) wird bei Schweinen, Rindern, Schafen, Ziegen und Einhufern ebenfalls eine amtliche Fleischuntersuchung durchgeführt, eine amtliche Schlachttieruntersuchung findet im Bedarfsfall statt. Die Schlachtzahlen werden gemäß Fleischuntersuchungsstatistik-Verordnung erfasst und durch das Bundesamt für Statistik erhoben.

Die folgende Tabelle gibt die Anzahl der in Thüringen im Jahr 2025 geschlachteten Tiere wieder:

Tierart	Anzahl gewerbliche Schlachtungen	Anzahl Hausschlachtungen
Schweine	161.597	4.335
Rinder	98.412 (davon Kälber[4] 592)	1.853(davon Kälber[4] 62)
Schafe	2.483	832
Ziegen	299	177
Pferde	11	11
Damwild und Sikawild	280	135
Rotwild	21	14
Rehwild	4	-
Zuchtlaufvögel (Strauße)	71	-

Tabelle 2: Anzahl der geschlachteten und amtlich untersuchten Tiere in Thüringen im Jahr 2025

Im Jahr 2025 wurden 143 für die gewerbliche Schlachtung vorgesehene Tiere (1 Schweine, 142 Rinder) im Zuge der amtlichen Schlachttieruntersuchung für schlachtuntauglich erklärt. Das entspricht 0,001 % der untersuchten Schweine und 0,1 % der untersuchten Rinder. Diese Tiere wurden daraufhin nicht der Schlachtung zugeleitet und daher auch keiner amtlichen Fleischuntersuchung unterzogen.

Infolge der amtlichen Fleischuntersuchung wurden im Jahr 2025 das Fleisch von 1.933 gewerblich geschlachteten Tieren (590 Schweine, 1339 Rinder, 2 Schafe und 2 Ziegen) als genussuntauglich für den menschlichen Verzehr beurteilt. Das sind 0,4 % der untersuchten Schweine, 1,4 % der untersuchten Rinder, 0,08 % der untersuchten Schafe und 0,7 % der untersuchten Ziegen.

Insgesamt wurden somit im Jahr 2025 im Zuge der amtlichen Schlachttier- und Fleischuntersuchung 0,7 % der geplanten gewerblichen Schlachtungen als untauglich beurteilt.

[4] Kälber bezeichnet Rinder jünger als acht Monate

Als Ergebnis der amtlichen Fleischuntersuchung bei hausgeschlachteten Schweinen, Rinder, Schafen und Ziegen und Einhufern, wurde das Fleisch von einem Pferd als genussuntauglich für den menschlichen Verzehr beurteilt.

2.5.2. Schlachtung im Herkunftsbetrieb

Aufgrund einer Änderung des Rechts der Europäischen Union ist seit September 2021 die Schlachtung von bis zu drei Hausrindern, sechs Hausschweinen oder drei Einhufern (Pferden oder Eseln sowie deren Kreuzungen) sowie seit 9. Mai 2024 auch bis zu neun Schafen oder Ziegen im selben Schlachtvorgang im Herkunftsbetrieb möglich. Es handelt sich hierbei um eine Ausnahme von der Schlachtung im Schlachtbetrieb. Für die Betäubung sind die jeweils für die Tierart rechtlich zulässigen Betäubungsmethoden anzuwenden. Im zugelassenen Ausnahmefall kann bei ganzjährig im Freien gehaltenen Rindern auch der Kugelschuss angewendet werden.

Voraussetzung für die Schlachtung im Herkunftsbetrieb ist die Verwendung einer mobilen Einheit, die Teil eines zugelassenen Schlachtbetriebes ist. Bislang wurden in Thüringen die lebensmittelrechtlichen Zulassungen von vier Schlachtbetrieben um die Nutzung mobiler Einheiten für die Rinderschlachtung endgültig erweitert.

Die mobilen Einheiten können – je nach Erweiterung der Zulassung – entweder genutzt werden zum:

- Betäuben, Entbluten, ggf. Entnehmen von Magen und Därmen und Transport,
- Entbluten, ggf. Entnehmen von Magen und Därmen und Transport oder aber
- ausschließlichen Transport.

Da derzeit noch EU-weit Erfahrungen mit der Nutzung dieser Ausnahme gesammelt werden, ist die Anwesenheit einer amtlichen Tierärztin / eines amtlichen Tierarztes während der gesamten Dauer der Betäubung und des Entblutens, sowie ggf. der Entnahme von Magen und Därmen des Tieres rechtlich vorgeschrieben.

Weiterführende Informationen zur Schlachtung im Herkunftsbetrieb finden sich im „Leitfaden zur Schlachtung im Herkunftsbetrieb“ des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz.[5]

2.6 Weitere Tätigkeiten des Dezernats „Lebensmittelüberwachung“

Weitere Aufgaben des Dezernats 23 „Lebensmittelüberwachung“ des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz sind u. a.

- die Mitwirkung bei der Fortbildung und der Prüfung von Lebensmittelkontrolleuren und der Zeugniserstellung,
- die Prüfung von amtlichen Fachassistenten und Zeugniserstellung sowie

[5] https://verbraucherschutz.thueringen.de/fileadmin/Publikationen/Lebensmittel_und_Kosmetika/TLV_Leitfaden_Schlachtung.pdf.

- die Durchführung von Audits in den Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämtern.

Durch den Generationswechsel in den Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämtern werden derzeit überdurchschnittlich viele Lebensmittelkontrolleur:innen weitergebildet und entsprechend geprüft. Gemäß Thüringer Ausbildungs- und Prüfungsordnung für Lebensmittelkontrolleure (umfasst die zweijährige Fortbildung eine praktische Unterweisung von mindestens 17 Monaten und einen theoretischen Unterricht von mindestens sechs Monaten. Die zweijährige Weiterbildung endet mit einem Prüfungsabschnitt, welcher aus einer schriftlichen, einer praktischen sowie einer mündlichen Prüfung besteht. Im Rahmen der praktischen Prüfung führt die zu prüfende Person eigenständig zwei Betriebskontrollen durch, welche durch zwei Prüfer begleitet und bewertet werden. Das Dezernat 23 „Lebensmittelüberwachung“ des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz stellt den Vorsitz des Prüfungsausschusses und ist infolgedessen in alle Prüfungen involviert.

Im Jahr 2025 wurden vier angehende Lebensmittelkontrolleur:innen geprüft. Jeweils in einem engen zeitlichen Zusammenhang vor ihren Prüfungen durchliefen die Weiterzubildenden ein zweiwöchiges Intensivpraktikum im Dezernat 23 „Lebensmittelüberwachung“ des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz. Die praktischen Prüfungen finden nicht im örtlichen Zuständigkeitsbereich der ausbildenden Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter statt, sondern in Betrieben, die in anderen Landkreisen ansässig sind. Dadurch wird gewährleistet, dass die zu prüfenden Personen stets in ihnen vorab unbekannten Umgebungen geprüft werden. Zusätzlich zu ihrem eigentlichen Zweck, also der Prüfung der angehenden Lebensmittelkontrolleur:innen, können die praktischen Prüfungen durch das Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz auch für fachaufsichtliche Zwecke genutzt werden, indem alle im jeweiligen Betrieb vorgefundenen Mängel mit dem örtlich zuständigen Überwachungspersonal ausgewertet werden. Dies dient somit gleichzeitig der Qualitätssicherung der amtlichen Kontrollen.

Im Jahr 2025 war das Dezernat 23 „Lebensmittelüberwachung“ zudem für die Zulassungsprüfung und Prüfungsorganisation amtlicher Fachassistenten mit dem Schwerpunkt „Rotfleisch“, also Fleisch von Säugetierarten, verantwortlich. Insgesamt zwei Personen erwarben im Jahr 2025 die Qualifikation als amtlicher Fachassistent zur Durchführung von Probenahmen und Analysen im Zusammenhang mit der Untersuchung auf *Trichinella* spp. (sog. Trichinenuntersuchung).

Weiterhin wurden im Jahr 2025 im Fachbereich Lebensmittelüberwachung in den Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämtern vier Audits durchgeführt, welche in allen vier Fällen ausschließlich durch oder unter Beteiligung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Dezernats 23 „Lebensmittelüberwachung“ des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz stattfanden. Hierbei handelt es sich um regelmäßige Überprüfungen der Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter mit dem Ziel, die Konformität und Wirksamkeit der durchgeführten amtlichen Kontrollen sicherzustellen. Die Ergebnisse dieser Audits konnten grundsätzlich als zufriedenstellend bewertet werden. Sofern erforderlich, wurden gemeinsam mit den überprüften Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämtern Maßnahmen zur Abstellung der vorgefundenen Defizite vereinbart.

Auch in der amtlichen Lebensmittelüberwachung wird eine der größten Herausforderungen in den kommenden Jahren der Umgang mit dem sich verschärfenden Fachkräftemangel sein. Bereits jetzt stellt die personelle Ausstattung, bspw. aufgrund unbesetzter Planstellen, eine relevante Erschwernis in der amtlichen Aufgabenbewältigung dar. Der Gewinnung neuer Fachkräfte – insbesondere in den Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämtern – muss daher ein Hauptaugenmerk in den kommenden Jahren gelten. Es ist absehbar, dass hiervon auch die Tätigkeiten und Aufgabenschwerpunkte des Dezernat 23 des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz in den kommenden Jahren zunehmend beeinflusst werden.

3 Untersuchungen von Lebensmitteln Bedarfsgegenständen und kosmetische Mitteln

Die Untersuchung von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen, kosmetischen Mitteln und Tabakerzeugnissen ist die zweite wichtige Säule der amtlichen Lebensmittelüberwachung. Das Ziel der Untersuchung ist die Überprüfung, ob Erzeugnisse der genannten Warengruppen hinsichtlich ihrer Sicherheit unbedenklich sind und ihre Beschaffenheit, Kennzeichnung und Qualität den rechtlichen Anforderungen entsprechen. Dies erfordert die Kontrolle ihrer mikrobiologischen, molekularbiologischen und chemischen Eigenschaften. Zudem wird ihre Aufmachung in Bezug auf die Angabe von Inhaltsstoffen, Art und Weise der Anwendung und Auslobung bestimmter Werte geprüft und beurteilt.

Die Zuständigkeit für diese Tätigkeiten liegt im Freistaat Thüringen in Abteilung 4 (Lebensmitteluntersuchung) des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz. Die Prüflabore dieser Abteilung sind durch die Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH – DAkkS – nach den Anforderungen der DIN EN ISO/IEC 17025 akkreditiert. Eine solche Akkreditierung ist gemäß Verordnung (EU) 2017/625 vorgeschrieben und bestätigt die Erfüllung der allgemeinen Anforderungen an die Kompetenz und die qualitätsgerechte Arbeitsweise der Prüflabore. Sie steht somit für die qualitativ hochwertige Ausführung der Aufgaben im Verbraucherschutz.

Ein bedeutsamer Schritt zur weiteren Qualitätssteigerung und Optimierung der Arbeitsabläufe in der Abteilung 4 des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz war die Reorganisation zur Straffung der Organisationsstruktur und damit verbunden der Bündelung der Aufgaben. Ziel der Reorganisation ist eine Ausrichtung auf Geräte- und Methodenschwerpunkte. Das ermöglicht die Bündelung und Konzentrierung personeller Kapazitäten sowie die optimale Ausnutzung der vorhandenen Gerätetechnik.

Mit Wirkung vom 01.08.2025 gilt folgende neue Struktur der Abteilung 4:

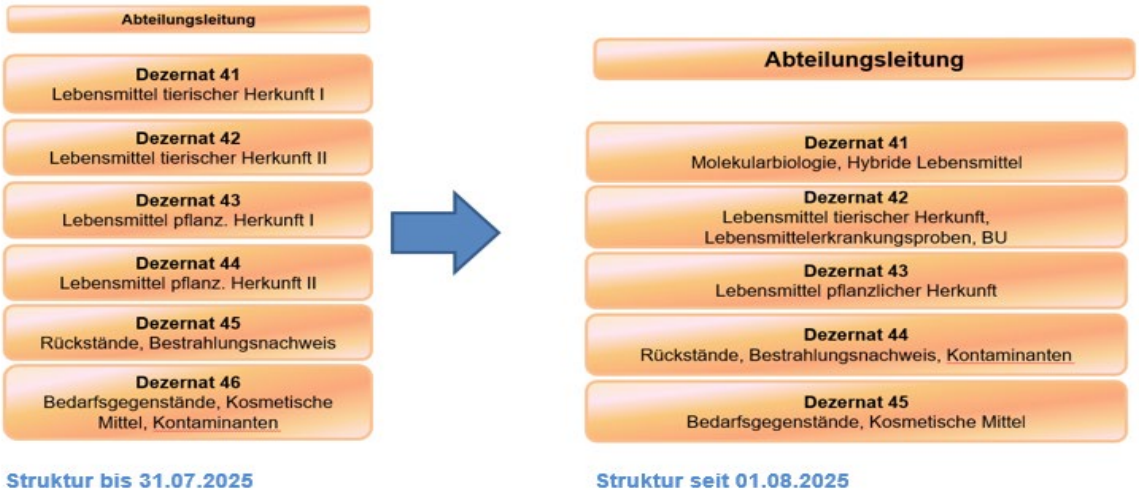


Abbildung 6: Vergleich der bisherigen mit der neuen Organisationsstruktur

Diese neue Organisationsstruktur erleichtert die übergreifende Nutzung der Analysentechnik und Abstimmung der Untersuchungstätigkeiten in der Abteilung 4 für einen besseren Gesundheits- und Verbraucherschutz.

Auch die bestehenden IT-Prozesse werden regelmäßig evaluiert sowie im Hinblick auf Effizienz und Digitalisierung weiterentwickelt. Im Jahr 2025 lag dabei der Fokus auf den Datenströmen zwischen den Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämtern und dem Laborinformations- und Managementsystem (LIMS) des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz. Die im Rahmen einer Probenahme anfallenden Daten wurden bislang in Papierform gemeinsam mit dem eigentlichen Untersuchungsgut an das Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz zur Untersuchung übergeben. Nach Abschluss der Analysen in der Abteilung 4 des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz erfolgte anschließend die Übermittlung des Befundes zurück an die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter – ebenfalls in Papierform. Im Jahr 2025 wurden beide Übermittlungswege digitalisiert und auf eine elektronische Datenübertragung umgestellt. Nach einer Einführungsphase im Hybridbetrieb wird die papierbasierte Übermittlung nun schrittweise vollständig durch digitale Prozesse ersetzt. Neben deutlich verkürzten Übermittlungs- und Erfassungszeiten im Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz geht diese Umstellung mit einer gesteigerten Datenqualität einher.

3.1 Planung und Durchführung der Probenuntersuchung in der amtlichen Lebensmittelüberwachung

Die in den Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämtern der Landkreise und kreisfreien Städte des Freistaates Thüringen tätigen Kontrollpersonen erheben in den herstellenden Betrieben und Verkaufsstellen im eigenen Zuständigkeitsbereich sowohl risikoorientiert geplante als auch außerplanmäßige Proben der oben genannten Erzeugnisse. Letztere werden anlassbezogen erhoben und lassen sich wie folgt unterscheiden:

- **Verdachtsproben** werden entnommen, wenn sich bei einer Betriebskontrolle ein Anhaltspunkt auf einen Rechtsverstoß ergibt oder wenn ein solcher Verdacht durch eine andere Behörde oder durch Verbraucher:innen für ein Produkt mitgeteilt wird.
- **Beschwerdeproben** können durch die Verbraucher:innen bei den Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämtern eingereicht werden, wenn die Befürchtung besteht, dass gesundheits- oder täuschungsrelevante Mängel vorliegen. Die Beschwerdeproben werden dem Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz zur Begutachtung übergeben und die Beschwerdeführer anschließend über das Prüfergebnis unterrichtet.
- **Verfolgs- und Nachproben** dienen einerseits zur Bestätigung auffälliger Untersuchungsergebnisse und/oder vermuteter Abweichungen von rechtlichen Vorgaben. Sie werden auch erhoben um die geforderte Behebung eines Mangels zu verifizieren.

Die **Planproben** hingegen dienen der regelmäßigen, risikoorientierten Überwachung der am Verkehr mit Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen, kosmetischen Mitteln und Tabakerzeugnissen beteiligten Unternehmen und werden vom Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz unter Berücksichtigung einer spezifischen Risikobewertung angefordert. Zu diesem Zweck werden, basierend auf der Betriebsstruktur im eigenen Zuständigkeitsbereich, durch die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter betriebsbedingte Bedarfszahlen an Proben ermittelt. Parallel ist für die amtliche Probenplanung

das vom jeweiligen Erzeugnis ausgehende Risiko für die Verbraucher:innen für die Bewertung maßgeblich, um die produktbezogenen Bedarfszahlen an Proben festzustellen. Hierfür nehmen die Sachverständigen des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz eine Risikobewertung der einzelnen Warenobergruppen auf Grundlage

- der wissenschaftlichen Bewertung des Gefährdungspotenzials,
- der Beanstandungshäufigkeiten der Vorjahre sowie
- der Ernährungsrelevanz

vor. Die betriebs- und die produktbezogene Anzahl erforderlicher Proben werden zusammengeführt und bilden die Basis für den jeweils individuell durch das Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz festzulegenden Probenplan der Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter. Dieser Probenplan ist die Grundlage für die Erhebung der Proben durch die Mitarbeiter:innen der örtlich zuständigen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter bei Herstellungs-, Vertriebs- und Importunternehmen.

Alle relevanten Daten zur Probe und zum Entnahmeort werden dabei digital erfasst und die jeweilige Probe eindeutig durch eine Registriernummer gekennzeichnet. Der Transport zum Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz am Standort in Bad Langensalza erfolgt per Kurierdienst oder direkt durch die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter der Landkreise und kreisfreien Städte. Die Übertragung der erfassten Daten zur Probe erfolgt parallel auf elektronischem Wege.

In der Probenannahme der Abteilung 4 des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz erfolgt die Dokumentation des Probeneingangs im LIMS. Den Mitarbeitern in der Probenannahme obliegt die Kontrolle der Identität und einwandfreien Beschaffenheit der Proben. Im Fall kühlpflichtiger Produkte wird die Eingangstemperatur kontrolliert. Proben, für die gesetzliche Anforderungen hinsichtlich der zu erhebenden Menge bestehen, werden in der Probenannahme auf die Einhaltung dieser Anforderungen überprüft. Der Zustand der eingesandten Proben wird fotografisch dokumentiert. Zu diesem Zweck stehen zwei Fotoboxen zur Verfügung, welche die Aufnahme der Proben von allen Seiten in hoher Qualität erlauben. Eine gegebenenfalls vorhandene Verpackung und die Kennzeichnung der Proben werden erfasst. Optische Auffälligkeiten können so direkt beim Probeneingang festgehalten werden. Die Fotos der Proben werden ebenfalls in das LIMS übertragen. Somit sind alle Probeninformationen für die Sachverständigen bei der anschließenden Übernahme der Proben durch die Prüflabore bereits digital verfügbar.

