



Amtliche Lebensmittel- und Futtermittelüberwachung 2024 und 2025



VON MENSCH ZU MENSCH.

Vorwort

Sehr geehrte Damen und Herren,

»Nichts ist so beständig wie der Wandel.« Dieses Zitat des Philosophen Heraklit von Ephesus (535 – 475 v. Chr.) könnte heute treffender nicht sein. Es gilt natürlich auch für die Produktion von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen, Kosmetika, Tabakwaren und Futtermitteln. Immer neue Verfahren, immer neue Produkte, immer neue Herkunftsländer. All dies bringt Möglichkeiten und Chancen, aber auch Herausforderungen und potenzielle Gefahren.

Fälle wie die aktuellen Funde von Cereulid, ein durch das Bakterium *Bacillus cereus* gebildetes Toxin, in Säuglingsnahrung verdeutlichen das sehr gut. Sie zeigen eindrücklich die Notwendigkeit der schnellen und engen Zusammenarbeit verschiedenster nationaler und internationaler Überwachungsbehörden, der Wissenschaft und der Wirtschaft. Nach Bekanntwerden dieses Sachverhaltes im Dezember 2025 kam es ab Januar 2026 zu einem öffentlichen Rückruf verschiedenster Produkte. Das Geschehen beschäftigte nicht nur unsere sächsischen Lebensmittelüberwachungsbehörden, sondern ganz Europa bis in den Februar hinein. Weitere Informationen und Hintergründe dazu finden Sie in dieser Broschüre.

Die Ihnen vorliegende Ausgabe der Verbraucherbroschüre »Amtliche Lebensmittel- und Futtermittelüberwachung 2024 und 2025« zeichnet sich dadurch aus, dass wir erstmals einen Überblick über zwei Jahre liefern. Wie üblich enthält die Broschüre die Ergebnisse der amtlichen Kontrollen von Betrieben, der amtlichen Untersuchung von Proben sowie der erforderlichenfalls ergriffenen behördlichen Maßnahmen. Dies macht das eigentliche Kerngeschäft der Lebensmittel- und Futtermittelüberwachungsbehörden aus. Dabei wird der Fokus bei der Auswertung auf das Jahr 2025 gelegt. Weichen die statistischen Daten aus 2024 stark von 2025 ab, so wird darauf selbstverständlich eingegangen.

Ohne dem Studium der vorliegenden Broschüre vorzugreifen, sei verraten, dass die zuständigen kommunalen Behörden in den Jahren 2024 und 2025 insgesamt mehr als 77.600 Kontrollen bei Lebensmittelunternehmen durchführten. Im Rahmen dieser Kontrollen wurden erhebliche Mängel bei 2.510 Betrieben festgestellt. Die Tatsache, dass, wie schon im vorherigen Berichtszeitraum, lediglich in jedem zwanzigsten kontrollierten Lebensmittelunternehmen schwerwiegende Verstöße gegen das Lebensmittel(hygiene)recht festzustellen waren, stimmt mich optimistisch. Sie zeigt, dass die sächsischen Lebensmittelunternehmen sich in ihrer großen Mehrheit in einem zunehmend herausfordernden wirtschaftlichen Umfeld rechtskonform verhalten.

Zudem erhalten Sie interessante Ergebnisse und Detailinformationen zu als gesundheitsschädlich erkannten Lebensmitteln und Kosmetika sowie verschiedenen Landesüberwachungsprogrammen der vergangenen beiden Jahre. Darüber hinaus widmen sich eigenständige Kapitel der Futtermittelüberwachung, der Überwachung von Tierarzneimitteln und dem Europäischen Schnellwarnsystem, welches für die Lebensmittelüberwachungsbehörden ein wichtiges Instrument bei der Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit darstellt.

Verbunden mit einem herzlichen Dank an die zahlreichen im Freistaat Sachsen an der Lebensmittel- und Futtermittelüberwachung beteiligten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärämter, der Landesdirektion Sachsen, der Landesuntersuchungsanstalt für das Gesundheits- und Veterinärwesen Sachsen sowie des Sächsischen Staatsministeriums für Soziales, Gesundheit und Gesellschaftlichen Zusammenhalt wünsche ich Ihnen eine erkenntnisreiche Lektüre!

