



2021

Bericht der Lebensmittelüberwachung



Landratsamt Tübingen

Abteilung 32

**Veterinärwesen und
Lebensmittelüberwachung**

Lebensmittelüberwachung des Landratsamtes Tübingen Jahresbericht für 2021

Auch im Jahr 2021 wurde die Arbeit der Lebensmittelüberwachung durch die Corona-Pandemie und ihre Folgen beeinflusst. Zusätzlich zu den umfangreichen eigenen Überwachungsaufgaben war es in der ersten Jahreshälfte weiterhin erforderlich, das Gesundheitsamt in der Krisenbewältigung personell zu unterstützen. Bei den Kontrollen stellten zudem die pandemiebedingt einzuhaltenden Schutzmaßnahmen die Mitarbeiter*innen der Lebensmittelüberwachung wie auch die Betriebsinhaber*innen regelmäßig vor Herausforderungen, die es gemeinsam zu lösen galt. Trotz dieser besonderen und anspruchsvollen Situation gelang es der Lebensmittelüberwachung im Jahr 2021 insgesamt 2081 amtliche Kontrollen in Lebensmittelbetrieben auf allen Stufen der Erzeugung, der Produktion und des Vertriebes der Waren bis hin zur Abgabe an die/den Endverbraucher*in durchzuführen. Damit wurden etwa 27 % der zu kontrollierenden Betriebe überwacht.

Die Planung und Durchführung dieser Routinekontrollen einschließlich der Probenahmen erfolgte auf Basis landesweit einheitlicher risikoorientierter Überwachungsstrategien. Konform 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 47 % 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 36 % 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 wurden 47 Bußgeldverfahren sowie 22 Strafverfahren eingeleitet. Zur Gefahrenabwehr war es begleitend notwendig, in zwei Fällen Verkaufs- oder Betriebsbeschränkungen zu veranlassen.

Zusätzlich zu den oben genannten Kontrollen wurden im vergangenen Jahr 814 amtliche Proben erhoben und von den Untersuchungsämtern für Lebensmittelüberwachung und Tiergesundheit untersucht. Die Proben beinhalteten Lebensmittel, in geringerem Umfang

auch Bedarfsgegenständen, Tabakwaren und Kosmetika auf allen Stufen der Erzeugung, der Herstellung oder des Imports bis zum Verkauf des fertigen Produktes. Die Auswahl der Planproben erfolgte unter Berücksichtigung von betriebsspezifischen Kriterien und produktbezogener Risiken.

174 erhobene Proben und damit etwas mehr als 21 % aller Proben wurden beanstandet. Hiervon waren insgesamt 28 Lebensmittel nicht zum Verzehr geeignet. Acht Proben wurde als gesundheitsschädlich bewertet.

Fallbeispiele der Lebensmittelüberwachung Tübingen aus dem Jahre 2021

Die nachfolgenden Fallbeispiele, inklusive der zugehörigen Bilder, geben einen anschaulichen Einblick in die Tätigkeit der Lebensmittelüberwachung aus dem vergangenen Jahr. Wie auch in den Jahren zuvor wurden in dem einen oder anderen Betrieb Verstöße festgestellt, die beseitigt und geahndet werden mussten.

Die ersten drei der nachfolgend aufgeführten Betriebe wurden im vergangenen Jahr landesweit auf der Internetseite www.verbraucherinfo-bw.de veröffentlicht und der Eintrag nach einem halben Jahr wieder gelöscht. Die Vorschriften zur Information der Öffentlichkeit finden sich im Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (**LFGB**). Demnach hat die zuständige Behörde die Öffentlichkeit unter bestimmten Voraussetzungen über einen auffälligen Lebensmittelbetrieb zu informieren. Für die Veröffentlichung müssen nach § 40 Abs. 1a LFGB folgende Voraussetzungen gegeben sein: es wird gegen Vorschriften verstoßen, die die/den Verbraucher*in vor Gesundheitsgefährdung oder Täuschung schützen sollen, oder es werden Vorschriften zu hygienischen Anforderungen nicht eingehalten. Diese Verstöße sind nicht unerheblich oder treten wiederholt auf und es ist eine Bußgeldhöhe von mindestens 350 € oder eine Sanktionierung wegen einer Straftat zu erwarten.