Im Anschluss werden die Proben durch gut ausgebildete Laborfachkräfte in den Prüflaboren der Abteilung 4 analysiert. Gegenstand der Untersuchungen sind unter anderem

- die hygienische Beschaffenheit,
- die Zusammensetzung, wobei sowohl wertgebende Inhaltsstoffe als verwendete Zusatzstoffe im Fokus von Untersuchungen stehen,
- Rückstände an Pflanzenschutzmitteln oder pharmakologisch wirksamen Stoffen,
- Kontaminanten wie Schwermetalle, Schimmelpilzgifte oder organische Schadstoffe wie polyzyklische Kohlenwasserstoffe (PAK) und fluororganische Schadstoffe (PFAS).

Ausgangspunkt der Untersuchungen ist häufig eine **sensorische Prüfung** des Produktes. Diese beinhaltet die objektive Bewertung durch geschulte Prüfpersonen. Mittels wissenschaftlicher Methoden wird das Aussehen, der Geruch sowie evtl. der Geschmack eines Produkts geprüft. Zudem ist die Beeinflussung von Lebensmitteln durch Gegenstände, die für den Lebensmittelkontakt bestimmt sind, Gegenstand sensorischer Bewertungen. Auf Grundlage der hieraus gewonnenen Erkenntnisse wird das eingangs geplante Untersuchungsspektrum erforderlichenfalls nochmals angepasst. Neben der sensorischen Prüfung umfassen die Untersuchungsmethoden insbesondere mikrobiologische, molekularbiologische und chemisch-analytische Verfahren:

- **Mikrobiologische Prüfungen** dienen dem Nachweis und der Bestimmung von Mikroorganismen (Bakterien, Hefen und Viren), der Ermittlung von Krankheitserregern sowie der Beurteilung des Ausmaßes einer eventuellen Verunreinigung (Auszählung der gewachsenen Kolonien).
- **Molekularbiologische Prüfungen** erlauben einerseits die Überprüfung auf das mögliche Vorhandensein von Allergenen oder gentechnischen Veränderungen, andererseits aber auch den Nachweis einer möglichen Verfälschung von Lebensmitteln.
- **Chemisch-analytische Prüfungen** umfassen eine Vielzahl an Untersuchungsmethoden- Diese zielen beispielsweise ab auf
    - die Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen von Lebensmitteln oder kosmetischen Mitteln,
    - die Feststellung von Verunreinigungen von Lebensmitteln und kosmetischen Mitteln durch schädliche Kontaminanten wie PFAS, Schwermetalle, Mykotoxine beziehungsweise Rückständen an Pestizid oder Tierarzneimitteln oder
    - den Nachweis schädlicher Stoffe in Bedarfsgegenständen bzw. der Beeinträchtigung von Lebensmitteln durch Lebensmittelkontaktgegenstände.

Auf Grundlage der Ergebnisse der durchgeführten Untersuchungen wird durch die Sachverständigen die Einhaltung der rechtlichen Vorschriften sowohl auf EU- als auch auf nationaler Ebene beurteilt. Daneben sind weitere Dokumente als Beurteilungsgrundlagen zu berücksichtigen. Dazu zählen zum Beispiel die Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches sowie die Empfehlungen des Bundesinstitutes für Risikobewertung (BfR). Insbesondere bei der Beurteilung von Bedarfsgegenständen sind darüber hinaus Rechtsvorschriften aus dem Chemikalien- und Produktsicherheitsrecht zu beachten. Im Falle festgestellter Abweichungen von den vorgenannten Vorschriften und Normen wird ein Sachverständigengutachten verfasst. Dieses Gutachten wird dem jeweils zuständigen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt zur Verfügung gestellt und dient sowohl als Grundlage für die Einleitung der erforderlichen Vollzugsmaßnahmen als auch als Beweismittel bei der ordnungs- oder strafrechtlichen Ahndung.

3.2 Probenuntersuchungen im Jahr 2025

3.2.1 Anzahl der untersuchten Proben

Im Berichtsjahr 2025 untersuchten die Mitarbeiter:innen der Abteilung 4 des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz 7.366 Lebensmittelproben inklusive 133 Erzeugnisse aus den Warengruppen Weine und Traubenmoste. Zudem wurden insgesamt 261 Kosmetik-, 559 Bedarfsgegenstände- und sieben Tabakproben geprüft. Davon entfielen 2.900 Proben auf Thüringer Herstellungsbetriebe und 2.596 Proben auf Herstellungsbetriebe aus einem anderen Bundesland. Weitere 1.280 Proben stammten aus anderen Mitgliedstaaten der EU bzw. aus Drittländern. Bei 1.417 Proben konnte die Herkunft nicht ermittelt werden. In den folgenden beiden Abbildungen ist die Anzahl der Proben nach ihrer Art sowie nach ihrer Herkunft grafisch dargestellt:

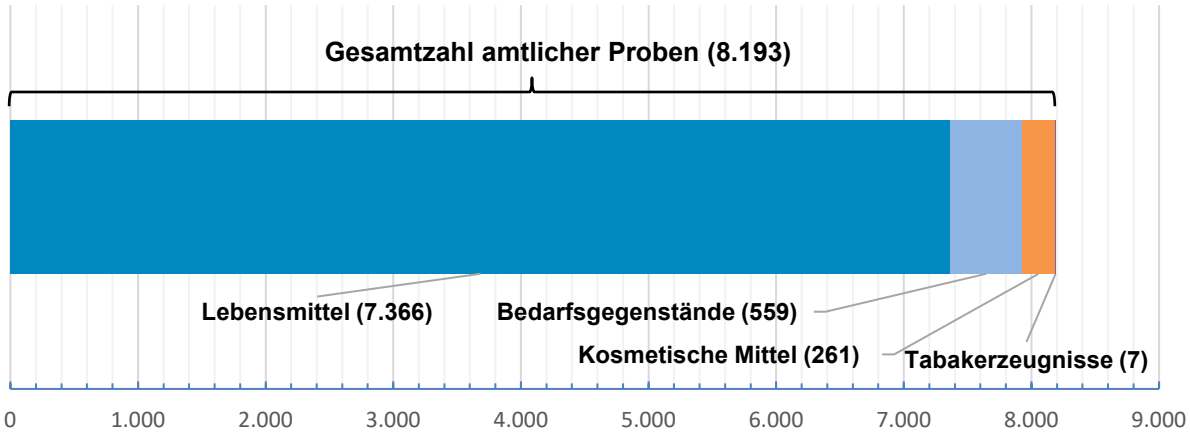


Abbildung 7: Anzahl und Art der untersuchten Proben des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz im Jahr2025

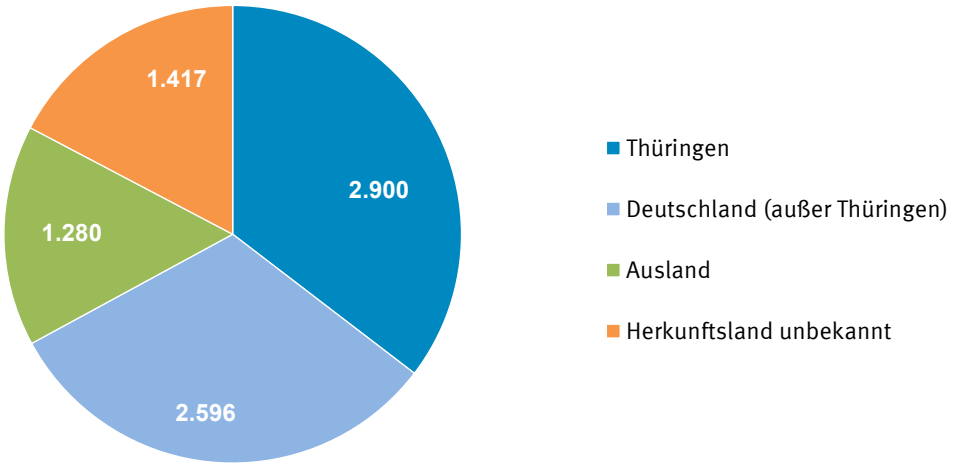


Abbildung 8: Herkunft der untersuchten Proben des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz im Jahr 2025

Im Rahmen der oben genannten Untersuchungen beteiligte sich der Freistaat Thüringen an den folgenden länderübergreifenden Untersuchungsprogrammen:

- Der **bundesweite Überwachungsplan** (BÜp) ist ein für ein Jahr festgelegtes, risikoorientiertes Überwachungsprogramm. Ziel des Programms ist die Überprüfung der Einhaltung der rechtlichen Vorschriften, bezogen auf bestimmte, vorher festgelegte Schwerpunkte bzw. Fragestellungen. Die Auswahl der zu untersuchenden Proben und der zu kontrollierenden Betriebe erfolgt auf Basis einer Risikoanalyse. Im Rahmen des BÜp können Lebensmittel, kosmetische Mittel und Bedarfsgegenstände untersucht werden.
- Das **Lebensmittel-Monitoring** ist ein bundesweites Mess- und Beobachtungsprogramm, bei dem Lebensmittel sowie kosmetische Mittel und Bedarfsgegenstände repräsentativ auf Gehalte an gesundheitlich bedenklichen Stoffen untersucht werden. Es dient somit vorrangig der Expositionsabschätzung in Bezug auf gesundheitlich nicht erwünschte Stoffe, welchen Verbraucherinnen und Verbraucher ausgesetzt sein können. Die Ergebnisse werden u. a. für gesundheitliche Risikobewertungen durch das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) genutzt.
- Im **Zoonosen-Monitoring** werden repräsentative Daten über das Auftreten von Zoonoseerregern sowie diesbezüglicher Antibiotikaresistenzen in Lebensmitteln, Futtermitteln und lebenden Tieren erfasst, ausgewertet und veröffentlicht. Zoonosen sind Krankheiten bzw. Infektionen, die auf natürlichen Weg direkt oder indirekt zwischen Menschen und Tieren übertragen werden können. Als Erreger kommen Viren, Bakterien, Pilze, Parasiten oder Prionen in Betracht. Zoonoseerreger sind in Tierpopulationen weit verbreitet und können von Nutztieren, die in der Regel selbst keine Anzeichen einer Infektion oder Erkrankung aufweisen, z. B. während der Schlachtung oder Weiterverarbeitung auf das gewonnene Fleisch übertragen und darüber vom Menschen aufgenommen werden. Auf diesem Wege können die Zoonoseerreger beim Menschen gegebenenfalls Krankheiten auslösen.
- Beim **Nationalen Rückstandskontrollplan** (NRKP) und dem Einfuhrüberwachungsplan werden lebende und geschlachtete Nutztiere und Lebensmittel tierischen Ursprungs zielorientiert auf Rückstände unerwünschter Stoffe untersucht, etwa um den vorschriftsmäßigen Einsatz von Tierarzneimitteln zu kontrollieren.

Der Freistaat Thüringen hat sich mit der Untersuchung von 41 Proben im Rahmen des BÜp, 374 Proben im Lebensmittel-Monitoring, 161 Proben im Zoonosen-Monitoring und 1.725 Proben im NRKP beteiligt. Weitere Informationen und Berichte zu diesen Programmen sind auf der Internetseite des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) abrufbar.

3.2.2 Untersuchungsergebnisse

Die Sachverständigen der Abteilung 4 erstellen für jede untersuchte Probe des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz eine Beurteilung. Diese sagt aus, ob ein Verstoß gegen lebensmittelrechtliche Bestimmungen der Europäischen Union oder des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) vorliegen. Verbunden hiermit ist erforderlichenfalls auch eine Bewertung des Risikos für die Gesundheit der Verbraucher:innen. Entspricht die Probe nicht den rechtlichen Bestimmungen, wird diese Beurteilung von

den Sachverständigen in Form eines Gutachtens zusammengefasst. Hierbei wird jede festgestellte Abweichung von der Norm aufgeführt. Die Liste der Beurteilungsgründe reicht von der Gesundheitsschädlichkeit über die Überschreitung von Höchstmengen für bestimmte Stoffe bis hin zur Täuschung der Verbraucher:innen durch irreführende Kennzeichnung.

Um die verschiedenen Lebensmittel katalogisieren und die Ergebnisse zu den einzelnen Lebensmitteln zusammenführen zu können, wurde bundeseinheitlich ein System an Produktgruppen vereinbart. Kapitel X.X enthält nach diesen Gruppen aufgeschlüsselte tabellarische Übersichten der Ergebnisse der zur Untersuchung vorgelegten Proben.

Lebensmittel, Bedarfsgegenstände und kosmetische Mittel

Insgesamt wiesen 7 % der Lebensmittelproben Mängel auf. Zudem wurden 9 % der Bedarfsgegenständeproben sowie 10 % der Kosmetikproben beanstandet. Der Großteil der Auffälligkeiten ist dabei erneut auf irreführende Angaben sowie sonstige Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften zurückzuführen. Einer etwa gleichbleibenden Beanstandungsquote bei den Lebensmittelproben (2024: 7 %) stehen damit eine deutlich geringere Beanstandungsquote bei den Kosmetikproben (2024: 17 %) und eine leicht höhere Beanstandungsquote bei den Bedarfsgegenständen (2024: 7 %) gegenüber. Grundsätzlich bewegt sich die Beanstandungsquote in den Produktkategorien Lebensmittel und Bedarfsgegenstände jedoch im Schwankungsbereich der letzten Jahre. Die gesunkene Quote im Bereich der kosmetischen Mittel könnte auf Nachbesserungen bei den Thüringer Herstellern zurückzuführen sein.

Tabakerzeugnisse

Von den 7 Tabakerzeugnissen, die im Auftrag des Freistaates Thüringen durch das Chemische und Veterinäruntersuchungsamt in Sigmaringen untersucht und beurteilt wurden, waren 6 Proben zu bemängeln (86 %). Häufig waren hierbei die formellen Kennzeichnungsanforderungen zu beanstanden. Auch wenn von solchen Mängeln keine direkte Gefahr für die Verbraucher:innen ausgeht, so leisten diese strengen Kennzeichnungs- und Informationsvorgaben doch einen wichtigen Beitrag zur Rauchprävention, sodass die Kontrolle der Einhaltung der diesbezüglichen Vorgaben zurecht ebenso im Fokus der amtlichen Tabaküberwachung steht.

Die hohe Beanstandungsquote bei den Tabakproben ist, wie bereits in den Vorjahren (2023: 73 %, 2024: 81 %), auf die vergleichsweise geringe Probenzahl bei gleichzeitig risikoorientierter Probenahme zurückzuführen. Das bedeutet, es wurden vorrangig solche Produkte zur Untersuchung vorgelegt, bei denen Verstöße gegen die rechtlichen Vorgaben sehr wahrscheinlich waren.

Proben von Thüringer Herstellern

Von den zur Untersuchung vorgelegten, in Thüringen hergestellten Erzeugnissen wurden 11 % der Lebensmittel, 31 % der Kosmetikproben sowie 42 % der Bedarfsgegenstände und die Probe des Tabakerzeugnisses aus Thüringen beanstandet. Die Beanstandungsquoten bewegen sich damit grundsätzlich im langjährigen Schwankungsbereich.

Die deutliche höhere Beanstandungsquote Thüringer Hersteller im Bedarfsgegenständebereich beruht auf der Feststellung von Kennzeichnungsmängeln an Lebensmittelkontaktgegenständen aus Keramik von kleineren Herstellern. Dies sind insbesondere unvollständiger Angaben zum Hersteller sowie eine fehlende Konformitätserklärung.

Aus der folgenden Abbildung 9 wird die prozentuale Verteilung der Beanstandungsgründe der Proben von Erzeugnissen Thüringer Herstellungsbetriebe ersichtlich.

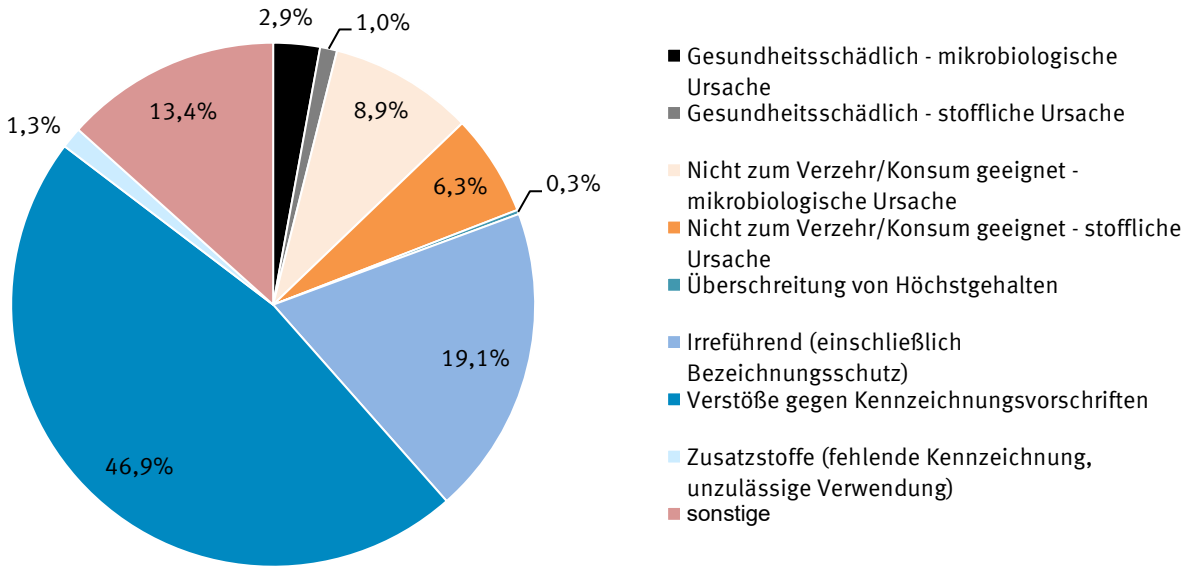


Abbildung 9: Häufigkeitsverteilung der Beanstandungsgründe bei Proben von Erzeugnissen Thüringer Herstellungsbetriebe im Jahr 2025

Beschwerdeproben

Verbraucher:innen haben im Berichtsjahr in 86 Fällen von der Möglichkeit Gebrauch gemacht, Produkte, bei denen der Verdacht einer Nichtkonformität vorlag, zur Untersuchung bei den Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämtern einzureichen. Diese sogenannten Beschwerdeproben sollten wegen der Gefahr eines nachträglichen Verderbens möglichst schnell und erforderlichenfalls. gekühlt übergeben werden. Die Untersuchung dieser Proben ist kostenlos, da die Begutachtung einem öffentlichen Interesse dient und so mögliche Gefahren für weitere Verbraucher:innen vermieden werden könnten. Voraussetzung einer sachgerechten Weiterverfolgung derartiger Proben ist, dass die Mängel nicht durch den Beschwerdeführer selbst verursacht wurden, wie zum Beispiel durch unsachgerechte Lagerung nach dem Einkauf. Die Beanstandungsquote bei den im Berichtsjahr eingereichten Beschwerdeproben betrug 33 % (28 Proben). Die Ergebnisse derartiger Untersuchungen finden in der bereits beschriebenen Probenplanung der nachfolgenden Jahre Berücksichtigung.