Ihre



Petra Köpping

Sächsische Staatsministerin für Soziales, Gesundheit und Gesellschaftlichen Zusammenhalt



Petra Köpping
Sächsische Staatsministerin für Soziales, Gesundheit und Gesellschaftlichen Zusammenhalt



Abbildung 1: Blick in eine Käserei (Foto: iStock/Smederevac)



Abbildung 2: Katzen fressen Katzenfutter (Foto: iStock/Nils Jacobi)

Inhaltsverzeichnis

1	Die amtliche Lebensmittel- und Futtermittelüberwachung	6
1.1	Ziele der amtlichen Lebensmittel- und Futtermittelüberwachung	6
1.2	Aufbau und Verantwortlichkeiten der amtlichen Lebensmittel- und Futtermittelüberwachung	6
1.3	Tierarzneimittelüberwachung	7
2	Überwachungstätigkeiten im Bereich der Lebensmittel, kosmetischen Mittel, Bedarfsgegenstände, Tabakerzeugnisse sowie Erzeugnisse des Weinrechts	8
2.1	Risikoorientierte Betriebskontrollen und Vollzug in Sachsen	8
2.2	Amtliche Maßnahmen	11
2.3	Probenuntersuchung	11
2.4	Gesundheitsschädliche Lebensmittel	14
2.5	Auffälligkeiten in verschiedenen Produktgruppen	20
2.6	Lebensmittel im Fokus 2024 und 2025	23
2.7	Hinter den Kulissen der Kontrolle	35
2.8	Gut zu wissen – Wissenswertes und Verbrauchertipps rund um Lebensmittel	43
2.9	Fokus, Fortschritt, Herausforderungen: Die Agenda der LAV-Arbeitsgruppe »Lebensmittel, Bedarfsgegenstände, Wein und Kosmetika« (ALB) seit Übernahme des Vorsitzes 2024	48
3	Überwachungstätigkeiten im Bereich der Futtermittel	49
3.1	Kontrollen, Probenahmen, Beanstandungen – ein Tätigkeitsbericht der Futtermittelüberwachung	49
3.2	Besondere Vorkommnisse und Auffälligkeiten in der amtlichen Futtermittelüberwachung in den Kontrolljahren 2024 und 2025	50
3.3	Futtermittel im Überblick	51
3.4	Hundekauknochen als Ursache für das vermehrte Auftreten des Werwolf-Syndroms	53
3.5	Aktuelle Dioxinuntersuchungen in den Flussauen, neue Erkenntnisse oder Bestätigung bewährter Aussagen?	54
4	Europäische Schnellwarnsysteme der EU für den Verbraucherschutz »Rapid Alert System for Food and Feed« (RASFF) und »Safety Gate System«	55
4.1	Was sind die häufigsten Gründe für Schnellwarnmeldungen?	57
5	Überwachungstätigkeiten im Bereich der Tierarzneimittel	58
5.1	Kontrollen im Bereich Tierarzneimittel	58
5.2	Deutsche Antibiotika-Resistenzstrategie DART 2030 – was ist das?	59
	Abkürzungsverzeichnis	60

1 Die amtliche Lebensmittel- und Futtermittelüberwachung

1.1 Ziele der amtlichen Lebensmittel- und Futtermittelüberwachung

Nach dem Lebensmittelrecht tragen Unternehmer, die Lebensmittel und Futtermittel herstellen, die primäre Verantwortung dafür, nur gesundheitlich unbedenkliche Produkte herzustellen und in Verkehr zu bringen. Die Betriebe müssen daher geeignete Maßnahmen zum Beispiel im Rahmen ihrer Eigenkontrollen treffen, um die Sicherheit der von ihnen vertriebenen Produkte zu gewährleisten. Dabei können verschiedene Kontrollsysteme zur Qualitätssicherung angewendet werden, mittels derer potenzielle Risiken und Gefahren ermittelt und Strategien zu deren Vermeidung aufgestellt werden. Das bekannteste und wichtigste Kontrollsystem ist das HACCP-Konzept (Hazard Analysis and Critical Control Points; deutsch: Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte) und stellt eine risikobasierte Gefahrenanalyse beruhend auf sieben Grundsätzen dar.

