



2025

Bericht der Lebensmittelüberwachung



Landratsamt Tübingen

Abteilung 32

**Veterinärwesen und
Lebensmittelüberwachung**

Lebensmittelüberwachung des Landratsamtes Tübingen

Jahresbericht für 2025

Im Jahr 2025 wurden insgesamt 2823 amtliche Kontrollen in Lebensmittelbetrieben auf allen Stufen der Erzeugung, der Produktion und des Vertriebes der Waren bis hin zur Abgabe an die Endverbraucher durchgeführt. Damit wurden etwa 36 % der zu kontrollierenden Betriebe überwacht.

Die Planung und Durchführung dieser Routinekontrollen einschließlich der Probenahmen erfolgte auf Basis landesweit einheitlicher risikoorientierter Überwachungsstrategien. Konform mit der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift Rahmen-Überwachung werden hierbei die betriebspezifischen und die produktspezifischen Besonderheiten berücksichtigt. So resultiert die Feststellung betriebsbedingter Risiken sowie die Herstellung und das Angebot empfindlicher Produkte in häufigeren Routinekontrollen und einer erhöhten Anzahl erhobener Planproben. Erhebliche oder wiederholte Verstöße gegen lebensmittelrechtliche Bestimmungen führen zu einer höheren Risikoeinstufung und einer damit verbundenen erhöhten Kontrollfrequenz.

Um eine gleichbleibend hohe Qualität sicherzustellen, folgen die Überwachungstätigkeiten den Vorgaben des Qualitätsmanagementsystems der Lebensmittelüberwachung Tübingen, die stetig optimiert werden. Dies sorgt für eine jederzeit nachvollziehbare und transparente Durchführung und Dokumentation.

Etwa 63% der Betriebskontrollen wurden im Rahmen der planmäßigen Routineüberwachung auf Basis einer spezifischen Risikobewertung der einzelnen Betriebe vorgenommen.

Weitere Kontrolltätigkeiten ergaben sich durch erforderliche Nachkontrollen zur Überprüfung der Beseitigung festgestellter Mängel, durch die Überwachung von Rückrufen und Schnellwarnungen zu bestimmten Produkten sowie aufgrund von Verbraucherbeschwerden. Hinzu kamen weitere Betriebsbesuche auf Anforderungen der Betriebe selbst, z. B. im Rahmen einer Eröffnung oder geplanter Umbaumaßnahmen.

Bei 45 % aller Kontrollen wurden Verstöße gegen das Lebensmittelrecht festgestellt und die Beseitigung der Mängel eingefordert und überwacht. Den größten Anteil an diesen Verstößen hatten geringfügige Hygienemängel, fehlerhafte Kennzeichnungen oder ungenügende Eigenkontrollmaßnahmen. Nur in ca. 2 % aller Kontrollen mussten im Anschluss auch sanktionsrechtliche Maßnahmen ergriffen werden.

Es wurde sechsmal ein Verwarngeld eingezogen und 77 Bußgeldverfahren sowie 7 Strafverfahren eingeleitet.

Zusätzlich zu den oben genannten Kontrollen wurden im vergangenen Jahr 985 amtliche Proben erhoben und von den Untersuchungsämtern für Lebensmittelüberwachung und Tiergesundheit untersucht. Die Proben beinhalteten Lebensmittel, in geringerem Umfang auch Bedarfsgegenstände, Tabakwaren und Kosmetika auf allen Stufen der Erzeugung, der Herstellung oder des Imports bis zum Verkauf der fertigen Produkte. Die Auswahl der Planproben erfolgte unter Berücksichtigung betriebspezifischer Kriterien und produktbezogener Risiken.

208 erhobene Proben und damit etwas mehr als 21 % aller Proben wurden beanstandet.

Fallbeispiele der Lebensmittelüberwachung Tübingen aus dem Jahr 2025

Der folgende Abschnitt gibt einen Einblick in die tägliche Arbeit der Lebensmittelüberwachung, bei der auch immer wieder Verstöße gegen lebensmittelrechtliche und tabakrechtliche Vorschriften festgestellt werden müssen. Es handelt sich bei den ausgewählten Beispielen um auffällige Betriebe oder auch angetroffene augenscheinlich kuriose und auffällige Kontrollpunkte. Ebenso sind Beispiele angeführt, die einen häufig zu beanstandenden nichtsachgemäßen Umgang mit Lebensmitteln bei Transport und Lagerung zeigen oder auch eine Lagerung von Nichtlebensmitteln im Bereich von Lebensmitteln. Die getroffenen Maßnahmen führten in der Folge zu einer deutlichen Verbesserung der Betriebshygiene. Die erhöhte Kontrollfrequenz wird dazu beitragen, diesen Status quo künftig aufrecht zu erhalten beziehungsweise zu verbessern und bietet die Möglichkeit gegebenenfalls rechtzeitig bei einer erneuten Verschlechterung einzugreifen und gegenzusteuern.