Gesundheitsschädliche bzw. für den Verzehr durch den Menschen ungeeignete Produkte

Nach § 5 des LFGB in Verbindung mit Artikel 14 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 dürfen Lebensmittel, die nicht sicher sind, nicht in Verkehr gebracht werden. Lebensmittel gelten als nicht sicher, wenn davon auszugehen ist, dass sie entweder gesundheitsschädlich bzw. gesundheitsgefährdend oder dass sie für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet sind.

Bei der Entscheidung, ob ein Lebensmittel gesundheitsschädlich ist, sind die wahrscheinlichen sofortigen, kurzfristigen, langfristigen und kumulativen toxischen Auswirkungen des Lebensmittels auf die Gesundheit der Verbraucher:innen, der nachfolgenden Generationen sowie, falls das Lebensmittel für bestimmte Gruppen von Konsument:innen bestimmt ist, bei denen besondere gesundheitliche Empfindlichkeiten bestehen, zu berücksichtigen.

Unter Beachtung der vorgenannten Bedingungen mussten im Berichtsjahr nur 24 Lebensmittelproben (0,3 %) als gesundheitsschädlich beurteilt werden. Die ausschlaggebenden Mängel, deren Häufigkeit und deren prozentuale Verteilung sind in den nachfolgenden Tabellen bzw. Übersichten dargestellt und kurz erläutert.

Als gesundheitsschädlich beanstandet aufgrund...		Lebensmittel	Anzahl
... mikro-biologischer Ursache	*Salmonella* spp.	Hackfleisch	2
	Summe		**2**
	Listeria monocytogenes (› 100 KbE/g)	Käse in Salzlake	1
		Kümmelknacker	1
		Brühwurst	1
		Hackfleisch	2
	Summe		**5**
	Toxinbildende Escherichia coli	Zwiebelmettwurst	1
		Hirschknacker	1
		Petersilie, kraus	1
		Hackfleisch	1
		Rindfleischsalat	1
	Summe		**5**
... chemischer Ursache	Histamingehalt (› 500 mg/kg)	Thunfisch, roh	1
		Thunfisch in Pflanzenöl	1
	Sehr hoher Jodgehalt	Algenerzeugnis	1
	Summe		**3**
...physikalischer Ursache	Fremdkörper	Jagdwurst	2
		Saure Gurken	1
		Haferbrot	1
		Makrelenfilets	1
		zusammengesetzte Speise, Pasta-Basis, zubereitungsfertig	1
		Wildbratwurst	1
		Grill-Camembert	1
	Summe		**8**
... fehlender Allergen-Kennzeichnung	Nicht deklarierte Senfsaat	Frühstücksfleisch	1
	Summe		**1**
Gesamtsumme			**24**

Tabelle 3: Übersicht der Lebensmittelproben, die im Berichtsjahr 2025 durch das Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz als gesundheitsschädlich beurteilt wurden

Mikrobiologische Ursachen

- Die Salmonellose manifestiert sich meist als akute Darmentzündung mit plötzlich einsetzendem Durchfall, Kopf- und Bauchschmerzen, Unwohlsein und manchmal Erbrechen. Häufig tritt leichtes Fieber auf. Die Symptome halten oft über mehrere Tage hinweg an. Bei Kleinkindern oder älteren Erwachsene kann die resultierende Dehydrierung stark ausgeprägt sein. In seltenen Fällen kann die initiale Darmentzündung einen septischen Verlauf mit zum Teil hohem Fieber annehmen.[6]
- Bei einer Listeriose, also einer Infektion mit dem Erreger *Listeria monocytogenes*, reichen die Symptome von grippeähnlichen Beschwerden, Fieber, Durchfall und Erbrechen bis hin zu Blutvergiftungen, Hirn- und Hirnhautentzündungen. Gefährdet sind insbesondere ältere und immungeschwächte Personen sowie Säuglinge und Kleinkinder. Bei Schwangeren kann es zu Früh- und Totgeburten sowie zur Infektion des Neugeborenen kommen.
- Bakterien der Spezies Escherichia coli sind natürlicher Bestandteil der Darmflora des Menschen sowie anderer warmblütiger Säugetiere und Vögel. Bestimmte Stämme von E. coli können Toxine bilden und schwerwiegende Erkrankungen bei Menschen auslösen. Ein schwerer Krankheitsverlauf kann mit dem hämolytisch-urämischen Syndrom einhergehen, in dessen Folge es zu lebenslangen Spätschäden (z. B. Niereninsuffizienz) mit möglicherweise tödlichem Ausgang kommen kann.[7]

Chemische Ursachen

- Der Verzehr von Lebensmitteln mit einem erhöhten Histamingehalt (ab 500 mg/kg) kann zu Unverträglichkeitsreaktionen bis hin zu den Symptomen einer Histaminvergiftung mit Nesselsucht, Kopfschmerzen, Blutdruckabfall, Ödembildung und Atembeschwerden führen.
- Eine Kontamination mit lebensmittelfremden Stoffen kann zu einer Verunreinigung eines Produktes mit unerwünschten Substanzen führen und unterschiedliche Beschwerden auslösen.
- Die sichere Gesamttageszufuhr von Jod bei Erwachsenen sollte 500 µg/Tag nicht überschreiten.[8] Zu hohe Jodgehalte in Algenerzeugnissen bergen gesundheitlichen Risiken, wenn selbst bei geringer Verzehrsmenge dieser Wert deutlich überschritten wird.

Physikalische Ursachen

- Von in Lebensmitteln enthaltenen Fremdkörpern wie Metall- oder Glassplittern, spitzen Kunststoffteilen oder Knochenfragmenten gehen Verletzungsgefahren aus.

Allergenkennzeichnung

- Senf zählt nach Anhang 2 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (Lebensmittelinformations-Verordnung) zu den kennzeichnungspflichtigen Zutaten, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können. Der Verzehr eines Lebensmittels, das Senf enthält, stellt für Menschen mit einer Senf-Allergie bzw. -Unverträglichkeit eine Gesundheitsgefahr dar.

Tabelle 4: Beschreibung der im Berichtsjahr 2025 durch das Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz festgestellten Mängel bei untersuchten Lebensmittelproben

[6] https://www.rki.de/DE/Aktuelles/Publikationen/RKI-Ratgeber/Ratgeber/Ratgeber_Salmonellose.html

[7] https://www.bfr.bund.de/ueber-uns/einrichtungen-am-bfr/referenzlaboratorien/nrl-escherichia-coli-einschliesslich-verotoxinbildende-e-coli/

[8] Gesundheitliche Risiken durch zu hohen Jodgehalt in getrockneten Algen; Aktualisierte Stellungnahme Nr. 026/2007 des BfR vom 22. Juni 2004

Bei 50 % dieser Lebensmittelproben waren mikrobiologische Mängel ursächlich für die Beurteilung als gesundheitsschädliches Lebensmittel. So konnten bei zwei Proben *Salmonella spp.* nachgewiesen werden. Bei fünf Proben wurden Keimzahlen an *Listeria monocytogenes* von über 100 koloniebildenden Einheiten pro Gramm Probenmaterial (KbE/g) ermittelt. Lebensmittel, die mit einer so hohen Keimzahl an *Listeria monocytogenes* kontaminiert sind, stellen eine Gefährdung insbesondere für Ältere, Schwangere, Säuglinge und Kleinkinder sowie immungeschwächte Personen dar, sodass diese Probe als gesundheitsschädlich eingestuft wurde. Fünf Proben enthielten toxinbildende *Escherichia coli*.

Bei drei Proben (12 %) waren chemische Ursachen für die Einstufung als gesundheitsschädliches Lebensmittel verantwortlich und in acht Proben (33 %) wurden Fremdkörper festgestellt.

Eine weitere Probe (4 %) wurde wegen fehlender Allergenkennzeichnung als gesundheitsschädlich eingestuft. Als Allergene bezeichnet man Substanzen, die beim Kontakt mit dem Organismus von dessen Immunsystem als fremd erkannt werden können. Aufgrund dessen können Allergene bei bestimmten Personen verschiedene, teils lebensbedrohliche Beschwerden verursachen. Daher besteht eine Kennzeichnungspflicht um die Gesundheit von Personen mit einer entsprechenden Allergie zu schützen.

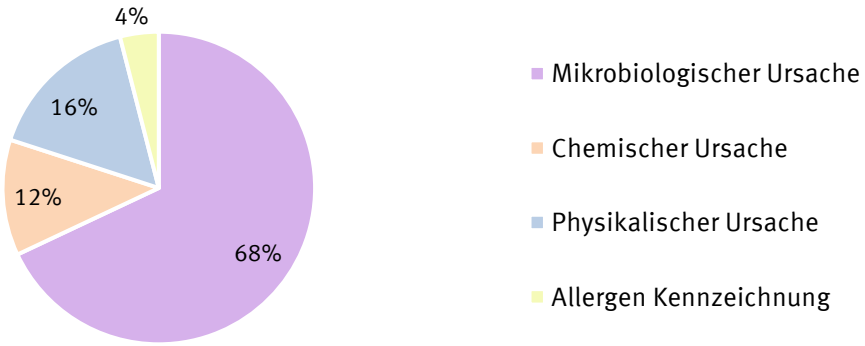


Abbildung 10: Ursachen für die gesundheitsschädlichen Lebensmittelproben im Jahr 2025 bei untersuchten Lebensmittelproben

3.3 Schwerpunkt- und Untersuchungsprogramme

3.3.1 Untersuchung der Angabe des Erntezeitpunktes bei Honig

Honig ist ein natursüßer Stoff, welcher von Honigbienen erzeugt wird. Der von den Bienen gesammelte Nektar wird in den Waben des Bienenstocks gespeichert und gereift. Entsprechend § 3 Abs. 2 der Honigverordnung besteht die Möglichkeit – bis auf vereinzelte Ausnahmen – die allgemeine Bezeichnung „Honig“ zu wählen.

Zusätzlich kann auf der Verpackung des Honigs die Angabe von freiwilligen Informationen erfolgen. Zu den Ergänzungen zählt die Angabe zur regionalen, territorialen oder topographischen Herkunft, wie beispielsweise Waldhonig oder Thüringer Honig. Auch die Angabe zur Sorte, wie unter anderem Rapsblütenhonig oder Lindenhonig kann freiwillig erfolgen. Hierbei wird den Imkern empfohlen, bei Sortenauslobungen dies vorher im

Labor untersuchen und bestätigen zu lassen. Allgemein gilt nach Art. 7 Abs. 1 und Abs.2 der VO (EU) Nr. 1169/2011, dass *„Informationen über Lebensmittel nicht irreführend sein dürfen und dass diese […] zutreffend sein müssen“*. Dies gilt auch für die Angabe des Erntezeitpunktes im Sinne von Punkt 1.4 der Leitsätze für Honig des Deutschen Lebensmittelbuches. Hiernach können Angaben zum Erntezeitpunkt, wie Frühtracht, Sommertracht, Frühjahrsblüte oder Sommerblüte gemacht werden. Frühtracht und Sommertracht enthalten je nach Trachtangebot variable Anteile an Nektar und Honigtau. Im Gegensatz zu Nektar, also dem zuckerhaltigen Sekret von Blütenpflanzen, handelt es sich bei Honigtau um eine – ebenfalls zuckerhaltige – Ausscheidung der phloemsaugenden Insektengruppe *Hemiptera* (z. B. Blattläuse, Schildläuse, Zikaden). Bei der Frühtracht überwiegt der Nektaranteil. Hingegen besteht bei der Sommertracht die Möglichkeit, dass durch die vermehrte Honigtauproduktion in den Sommermonaten ein nicht unerheblicher Anteil an Honigtau durch die Bienen gesammelt worden sein kann.[9] Prinzipiell müssen Honige mit der Angabe Frühjahrsblüte oder Sommerblüte die Vorrausetzungen eines Blütenhonigs erfüllen.

Zudem setzt die Angabe des Erntezeitpunktes insbesondere voraus, dass die Bienen den Honig in der entsprechenden Jahreszeit erzeugt haben und der Honig auch zu diesem Zeitpunkt durch den Imker geerntet worden ist. Wann welche Jahreszeit und demnach der Erntezeitpunkt vorliegt, kann aufgrund der Unterscheidung zwischen kalendarischen und phänologischen Jahreszeiten je nach Sichtweise des Verbrauchers oder des Imkers zu Unklarheiten führen. Der kalendarische Frühling beginnt in der nördlichen Hemisphäre mit der Frühlings-Tagundnachtgleiche (um den 20. März) und der Sommer mit der Sommersonnenwende (um den 21. Juni). Dagegen werden im phänologischen Kalender zehn Jahreszeiten beschrieben, welche durch die jeweiligen Entwicklungszeitpunkte von Zeigerpflanzen (vgl. Abbildung 11) bestimmt werden. Sie stehen daher deutlich stärker im Zusammenhang mit der jahresabhängigen Entwicklung der Tracht, welche die Honigernte maßgeblich beeinflusst. Die phänologischen Jahreszeiten werden vornehmlich durch Temperaturen und Vegetationszonen geprägt. Durch jahresabhängige Temperaturschwankungen kann eine Verschiebung der Phänologie auftreten, weshalb keine definierten Anfangs- und Endpunkte der Jahreszeiten festgelegt werden. [10,11]

Die nachfolgende Abbildung 11 zeigt die phänologischen Jahreszeiten im Freistaat Thüringen aus dem Jahr 2025. Beispielsweise wird der Vollfrühling durch die Apfelblüte angezeigt, welche den Beginn der ersten großen Honigtrachten darstellt. Diese Jahreszeit begann im Jahr 2025 elf Tage früher im Vergleich zum Durchschnitt des vieljährigen Mittels.[12]

[9] Deutscher Imkerbund e. V., Honigsorten-Bezeichnungen 3.4 (Stand: 12.2021)
[10] Natur & Wissen S. 36 bis 41, Zeitschrift bienen & natur, Ausgabe 5/2024
[11] Deutsches Bienen-Journal S.14 bis 15, 1/2021
[12] Deutscher Wetterdienst, Klima und Wetter aus einer Hand, https://www.dwd.de/DE/leistungen/phaeno_uhr/phaenouhr.html

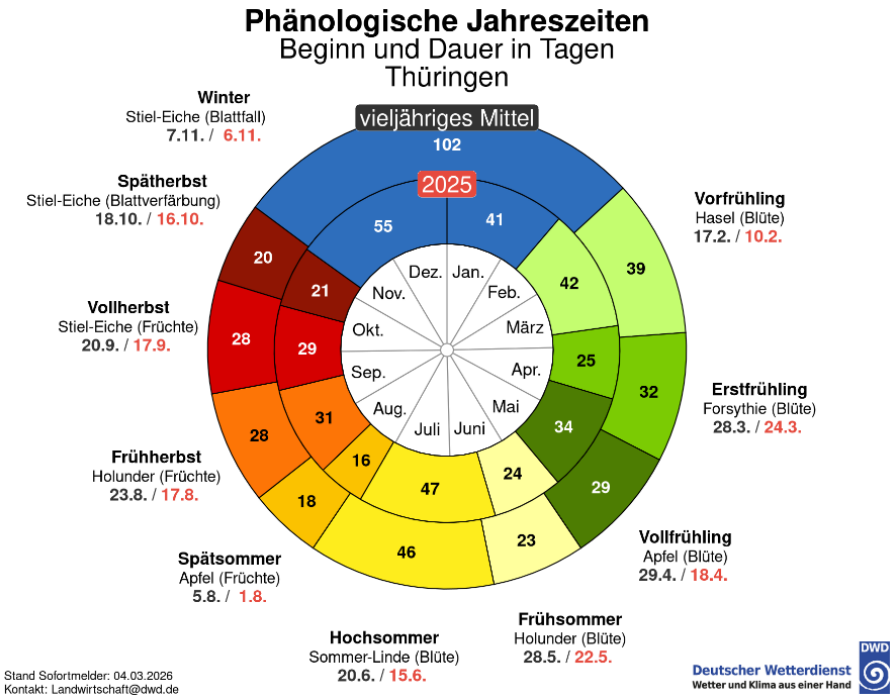


Abbildung 11: Phänologische Jahreszeiten in Thüringen 2025

Für die Beurteilung der Honigproben werden daher ausschließlich die aktuellen Gegebenheiten eines Bienenjahres anhand der phänologischen Jahreszeiten berücksichtigt. Wie die nachfolgende Tabelle 5 zeigt, wurden im Jahr 2025 bezogen auf ihre Auslobung 31 Honige untersucht.

Erntezeitpunktangabe	Anzahl	Beanstandungen und Hinweis*	Keine Beanstandungen
Frühjahrsblüte	5	1*	4
Frühtracht	10	0	10
Sommerblüte	10	3	7
Sommertracht	2	0	2

Tabelle 5: Übersicht der Untersuchungsergebnisse bei Auslobung zum Erntezeitpunkt

Insgesamt zeigen die Untersuchungsergebnisse, dass die Kennzeichnung der meisten Honige (insgesamt 87 % der Gesamtprobenzahl) bezüglich des Erntezeitpunktes einschließlich Trachtzusammensetzung (Nektar und/oder Honigtau) im Einklang mit den Anforderungen der Honigverordnung und den Leitsätzen für Honig steht. Im Detail waren bei den Auslobungen Frühtracht und Sommertracht keine Proben bezüglich des Erntezeitpunktes auffällig. Bei dieser Auslobung ist entsprechend den Leitsätzen für Honig unerheblich, ob der Honig den Anforderungen eines Blütenhonigs, Honigtauhonigs oder einer Mischung daraus entspricht.

Zu drei Beanstandungen kam es bei den Auslobungen „Sommerblüte“, wobei die Gründe hierfür unterschiedlich waren. So wurde bei zwei Honigen die Angabe des Erntezeitpunktes „Sommer“ als unzutreffend eingestuft, da das Pollenspektrum vor allem durch Rapspollen geprägt war. Raps zählt zu den Frühjahrstrachten. Die typischen Sommertrachten wie z. B. Sonnenblume, Kornblume, Linde bzw. Büschelschön waren in diesen beiden Honigen nicht vorhanden. Beim dritten „Sommerblütenhonig“ konnte das

Pollenspektrum zwar den Sommermonaten zugeordnet werden, so dass die Angabe „Sommer“ bei diesem Honig zutreffend war. Das Gesamtbild (Sensorik, Leitfähigkeit und mikroskopisches Bild) zeigte jedoch, dass dieser Honig durch einen nicht unerheblichen Honigtauanteil geprägt wird. Die Angabe „Blütenhonig“ war daher nicht zutreffend und wurde beanstandet. Vielmehr hätte der Imker bei diesem Honig die Angabe „Sommertrachthonig“ wählen müssen.