Die amtliche Lebensmittel- und Futtermittelüberwachung hat zum Ziel, die Einhaltung gesetzlicher Pflichten und Vorgaben und somit auch die

Erfüllung der Sorgfaltspflicht der Lebensmittel- bzw. Futtermittelunternehmer zu überprüfen («Kontrolle der Kontrolle»), um Verbraucherinnen und Verbraucher sowie Nutz- und Haustiere vor gesundheitlichen Gefahren durch den Verzehr nicht sicherer Lebens- bzw. Futtermittel zu schützen. Auch der Schutz vor Täuschung im Lebensmittel- und Futtermittelverkehr soll so gewährleistet werden.

Kontrollen und Probenahmen erfolgen dabei risikoorientiert entlang der gesamten Produktionskette von der Erzeugung und Herstellung über Verpackung und Transport bis hin zum Vertrieb beziehungsweise zur Abgabe des Lebens- oder Futtermittels an die Verbraucherinnen und Verbraucher («vom Acker bis zum Teller»). Im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung wird gleichermaßen auch der Verkehr mit kosmetischen Mitteln, Bedarfsgegenständen, Tabakerzeugnissen sowie Erzeugnissen des Weinrechts betrachtet.

1.2 Aufbau und Verantwortlichkeiten der amtlichen Lebensmittel- und Futtermittelüberwachung

Die amtliche Lebensmittel- und Futtermittelüberwachung in Deutschland ist gemäß Grundgesetz Aufgabe der Länder. In Sachsen gliedert sich die Lebensmittelüberwachung in drei Ebenen (Abbildung 3):

- die **oberste Lebensmittelüberwachungsbehörde**, repräsentiert durch das Sächsische Staatsministerium für Soziales, Gesundheit und Gesellschaftlichen Zusammenhalt (SMS) und die unmittelbar nachgeordnete Landesuntersuchungsanstalt für das Gesundheits- und Veterinärwesen (LUA) Sachsen,
- die Landesdirektion Sachsen (LDS) als **obere Lebensmittelüberwachungsbehörde**
- und die 13 Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärämter (LÜVÄ) der einzelnen Landkreise und kreisfreien Städte als **untere Lebensmittelüberwachungsbehörden**.

Hauptaufgaben der LUA als zentrales sächsisches Landeslabor sind die Untersuchung und Bewertung (amtlicher) Proben in den Bereichen der Lebensmittelüberwachung sowie Human- und Veterinärmedizin. Zudem übernimmt sie in der Futtermittelüberwachung die Planung und Durchführung von amtlichen Kontrollen inklusive Probenahmen. Die Untersuchung der amtlich entnommenen Futtermittelproben findet dann in den Laboren der Staatlichen Betriebsgesellschaft für Umwelt und Landwirtschaft (BfUL) statt, die dem Sächsischen Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft (SMUL) nachgeordnet ist.

Oberste Lebensmittelüberwachungsbehörde

Sächsisches Staatsministerium für Soziales, Gesundheit und Gesellschaftlichen Zusammenhalt (SMS)

- fachliche Aufsicht über den gesamten Bereich
- nimmt die landesspezifische Gesetzgebungskompetenz wahr
- vertritt im Rahmen seiner Zuständigkeit die Interessen Sachsens gegenüber dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)



Landesuntersuchungsanstalt für das Gesundheits- und Veterinärwesen (LUA) Sachsen

- nachgeordnete Behörde des SMS
- Untersuchung der amtlichen Proben
- gutachterliche Stellungnahmen



Obere Lebensmittelüberwachungsbehörde

Landesdirektion Sachsen (LDS)

- Bündlungsfunktion, die darin besteht, Informationen aus den unteren Lebensmittelüberwachungsbehörden zusammenzuführen und an das SMS zu übermitteln
- andererseits werden Mitteilungen aus dem SMS über die LDS an die unteren Lebensmittelüberwachungsbehörden gegeben und die entsprechenden Vollzugsmaßnahmen veranlasst
- Fachaufsicht über die LÜVÄ
- LDS ist auch Vollzugsbehörde
- im Bereich Lebensmittel zuständig für Genehmigungs- und Widerspruchsverfahren sowie Zulassungsbehörde für Lebensmittelbetriebe
- zudem verantwortlich für die Marktüberwachung
- unterliegt der Dienstaufsicht des Sächsischen Staatsministeriums des Inneren (SMI)