Café 1

In diesem Café kam es zu zahlreichen Hygieneverstößen. Die Reinigungsmängel waren offensichtlich und zahlreich. Anbei folgen einige Beispielbilder der vorgefundenen Mängel.

Für die Zubereitung der Lebensmittel wurde vor Ort Eis produziert. Die Eismaschine wies im Innenbereich starke Verunreinigungen auf.

Die Eismaschine wurde noch vor Ort außer Betrieb genommen und das enthaltene Eis wurde entsorgt.





Hier wurden mehrere Metalllöffel, die für die Zubereitung von Lebensmitteln verwendet wurden, in einem Becher mit trüber, warmer Flüssigkeit gelagert. Die Flüssigkeit wurde nur unregelmäßig gewechselt. Es bestanden hier somit optimale Bedingungen für das Wachstum von Keimen, die auf das Lebensmittel übertragen werden können.

Die Wandbereiche bedurften einer umgehenden Reinigung:



Auch der Fußboden wies, unter anderem im Bereich von schwer zugänglichen Stellen, eine hochgradige Verschmutzung auf.

Das Café 1 fiel bei einer planmäßigen Routinekontrolle auf. Die Beseitigung der festgestellten Hygienemängel wurde angeordnet und die Verstöße mit einem Bußgeld geahndet. Da bei einer Nachkontrolle erneut Mängel festgestellt wurden, erfolgte eine Zwangsgeldfestsetzung der Anordnung, ein erneutes Bußgeldverfahren sowie eine Veröffentlichung gemäß § 40 Abs. 1a LFGB.

Bei einer zeitnahen Nachkontrolle konnte festgestellt werden, dass es zu einer Verbesserung der hygienischen Verhältnisse gekommen war.

Durch die nun aktualisierte Risikoeinstufung des Betriebes, wird die nächste Kontrolle in einem kürzeren Kontrollintervall erfolgen.

Gaststätte 1

Auch dieser Betrieb fiel durch zahlreiche und erhebliche Hygienemängel auf. Neben zwei Bußgeldern anlässlich zweier Kontrollen waren darüber hinaus Untersuchungskosten für die vorgefundenen beanstandeten Lebensmittel fällig. Eine Veröffentlichung gemäß § 40 Abs. 1a LFGB erfolgte ebenfalls.



Der Siphon unterhalb des Waschbeckens wies starke Verunreinigungen auf.

Das Wiegemesser war stark abgenutzt und verunreinigt.



Die nachfolgend abgebildeten Lebensmittel wurden aufgrund sensorischer Auffälligkeiten als Verdachtsproben erhoben und zur weiteren Untersuchung in ein amtliches Labor gesendet.

Diese Behältnisse mit Tomatensoße und Oliven wiesen auch laut Gutachten des Labors einen ekelerregenden Zustand auf:



Links ist ein Zaziki-Becher aus dem Kühlschrank abgebildet. Dieser wies ein untypisches Aussehen und Geruch auf.

Bei vielen Lebensmitteln ist der fortschreitende mikrobielle Verderb durch einen abweichenden, beispielsweise säuerlichen Geruch wahrnehmbar. In der darauffolgenden Laboruntersuchung dieser Probe wurden deutlich erhöhte Keimgehalte an verderberregenden Hefen bestätigt. Hier wird deutlich, wie wichtig es ist, Lebensmittel regelmäßig und gründlich auf ihre Genussstauglichkeit zu überprüfen.

Durch die unsachgemäße sowie unhygienische Lagerung von Lebensmitteln fördert man unter anderem ihren frühzeitigen Verderb. Bei Aufnahme solch verdorbener Lebensmittel läuft man Gefahr, an einer Lebensmittelinfektion oder einer Lebensmittelintoxikation zu erkranken.