Nicht ganz so eindeutig war ein Honig mit der Angabe „Frühjahrsblüte“. So wurden im mikroskopischen Präparat bereits Sommerpollen wie Büschelschön und Linde identifiziert. Diese Pollen können je nach Temperatur beim Übergang vom Frühjahr zum Sommer durch die Bienen eingetragen worden sein. Es erfolgte ein Hinweis bezüglich einer Vor-Ort-Kontrolle beim Imker an das zuständige Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt. Es sollte überprüft werden, wann die Bienen den Honig erzeugten und der Imker diesen geerntet hat (Schleuderdatum).

Zusammenfassend kann festgehalten werden, dass bei den getätigten freiwilligen Auslobungen bei der Vermarktung von Honigen, wie dem „Erntezeitpunkt“, die Anforderungen nach den Leitsätzen für Honig überwiegend eingehalten wurden. Insbesondere bei Beachtung des phänologischen Kalenders und entsprechender Wahl des Schleuderzeitpunktes können Imker:innen eine korrekte Zuordnung zu „Frühjahr“ bzw. „Sommer“ vornehmen, sodass die Beanstandungsquote bei niedrigen 13 % lag. In Bezug auf Wahl der Bezeichnung als „Blütenhonig“ bzw. „Tracht“ empfiehlt es sich, im Zweifel besser die allgemeine Angabe „Frühjahrstracht“ bzw. „Sommertracht“ zu wählen oder den Honig in einem Labor vorher prüfen zu lassen, ob dieser die Anforderungen an einen Blütenhonig erfüllt.

3.3.2 Kräuter-, Knoblauch- oder vielleicht doch lieber Spezialsoße? Mikrobiologischer Status von Salatsoßen aus Imbissbetrieben

Der Döner zählt zu den beliebtesten Fastfood-Gerichten in Deutschland.[13] Neben Fladenbrot, verschiedenem Gemüse und Fleisch gehört zu diesem Klassiker je nach Präferenz der Konsument:innen mehr oder weniger Soße, wobei man meist zwischen verschiedenen Geschmacksrichtungen wählen kann (siehe Abbildung *12*).

[13] snackconnection GmbH, Lieblingssnack der Deutschen: Der Döner, Beitrag vom 24. Juni 2024, https://snack-connection-marktplatz.de/snacks-weltweit/doener-lieblingssnack-deutsch/#:~:text=Der%20D%C3%B6ner%20z%C3%A4hlt%20zu%20den,in%20Deutschland%20so%20ausgesprochen%20beliebt (zitiert vom 10.12.2025)

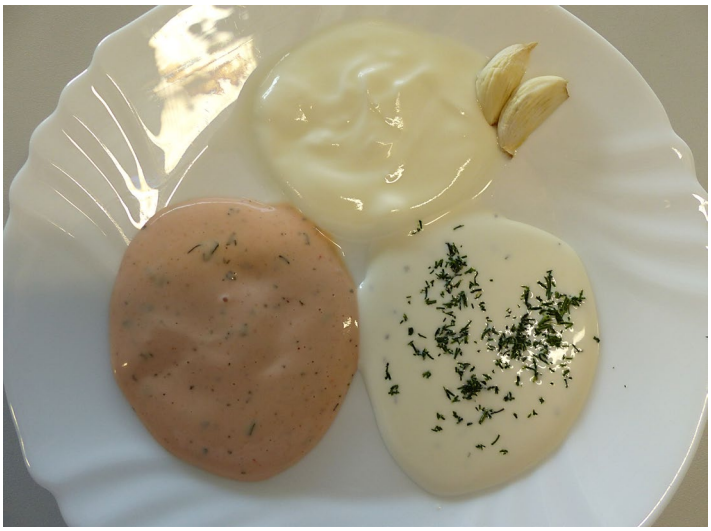


Abbildung 12: verschiedene exemplarisch ausgewählte Salatsoßen

Entsprechende Salatsoßen wurden jedoch zuletzt regelmäßig in Zusammenhang mit mutmaßlich lebensmittelbedingten Erkrankungsfällen des Menschen als anlassbezogene Proben zur Untersuchung in das Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz eingesandt. Im Jahr 2025 wurden daher zur Einschätzung des mikrobiologischen Status dieser Produktgruppe 60 Salatsoßen aus Imbissbetrieben planmäßig im Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz untersucht. Das Untersuchungsspektrum umfasste die Prüfung von Aussehen, Beschaffenheit, Geruch und Geschmack der Probe sowie eine breitgefächerte mikrobiologische Analyse. Diese beinhaltete neben obligat und fakultativ pathogenen (= krankmachenden) Erregern, wie *Escherichia coli*, *Salmonella spp.*, präsumtive *Bacillus cereus* und *Listeria monocytogenes*, auch die Untersuchung auf Verderbnis- sowie allgemeine Hygienekeime, wie *Enterobacteriaceae*, Hefen, Schimmelpilze und Milchsäurebakterien. Das Untersuchungsgut setzte sich vor allem aus Kräuter-; Knoblauch- und Spezialsoßen zusammen (siehe Abbildung *13*). Die Soßen enthielten regelmäßig auch frische pflanzliche Zutaten wie kleine Gurken-, Möhren- oder Knoblauchstücke.

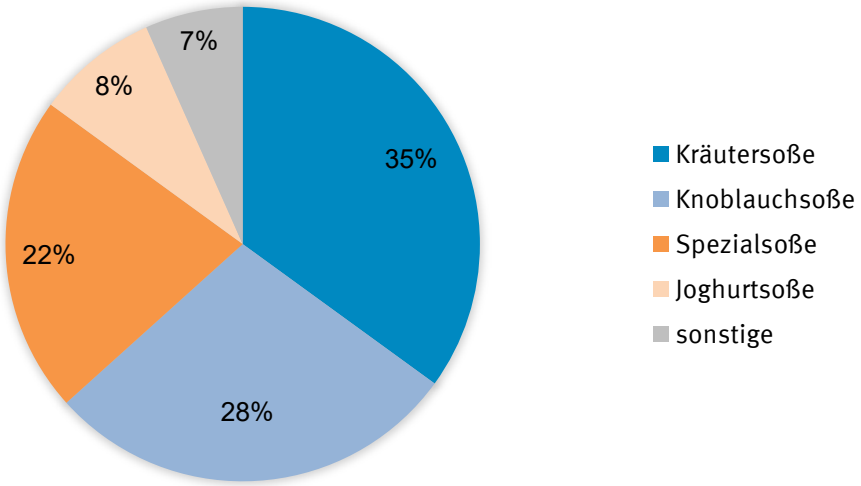


Abbildung 13: Übersicht Zusammensetzung des Untersuchungsgutes

Alle Proben stammten aus Imbissbetrieben. Mit Ausnahme von zwei Fällen handelte es sich hierbei ausschließlich um Anbieter von Dönerfleischgerichten. 59 der 60 Salatsoßen wurden im Entnahmebetrieb selbst hergestellt. Gemäß der durch die Probenehmer:innen der jeweiligen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter übermittelten Informationen wurden die Salatsoßen nahezu immer literweise (ca. 1/3 der Fälle: mindestens 10 Liter, Höchstwert: 40 Liter) hergestellt und in der Regel zwei bis drei Tage (Maximum: sieben Tage) verwendet. Selbst hergestellte Salatsoßen zählen zu den leicht verderblichen Lebensmitteln. Sie sollten daher so aufbewahrt werden, dass eine Produkttemperatur von höchstens 7 °C über den gesamten Zeitraum sichergestellt ist.[14] Die amtlich gemessenen Temperaturen der Salatsoßen bei der Probenahme lagen bei 44 % der dokumentierten Fälle über 7 °C (Maximum: 15,3 °C).

Die Prüfung von Aussehen, Beschaffenheit, Geruch und Geschmack der Proben war in allen Fällen unauffällig. Auch die mikrobiologische Untersuchung verlief bei den meisten Proben ohne Abweichung. Lediglich zwei Knoblauchsoßen zeigten mikrobiologische Auffälligkeiten. Dies entspricht insgesamt 3 % aller untersuchten Proben. In einer Probe konnte *Listeria monocytogenes* qualitativ nachgewiesen werden. Der Keimgehalt lag zum Zeitpunkt der Untersuchung jedoch unterhalb der Bestimmungsgrenze von 10 KbE/g. Bei Listerien handelt es sich um Bakterien, die ubiquitär (= überall) in unserer Umwelt verbreitet sind. Ein Nachweis von *Listeria monocytogenes* im Lebensmittel, wie im vorliegenden Fall, ist ein Hinweis auf Mängel im Hygieneregime des Betriebes bzw. auf kontaminiertes Ausgangsmaterial.

Die andere Probe wies einen Gehalt an präsumtiven *Bacillus cereus* von 2.300 KbE/g auf (siehe Abbildung *14*). Unter präsumtiven *Bacillus cereus* wird eine Gruppe von Bakterien-Spezies zusammengefasst, die eng mit dem namensgebenden Vertreter der Gruppe (*Bacillus cereus*) verwandt sind. Sie zählen zu den sporenbildenden Bakterien und sind in vielen Lebensmitteln in geringer Anzahl enthalten. Zu Erkrankungen des Menschen nach Verzehr kontaminierter Lebensmittel kommt es üblicherweise erst, wenn sich diese Bakterien durch unsachgemäße Lagerung der Lebensmittel auf hohe Keimzahlen vermehren konnten. In solchen Fällen können durch *Bacillus cereus* Toxine im Lebensmittel oder im Dünndarm in solchen Mengen gebildet werden, die Krankheitssymptome auslösen können. Hierfür sind aber in der Regel deutlich höhere Gehalte an präsumtiven *Bacillus cereus* (ab 100.000 KbE/g) als im vorliegenden Fall notwendig.[15] In beiden Fällen wurde das betreffende Unternehmen über die Auffälligkeiten informiert und ein hygienischer Umgang bei Herstellung und Lagerung der Soßen angemahnt.

[14] DIN 10508:2022-03: Lebensmittelhygiene - Temperaturen für Lebensmittel

[15] Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR), Bacillus cereus-Bakterien in Lebensmitteln können Magen-Darm-Erkrankungen verursachen, aktualisierte Stellungnahme Nr. 048/2020 vom 30. Oktober 2020, DOI 10.17590/20190916-142347

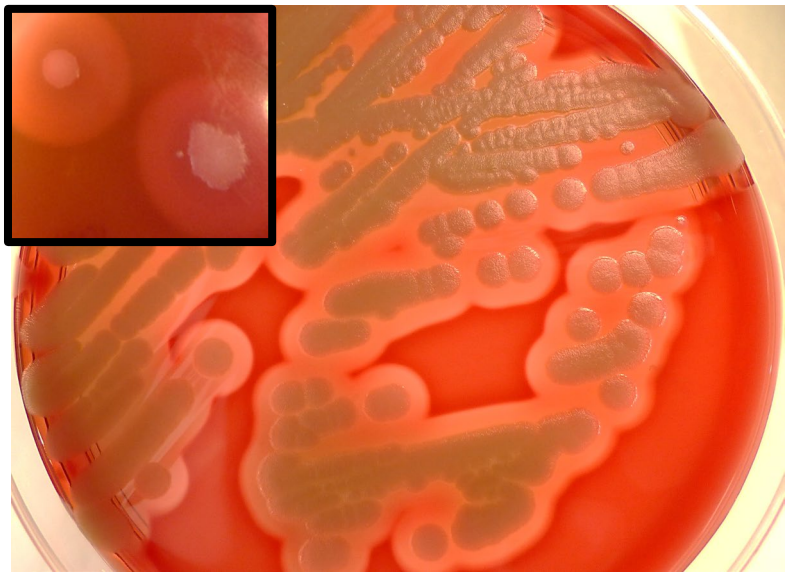


Abbildung 14: typisches Wachstumsverhalten von präsumtiven Bacillus cereus auf Selektivagar (Mannitol-Eigelb-Polymyxin-Agar, siehe kleine Abbildung) und Schafblutagar

Insgesamt waren somit nahezu alle untersuchten Salatsoßen aus Imbissbetrieben aus mikrobiologischer Sicht als unauffällig zu bewerten. Lediglich zwei von 60 Proben wiesen mikrobiologisch Auffälligkeiten auf, von denen allerdings keine unmittelbare Gesundheitsgefährdungen ausgingen. Auf Basis der vorliegenden Untersuchungsergebnisse spricht daher zumindest aus mikrobiologischer Sicht nichts gegen eine große Portion der Salatsoße der Wahl auf den Döner.

3.3.3 Von A wie Algen bis V wie Veggie-Wurst – PAK-Gehalte in Lebensmitteln

Bei der unvollständigen Verbrennung von organischem Material werden sogenannte polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK) gebildet. Sie können zum einen beim Anbau und der Ernte durch Umweltbelastungen in Lebensmittel gelangen. Zum anderen können sie bei der Verarbeitung von Lebensmitteln gebildet werden, wie zum Beispiel beim Trocknen, Räuchern oder Grillen. Einige dieser PAK sind nachgewiesenermaßen krebserzeugend und/oder erbgutverändernd [16]. Bekanntestes Beispiel dieser Stoffgruppe ist das *Benzo[a]pyren*, welches lange Zeit als sogenannte Leitsubstanz für das Vorkommen der PAKs herangezogen wurde. Seit dem Jahr 2012 wurden neben den Höchstgehalten an Benzo[a]pyren auch Höchstgehalte für die Summe von Benzo[a]pyren, Benzo[a]anthracen, Chrysen und Benzo[b]fluoranthen (*PAK4*) eingeführt. Entsprechende Höchstgehalte sind in der EU-Kontaminanten-Verordnung[17] für eine Vielzahl von Lebensmitteln festgelegt, so unter anderem für Speiseöle, geräucherte Fleischerzeugnisse und Fische, gegrillte Fleischerzeugnisse, Schokoladen und Gewürze.

Neben diesen Lebensmitteln, für welche Höchstgehalte festlegt sind, werden im Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz regelmäßig eine Vielzahl weiterer Produkte hinsichtlich ihres Gehaltes an für den Menschen krebserzeugenden und/oder

[16] Empfehlung der Kommission vom 4. Februar 2005 über die genauere Ermittlung der Mengen von polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen in bestimmten Lebensmitteln (2005/108/EG)

[17] Verordnung (EU) 2023/915 der Kommission vom 25. April 2023 über Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006

erbgutverändernden PAK untersucht. Im Jahr 2025 waren es insgesamt 337 Proben. Die Ergebnisse der Untersuchungen sind in der nachfolgenden Abbildung 15 sowie in Tabelle 6 zusammengefasst dargestellt.

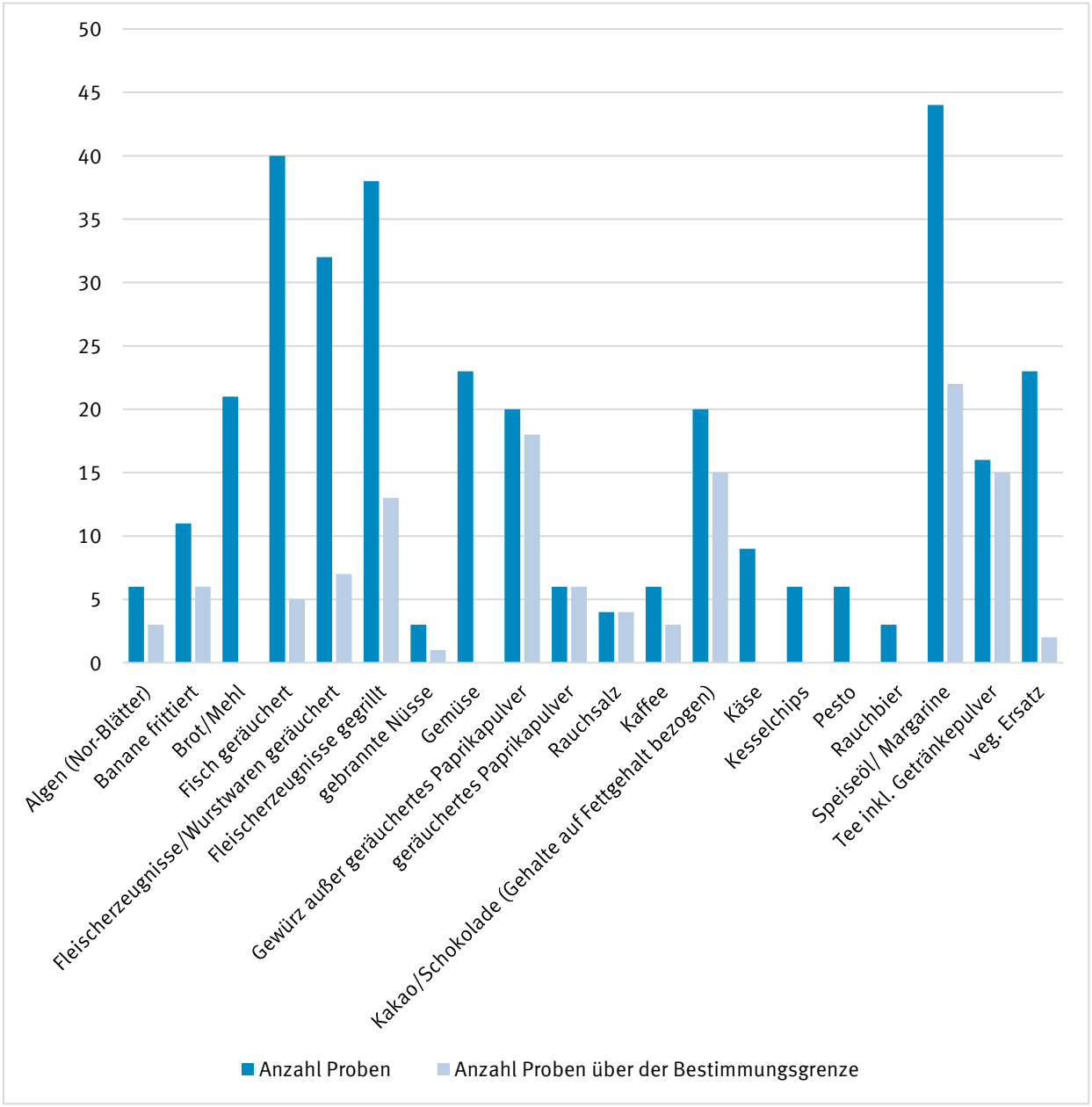


Abbildung 15: Anzahl der auf PAK untersuchten Proben im Jahr 2025 (je Matrixgruppe)

Tabelle 6: Übersicht der ermittelten PAK-Gehalte in verschiedenen Lebensmittelgruppen im Jahr 2025