Untere Lebensmittelüberwachungsbehörden

13 Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärämter (LÜVÄ) der Landkreise und kreisfreien Städte

- zuständig für Betriebskontrollen vor Ort
- nehmen in den Betrieben amtliche Proben für die anschließende Untersuchung im Labor
- zuständig für Vollzugsmaßnahmen



Abbildung 3: Aufbau der sächsischen Lebensmittel- und Futtermittelüberwachung

1.3 Tierarzneimittelüberwachung

Auch die Tierarzneimittelüberwachung zählt mit zum Aufgabenbereich der amtlichen Lebensmittel- und Futtermittelüberwachung. Ziel der Tierarzneimittelüberwachung ist die Gewährleistung des gesundheitlichen Verbraucherschutzes bei Lebensmittel liefernden Tieren sowie die Aufrechterhaltung gesunder und leistungsfähiger Tierbestände.

Die Tierarzneimittelüberwachung beginnt bei der Herstellung von Tierarzneimitteln. Für die Zulassung von Tierarzneimitteln ist das Bundesamt für

Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) zuständig. Die LDS überwacht Tierarzneimittelhersteller sowie Großhandelsunternehmen. Zudem hat sie als Mittelbehörde die Fachaufsicht über die LÜVÄ der Landkreise und kreisfreien Städte, welche ihrerseits für die Tierarzneimittelüberwachung und somit die Kontrolle des Umgangs mit Tierarzneimitteln bei allen Personen, die berufs- oder gewerbmäßig Arzneimittel bei Tieren anwenden, zuständig sind. Das SMS überwacht als oberste Fachbehörde die Sicherheit im Verkehr mit Tierarzneimitteln.

2 Überwachungstätigkeiten im Bereich der Lebensmittel, kosmetischen Mittel, Bedarfsgegenstände, Tabakerzeugnisse sowie Erzeugnisse des Weinrechts

Der vorliegende Bericht befasst sich mit der Auswertung der Jahre 2024 und 2025. Im Folgenden wird im Text im Wesentlichen auf die Statistik 2025 eingegangen. Insofern es nennenswerte Unterschiede zwischen

2024 und 2025 gibt, werden diese dargestellt. Ein unmittelbarer Vergleich der Daten kann den beigefügten Infoboxen entnommen werden.

2.1 Risikoorientierte Betriebskontrollen und Vollzug in Sachsen

Anzahl der Betriebe

Der amtlichen Lebensmittelüberwachung unterliegen alle Betriebe, die nach den rechtlichen Vorgaben regelmäßig amtlich zu kontrollieren sind. Hierzu gehören Betriebe, die an der Erzeugung, Verarbeitung und Vermarktung von Lebensmitteln beteiligt sind. Hinzu kommen noch Betriebe, die Lebensmittelkontaktmaterialien, kosmetische Mittel, Tabakerzeugnisse sowie Wein herstellen und vermarkten. 2025 waren in Sachsen insgesamt 63.693 Lebensmittelbetriebe registriert (Abbildung 4). Die Betriebe werden seit 2024 nach ihrer Hauptbetriebsart zu einem von vier Oberbegriffen kategorisiert: Primärproduktion, Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen.

Infokasten: Statistik sächsische Betriebe		
	2024	2025
Anzahl Betriebe gesamt	63.654	63.693
Anzahl Betriebe mit Risikobeurteilung	32.631	32.501
Anzahl Betriebe nach Oberbegriffen		
Primärproduktion	13.756	13.585
Herstellen	21.308	21.555
Behandeln	497	544
Inverkehrbringen	28.081	27.995