Bei einer Lebensmittelinfektion entfalten Bakterien erst nach einer Anpassungs- und Vermehrungszeit, die einige Tage dauern kann, ihre Schadwirkung im Körper. Es können aber auch giftige Stoffwechselprodukte der Bakterien, sogenannte Toxine, im Lebensmittel vorhanden sein. In diesem Fall spricht man von einer Lebensmittelintoxikation, also einer Lebensmittelvergiftung. Im Gegensatz zu einer Lebensmittelinfektion treten bei einer Lebensmittelintoxikation teilweise schon Stunden nach dem Verzehr des betroffenen Lebensmittels Symptome auf. Viele Toxine sind hitzeresistent und können daher auch in Speisen vorkommen, die zunächst falsch bzw. unhygienisch gelagert wurden und anschließend vor dem Verzehr nochmals aufgewärmt werden.

Gaststätte 2

Diese Gaststätte fiel bei der Lebensmittelüberwachung im Jahr 2021 mehrfach negativ auf. Die Folgen waren mehrere Bußgelder und Strafverfahren sowie die Veröffentlichung gemäß § 40 Abs. 1a LFGB.

Aufgrund der Risikobeurteilung wurden außerdem die Kontrollintervalle stark verkürzt.



Der Unterbaukühlschrank war im Inneren stark verunreinigt. Teilweise hatten sich bereits schwarze Verunreinigungen gebildet.

Diesem Wasseranschluss ist deutlich anzusehen, dass er über einen langen Zeitraum weder instand gehalten noch gereinigt wurde. Vielmehr sammelte sich hier beständig der Schmutz.





Bei diesem Tomatenmark war das Schimmelwachstum bereits auf den ersten Blick gut sichtbar.

Auch diese Pilze waren für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet.

Neben einem hohen Keimgehalt waren hier Champignons nicht die einzigen Pilze, die man im Labor gefunden hat...



Zusammenfassend sei an dieser Stelle gesagt, dass es sich bei den bisher geschilderten Fällen und Beispielbildern um besonders auffällige Betriebe handelt, die folglich häufig kontrolliert und streng sanktioniert werden mussten. Diese Maßnahmen führten in der Folge zu einer deutlichen Verbesserung der Betriebshygiene. Die erhöhte Kontrollfrequenz wird dazu beitragen, diesen Status quo künftig zu erhalten beziehungsweise zu verbessern und gegebenenfalls rechtzeitig bei einer erneuten Verschlechterung einzugreifen.

Die allermeisten Lebensmittelbetriebe im Landkreis Tübingen halten jedoch die lebensmittelrechtlichen Anforderungen ein und so ergeben die Mehrzahl der Kontrollen glücklicherweise ein erfreuliches Ergebnis. Anbei folgen zwei Beispiele von engagierten Lebensmittelunternehmer*innen, die im vergangenen Jahr mit kreativen Ideen und Motivation glänzten.

Café 2

In Café 2 präsentierte der Betreiber der Lebensmittelüberwachung die neue Kühltheke für das zum Verkauf angebotene Eis.

Beim Verkauf von offenem Eis können mangelhaft gereinigte Geräte und Betriebsgegenstände zu einer Keimbelastung und Keimvermehrung im Lebensmittel führen. Eine mögliche Gefahrenquelle ist der Eisportionierer, wenn dieser beispielsweise in unreinem Wasser steht. Dieser Gefahr war sich der Lebensmittelunternehmer dieses Betriebes bewusst und fand eine vorbildliche Lösung für das Problem.

Er installierte die rechts abgebildete Vorrichtung, bei der der Eisportionierer mittels einer Düse gleichzeitig von oben und unten mit fließendem Wasser gereinigt wird. Auch der Ablauf wurde so konzipiert, dass das Wasser komplett ablaufen kann. Solch eine Anlage stellt eine optimale Reinigung des Eisportionierers sicher.