Lebensmittelgruppen		Benzo[a]pyren				Summe PAK4			
	Anzahl Proben (gesamt)	Anzahl Proben › BG	Mittel-wert [µg/kg]*	Maxi-mum [µg/kg]	Höchst-gehalt [µg/kg]**	Anzahl Proben › BG	Mittel-wert [µg/kg]*	Maximum [µg/kg]	Höchst-gehalt [µg/kg]**
Alle Proben	**337**	**120**	**4,3**	**154,0**	---	**177**	**12,3**	**476,0**	---
Algen (Nori-Blätter)	6	3	0,4	0,7	---	4	2,5	3,8	---
Banane (frittiert)	11	6	0,2	0,4	2,0	11	1,1	3,4	20,0
Brot/Mehl	21	0	---	---	---	0	---	---	---
Fisch (geräuchert), außer Sprotten und Ostseehering	29	3	0,3	0,4	2,0	22	0,7	1,6	12,0
geräucherte Sprotten und Ostseehering	11	2	0,4	0,7	5,0	9	0,8	3,0	30,0
Fleischerzeugnisse/Wurstwaren (geräuchert)	32	7	0,2	0,4	2,0	12	0,4	1,7	12,0
Fleischerzeugnisse (gegrillt)	38	13	0,4	7,7	5,0	14	3,5	23,3	30,0
gebrannte Nüsse	3	1	0,2	0,2	---	1	0,5	0,5	---
Gemüse	23	0	---	---	---	0	---	---	---
Gewürze außer geräuchertes Paprikapulver/Rauchsalz	20	18	0,6	1,8	5,0	20	3,7	12,5	50,0
geräuchertes Paprikapulver	6	6	44,0	154,0	---	6	140,0	476,0	---
Rauchsalz	4	4	16,1	21,7	---	4	82,5	118,0	---
Kaffee	6	3	0,4	0,7	---	6	0,9	3,5	---
Kakao/Schokolade (Gehalte auf Fettgehalt bezogen)	20	15	1,5	3,7	5,0	15	5,3	14,4	30,0
Käse	9	0	---	---	---	0	---	---	---
Kesselchips	6	0	---	---	---	0	---.	---	---
Pesto	6	0	---	---	---	2	0,2	0,2	---
Rauchbier	3	0	---.	---	---	0	---	---	---
Speiseöl/ Margarine	44	22	0,3	0,8	2,0	31	0,8	3,4	10,0
Tee	10	9	15,6	90,6		10	57,5	366,0	---
Getränkepulver	6	6	0,3	0,3	10,0	6	1,8	2,2	50,0
veg. Ersatzprodukte für geräucherte Fleischerzeugnisse, Wurstwaren und Fisch	23	2	0,2	0,2		4	0,3	0,6	---

* Mittelwert der Proben, deren Gehalt über der Bestimmungsgrenze (BG) liegt

** gemäß Verordnung (EU) 2023/915 über Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln

In lediglich 161 dieser Proben wurden quantifizierbare Gehalte, also Gehalte über der analytischen Bestimmungsgrenze (BG) von ca. 0,1 bis 0,2 µg Substanz je Kilogramm Lebensmittel (abhängig von der Substanz) ermittelt. Hiervon wiederum lagen in nahezu allen Proben die Gehalte deutlich unter dem Höchstgehalt für das jeweilige Produkt. Einzige Ausnahme war eine Probe Bratwurst, welche jedoch mit einem Gehalt an *Benzo[a]pyren* von 7,7 µg/kg den Höchstgehalt von 5,0 µg/kg unter Berücksichtigung der Messunsicherheit nicht sicher überschritten hatte. Der Summengrenzwert für die *PAK4* von 30,0 µg/kg war bei dieser Probe deutlich unterschritten.

Die höchsten Gehalte an PAK wurden in den Gruppen der Tees und Gewürze festgestellt. Hier reichten die ermittelten Gehalte bis über 150 µg/kg *Benzo[a]pyren* und über 450 µg/kg für die Summe der *PAK4*.

Bei den Teesorten fielen besonders die Mate-Tees durch ihre hohen Gehalte auf (siehe Abbildung 16), da diese bei der Herstellung traditionell über Rauch getrocknet werden. Da die PAK jedoch als fettlösliche Verbindungen nicht gut wasserlöslich sind, ist nicht von einem besorgniserregenden Übergang in den Tee-Aufguss auszugehen.

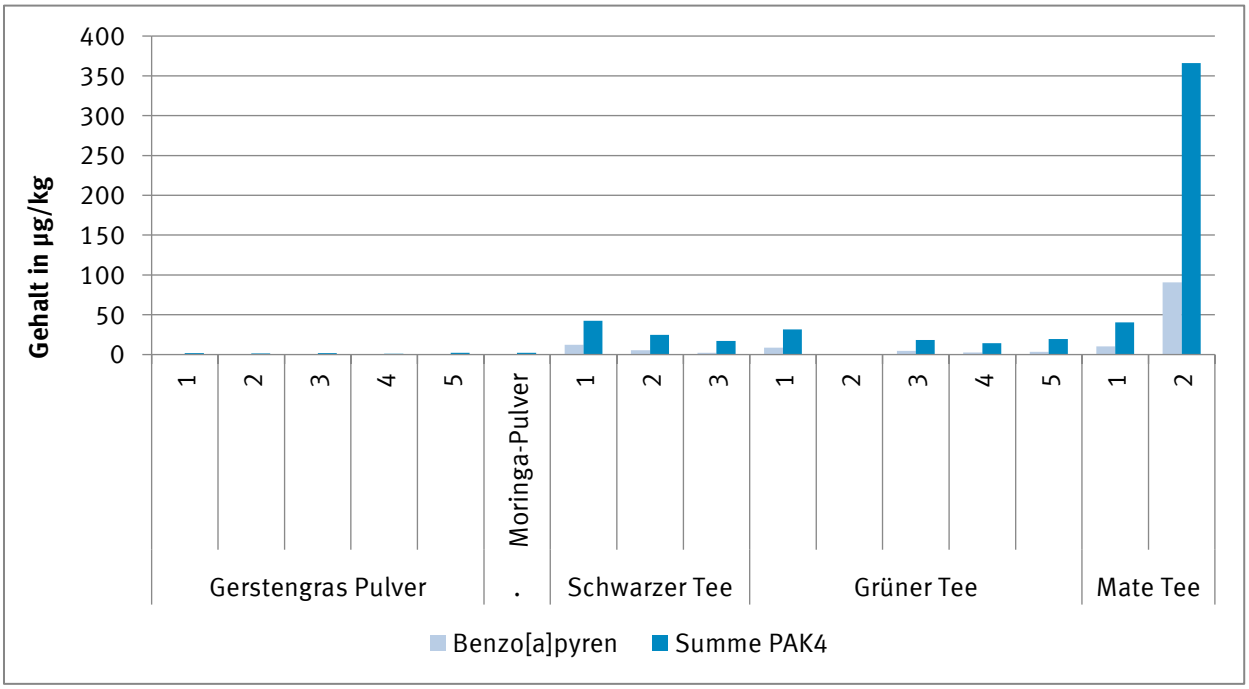


Abbildung 16: PAK-Gehalte in Getränkepulvern, Tees und teeähnlichen Erzeugnissen

Bei den untersuchten Gewürzen stachen besonders die Rauchsalze und geräucherten Paprikapulver durch ihre sehr hohen Gehalte heraus (siehe Abbildung 17). Auch hier ist die Räucherung maßgeblich für den vergleichsweise hohen Gehalt an PAK. Für diese beiden Produkte existieren bisher, wie auch bei den Tees, keine Höchstgehalten für Gewürze nach der europäischen Kontaminanten-Verordnung. Aufgrund der sehr geringen durchschnittlichen Verzehrsmenge solcher Produkte kommt das Bundesinstitut für Risikobewertung in einer Stellungnahme aus dem Jahr 2023 zu dem Schluss, dass Gehalte in dieser Größenordnung voraussichtlich als wenig bedenklich angesehen werden

können. Für eine endgültige Bewertung sind jedoch weitere Daten bzgl. Langzeitverzehrsmengen und Verzehrshäufigkeiten erforderlich [18].

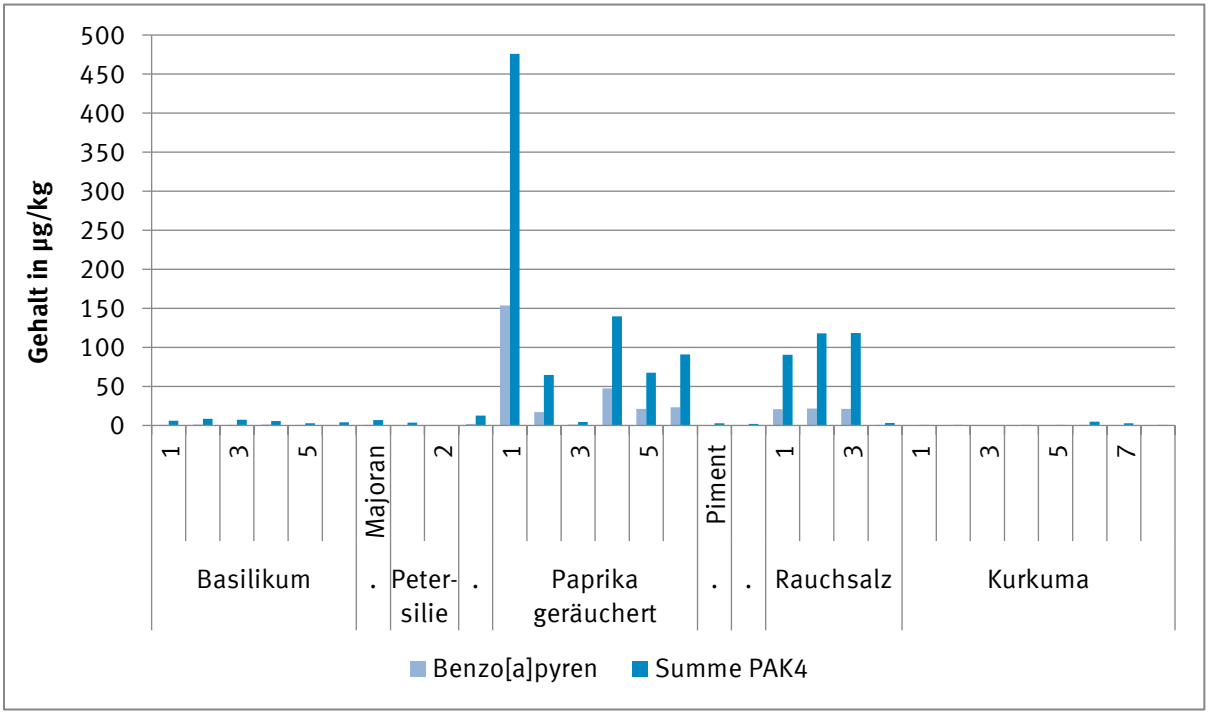


Abbildung 17: PAK-Gehalte in Gewürzen und anderen würzenden Lebensmitteln

Positiv kann dem gegenüber festgestellt werden, dass Produkte wie Brot, Mehl und Gemüse, welche üblicherweise von Verbraucherinnen und Verbrauchern viel gegessen werden, kaum messbare Gehalte an PAK aufwiesen. Zudem wurden erstmals Rauchbiere und Kesselchips auf PAK-Gehalte untersucht, da hier aufgrund ihrer Herstellung und Zutaten PAK-Gehalte zu erwarten waren. Diese konnten auch hier nicht nachgewiesen werden. Vegane bzw. vegetarische Ersatzprodukte für geräucherte Wurstwaren und geräucherten Fisch wurden ebenfalls ins Untersuchungsspektrum aufgenommen, um den Vergleich zu den tierischen Erzeugnissen zu beobachten. Auch in diesen Produkten konnten erfreulicherweise keine nennenswerten PAK-Gehalte nachgewiesen werden.

Zusammenfassend konnte festgestellt werden, dass die untersuchten Lebensmittel – bis auf wenige Ausnahmen – insgesamt nur in sehr geringem Maße mit den krebserzeugenden und/oder erbgutverändernden Substanzen aus der Gruppe der polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffe belastet sind.

3.3.3 Schwerpunktanalytik PFAS

Die Abkürzung PFAS steht für „***P**er- and poly**F**luoro**A**lkyl **S**ubstances*“. Dabei handelt es sich um Kohlenstoffverbindungen, deren Wasserstoffatome überwiegend oder sogar vollständig durch Fluoratome ersetzt sind. Diese sind sämtlich synthetischer Natur, werden in großem Maßstab seit Jahrzehnten produziert und überaus vielfältig eingesetzt.

[18] Stellungnahme 018/2023: 21. März 2024, Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe in geräuchertem Paprikapulver, Bundesinstitut für Risikobewertung bewertet den Gehalt

Die universelle Verwendbarkeit ist durch ihre speziellen Eigenschaften begründet: Sie sind thermisch und chemisch sehr stabil. In den verschiedenen Teilen des Moleküls sind PFAS einerseits hydrophob, andererseits hydrophil, somit das Wasser abweisend und anziehend zugleich. Zusätzlich sind sie auch lipophob, also fettabweisend. Dies hat zur Folge, dass Materialien oder Gegenstände, die PFAS enthalten, neben Wasser auch Öle, Fette und Schmutz abweisen. Anwendungen dafür sind zum Beispiel wasserabweisende Oberbekleidung, Sitzkissen für Terrassenmöbel und fleckgeschützte Tischwäsche.

Die Kehrseite dieser für viele Anwendungen hervorragenden Eigenschaften sind

- die Anreicherung in der Umwelt, weil sie kaum zersetzt werden können,
- die Anreicherung in den Organismen durch die Aufnahme dieser Stoffe über die Nahrungskette und

begründete Zweifel an der toxikologischen Unbedenklichkeit dieser Stoffe.

Aus diesen Gründen bestehen bereits verschiedene Rechtsgrundlagen. In der Europäischen Union sind durch Änderungen der Verordnungen Einschränkungen bezüglich des Einsatzes von PFAS verfügt worden:

- Verordnung (EU) 2019/1021 über persistente organische Schadstoffe (POP-Verordnung)[19] sowie
- Verordnung (EG) Nr.1907/2006 zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe (REACH-Verordnung)

Beide Verordnungen regeln allgemein unter anderem Anforderungen an Erzeugnisse. Der Erzeugnisbegriff, der in beiden Verordnungen verwendet wird, ist in der REACH-Verordnung definiert. Ein Erzeugnis ist demnach ein Gegenstand, der bei der Herstellung eine spezifische Form, Oberfläche oder Gestalt erhält, die in größerem Maße als die chemische Zusammensetzung seine Funktion bestimmt.

Da für sonstige Bedarfsgegenstände im Sinne des LFGB, wie zum Beispiel Körperkontaktgegenstände, keine spezifischen Vorschriften bezüglich der Einhaltung von Grenzwerten für den Gehalt an PFAS existieren, sind die Verordnungen aus dem Chemikalien- bzw. Umweltrecht hier für die Bewertung dieser Produktgruppe anzuwenden.

Grundlage der POP-Verordnung ist das Stockholmer Übereinkommen über persistente (langlebige) organische Schadstoffe (POP)[20]. Dabei handelt es sich um eine Übereinkunft über völkerrechtlich bindende Verbots- und Beschränkungsmaßnahmen für diese Stoffgruppe. Ziel der Regelung ist der Schutz der Umwelt und als Folge dessen der Schutz der menschlichen Gesundheit. Die POP-Verordnung enthält Vorschriften über Höchstwerte für PFAS mit bestimmten Strukturelementen. PFAS, die eines dieser Kriterien erfüllen, dürfen lediglich als unbeabsichtigte Spurenverunreinigung in Erzeugnissen vorhanden sein. Der zulässige Höchstgehalt beträgt 1 mg/kg bezogen auf das jeweilige Material, welches in dem Erzeugnis verarbeitet ist.

---

[19] Verordnung (EU) 2019/1021 über schwer abbaubare (persistente) organische Schadstoffe, engl.: ***P**ersistant **O**rganic **P**ollutants, **Akronym**:* POP

[20] Stockholm Convention on Persistent Organic Pollutants (POP)

Die REACH-Verordnung ist eine europäische Chemikalienverordnung. REACH steht für ***R****egistration,* ***E****valuation,* ***A****uthorisation and Restriction of* ***Ch****emicals*[21] . Gegenstand eines Anhangs dieser Verordnung sind Beschränkungen von gefährlichen Chemikalien auch in Erzeugnissen. Ein bereits 2023 in Kraft getretener Eintrag zu PFAS gilt für die Summe einer Gruppe von PFAS, die ebenfalls über bestimmte Strukturelemente definiert wird. Für diese Gruppe beträgt der Höchstwert in Erzeugnissen 0,260 mg/kg des jeweiligen Materials.

Die genannten Vorschriften gelten für diverse Erzeugnisse wie Textilien, Leder, Pelze und Schuhe sowie Lebensmittelkontaktgegenstände aus Papier und Karton. Ferner unterliegen auch kosmetische Mittel sowie Gemische, die für die breite Öffentlichkeit bestimmt sind dieser Regelung. Beispiele für solche Gemische sind Imprägniersprays, Farben und Reinigungs- und Pflegemittel für den Haushalt.

Um diese Begrenzungen überwachen zu können, wurden im Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz im Jahr 2024 zwei Analysenverfahren eingearbeitet und in die Routine überführt:

1) Bestimmung der Perfluorcarbonsäuren (PFCA)

2) Bestimmung der Fluortelomeralkohole (FTOH) als mit den PFCA verwandte Stoffe

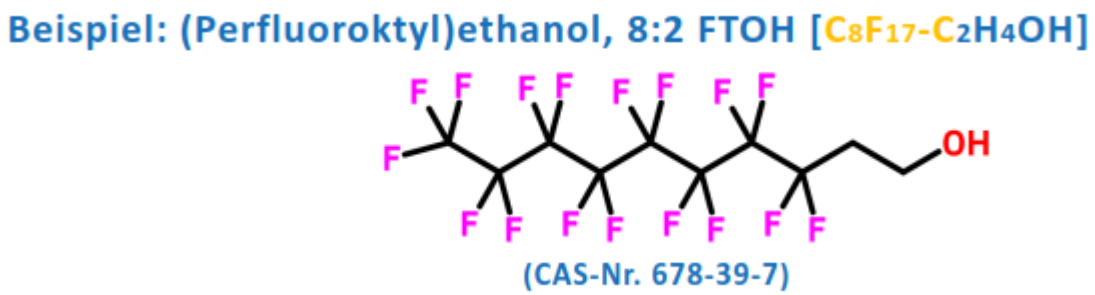


Abbildung 18: Beispiel für ein Fluortelomeralkohol (hier: (Perfluoroktyl)ethanol, 8:2 FTOH)

Die **Bestimmung der PFCA** geschieht unter Verwendung eines Ultrahochleistungs-Flüssigchromatografie-Systems, gekoppelt mit einem Tandem-Massenspektrometer (UHPLC/MS-MS). Die Analyten werden durch ein Extraktionsverfahren aus der Probe gewonnen. Im Probenextrakt liegen sie zunächst in einem Gemisch vor. Im Ergebnis der anschließenden Trennung mittels UHPLC[22] verlassen die Analyten als Einzelstoffe nacheinander die chromatografische Trennsäule. Danach werden sie ionisiert, also elektrisch aufgeladen, und gelangen in Form ionisierter Moleküle (Molekül-Ionen) in das Tandem-Massenspektrometer. Hierin wird die Identität der jeweiligen PFCA bestimmt.