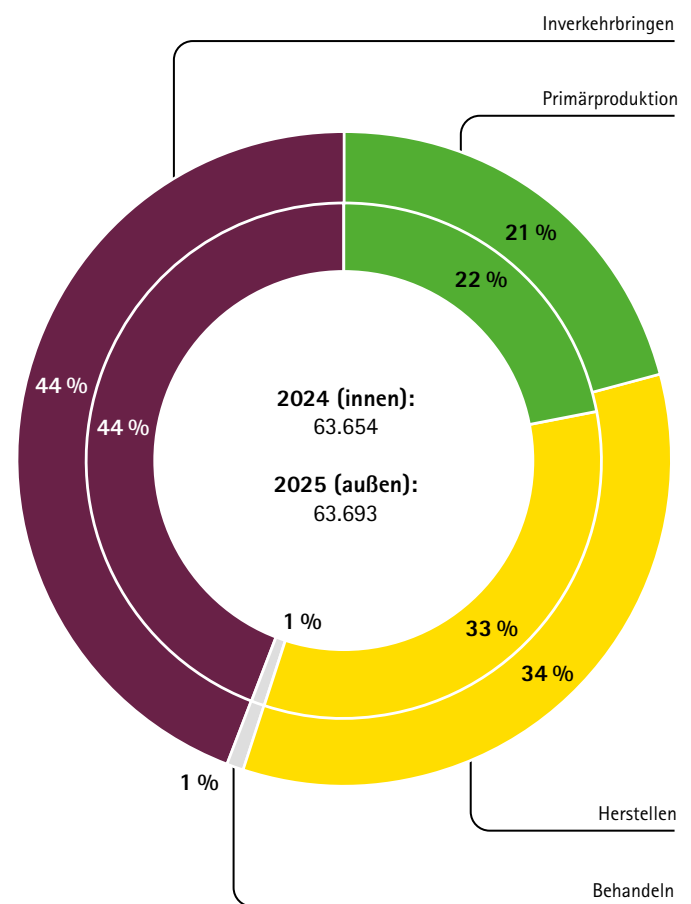


Abbildung 4: Gesamtanzahl und prozentualer Anteil der registrierten Lebensmittelbetriebe nach Oberbegriffen der Jahre 2024 und 2025

Kontrollaktivität und Verstöße

Ein wesentlicher Bestandteil der amtlichen Überwachungstätigkeit ist die Kontrolle der Einhaltung lebensmittelrechtlicher Vorschriften durch risikoorientierte Inspektionen der Betriebe und zielgerichtete Probenahmen vor Ort. Auffällige Betriebe, also Betriebe, in denen bereits wiederholt Mängel festgestellt wurden, sowie Betriebe, in denen sensible Lebensmittel wie Rohwürste oder Rohmilchkäse hergestellt werden, müssen dabei häufiger kontrolliert werden als andere. So erhält jeder Betrieb eine Risikoeinstufung, anhand derer eine Kontrollfrequenz zwischen mindestens wöchentlich und drei Jahren festgelegt wird. Diese Risikoeinstufung ist flexibel und kann je nach Kontrollergebnis oder Änderungen im Produktsortiment nach oben oder unten korrigiert werden. Es unterliegen jedoch nicht alle Betriebe der Risikobeurteilung. Von den ca. 63.000 in Sachsen registrierten Betrieben sind ca. 32.000 mit einer Risikoeinstufung und

dazugehörigen Kontrollfrequenz versehen (s. Abbildung 5). Zudem gibt es Betriebsarten, die eine feste Kontrollfrist von einem, zwei oder drei Jahren erhalten. Diese Betriebe sind im sächsischen Erlass Kontrollhäufigkeiten festgelegt. Es handelt sich vor allem um spezifische Handelsbetriebe (für spezielle Lebensmittel, Kosmetika, Bedarfsgegenstände und Tabak sowie Handelsformen mit geringerem Umsatz und eingeschränkten Anforderungen), Transportbetriebe und Hersteller von Kosmetika, Lebensmittelbedarfsgegenständen und Tabak.

Insgesamt wurden im Jahr 2025 25.031 Betriebe kontrolliert. Dabei wurden 39.075 Kontrollen durchgeführt, was einem Anteil von 39,3 % kontrollierten Betrieben entspricht.