Die nachfolgend aufgezeigten negativen Beispiele lassen sich bei konsequenter Umsetzung der erforderlichen Eigenkontrollmaßnahmen seitens der Lebensmittelunternehmer zukünftig vermeiden.

Beispiel 1 – Mangelnde Grundhygiene und bauliche Mängel bei einem Grill-Wagen

Die geplante Abnahme eines Hähnchengrill-Wagens konnte nicht final abgeschlossen werden, da es wenige Minuten zuvor zu einem unvorhergesehenen Zwischenfall gekommen war. Die Deckenverkleidung des offensichtlich in die Jahre gekommenen Wagens war heruntergebrochen und hatte den Lebensmittelunternehmer leicht am Kopf verletzt. Vor Ort waren neben den offensichtlichen baulichen Mängeln zudem zahlreiche Altverschmutzungen vorgefunden worden, die beanstandet wurden.





Aufgrund der fehlenden Grundreinigung sowie der erheblichen baulichen Mängel waren die Voraussetzungen für eine Inbetriebnahme nicht erfüllt.

Beispiel 2 – Unsachgemäßer Transport und Lagerung von Lebensmitteln

In einem Verkaufsstand auf einem Wochenmarkt befand sich unverpackt gelagertes Brot unterhalb eines rohen Holzbalkens, von dem sich Holzsplitter ablösten. Um die Gefahr zu beseitigen, dass Holzsplitter ins Lebensmittel gelangen, mussten die Brote zunächst einzeln überprüft und anschließend an einem geeigneten Ort gelagert werden.



In einem Lagerraum für Lebensmittel wurde neben verpackten und offenen Lebensmitteln das Moped des Betreibers geparkt. Auch hier bestand die Gefahr der nachteiligen Beeinflussung der gelagerten Lebensmittel.



Beispiel 3 – Vermeintlicher Waffenfund im Kühlschrank einer Schankwirtschaft

Bei einer Abnahmekontrolle einer Schankwirtschaft wurden im Gefrierfach des Kühlschranks zwei vermeintliche Schusswaffen durch die Lebensmittelüberwachung entdeckt.

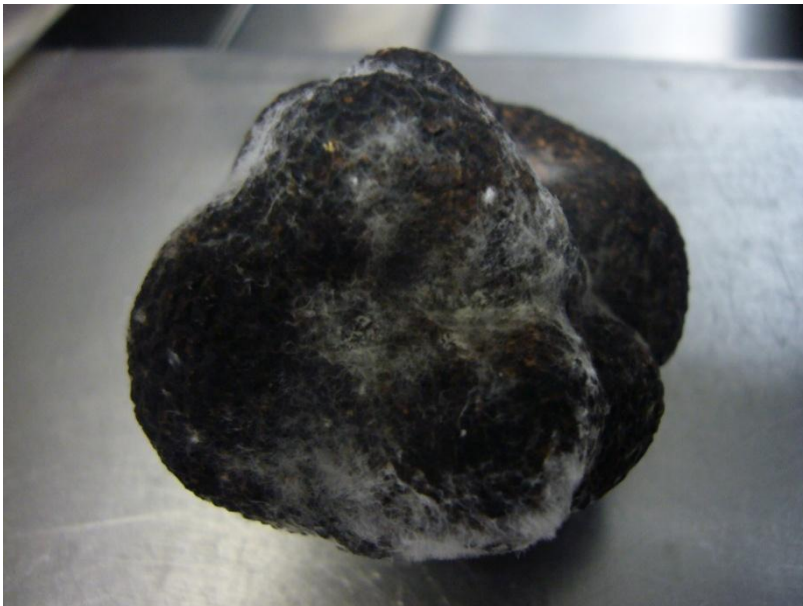


Der Inhaber gab an, dass die Waffen nicht sein Besitz seien. Laut Angaben des Inhabers handelte es sich um Schreckschusswaffen, wie sie auch an Silvester genutzt werden. Wem die Waffen gehörten, konnte im Rahmen der Kontrolle nicht abschließend festgestellt werden. Der Fall wurde an die zuständige Stelle weitergeleitet und die Waffen wurden vorerst sichergestellt.