[21] Registratur, Bewertung, Zulassung und Beschränkung von Chemikalien

[22] UHPLC kurz für engl. *Ultra High Performance Liquid Chromatography*: eine moderne Form der Hochleistungsflüssigchromatografie (HPLC) mit stark gesteigerter Leistung

Zusätzlich zur Identitätsbestimmung über das Tandem-Massenspektrometer findet der Abgleich der Retentionszeit, also dem Zeitpunkt, an dem die Substanz aus der UHPLC-Trennsäule austritt, und der im Tandem-Massenspektrometer erhaltenen Fragmente an Hand der Ergebnisse zertifizierter Referenzstandards statt. Dies dient dazu, die Identität des Analyten zu bestätigen, die Prüfmethode zu verifizieren und so die Qualität der Untersuchungsergebnisse sicher zu stellen. Diese Technik zeichnet sich durch die Vorselektion über das Masse-zu-Ladungs-Verhältnis des Analyten aus, was die Kenntnis der zu bestimmenden Stoffen voraussetzt. Dies ermöglicht die hohe Selektivität und Empfindlichkeit dieses Analysenverfahrens.

Funktionsweise des im Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz verwendeten Tandem-Massenspektrometers

Das verwendete Tandem-Massenspektrometer enthält drei Quadrupole. Ein Quadrupol in einem Massenspektrometer besteht aus vier stabförmigen Elektroden, die zusammen die Außenwände eine Röhre bilden. Innerhalb dieser Röhre wird ein elektromagnetisches Feld erzeugt. Dieses elektromagnetische Feld führt vereinfacht gesagt dazu, sodass die meisten Molekül-Ionen von ihrer Bahn abgelenkt werden und schließlich auf die Stäbe des Quadrupols treffen. Nur die Molekül-Ionen mit einem bestimmten Masse-zu-Ladung-Verhältnis (m/z-Verhältnis) gelangen durch die Röhre des Quadrupols.

Im ersten Quadrupol findet eine Selektion der Analyten über das m/z-Verhältnis ihres Molekül-Ions statt. Dabei werden nur solche m/z-Verhältnisse ausgewählt, welche den Molekül-Ionen der Stoffe entsprechen, die Ziel der Analytik sind. Alle anderen werden ignoriert.

Im zweiten Quadrupol erfolgt die Zerkleinerung (Fragmentierung) der Ionen mit dem vorausgewählten m/z-Verhältnis. Die entstehenden Bruchstücke (Fragmente) weisen erneut charakteristische m/z-Verhältnisse auf, die von der Struktur des Ausgangsmoleküls abhängig sind und für die Identifizierung der Zielmoleküle genutzt werden.

Im dritten und letzten Quadrupol des Systems erfolgt die Detektion und damit die quantitative Erfassung der Fragmente anhand ihrer m/z-Verhältnisse. Aus dem Verhältnis der Fragmente untereinander kann die Identität des Stoffes ermittelt werden.

Im selben Zeitraum erfolgte die Einarbeitung einer Methode zur **Bestimmung von FTOH**. Innerhalb der PFAS stellen die FTOH eine Gruppe von Vorläuferverbindungen dar, die zur Herstellung fluorhaltiger Polymere eingesetzt werden. Gelangen FTOH später als Abbauprodukt solcher Polymere in die Umwelt oder in den menschlichen Körper, können sie dort zu stabileren Verbindungen, zum Beispiel PFCA, umgewandelt werden. Diese sind äußerst widerstandsfähig und verbleiben derart lange in der Umwelt, dass sie als Ewigkeitschemikalien bezeichnet werden.

Der analytischen Bestimmung geht eine hydrolytische Spaltung voraus. Dadurch werden FTOH, die beim Abbau des untersuchten Gegenstands entstehen könnten, freigesetzt und somit der Analytik zugänglich gemacht. Die Extrakte enthalten im Falle von mit PFAS ausgerüsteten Erzeugnissen derart hohe Gehalte an FTOH, dass im ersten Schritt der Untersuchung häufig nur festgestellt werden kann, ob und welche FTOH enthalten sind.

Diesem Schritt schließen sich Analysen mit stark verdünnten Extrakten an, die dann quantitative Messungen erlauben. Die Bestimmung der FTOH erfolgt deshalb unter Verwendung eines Gaschromatographen, gekoppelt mit einem Massenspektrometer (GC/MS). Die Stoffe sind der Gaschromatografie gut zugänglich. Die Analysentechnik ist so robust, dass der hohe Stoffeintrag aus den Extrakten unschädlich ist. Die Durchführung derartiger Bestimmungen mit UHPLC/MS-MS wäre zwar prinzipiell auch möglich, würde allerdings einen deutlich höheren materiellen und zeitlichen Aufwand verursachen. Daher ist eine Analyse via GC/MS in diesen Fällen vorteilhafter.

Die Auftrennung der Stoffe findet in der GC/MS nach Überführung der Probe in die Gasphase an einer Trennsäule mittlerer Polarität statt. Auch bei dieser Technik gelangen die Analyten einzeln nacheinander in die Kammer des Massenspektrometers. Im Unterschied zu einem MS/MS-Detektor können die einzelnen Komponenten in diesem Fall jedoch nicht vorselektiert werden. Bauartbedingt besitzt das verwendete System nur einen Quadrupol, in dem Fragmentierung und Detektion der Analyten stattfinden. Daraus ergibt sich eine etwas geringere Empfindlichkeit des Systems.

Im Ergebnis der Validierung beider Prüfmethoden wurden die als Ziel gesetzten Nachweis- und Bestimmungsgrenzen für die Einzelstoffe erreicht. Dies erlaubt die Überwachung der Einhaltung der gesetzlichen Grenzwerte für in der REACH-Verordnung und POP-Verordnung geregelten PFAS. Um die Qualität der Analysenergebnisse nachweisen zu können, werden im Rahmen des Akkreditierungsprozesses des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz durch die Deutsche Akkreditierungsstelle (DAkkS) Laborvergleichsuntersuchungen als Eignungsprüfungen für jede untersuchte Matrix verlangt. Das bedeutet, dass für möglichst jede der verschiedenen Materialarten, die im Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz geprüft werden, Laborvergleichsuntersuchungen zu absolvieren sind. Für die Untersuchung von Lebensmittelkontaktgegenständen aus Papier sowie Verbraucherprodukten aus Textilien und Leder wurden solche Laborvergleichsuntersuchungen mit ausgezeichneten Ergebnissen abgeschlossen.

3.3.4 Untersuchung von Bedarfsgegenständen auf PFAS

Das Ziel der Untersuchungen bestand in der Überprüfung der Einhaltung der gesetzlichen Grenzwerte für PFAS und PFAS-verwandte Stoffe. Daher erfolgte auf der Grundlage der quartalsweise erstellten Probenpläne die Anforderung von Bedarfsgegenständen, bei denen eine Ausrüstung mit PFAS-haltigen Stoffen erwartet werden konnte.

In der Gruppe der Lebensmittelkontaktgegenstände lag der Fokus zunächst auf die Materialarten Papier, Karton und Pappe. Diese Materialien sind naturgemäß weder wasserfest noch fettdicht. Nassfestigkeit und Fettdichtigkeit können im Zuge des Herstellungsprozesses durch entsprechend ausgewählte Additive beeinflusst werden. Eine Ausrüstung mit PFAS könnte die wasser- und/oder fettabweisenden Eigenschaften zusätzlich verbessern. Als Lebensmittelkontaktgegenstand aus Textilmaterial war außerdem Tischwäsche zu berücksichtigen. Diese Produkte können wasserabweisend ausgerüstet sein, so dass eine ausgelaufene Flüssigkeit nicht in das Textil eindringt, sondern auf der Oberfläche verbleibt. Gelegentlich besitzt derartige Wäsche auch eine schmutzabweisende Oberfläche in Form einer sogenannten Fleckschutzausrüstung.

Dem Regelungsbereich des LFGB unterliegen zudem weitere Arten an Bedarfsgegenständen. Dazu zählen etwa Spielzeuge und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, nicht nur vorübergehend mit dem menschlichen Körper in Berührung zu kommen. Der zuletzt genannten Gruppe können u. a. Erzeugnisse wie Bekleidungsgegenstände, Bettwäsche, Masken, Perücken, Haarteile, künstliche Wimpern und Armbänder zugeordnet werden. Aus der Gruppe der Bekleidungsgegenstände, bei denen eine Ausrüstung mit wasserabweisenden Stoffen erwartet werden kann, gelangten Handschuhe, Schuhe, Hosen, Jacken und Strumpfwaren zur Untersuchung. Für Sitzkissen oder Bezüge von Möbeln, speziell solche für den Außenbereich, ist eine wasserabweisende Ausrüstung ebenso von Vorteil. Daher erfolgte auch die Beprobung dieser Produktgruppe. Stichprobenartig waren zudem Spielzeuge aus Kunststoff Gegenstand der Überprüfung auf das Vorhandensein von PFAS. Insgesamt gelangten im Berichtsjahr somit 131 Planproben an Bedarfsgegenständen zur Untersuchung auf PFAS, die sich wie folgt zusammensetzen:

Kategorie	Probenart	Anzahl der Proben
Lebensmittelkontaktgegenstände aus Papier	Trinkbecher/Teller	13
	Backformen	9
	Backpapier	9
	Imbisspappen	12
	Bogenware	7
	Verpackungstüten	8
	Verpackung (industriell)	7
	Summe:	**65**
Lebensmittelkontaktgegenstände aus Textilmaterial	Tischdecken	4
Bedarfsgegenstände mit nicht nur vorübergehendem Körperkontakt	Handschuhe	10
	Schuhe	10
	Jacken/Anzüge	16
	Strümpfe	10
	Outdoortextilien	11
	Summe:	**57**
Spielzeuge aus Kunststoff	Figuren	5

Tabelle 7: Übersicht der auf PFAS untersuchten Bedarfsgegenstände

Von den untersuchten Bedarfsgegenständen waren 112 Proben (85 %) nicht zu beanstanden. In sämtlichen zur Untersuchung gelangten Lebensmittelkontaktgegenständen aus Papier, Karton oder Pappe waren sogar keine PFAS nachweisbar. Von den vier zur Untersuchung eingesandten Tischdecken mussten hingegen zwei Stück wegen des Gehaltes an PFAS bemängelt werden. Aus den hydrolysierten Extrakten beider Produkte waren die Fluortelomeralkohole (FTOH) 8:2, 10:2 und 12:2 in Mengen bestimmbar, welche die geltenden Grenzwerte deutlich überschritten. Damit entsprachen diese Proben weder den Anforderungen nach der POP-Verordnung noch nach der REACH-Verordnung.

Auch bei den Bekleidungstextilien waren einige Proben durch erhöhte Anteile PFAS-verwandter Verbindungen auffällig. Hierbei handelte es sich um solche Produkte, die als wasserabweisend oder wasserdicht ausgelobt waren. Darunter fielen Softshelljacken, Schneehosen und Ski-Handschuhe sowie ein als Malschürze für Kinder bezeichnetes Kleidungsstück. Für sieben dieser Proben waren Hinweisgutachten erforderlich, da zwar

ein Verdacht auf eine Grenzwertüberschreitung bestand, dieser analytisch jedoch nicht gesichert festgestellt werden konnte. Neun Proben wiesen hingegen Gehalte an PFAS auf, die gesichert die gesetzlichen Grenzwerte überschritten. In allen Fällen war eine Überschreitung des Grenzwertes für FTOH 8:2 nach der POP-Verordnung feststellbar. Gleichzeitig wiesen alle bis auf eine der bemängelten Bekleidungsgegenstände zusätzlich einen zu hohen Gehalt an PFAS-verwandten Stoffen auf, aus denen sich FTOH 10:2 und 12:2 freisetzen ließen. Eine weitere Probe eines Bekleidungstextils fiel durch eine Auslobung auf, die auf eine fluorfreie, wasserabweisende Beschichtung hinwies. Analytisch konnte aus dem hydrolysierten Extrakt des Textils jedoch FTOH 6:2 nachgewiesen werden. Eine Einsatz-Beschränkung dieses Stoffes nach der REACH-Verordnung gilt zwar erst ab dem 6. Oktober 2026. Dennoch war die Deklaration dieses Erzeugnisses als „fluorfrei“ als geeignet anzusehen, den Verbraucher über die tatsächliche Beschaffenheit des Produktes zu täuschen. Im Falle eines solchen Täuschungsversuches ist das Gesetz gegen den unlauteren Wettbewerb einschlägig. Dementsprechend wurde dem zuständigen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt empfohlen, das Ergebnis der Untersuchung der Wettbewerbszentrale zur Kenntnis zu geben.

Beurteilung des ermittelten PFAS-Gehaltes	Produktgruppe	Probenzahl
PFAS unterhalb des Grenzwertes	Bedarfsgegenstände (alle Arten)	112
PFAS auffällig – Hinweisgutachten	Jacken	5
	Handschuhe	2
	Summe:	**7**
PFAS gesichert über dem Grenzwert	Jacken	3
	Handschuhe	3
	Outdoor-Textilien	2
	Tischdecken	2
	Kinderschürze	1
	Summe:	**11**
Irreführend	Jacke	1

Tabelle 8: Übersicht der Untersuchungsergebnisse der auf PFAS geprüften Bedarfsgegenstände

4 Lebensmittelbedingte Erkrankungsgeschehen

Häufige Krankheitssymptome, die mit einer Lebensmittelinfektion (erregerbedingt) oder Lebensmittelvergiftung (toxinbedingt) einhergehen können, sind Durchfall, Erbrechen, Bauchschmerzen sowie auch leichtes Fieber. Meistens klingen die Beschwerden nach wenigen Tagen von selbst wieder ab. Säuglinge, Kleinkinder, Schwangere, Senioren und Menschen mit geschwächtem Abwehrsystem können als vulnerable Gruppe teilweise schwere Krankheitsverläufe entwickeln. Personen, die die betroffenen Lebensmittel verzehrt haben und schwere oder anhaltende Symptome entwickeln, sollten ärztliche Hilfe aufsuchen und auf eine mögliche Lebensmittelinfektion hinweisen. Sich ohne Symptome vorbeugend in ärztliche Behandlung zu begeben, ist jedoch im Normallfall nicht erforderlich.

Lebensmittelinfektionserreger, die Magen-Darm-Beschwerden (gastroenterale Beschwerden) hervorrufen können, sind häufig Bakterien, wie z. B. *Salmonella* spp., *Escherichia coli, Campylobacter* spp., *Yersinia* spp. und *Listeria monocytogenes*. Aber auch Viren, wie z. B. Hepatitis A und E, Noro- und Rotaviren, können über Lebensmittel übertragen werden und so zu lebensmittelbedingten Erkrankungen führen.

Eine lebensmittelbedingte Erkrankung kann sowohl als Einzelfall, aber auch als sogenannte Gruppenerkrankung im Rahmen eines lebensmittelbedingten Krankheitsausbruches auftreten. Eine Gruppenerkrankung liegt vor, sobald Erkrankungen und/oder Infektionen von zwei oder mehr Personen in Zusammenhang bzw. wahrscheinlich in Zusammenhang mit demselben Lebensmittel aufgetreten sind. Krankheitsausbrüche könnten sowohl im familiären Umfeld auftreten als auch bspw. über den Verzehr von Speisen in gastronomischen Einrichtungen oder Gemeinschaftsverpflegungen ausgelöst werden. Insbesondere bei gastroenteralen Erkrankungen im Familienumfeld ist ein Nachweis auf ein ursächliches Lebensmittel häufig nur noch schwer möglich. Dies hängt unter anderem mit dem nachvollziehbaren Umstand zusammen, dass – anders als in der professionellen Lebensmittelzubereitung – im häuslichen Umfeld in der Regel keine sachgerecht gelagerten Reste bzw. Rückstellmuster der verdächtigen Lebensmittel vorliegen.

Im Jahr 2025 hat das Lebensmittelkontrollpersonal der Thüringer Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter aufgrund des Verdachts auf einen lebensmittelbedingten Erkrankungsausbruch in 27 Fällen ermittelt und dabei 68 anlassbezogene Kontrollen in Fleischereien, Gaststätten, Küchen der Gemeinschaftsverpflegung, Kindertagesstätten, Seniorenheimen und anderen Einrichtungen, die von Großküchen oder Cateringunternehmen mit Essen versorgt wurden, durchgeführt. In diesen Fällen prüften die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter, ob ein Zusammenhang der Erkrankung mit dem Verzehr von Lebensmitteln bestand. Im Rahmen der Ermittlungstätigkeit haben die Lebensmittelkontrolleur:innen insgesamt 99 Lebensmittelproben sowie 93 Tupferproben (Umgebungsproben) entnommen und zur amtlichen Untersuchung in das Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz gebracht.

Bei zwei Erkrankungsgeschehen mit insgesamt sechs Erkrankten konnten Bakterien der Gattung *Salmonella* als Krankheitsauslöser nachgewiesen worden. Der Zusammenhang zu einem ursächlichen Lebensmittel konnte jedoch nicht mehr nachweislich festgestellt

werden. Eine weitere Erkrankung mit zwei erkrankten Personen war auf eine bakterielle Infektion mit *Campylobacter* spp. zurückzuführen. Hierbei wurde als ursächliche Kontaminationsquelle rohes Geflügelfleisch vermutet. Die oben beschriebenen Erkrankungsgeschehen ereigneten sich im familiären Umfeld, sodass die Krankheitsauslöser ausschließlich über Humanproben der erkrankten Personen nachgewiesen werden könnten.

Folgende Erkrankungsgeschehen, die sich auf gewerbliche Einrichtungen zurückführen lassen, waren im Jahr 2025 besonders auffällig:

- Die Gesundheitsämter meldeten ab April und insbesondere im Sommer 2025 kreisübergreifend einen Anstieg der Salmonelleninfektionen. Als Infektionsursache stand dabei der Verzehr von rohem Gehackten im Fokus.
  Die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter nahmen in diesem Zusammenhang mehr als 39 Proben (Lebensmittel, Schlachtkörper, Schweinekotproben) und kontrollierten mehrere fleischverarbeitende Betriebe. Bei zwei der entnommenen Proben wurden Salmonellen nachgewiesen. Es konnte allerdings kein direkter Zusammenhang zwischen diesen Proben und dem Erkrankungsgeschehen hergestellt werden. Dennoch veranlasste das zuständige Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen im betroffenen Betrieb sowie die Erarbeitung eines Konzeptes zur Verbesserung der Produktionsabläufe. Weitere Ermittlungen fanden in enger Abstimmung mit dem Gesundheitsamt und den zuständigen Behörden der Nachbarlandkreise statt, blieben aber ohne weiterführende Ergebnisse. Die zwei positiv auf *Salmonella* Typhimurium bzw. Salmonellen der Gruppe B getesteten Lebensmittelproben ("Gehacktes") stammten aus zwei verschiedenen Fleischereien. Beide Fleischereien bezogen das Fleisch vom selben Schlachtbetrieb an unterschiedlichen Schlachttagen. Die Schweine für die Produkte wurden durch Viehhändler angeliefert, wobei es sich je Lieferung um Tiere aus verschiedenen Zulieferbetrieben handelte. Die Beprobung bei den von den Viehhändlern angelieferten Schweinen im zuliefernden Schlachtbetrieb ergab keinen Nachweis von *Salmonella* Typhimurium. Zwischenzeitlich ist dieses Erkrankungsgeschehen wieder abgeebbt, ohne dass ein auslösendes Lebensmittel nachgewiesen werden konnte.