Wildfleischvermarktung

Wildfleisch aus heimischer Jagd ist zunehmend gefragt und wird nicht nur zu besonderen Anlässen gerne zubereitet und serviert. Schwierig kann allerdings der Bezug von frischem Wildfleisch sein, da nicht jeder einen Jäger kennt oder der hiesige Metzger unter Umständen nur zu den Festtagen Fleisch aus der regionalen Jagd in der Auslage führt.

Nicht zuletzt hängt das Angebot maßgeblich vom Jagderfolg ab.

Andererseits ist für die Jägerschaft auch die Abnahme ihres Wildbrets - und hier speziell nicht nur der „Edel-Fleischteile“ - von Bedeutung.

Neben der bislang klassischen Vermarktung über die Metzgerei- und Gastronomiebetriebe nutzt ein Teil der Jäger auch das Internet und damit die Möglichkeit, ihr Fleisch und auch Fleischerzeugnisse dort über entsprechende Plattformen anzubieten. Meist ist den Kunden allerdings der Kauf von Wildfleisch nur auf Bestellung möglich.

Eine interessante und kreative weitere Möglichkeit der Vermarktung zeigte sich bei einer Kontrolle eines Hofladens.

Hier wurden Wildfleisch und auch Wildfleisch-Erzeugnisse (bspw. Wurst) in Eigenregie von einer Jagdgemeinschaft angeboten.

Die Fleischteile liegen in einem Kühlschrank (Bild rechts) mit praktischer Glastüre zum Verkauf bereit und sind „küchenfertig“ ausgebeint, vakuumiert und tragen auf dem Etikett die kennzeichnungsrelevanten Verbraucherinformationen.

Ein spontaner Einkauf ohne Vorbestellung ist der Kundschaft hier möglich – vorausgesetzt der Kühlschrank ist entsprechend bestückt...



Besonderes im Jahr 2021

Erschwerte Kontrollbedingungen während der Pandemie

Unternehmer*innen im Lebensmittelbereich haben es schon zu „normalen Zeiten“ nicht leicht. Die Kundschaft verlangt beste Qualität zu möglichst moderaten Preisen, der Konkurrenz- und Leistungsdruck ist enorm, die wöchentliche Arbeitszeit übersteigt nicht selten sechzig Stunden und die einzuhaltenden gesetzlichen Vorschriften sind umfangreich. Die Corona-Pandemie verschärfte die Situation noch zusätzlich.

Diese Bedingungen führten auch zu vermehrten Konfliktsituationen zwischen Lebensmittelunternehmer*innen und Lebensmittelkontrolleur*innen. Hierbei kommt es immer wieder vor, dass Routinekontrollen als zusätzliche Belastung verstanden werden und so das Kontrollpersonal unfreundlich angegangen wird. Auch aus einer einfachen, routinemäßigen Probenahme kann so ein schwieriges Unterfangen werden, das viel Geduld und diplomatisches Geschick erfordert.

Das Kontrollpersonal in der Lebensmittelüberwachung kennt die schwierigen Umstände der Lebensmittelunternehmer*innen gut und versucht bei den notwendigen Betriebsbesuchen mit so viel Verständnis und Fingerspitzengefühl wie möglich vorzugehen. Doch trotz aller Schwierigkeiten darf der Verbraucherschutz auch in Zeiten der Corona-Pandemie selbstverständlich nicht vernachlässigt werden. Wir hoffen sehr, dass uns allen schon bald wieder bessere Zeiten bevorstehen und eine gute und konstruktive Zusammenarbeit wieder zur Normalität wird.

Nahrungsergänzungsmittel

Wie schon in den vorangegangenen Jahren lag auch 2021 wieder ein Schwerpunkt auf der Kontrolle von Nahrungsergänzungsmitteln. Beanstandungen, teilweise mit daraus resultierenden Rückrufen, gab es insbesondere aufgrund von gesundheitsbezogener Werbung, dem Inverkehrbringen von nicht zugelassenen Nahrungsergänzungsmitteln oder wegen verbotener Inhaltsstoffe.