Beispiel 4 – Von „gutem“ Schimmel und „schlechtem“ Schimmel

In einem Restaurant mit verschiedenen Hygieneverstößen wurde eine Verdachtsprobe eines schwarzen Trüffels mit weißem Schimmelmycel und eine Verdachtsprobe eines weißen Trüffels mit weißem Schimmelmycel erhoben und dem zuständigen Untersuchungsamt übersandt.





Die zuständige Sachverständige teilte mit, dass auf den ersten Blick die Trüffel nicht zum Verzehr durch den Menschen geeignet seien. Aufgrund fehlender Vergleichsmomente sei allerdings ein Pilzexperte hinzugezogen worden. Sein Ergebnis überraschte: Es handelt sich bei Trüffeln um Pilze und das weiße Pilz-Myzel ist in diesem Fall während der Lagerung weitergewachsen. Somit waren die eingesendeten Proben nicht zu beanstanden.

Gegensätzlich hierzu gestaltete sich folgender Fall bei einer Kontrolle einer Metzgerei:



Diese luftgetrocknete Salami wies neben dem erwünschten weißen Edelschimmel einen blau-gräulichen Fremdschimmelbefall auf. Dieser lässt sich durch bloßes Abwaschen der Oberfläche oder das Entfernen der Pelle nicht restlos entfernen und setzt sein Wachstum, für das bloße Auge unsichtbar, auch in der Tiefe des Lebensmittels fort.

Maßnahmen, die das Verschimmeln von Lebensmitteln verhindern, müssen deshalb im Vordergrund stehen. Dabei spielen das Lagerklima und die dabei bestehende relative Luftfeuchtigkeit eine wesentliche Rolle. Auch kann die Produktion von sogenannten potentiell gesundheitsgefährdenden Schimmelt oxinen bei Fremdschimmelspezies nicht ausgeschlossen werden.

Luftgetrocknete Salami mit weißem Edelschimmel erfordert ein gleichmäßig trockenes Klima bei moderater Temperatur. Als Ursache der Schimmelpilzkontamination kommt z.B. eine unsachgemäße bzw. zu lange Lagerung in Betracht.

Spontan angeschimmelte Lebensmittel sind ekelerregend und grundsätzlich als genussuntauglich zu beurteilen.

Beispiel 5 - Beschlagnahmung von Nikotin-Pouches und Vapes

Tabakfreie Nikotinbeutel (engl. nicotine pouch, umgangssprachlich auch White Snus) sind nikotinhaltige Erzeugnisse, die oral über die Mundschleimhaut konsumiert werden, die jedoch keinen Tabak enthalten. Die Produkte sind insbesondere in Skandinavien beliebt. Im Gegensatz dazu sind die Produkte in Deutschland weder lebensmittelrechtlich noch tabakrechtlich zugelassen und dürfen somit nicht verkauft werden.



Bei einer Fahrzeugkontrolle eines Lieferfahrzeuges vor einem Lebensmitteleinzelhandel wurden auf der Ladefläche des Fahrzeugs neben Lebensmitteln wie Obst und Gemüse leere Kartonagen und Abfälle gelagert. Bei näherer Durchsicht waren hier in fünf Kartonagen verpackt sogenannte Tabakerzeugnisse (Snus /Nikotin Pouches) „Cool Lip Filter Tabbag“ auf der Ladefläche festzustellen. Diese waren für den Weiterverkauf bzw. zur Abholung im Ladengeschäft bestimmt.

Die zuständige Fachabteilung Gewerbeüberwachung/Umweltschutz des Polizeipräsidiums Reutlingen wurde in Amtshilfe hinzugezogen. Diese beschlagnahmten die komplette Ware. Ein Strafverfahren gegen den Betreiber des Einzelhandels wurde eingeleitet.

Bei weiteren Schwerpunktkontrollen des Tabakrechts in beispielsweise Tankstellen oder Einzelhandelsgeschäften wurden teilweise größere Mengen von Nikotin-Pouches und Vapes mit zu großem Tankvolumen (größer als 2 ml Tankvolumen) festgestellt. Auch in diesen Fällen wurde das Polizeipräsidium Reutlingen, Fachabteilung Gewerbeüberwachung/Umweltschutz, informiert. Die Polizei beschlagnahmte die komplette Ware. Gegen die verantwortlichen Personen wurden Strafverfahren eingeleitet.