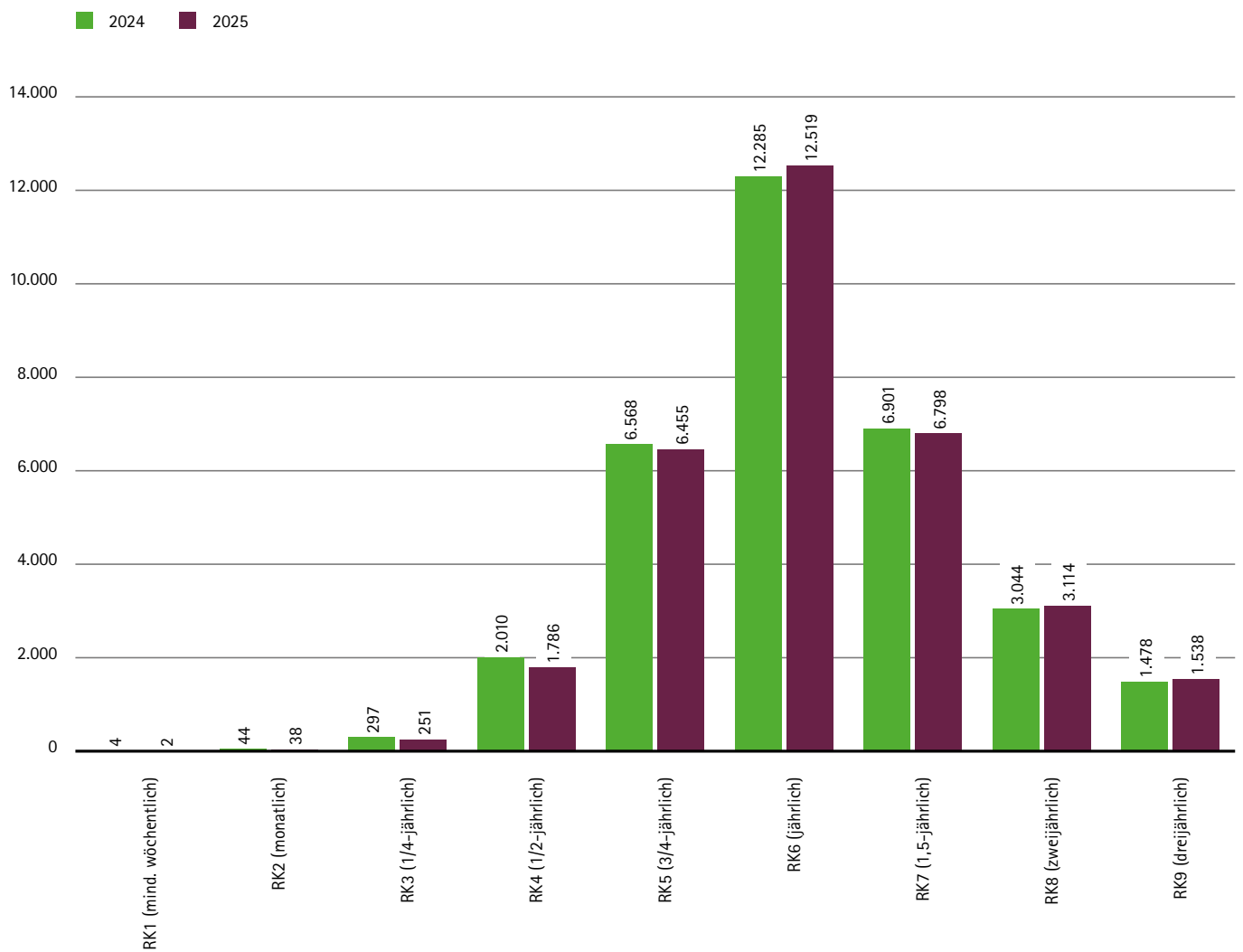


Abbildung 5: Anzahl der Betriebe je Risikoklasse (RK) mit dazugehöriger Kontrollfrequenz der Jahre 2024 und 2025

Die risikoorientierten Betriebskontrollen führten dazu, dass statistisch gesehen risikoreiche Betriebe öfter kontrolliert werden als risikoarme Betriebe. Dennoch ist die Anzahl an sächsischen Betrieben, bei denen erhebliche Mängel (d. h. Verstöße, bei denen formelle Maßnahmen verhängt wurden) festgestellt wurden, mit 1.182 Betrieben erfreulich gering. Das entspricht 4,7% aller kontrollierten Betriebe. Es ist durchaus möglich, dass in einem Betrieb Abweichungen und Verstöße verschiedener Art fest-

gestellt werden. So wurden 2025 bei 16.865 Kontrollen Abweichungen festgestellt. Bei 1.523 Kontrollen wurden formelle Maßnahmen verhängt (s. Abbildung 6).