  Rohes Gehacktes bzw. Hackfleisch zum Rohverzehr ist ein sehr leicht verderbliches Risikolebensmittel und enthält möglicherweise krankmachende Bakterien wie Salmonellen. Daher sollten Kleinkinder, Schwangere, Senioren und Menschen mit geschwächtem Abwehrsystem Hackfleisch nicht roh, sondern stets durcherhitzt verzehren.

- Im Juli 2025 kam es bei drei Personen nach dem Besuch in einem asiatischen Restaurant zu Erkrankungssymptomen mit starken Kreislaufproblemen, kurzzeitigem Erbrechen, starken Krämpfen in Armen und Beinen, Leberschmerzen und Ohnmacht. Eine der Personen musste hausärztlich behandelt werden, eine andere wurde sogar hospitalisiert. Alle Personen hatten im Restaurant verschiedene Vorspeisen verzehrt. Von diesen Vorspeisen wurden durch das zuständige Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Proben entnommen und zur Untersuchung an das Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz übergeben. Es konnte keine mikrobiologische Ursache für das Erkrankungsgeschehen ermittelt werden. In einem

Algensalat wurde jedoch ein erhöhter Gehalt an Jod von über 10 mg/kg ermittelt. In einer Stellungnahme des Bundesinstitutes für Risikobewertung (BfR) vom 12.06.2007[23] wird eine Gesamttageszufuhr an Jod von maximal 500 µg empfohlen. Bereits bei einer Verzehrmenge von 50 g des Algensalates wird diese Aufnahmemenge erreicht. Ein Verzehr von etwa 100-200 g des Salates kann bei empfindlichen Personen unter Umständen zu entsprechenden Symptomen geführt haben. Im Rahmen weiterer Ermittlungen stellte sich heraus, dass der beanstandete Salat durch ein Unternehmen mit Sitz in den Niederlanden importiert wurde. Aus diesem Grund wurde eine RASFF-Meldung erstellt, um die für dieses Unternehmen zuständige Behörde zu informieren (siehe auch Kapitel 2.4 Schnellwarnsysteme). Das zuständige Thüringer Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt erteilte ein Verkehrsverbot für die betroffene Charge des Produktes, um einen Weiterverkauf des Erzeugnisses im betroffenen Restaurant und einem Einzelhandelsgeschäft, in welchem die Ware ebenfalls vertrieben wurde, zu unterbinden.

- Im August 2025 erkrankten 97 Kinder und Erwachsene einer Grundschule nach dem Mittagessen an Bauchschmerzen, Übelkeit und Erbrechen, vereinzelt auch an Durchfall. Die Grundschule wurde von einem Unternehmen beliefert, welches auch andere Einrichtungen mit Essen versorgt. Das zuständige Thüringer Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt suchte unverzüglich die Grundschule für erste Ermittlungen auf. Das Mittagessen, u. a. ein Fischragout, geriet als mögliche Ursache in Verdacht. Es erfolgte eine amtliche Probennahme des entsprechenden Rückstellmusters und Tupferproben aus der Küche und dem Essensausgabebereich. Zudem wurden Stuhlproben der Küchenmitarbeiter:innen durch das Gesundheitsamt entnommen. Aus den zwei Humanproben (Stuhlproben) gelang der Nachweis von Noroviren. Ein lebensmittelbegründetes Ausbruchsgeschehen konnte hier nicht bestätigt werden. Es wurde somit von einer Mensch-zu-Mensch-Übertragung der Noroviren ausgegangen.
- Ein anderes Erkrankungsgeschehen ereignete sich ebenfalls im August in einem Seniorenheim. Hierbei erkrankten vier Bewohner:innen und vier Mitarbeiter:innen. Nachdem bei den Betroffenen Enterohämorrhagische *Escherichia coli*-Bakterien (EHEC) nachgewiesen wurden, erfolgte eine Ermittlung zum Ausbruchsgeschehen in Zusammenarbeit mit dem Gesundheitsamt. Es wurden sowohl Tupfer- als auch Lebensmittelproben im Küchen- und im Bewohnerbereich entnommen. Bei einer entnommenen Lebensmittelprobe „Zwiebel-Mett-Wurst“ erfolgte der Nachweis von verotoxinbildenden *Escherichia coli* (VTEC), welche zur Gruppe der EHEC gehören. Erkrankte und Mitarbeiter:innen wurden zum Verzehr dieser Rohwurst befragt. Ein gesicherter Zusammenhang zwischen dem Verzehr und den Erkrankungen konnte nicht festgestellt werden. Das Unternehmen, welches die Zwiebel-Mett-Wurst hergestellt hat, veranlasste auf Grund des Nachweises von VTEC einen öffentlichen Rückruf. Die Isolate der Bakterien aus den Humanproben sowie aus der Lebensmittelprobe wurden zur weiteren Untersuchung an das Robert Koch-Institut und das Bundesamt für Risikobewertung (BfR) übergeben. Auch

[23]Gesundheitliche Risiken durch zu hohen Jodgehalt in getrockneten Algen; Aktualisierte Stellungnahme Nr. 026/2007 des BfR vom 22. Juni 2004

auf diesem labordiagnostischen Weg konnte kein direkter Zusammenhang zwischen dem Verzehr der Wurst und den Humanerkrankungen nachgewiesen werden. Eine lebensmittelbedingte Ursache konnte somit nicht nachweislich bestätigt werden. *Escherichia coli* Bakterien werden durch orale Aufnahme von Fäkalspuren übertragen, welche in der Nahrung, speziell in rohem Fleisch oder Rohmilch, vorhanden sein können. Es ist jedoch auch eine Übertragung von Mensch zu Mensch oder von Tier zu Mensch möglich.

- Im Dezember 2025 erkrankten zwei Personen an Durchfall und Erbrechen nach dem Besuch eines Sushi-Restaurants. Bei der durch das zuständige Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt entnommenen Verdachtsprobe „roher Thunfisch“ wurden erhebliche sensorische Abweichungen hinsichtlich des Geruches und Geschmacks festgestellt. Die Ergebnisse der mikrobiologischen Untersuchungen bestätigten den sensorischen Befund. Zusätzlich wurde in der Probe ein hoher Gehalt an Histamin von 690 mg/kg festgestellt. Bereits eine Konzentration von mehr als 200 mg/kg kann die Gesundheit beeinträchtigen – mit den entsprechenden klinischen Symptomen. Es stellte sich heraus, dass der Restaurantbetreiber seinen Fisch über einen Großhändler bezog. Nach Lieferung wurde der Thunfisch portionsweise eingefroren und nur bei Bedarf aufgetaut. Bei einer Vor-Ort-Kontrolle des zuständigen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamtes wurde festgestellt, dass bei dem aufgetauten Fisch durch das Personal nicht vermerkt wurde, an welchem Tag dieser aufgetaut wurde. Darüber hinaus war die Lagerung des Produktes nicht optimal. Die Betreiber des Restaurants wurden darüber belehrt, dass aufgetauter Fisch nach spätestens zwei Tagen verbraucht oder entsorgt werden muss. Des Weiteren erfolgte eine Belehrung zur korrekten Lagerung von derartigen Lebensmitteln. Bei einer Nachkontrolle waren alle Maßnahmen zur Zufriedenheit des zuständigen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamtes umgesetzt, sodass ähnliche Erkrankungen zukünftig vermieden werden können.

An diesen vielfältigen Beispielen zeigen sich die verschiedenen Schwierigkeiten bei der Aufklärung von lebensmittelbedingten Erkrankungsgeschehen. Auch wenn häufig ein Verdacht besteht, welches Lebensmittel das auslösende Agens sein könnte, ist ein sicherer Nachweis der kausalen Zusammenhänge häufig sehr schwierig und gelingt daher nicht immer. Unabhängig davon ist es nicht zuletzt dem entschiedenen Handeln der zuständigen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter zu verdanken, dass ein laufendes Erkrankungsgeschehen in aller Regel sehr zeitnah beendet und weiterer Schaden für die Verbraucherinnen und Verbraucher abgewendet werden kann.

5 Zusammenfassung

Im Freistaat Thüringen obliegt die Überwachung der Betriebe, die mit Lebensmitteln, kosmetischen Mitteln, Bedarfsgegenständen oder Tabakerzeugnissen umgehen, den Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämtern in den Landkreisen und kreisfreien Städten in Zusammenarbeit mit dem Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz.

Hierzu kontrollierten die Mitarbeiter:innen der Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter im Jahr 2025 insgesamt 11.297 Betriebe und führten in diesen Betrieben 18.570 Kontrollen durch. Bei diesen Kontrollen wurden in 6.159 Betrieben Mängel festgestellt. Im Gegensatz zu den Vorjahren, in denen Mängel nur dann als solche gezählt und berichtet wurden, wenn die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter eine formelle Maßnahme zur Abstellung der Mängel ergreifen mussten, werden in diesem Jahr sämtliche festgestellte Verstöße dargestellt. Darunter fallen auch sehr viele geringfügige Mängel, die die betroffenen Betriebe unmittelbar abgestellt haben und bei denen ein formelles Eingreifen durch die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter nicht erforderlich war. Diese Veränderung in der statistischen Auswertung führt zu einer deutlich erhöhten Zahl an Betrieben, in denen Mängel festgestellt wurden. Wie in den Vorjahren wurde am häufigsten gegen Bestimmungen der allgemeinen Betriebshygiene, einschließlich der Durchführung betrieblicher Eigenkontrollen, verstoßen.

Auch in diesem Jahr nutzten die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter vorrangig das verwaltungsrechtliche Instrument der Verfügungen, um die Beseitigung von Verstößen in den Unternehmen zu erwirken. In 41 Fällen mussten Betriebe vorübergehend geschlossen werden. Festgestellte Mängel wurden zudem mit 387 Verwarnungen und 134 Bußgeldverfahren geahndet. In 25 Fällen musste Strafanzeige erstattet und die Sachverhalte an die Staatsanwaltschaft abgegeben werden.

Durch das Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz wurden im Berichtsjahr 2025 insgesamt 7.366 Lebensmittelproben, inklusive 133 Erzeugnissen aus den Warengruppen Wein, Weinerzeugnisse und weinähnliche Getränke, 261 Proben von kosmetischen Mitteln und 559 Proben von Bedarfsgegenständen sowie sieben Proben von Tabakerzeugnissen untersucht bzw. beurteilt. Davon stammten 2.900 Proben von Thüringer Herstellern.

Mängel mussten bei 7 % der Lebensmittelproben festgestellt werden. Davon wurden 24 Lebensmittelproben (0,3 %) als gesundheitsschädlich beurteilt. Zudem wurden 9 % der Bedarfsgegenständeproben, 10 % der Kosmetikproben sowie 86 % der Tabakproben beanstandet. Im Vorjahr war dies bei 7 % der Lebensmittelproben, 6 % der Proben aus den Gruppen der Bedarfsgegenstände, 17 % der kosmetischen Mittel und 82 % der Tabakerzeugnisse der Fall.

Zusätzlich zu den planmäßigen Kontrollen und Probenuntersuchungen sowie der Beteiligung an bundesweiten Überwachungsprogrammen, wie den Monitoringprogrammen oder dem BÜp, wurden durch die Thüringer Lebensmittelüberwachungsbehörden spezielle Fragestellungen im Rahmen landesinterner Schwerpunktprogramme bearbeitet. Im Berichtsjahr 2025 waren dies unter anderem:

- Überprüfungen der Angaben des Erntezeitpunktes bei Honig
- Überprüfungen des mikrobiologischen Status von Salatsoßen aus Imbissbetrieben
- Untersuchung von Bedarfsgegenständen auf PFAS

Die Ergebnisse der durchgeführten Schwerpunktprogramme können überwiegend als positiv betrachtet werden. Bei allen Programmen konnten insgesamt nur wenige auffällige Proben festgestellt werden; die überwiegende Mehrheit entsprach den geltenden rechtlichen Anforderungen. Die aus den Schwerpunktprogrammen erhaltenen Erkenntnisse werden im Rahmen zukünftiger Planungen Berücksichtigung finden.

Basierend auf den vorgenannten Ergebnissen der amtlichen Kontrollen und Untersuchungen kann für das Berichtsjahr 2025 erneut festgestellt werden, dass die Lebensmittelunternehmen die rechtlichen Vorgaben meist korrekt umsetzen und verantwortungsbewusst gegenüber den Verbraucher:innen handeln. Die Ergebnisse unterstreichen zudem, dass der gesundheitliche Verbraucherschutz im Freistaat Thüringen auf einem konstant hohen Niveau umgesetzt wird.

Nicht zuletzt soll an dieser Stelle der Beitrag aller an der Überwachung beteiligten Mitarbeiter:innen besonders hervorgehoben werden. Mit ihrer Einsatzbereitschaft, ihrem Fachwissen und ihrem kompetenten sowie engagierten Handeln haben sie wesentlich zur Gewährleistung des gesundheitlichen Verbraucherschutzes auf einem hohen Niveau beitragen. Dies gilt umso mehr angesichts der zahlreichen weiteren Aufgaben, die die Mitarbeiter:innen aktuell und auch zukünftig neben ihrer eigentlichen Überwachungstätigkeit bewältigen müssen. Zu nennen sind in diesem Zusammenhang insbesondere die verstärkten Ausbildungstätigkeiten aufgrund des Generationswechsels innerhalb der zuständigen Überwachungsbehörden und die andauernden Anstrengungen zur Optimierung und Weiterentwicklung der unterstützend genutzten IT-Systeme. Diese Sachverhalte verdeutlichen zugleich exemplarisch die fortwährenden Bemühungen, die alle Beteiligten in allen Bereichen der amtlichen Lebensmittelüberwachung unternehmen, um dieses Kontrollsystem weiter zu optimieren und zukunftsfähig zu gestalten.

6 Anhang

6.1 Übersicht über Betriebskontrollen und Maßnahmen

Betriebsart	Anzahl der				Anzahl Maßnahmen aus Kontrollen und Probenbeanstandungen					
	Betriebe (insgesamt)	kontrollierte Betriebe	Betriebe mit Verstößen	Kontrollen (insgesamt)	Verfügungen (insgesamt), davon	*Sicherstellungen*	*Schließungen*	Verwarnungen	Bußgeldverfahren	Strafanzeigen
Erzeugung von Lebensmitteln, davon	**2.259**	**153**	**44**	**184**	**32**	**-**	**-**	**-**	**2**	**3**
Erzeugung von Lebensmitteln tierischer Herkunft	1.140	110	30	140	27	-	-	-	2	3
Erzeugung von Bienenhonig	891	16	3	17	2	-	-	-	-	-
Erzeugung von Lebensmitteln nicht-tierischer Herkunft	228	27	11	27	3	-	-	-	-	-
Herstellung, Bearbeitung und Verpackung, davon	**730**	**327**	**154**	**839**	**60**	**-**	***3***	**12**	**13**	**2**
Herstellung, Bearbeitung und Verpackung von Lebensmitteln tierischer Herkunft	251	165	104	534	34	-	-	9	10	2
Herstellung, Bearbeitung und Verpackung von Lebensmitteln nicht-tierischer Herkunft	197	88	33	211	22	-	*2*	2	3	-
Herstellung, Bearbeitung und Verpackung von Getränken	118	42	15	58	3	-	*1*	1	-	-
Herstellung von Erzeugnissen nach Tabakrecht	3	2	-	4	-	-	-	-	-	-

Betriebsart	Anzahl der				Anzahl Maßnahmen aus Kontrollen und Probenbeanstandungen					
	Betriebe (insgesamt)	kontrollierte Betriebe	Betriebe mit Verstößen	Kontrollen (insgesamt)	Verfügungen (insgesamt), davon	*Sicherstellungen*	*Schließungen*	Verwarnungen	Bußgeldverfahren	Strafanzeigen
Herstellung von kosmetischen Mitteln	35	13	-	15	-	-	-	-	-	-
Herstellung von Bedarfsgegenständen	126	17	2	17	1	-	-	-	-	-
Großhandels- und Logistikunternehmen, davon	**540**	**115**	**36**	**209**	**20**	***1***	**-**	**3**	**2**	**1**
Großhandel (inkl. Im- und Export)	232	62	19	111	10	-	-	3	1	-
Lager-, Umpack- und Transportunternehmen für Lebensmittel	198	43	17	88	10	*1*	-	-	1	1
Großhandel von Erzeugnissen nach Tabakrecht	3	1	-	1	-	-	-	-	-	-
Großhandel von kosmetischen Mitteln	36	2	-	2	-	-	-	-	-	-
Großhandel von Bedarfsgegenständen	71	7	-	7	-	-	-	-	-	-
Einzelhandel, davon	**7.586**	**3.055**	**1.437**	**6.648**	**376**	***4***	***3***	**86**	**24**	**6**
Einzelhandel von Lebensmitteln	4.975	2.573	1.312	5.872	345	*1*	*3*	70	23	4
anderer Einzelhandel	1.077	280	108	445	24	*2*	-	13	-	1
Einzelhandel von Erzeugnissen nach Tabakrecht	101	18	5	19	1	*1*	-	-	-	1

Betriebsart	Anzahl der				Anzahl Maßnahmen aus Kontrollen und Probenbeanstandungen					
	Betriebe (insgesamt)	kontrollierte Betriebe	Betriebe mit Verstößen	Kontrollen (insgesamt)	Verfügungen (insgesamt), davon	*Sicherstellungen*	*Schließungen*	Verwarnungen	Bußgeldverfahren	Strafanzeigen
Einzelhandel von kosmetischen Mitteln	743	10	1	15	-	-	-	-	-	-
Einzelhandel von Bedarfsgegenständen	690	174	11	297	6	-	-	3	1	-
Dienstleistungsbetriebe, davon	**13.807**	**6.645**	**3.903**	**9.121**	**1.100**	***1***	***29***	**247**	**74**	**8**
Küchen und Kantinen	4.623	2.432	1.377	2.861	269	*1*	-	34	7	-
Gaststätten und Imbisseinrichtungen	9.117	4.199	2.518	6.243	830		*29*	212	67	8
andere Dienstleistungsbetriebe	67	14	8	17	1	-	-	1	-	-
Herstellung auf Einzelhandelsstufe, davon	**2.259**	**1.002**	**585**	**1.569**	**159**	**-**	***6***	**39**	**19**	**5**
Gewerbetreibende	1.171	787	505	1.280	132	-	*6*	37	18	5
Direktvermarktung mit eigener Herstellung von Lebensmitteln tierischer Herkunft	970	183	69	252	21	-	-	2	1	-
Direktvermarktung mit eigener Herstellung von Lebensmitteln nicht-tierischer Herkunft	118	32	11	37	6	-	-	-	-	-
Gesamtsumme	**27.181**	**11.297**	**6.159**	**18.570**	**1.747**	***6***	***41***	**387**	**134**	**25**

6.2 Tabellarische Übersicht über die untersuchten Proben nach Produktgruppe mit Beanstandungsgründen

Im Folgenden werden die Ergebnisse der untersuchten Proben dargestellt. Für die Beanstandung einer Probe können mehrere Gründe vorliegen. Die Probenehmer:innen suchten gezielt nach auffälligen Produkten, das heißt die Probenahme erfolgte nicht zufällig. Daraus ergab sich ein höherer Anteil an Produkten, die von den gesetzlichen Bestimmungen abwichen, als tatsächlich im Handel angeboten wurde.