BÜP 2025 – bundesweiter Überwachungsplan

Im Rahmen des BÜP-Programms 2025, das nach Vorgabe eines bundesweiten Überwachungsplans auch im Kreis Tübingen durchgeführt wurde, sollten diesjährig das Hygienemanagement bei der Verteilung von verzehrsfertigen Speisen in Krankenhäusern, Altenheimen, Pflege- und Reha-Einrichtungen überprüft werden.

Hierbei ist die Temperatur der Speisen bei den verschiedenen Verpflegungssystemen ein wichtiger Faktor. Als Beispiele seien hier genannt: „Cook and Serve“, „Cook and Chill“ und „Cook and Hold“.

Bei „**Cook and Serve**“ werden die Speisen kurz vor dem Verzehr in der betriebseigenen Küche zubereitet und direkt serviert. Dies bedeutet einen erheblichen Aufwand für Ausstattung und Personal. Die Speisen gelangen frisch zubereitet zeitnah auf den Teller.

„**Cook and Chill**“ steht für die Zubereitung in einer externen Küche, ein hierauf folgendes zügiges Herunterkühlen der Speisen und die anschließende gekühlte, verpackte Auslieferung. Zur Erwärmung sind ebenfalls voll ausgestattete Küchen und Personal notwendig. Vor dem Verzehr werden die Speisen erhitzt.

Bei „**Cook and Hold**“, der Warmverpflegung, werden Speisen in einer externen Küche zubereitet und warm ausgeliefert. Speisen sollten dabei höchstens 3 Stunden warmgehalten werden und die Kerntemperatur der Speisen sollte nicht unter 60°C sinken.

Für alle Systeme bedarf es eines ausgearbeiteten Hygieneplans mit kurzen Warmhaltezeiten, um die Lebensmittelsicherheit sowie die Qualität bezüglich Nährstoffe und Geschmack und nicht zuletzt Aussehen zu bewahren. Bei den Kontrollen wurden neben den allgemeinen Hygienemaßnahmen zusätzlich beispielsweise Temperaturen der Speisen gemessen und das Qualitätsmanagement betrachtet.

Produktrückrufe

Das **Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF)** ist das Europäische Schnellwarnsystem für Lebensmittel und Futtermittel. Werden Produkte aufgrund einer Gefahr für die Gesundheit beanstandet, sorgt dieses Datenübermittlungssystem für eine lückenlose und schnelle Weitergabe von Informationen zwischen den Behörden der Mitgliedsstaaten und der Kommission. Über dieses interaktiv gestaltete Meldesystem werden Untersuchungsbefunde und Vertriebswege zwischen den zuständigen Überwachungsbehörden der gesamten Herstellungs- und Vertriebskette ausgetauscht. In Deutschland ist das die Koordinationsstelle das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (**BVL**).

Auch im Jahr 2025 war die Zahl an Produktrückrufen wieder sehr hoch. So wurden im Landkreis Tübingen rund 173 Rückrufe von Lebensmitteln, Kosmetika und Bedarfsgegenständen durch die Lebensmittelüberwachung überwacht.

Von den Lebensmittelkontrolleuren wurden ein eigener bundesweiter Rückruf eingeleitet sowie zwei Folgemeldungen erstellt und an die übergeordneten Behörden weitergemeldet.

Ein zusätzliches elektronisches Meldesystem, das **Administrative Assistance and Cooperation (AAC)**-System dient der Übermittlung wichtiger Informationen zu Produkten auf dem europäischen Markt, bei denen keine Gesundheitsgefahr für die Verbraucher und Verbraucherinnen besteht. Im Rahmen der allgemeinen Amtshilfe werden so Informationen zu Verstößen wie zum Beispiel Kennzeichnungsmängel, Überschreitungen von Grenzwerten oder Höchstgehalten zwischen den Mitgliedstaaten kommuniziert.

Die Lebensmittelüberwachung Tübingen leitete im Jahr 2025 zwei AAC- Verfahren ein, da der Vertrieb der beanstandeten Produkte auch weitere EU-Mitgliedstaaten betraf.