Gesundheitsbezogene Werbung

Nahrungsergänzungsmittel zählen zu den Lebensmitteln, sie enthalten beispielsweise Vitamine oder Mineralstoffe und werden z.B. als Tabletten, Kapseln oder Tropfen angeboten. Ihr Zweck ist die Ergänzung der Ernährung oder die gezielte Versorgung mit bestimmten Lebensmittelinhaltsstoffen, nicht aber die Heilung, Linderung oder Verhütung von Krankheiten. Sie dürfen dabei weder arzneilich wirksam sein, noch den Eindruck eines Arzneimittels erwecken. Bei der Kennzeichnung und der Aufmachung dieser Produkte sind spezielle rechtliche Anforderungen zu beachten, die ausdrücklich dazu dienen, Verbraucher*innen vor einer Täuschung zu schützen. Es dürfen nur solche Angaben verwendet werden, die auch wissenschaftlich belegt und durch die „Health Claims Verordnung“ ausdrücklich zugelassen sind (aktuell beinhaltet die Liste der EU etwa 250 Angaben).

Auch im vergangenen Jahr wurden bei verschiedenen untersuchten Produkten nicht zugelassene gesundheitsbezogene Angaben beanstandet. Gerade in Zeiten, in denen Verbraucher*innen durch das Pandemiegeschehen bezüglich vieler gesundheitlicher Fragestellungen verunsichert sind, ist es wichtig, auf Einhaltung dieser Vorschriften zu achten, um einer eventuellen Täuschung entgegenzuwirken.

„Neuartige Lebensmittel“: Hanf, CBD & Co.

In den letzten Jahren drängen vermehrt Produkte auf den Markt der Nahrungsergänzungsmittel, die Teile oder Extrakte der Hanfpflanze enthalten (z.B. CBD-Öl).

Beim Inverkehrbringen von hanfhaltigen Erzeugnissen muss sichergestellt werden, dass es sich bei diesen nicht um Lebensmittel handelt, die „neuartig“ im Sinne der Novel Food-Verordnung der EU sind. Als „neuartig“ gelten Lebensmittel, die nicht vor dem 15. Mai 1997 in der Europäischen Union in nennenswertem Umfang für den menschlichen Verzehr verwendet worden sind.

Neuartige Lebensmittel müssen vor der Vermarktung auf ihre Sicherheit geprüft und zugelassen werden, ansonsten sind sie als nicht verkehrsfähig zu beurteilen.

Bezüglich der Produkte aus *Cannabis sativa* L.-Pflanzen werden im Novel Food-Katalog folgenden Pflanzenteile eine dokumentierte Verwendung vor dem 15. Mai 1997 zugeschrieben: Hanfsamen, Hanfsamenöl, Hanfsamenmehl und entfettete Hanfsamen. Diese gelten daher als „nicht neuartig“.

Im Gegensatz hierzu gilt diese Neuartigkeit für natürliche wie auch synthetische cannabinoidhaltige Extrakte (wie zum Beispiel CBD-Produkte), da hier bislang noch keine Zulassung gemäß der Novel Food-Verordnung vorliegt.

Bereits 2020 wurden von der Lebensmittelüberwachung des Landratsamts Tübingen in diesem Zusammenhang erste Verdachtsproben entnommen. Diese wurden aufgrund der geltenden Rechtsprechung vom zuständigen Untersuchungsamt als nicht verkehrsfähig beurteilt. Eine auf das Verkehrsverbot folgende Umdeklaration für andere Zwecke als den Verzehr wurde seitens des Untersuchungsamtes als Schutzbehauptung gewertet und das Nahrungsergänzungsmittel daraufhin erneut als nicht verkehrsfähig beurteilt. In der Folge wurde das Produkt vom Markt genommen und ein Strafverfahren eingeleitet.