Produktgruppe	Anzahl der untersuchten Proben	Anzahl der beanstandeten Proben	Beanstandungsquote [%]	**Beanstandungsgründe**																
				Gesundheitsschädlich (mikrobiologische Ursache)	Gesundheitsschädlich (stoffliche Ursache)	Nicht zum Verzehr/Konsum geeignet (mikrobiologische Ursache)	Nicht zum Verzehr/Konsum geeignet (stoffliche Ursache)	Überschreitung von Höchstgehalten bzw. Beurteilungswerten bei Pflanzenschutzmitteln oder Kontaminanten	Überschreitung von Höchstgehalten bzw. nicht zugelassene Verwendung von Zusatzstoffen, Behandlungsstoffen oder Tabakinhaltsstoffen -	Nicht zugelassene Bestrahlung bzw. fehlende Kennzeichnung einer zugelassenen Bestrahlung	andere Abweichung von Gemeinschaftsrecht (mikrobiologische Ursache)	andere Abweichung von nationalen Rechtsvorschriften (mikrobiologische Ursache)	andere Abweichung von Rechtsvorschriften, Normen, Vereinbarungen zur stofflichen Beschaffenheit bzw. Migration von Stoffen	Irreführend (einschließlich Bezeichnungsschutz)	Nicht rechtskonforme gesundheitsbezogene Angabe	Nicht rechtskonforme nährwertbezogene Angabe	Nicht rechtskonforme Angaben zu Zusatzstoffen oder Allergenen	andere Abweichung von Kennzeichnungsvorschriften	Nichtübereinstimmung mit Vorschriften zur Notifizierung, Mitteilungspflicht, Anzeige, Dokumentation	Abweichung von sonstigen nationalen Regelungen und/oder Vorschriften des Gemeinschaftsrechts
Milch	132	20	15%	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-
davon Rohmilch	53	12	23%	-	-	-	-	-	-	-	-	12	-	-	-	-	-	-	-	-
Milcherzeugnisse	135	11	8%	-	-	4	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6	-	-
Käse	196	30	15%	1	1	1	-	-	-	-	-	-	-	4	-	-	-	24	-	-
Butter, Buttererzeugnisse und andere Streichfette	32	0	0%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Eier, Eiprodukte	84	2	2%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-

Produktgruppe	Anzahl der untersuchten Proben	Anzahl der beanstandeten Proben	Beanstandungsquote [%]	Beanstandungsgründe															
				Gesundheitsschädlich (mikrobiologische Ursache)	Gesundheitsschädlich (stoffliche Ursache)	Nicht zum Verzehr/Konsum geeignet (mikrobiologische Ursache)	Nicht zum Verzehr/Konsum geeignet (stoffliche Ursache)	Überschreitung von Höchstgehalten bzw. Beurteilungswerten bei Pflanzenschutzmitteln oder Kontaminanten	Überschreitung von Höchstgehalten bzw. nicht zugelassene Verwendung von Zusatzstoffen, Behandlungsstoffen oder Tabakinhaltsstoffen -	Nicht zugelassene Bestrahlung bzw. fehlende Kennzeichnung einer zugelassenen Bestrahlung	andere Abweichung von Gemeinschaftsrecht (mikrobiologische Ursache)	andere Abweichung von nationalen Rechtsvorschriften (mikrobiologische Ursache)	andere Abweichung von Rechtsvorschriften, Normen, Vereinbarungen zur stofflichen Beschaffenheit bzw. Migration von Stoffen	Irreführend (einschließlich Bezeichnungsschutz)	Nicht rechtskonforme gesundheitsbezogene Angabe	Nicht rechtskonforme nährwertbezogene Angabe	Nicht rechtskonforme Angaben zu Zusatzstoffen oder Allergenen	andere Abweichung von Kennzeichnungsvorschriften	Nichtübereinstimmung mit Vorschriften zur Notifizierung, Mitteilungspflicht, Anzeige, Dokumentation	Abweichung von sonstigen nationalen Regelungen und/oder Vorschriften des Gemeinschaftsrechts
Fleisch und Fleischprodukte inklusive Wurstwaren	1762	202	11%	9	4	25	18	-	-	-	1	7	-	62	-	-	-	111	-	1
davon Hackfleisch	259	30	12%	5	-	2	1	-	-	-	-	-	-	13	-	-	-	11	-	-
davon Wurstwaren	775	112	14%	4	4	12	6	-	-	-	1	1	-	35	-	-	-	69	-	1
Schnecken, Amphibien, Reptilien, Insekten und -Erzeugnisse	0	0	0%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Vegane und vegetarische Ersatzprodukte	83	2	2%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	2	-	-
Fische, Meeresfrüchte und Erzeugnisse	203	33	16%	-	3	5	5	-	-	-	-	-	-	14	-	-	-	2	-	-
davon Fischerzeugnisse	87	6	7%	-	1	1	1	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	2	-	-
Fette, Öle	118	4	3%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	-	-	-	-	-	1
Getreide und getreideähnliche Pflanzen, Getreideerzeugnisse und Backwaren inklusive Teigwaren	835	13	2%	-	1	2	2	-	-	-	-	-	3	5	-	2	1	2	-	-

Produktgruppe	Anzahl der untersuchten Proben	Anzahl der beanstandeten Proben	Beanstandungsquote [%]	Beanstandungsgründe																
				Gesundheitsschädlich (mikrobiologische Ursache)	Gesundheitsschädlich (stoffliche Ursache)	Nicht zum Verzehr/Konsum geeignet (mikrobiologische Ursache)	Nicht zum Verzehr/Konsum geeignet (stoffliche Ursache)	Überschreitung von Höchstgehalten bzw. Beurteilungswerten bei Pflanzenschutzmitteln oder Kontaminanten	Überschreitung von Höchstgehalten bzw. nicht zugelassene Verwendung von Zusatzstoffen, Behandlungsstoffen oder Tabakinhaltsstoffen -	Nicht zugelassene Bestrahlung bzw. fehlende Kennzeichnung einer zugelassenen Bestrahlung	andere Abweichung von Gemeinschaftsrecht (mikrobiologische Ursache)	andere Abweichung von nationalen Rechtsvorschriften (mikrobiologische Ursache)	andere Abweichung von Rechtsvorschriften, Normen, Vereinbarungen zur stofflichen Beschaffenheit bzw. Migration von Stoffen	Irreführend (einschließlich Bezeichnungsschutz)	Nicht rechtskonforme gesundheitsbezogene Angabe	Nicht rechtskonforme nährwertbezogene Angabe	Nicht rechtskonforme Angaben zu Zusatzstoffen oder Allergenen	andere Abweichung von Kennzeichnungsvorschriften	Nichtübereinstimmung mit Vorschriften zur Notifizierung, Mitteilungspflicht, Anzeige, Dokumentation	Abweichung von sonstigen nationalen Regelungen und/oder Vorschriften des Gemeinschaftsrechts
davon Brote und Kleingebäcke	213	7	3%	-	1	-	2	-	-	-	-	-	3	4	-	-	-	-	-	-
davon Feine Backwaren	387	5	1%	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1	-	2	1	2	-	-
Puddinge, Cremespeisen, Desserts, süße Soßen und deren Pulver	97	8	8%	-	-	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Nüsse, andere Früchte mit holziger Schale, Ölsamen und Erzeugnisse	122	2	2%	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Obst, Gemüse, Kartoffeln, stärkehaltige Wurzeln und Knollen, Pilze und Erzeugnisse	843	9	1%	1	-	-	3	2	-	-	-	-	-	1	-	-	-	3	-	-
davon Obst	219	1	0%	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
davon Obsterzeugnisse	92	1	1%	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
davon Gemüse	307	2	1%	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
davon Gemüseerzeugnisse	100	4	4%	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	2	-	-
davon Pilze	54	0	0%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Produktgruppe	Anzahl der untersuchten Proben	Anzahl der beanstandeten Proben	Beanstandungsquote [%]	Beanstandungsgründe																
				Gesundheitsschädlich (mikrobiologische Ursache)	Gesundheitsschädlich (stoffliche Ursache)	Nicht zum Verzehr/Konsum geeignet (mikrobiologische Ursache)	Nicht zum Verzehr/Konsum geeignet (stoffliche Ursache)	Überschreitung von Höchstgehalten bzw. Beurteilungswerten bei Pflanzenschutzmitteln oder Kontaminanten	Überschreitung von Höchstgehalten bzw. nicht zugelassene Verwendung von Zusatzstoffen, Behandlungsstoffen oder Tabakinhaltsstoffen -	Nicht zugelassene Bestrahlung bzw. fehlende Kennzeichnung einer zugelassenen Bestrahlung	andere Abweichung von Gemeinschaftsrecht (mikrobiologische Ursache)	andere Abweichung von nationalen Rechtsvorschriften (mikrobiologische Ursache)	andere Abweichung von Rechtsvorschriften, Normen, Vereinbarungen zur stofflichen Beschaffenheit bzw. Migration von Stoffen	Irreführend (einschließlich Bezeichnungsschutz)	Nicht rechtskonforme gesundheitsbezogene Angabe	Nicht rechtskonforme nährwertbezogene Angabe	Nicht rechtskonforme Angaben zu Zusatzstoffen oder Allergenen	andere Abweichung von Kennzeichnungsvorschriften	Nichtübereinstimmung mit Vorschriften zur Notifizierung, Mitteilungspflicht, Anzeige, Dokumentation	Abweichung von sonstigen nationalen Regelungen und/oder Vorschriften des Gemeinschaftsrechts
davon Pilzerzeugnisse	30	1	3%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-
davon Kartoffeln	3	0	0%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
davon Kartoffelerzeugnisse	38	0	0%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Nicht-alkoholische Getränke und Obst- und Gemüsesäfte	260	8	3%	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	7	-	-
Alkoholische Getränke, auch alkoholreduziert oder alkoholfrei (inklusive Wein, Weinähnlich, Weinhaltig, Bier, Spirituosen)	344	12	3%	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	3	-	-	2	5	-	-
davon Weine und Traubenmoste	133	1	1%	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Honige	113	30	27%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	13	-	-	-	19	-	-
Brotaufstriche, Gelees, Konfitüren und Marmeladen	105	7	7%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	7	-	-
Speiseeis	323	15	5%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	-	-	-	12	-	-

Produktgruppe	Anzahl der untersuchten Proben	Anzahl der beanstandeten Proben	Beanstandungsquote [%]	Beanstandungsgründe															
				Gesundheitsschädlich (mikrobiologische Ursache)	Gesundheitsschädlich (stoffliche Ursache)	Nicht zum Verzehr/Konsum geeignet (mikrobiologische Ursache)	Nicht zum Verzehr/Konsum geeignet (stoffliche Ursache)	Überschreitung von Höchstgehalten bzw. Beurteilungswerten bei Pflanzenschutzmitteln oder Kontaminanten	Überschreitung von Höchstgehalten bzw. nicht zugelassene Verwendung von Zusatzstoffen, Behandlungsstoffen oder Tabakinhaltsstoffen -	Nicht zugelassene Bestrahlung bzw. fehlende Kennzeichnung einer zugelassenen Bestrahlung	andere Abweichung von Gemeinschaftsrecht (mikrobiologische Ursache)	andere Abweichung von nationalen Rechtsvorschriften (mikrobiologische Ursache)	andere Abweichung von Rechtsvorschriften, Normen, Vereinbarungen zur stofflichen Beschaffenheit bzw. Migration von Stoffen	Irreführend (einschließlich Bezeichnungsschutz)	Nicht rechtskonforme gesundheitsbezogene Angabe	Nicht rechtskonforme nährwertbezogene Angabe	Nicht rechtskonforme Angaben zu Zusatzstoffen oder Allergenen	andere Abweichung von Kennzeichnungsvorschriften	Nichtübereinstimmung mit Vorschriften zur Notifizierung, Mitteilungspflicht, Anzeige, Dokumentation	Abweichung von sonstigen nationalen Regelungen und/oder Vorschriften des Gemeinschaftsrechts
Kakao, Schokolade, Schokoladenerzeugnisse, Süßwaren und Riegel	144	2	1%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-
Kaffee, Kaffeeersatzstoffe	38	0	0%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Tee, teeähnliche Erzeugnisse	30	0	0%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Lebensmittel für spezielle Verbrauchergruppen und Nahrungsergänzungsmittel (inklusive Sportlernahrung und Säuglingsnahrung)	187	9	5%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	6	-	2	4	-	-
Zusammengesetzte Speisen inklusive Feinkostsalate	442	24	5%	1	2	8	3	-	-	-	-	-	-	2	-	-	1	8	-	-
davon Feinkostsalate	61	4	7%	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1	1	-	-
Gewürze, würzende Zutaten und Soßen (inklusive Mayonnaise)	561	16	3%	-	1	-	2	-	2	1	-	-	-	4	-	-	-	9	-	-
Zugesetzte Stoffe	2	0	0%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Wasser als Lebensmittel	175	8	5%	-	-	-	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Produktgruppe	Anzahl der untersuchten Proben	Anzahl der beanstandeten Proben	Beanstandungsquote [%]	Beanstandungsgründe																
				Gesundheitsschädlich (mikrobiologische Ursache)	Gesundheitsschädlich (stoffliche Ursache)	Nicht zum Verzehr/Konsum geeignet (mikrobiologische Ursache)	Nicht zum Verzehr/Konsum geeignet (stoffliche Ursache)	Überschreitung von Höchstgehalten bzw. Beurteilungswerten bei Pflanzenschutzmitteln oder Kontaminanten	Überschreitung von Höchstgehalten bzw. nicht zugelassene Verwendung von Zusatzstoffen, Behandlungsstoffen oder Tabakinhaltsstoffen -	Nicht zugelassene Bestrahlung bzw. fehlende Kennzeichnung einer zugelassenen Bestrahlung	andere Abweichung von Gemeinschaftsrecht (mikrobiologische Ursache)	andere Abweichung von nationalen Rechtsvorschriften (mikrobiologische Ursache)	andere Abweichung von Rechtsvorschriften, Normen, Vereinbarungen zur stofflichen Beschaffenheit bzw. Migration von Stoffen	Irreführend (einschließlich Bezeichnungsschutz)	Nicht rechtskonforme gesundheitsbezogene Angabe	Nicht rechtskonforme nährwertbezogene Angabe	Nicht rechtskonforme Angaben zu Zusatzstoffen oder Allergenen	andere Abweichung von Kennzeichnungsvorschriften	Nichtübereinstimmung mit Vorschriften zur Notifizierung, Mitteilungspflicht, Anzeige, Dokumentation	Abweichung von sonstigen nationalen Regelungen und/oder Vorschriften des Gemeinschaftsrechts
Lebensmittel-Bedarfsgegenstände	207	23	11%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6	-	-	-	-	15	-	1
Bedarfsgegenstände mit Körperkontakt	161	17	11%	-	-	-	-	-	2	-	-	-	11	1	-	-	-	3	-	-
Reinigungs- und Pflegemittel	69	7	10%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	2	1
Spielwaren und Scherzartikel	122	2	2%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1	-	-
Kosmetische Mittel und Tätowiermittel	261	25	10%	-	-	-	-	2	1	-	-	-	1	2	-	-	-	15	9	-
Tabak und Tabakerzeugnisse	7	6	86%	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1	3	-	-	-	4	2	1

6.3 Abkürzungen

Abkürzung	Bedeutung
AAC-AA	Administrative Assistance and Cooperation-System / Allgemeine Amtshilfe (IT-System für allgemeine Amtshilfeersuchen)
AAC-FF	Administrative Assistance and Cooperation-System / Food Fraud (IT-System für Amtshilfeersuchen zum Thema Lebensmittelbetrug)
ADV	Automatisierte Datenverarbeitung
AVV RÜb	Allgemeine Verwaltungsvorschrift „Rahmen-Überwachung“
BfR	Bundesinstitut für Risikobewertung
BG	Bestimmungsgrenze
BÜp	Bundesweiter Überwachungsplan
BVL	Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit
DAkkS	Deutsche Akkreditierungsstelle
DIN	Deutsches Institut für Normung
EG	Europäische Gemeinschaft
EHEC	Enterohämorrhagische Escherichia coli-Bakterien
EN	Europäische Norm
EU	Europäische Union
FTOH	Fluortelomeralkohole
G@ZIELT	gemeinsame Zentralstelle des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit "Kontrolle der im Internet gehandelten Erzeugnisse des LFGB und Tabakerzeugnisse
GC	Gaschromatografie
HACCP	Hazard Analysis Critical Control Points - Gefahrenanalyse und Überwachung kritischer Lenkungspunkte
HPLC	Hochleistungsflüssigchromatografie
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
KbE	koloniebildende Einheiten
LFGB	Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch)

Abkürzung	Bedeutung
LIMS	Laborinformations- und Managementsystem
LMHV	Lebensmittelhygiene-Verordnung
MS	Massenspektroskopie
NRKP	Nationaler Rückstandskontrollplan
oPrP	operative prerequisite programs
PAK	polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe
PFAS	per- and polyfluoroalkyl substances
PFCA	Perfluorcarbonsäuren
POP	persistant organic pollutants
PrP	prerequisite programs
RAPEX	Rapid Exchange of Information System – Europäisches Schnellwarnsystem für gefährliche Verbraucherprodukte
RASFF	Rapid Alert System for Food and Feed – Europäisches Schnellwarnsystem zur Informationsübermittlung und Warnung vor gesundheitlichen Gefahren im Verkehr mit Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen mit Lebensmittelkontakt und Futtermitteln
REACH	Registration, Evaluation, Authorisation and Restriction of Chemicals
spp.	Spezies
UHPLC	Ultra-Hochleistungsflüssigchromatografie
VO	Verordnung
VTEC	Verotoxin-bildende Escherichia coli