Auch ein ICSMS-Amtshilfeverfahren zum grenzüberschreitenden Fernabsatz von Tabakerzeugnissen wurde bei beanstandeten E-Zigaretten an die übergeordneten Behörden weitergegeben.

Erkrankungsfälle

Von einem Ausbruch einer Lebensmittelinfektion spricht man, wenn bei zwei oder mehr Personen mit einer gleichartigen Erkrankung eine gemeinsame Ursache wahrscheinlich ist oder vermutet wird. Im vergangenen Jahr meldeten sich wieder mehrere Verbraucher und Verbraucherinnen, die ihre Magen-Darmbeschwerden auf das zuletzt und meist außer Haus verspeiste Lebensmittel zurückführten.

Wird eine Lebensmittelinfektion angezeigt, setzt sich die Lebensmittelüberwachung umgehend mit dem Gesundheitsamt in Verbindung und führt taggleich eine gemeinsame Kontrolle im Betrieb durch. Hierbei können sowohl Proben seitens des Gesundheitsamts als

auch der Lebensmittelüberwachung erhoben und zur Untersuchung eingeschickt werden. Durch die enge Zusammenarbeit der Behörden können Lebensmittelinfektionen sehr schnell festgestellt und die Ursache für die Erkrankungssymptome gefunden werden.

Im Jahr 2025 konnte glücklicherweise bei keinem Erkrankungsfall ein Zusammenhang mit dem Verzehr eines Lebensmittels hergestellt werden.

Verbraucherbeschwerden

Im Jahr 2025 erhielt die Lebensmittelüberwachung 38 Verbraucherbeschwerden. Die Gründe hierfür lagen einerseits in gesundheitlichen Problemen unmittelbar nach dem Verzehr von Lebensmitteln, abweichender sensorischer Beschaffenheit, dem Fund von Fremdkörpern in Lebensmitteln oder aber in der Beobachtung von Mängeln der allgemeinen Betriebshygiene.

Beispiel – eingebackener Fremdkörper im Brötchen

Im Laufe des Jahres erreichte die Lebensmittelüberwachung die Beschwerde einer Verbraucherin, die im Boden eines Brötchens einen eingebackenen ca. 3 mm großen scharfkantigen Metallsplitter gefunden hatte. Aufgrund der Beschwerde wurde in der Bäckerei recherchiert, wie und ob der Fremdkörper in den Boden des Brötchens gelangen konnte. Zum Abschluss der Kontrolle konnte nicht final festgestellt werden, woher der Metallsplitter stammte. Die naheliegendste Vermutung ist jedoch, dass sich hier vermutlich beim Aussaugen der Etagenbacköfen, ein Stück des Metallsaugers gelöst hatte, im Ofen verblieb und so in den Boden des Brötchens eingebacken werden konnte. Der Kopf des Saugers wurde noch während der Kontrolle erneuert.



Verbraucherbeschwerden können wertvolle Hinweise enthalten und unsere Abteilung in ihrer Überwachungstätigkeit unterstützen. Die Verbraucher haben die Möglichkeit ihre Beschwerde telefonisch oder auch per E-Mail an die Lebensmittelüberwachung zu übersenden. Jede eingehende Beschwerde wird sorgfältig bearbeitet und der Sachverhalt genau geprüft. Gegebenenfalls werden Vergleichsproben erhoben und an ein amtliches Labor geschickt. Die Mehrzahl der aufgrund von Verbraucherbeschwerden im Jahr 2025 beprobten Lebensmittel wurden im Labor allerdings nicht beanstandet.

Informationsangebote der Lebensmittelüberwachung Tübingen

Es ist eine wesentliche Aufgabe der Lebensmittelüberwachung des Landratsamtes Tübingen, Verstöße gegen das Lebensmittelrecht aufzudecken und eine rasche Mängelbeseitigung zum Schutz der Gesundheit der Verbraucher und Verbraucherinnen zu veranlassen.

Prävention ist allerdings besser als Sanktion. Deshalb stellen wir Informationsmaterial zur Verfügung, halten Vorträge und bieten Beratungen in unserer Dienststelle und auch vor Ort an. Insbesondere Bauvorhaben sind für Architekten, Küchenplaner oder Bauherren ein Anlass, mit uns Kontakt aufzunehmen. Wir weisen gerne darauf hin, dass auf unserer Internetseite Merkblätter und Leitfäden zu verschiedenen Themenbereichen eingesehen und auch heruntergeladen werden können.