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 2021 hat die Zahl an Produktrückrufen deutlich zugenommen. So wurden im Landkreis Tübingen rund 223 Rückrufe von Lebensmitteln, Kosmetik und Bedarfsgegenständen durch die Lebensmittelüberwachung überwacht. Von den Lebensmittelkontrolleur*innen wurden sechs eigene bundesweite Rückrufe eingeleitet sowie zwei Folgemeldungen erstellt und an die höheren 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*innen 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 2021 zwei solche Amtshilfeverfahren ein, da der Vertrieb der beanstandeten Produkte auch weitere EU-Mitgliedstaaten betraf.

Verbraucherbeschwerden

Im Jahr 2021 erhielt die Lebensmittelüberwachung 49 Verbraucherbeschwerden. Die Gründe hierfür können sehr vielseitig sein und lagen im vergangenen Jahr meist in gesundheitlichen Problemen, die unmittelbar nach dem Verzehr von Lebensmitteln aufgetreten waren, beobachteten Hygienemängel bei der Behandlung von Lebensmitteln, mangelhafter allgemeiner Betriebshygiene, abweichender sensorischer Beschaffenheit von Lebensmitteln oder Fremdkörperfunde.

Verbraucherbeschwerden können wertvolle Hinweise enthalten und unsere Abteilung in ihrer Überwachungstätigkeit unterstützen. Die Verbraucher*innen 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 2021 beprobten Lebensmittel wurden im Labor allerdings nicht beanstandet.

Eine besondere Verbraucherbeschwerde erreichte die Lebensmittelüberwachung im Oktober über die Polizei. Der Verbraucher hatte im Lebensmittel-Einzelhandel Bananen gekauft. Zuhause stellte er dann fest, dass sich auf einer Banane ein Gelege von Spinneneiern befand. Daraufhin legte er die Bananen mitsamt dem Gelege in die Tiefkühltruhe und wandte sich an die Behörden. Aufgrund der Befürchtung, es könnte sich dabei um die hochgiftige Art der Bananenspinne (Brasilianische Wanderspinnne) handeln, prüfte die Lebensmittelüberwachung daraufhin umgehend, ob sich noch Ware derselben Charge im Verkauf befand sowie den Verbleib der zugehörigen Kartonagen.

Im weiteren Verlauf der Fallbearbeitung wurde ein Experte der Universität Tübingen zu Rate gezogen. Dieser konnte zum Glück Entwarnung geben. Eine Bestimmung der Spinnenart anhand der Eier war zwar nicht möglich, die Umstände des Transportes, das Aussehens des Geleges sowie die Herkunft der Ware führten jedoch zum Ergebnis, dass es sich dabei mit hoher Wahrscheinlichkeit nicht um die giftige Bananenspinne handelte und zudem ein Schlupf der Spinnen nicht mehr hätte erfolgen können.



Eingefrorene Bananen mit einem Gelege aus Spinneneiern (Rechts: Nahaufnahme)

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 Jahr 2021 kam es im Landkreis Tübingen zu keinen solchen Erkrankungsausbrüchen, bei denen ein Zusammenhang mit dem Verzehr eines Lebensmittels ermittelt wurde.

Im letzten Jahr meldeten sich mehrere Verbraucher*innen, die ihre Magen-Darmbeschwerden auf das zuletzt und meist außer Haus verspeiste Lebensmittel zurückführten.

In einem Fall meldete ein Verbraucher Magen-Darmbeschwerden nach dem Genuss von Eis und berichtete, dass eine weitere Person aus demselben Haushalt ebenfalls erkrankt sei.

Daraufhin setzte sich die Lebensmittelüberwachung umgehend mit dem Gesundheitsamt in Verbindung und es wurde taggleich eine gemeinsame Kontrolle im Betrieb durchgeführt. Hierbei wurden sowohl Proben seitens des Gesundheitsamts als auch der Lebensmittelüberwachung erhoben und zur Untersuchung eingeschickt.

Durch die enge Zusammenarbeit der Behörden konnte eine Lebensmittelinfektion sehr schnell ausgeschlossen werden und die Ursache für die Erkrankungssymptome gefunden werden. Die betroffenen Personen litten an einer Norovirus-Infektion, die aber in keinem Zusammenhang mit dem Besuch des Betriebes stand.

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*innen 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.