Die Verstöße werden für die statistische Auswertung in fünf Arten untergliedert. Eine Übersicht zu Verstoßarten und den jeweils zugrunde liegenden Mängeln enthält Tabelle 1.

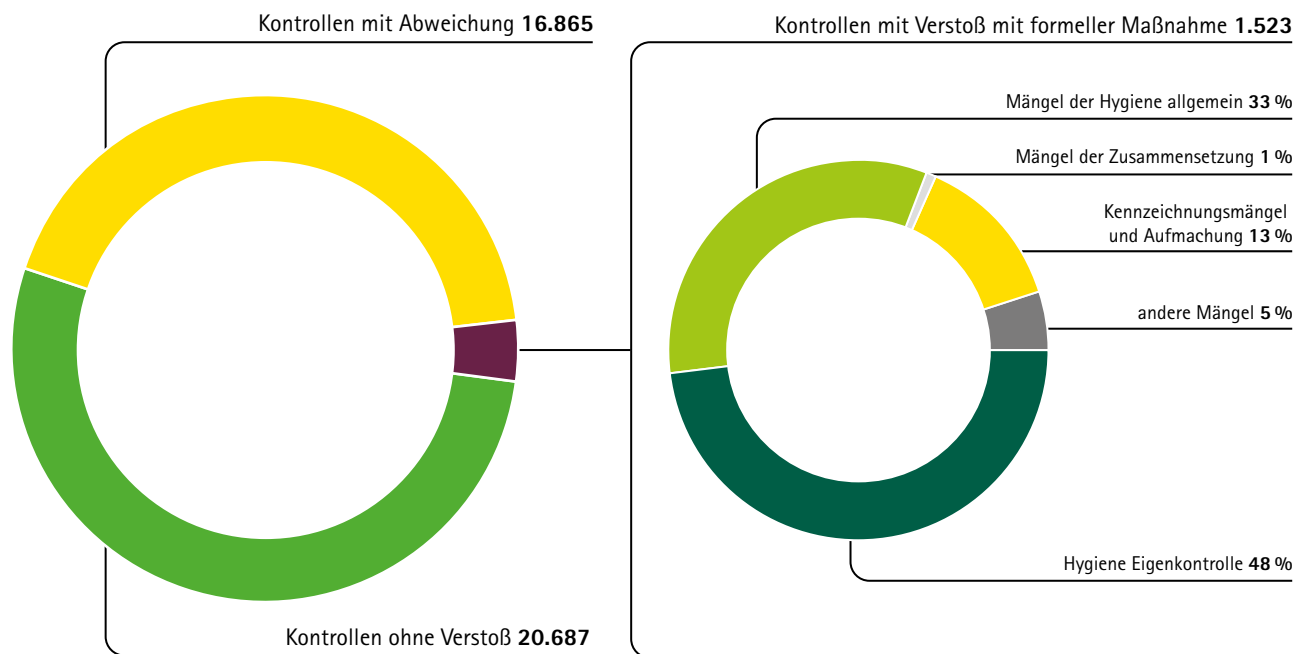


Abbildung 6: Kontrollen mit und ohne Abweichung sowie Verstöße und dem dazugehörigen Anteil an Verstößen einer Art bei schwerwiegenden Mängeln

Art des Verstoßes	berücksichtigt Mängel bei der:
Hygiene Eigenkontrolle	<ul style="list-style-type: none"> betriebl. Eigenkontrolle, zum Beispiel Wareneingangskontrolle, Rückverfolgbarkeit, Temperaturüberwachung HACCP Schulung der Mitarbeiter
Hygiene allgemein	<ul style="list-style-type: none"> baulichen und/oder technischen Ausstattung der Räume und Geräte Hygiene des Personals
Zusammensetzung	<ul style="list-style-type: none"> Qualität der Rohstoffe oder hergestellten Lebensmittel, zum Beispiel Nachweis von Rückständen oder Kontaminanten, Vorhandensein von Fremdkörpern
Kennzeichnung/ Aufmachung	<ul style="list-style-type: none"> Kennzeichnung und Auslobung bzw. Bewerbung von Lebensmitteln
andere Mängel	<ul style="list-style-type: none"> Einhaltung der Duldungs- und Mitwirkungspflicht Einhaltung weiterer lebensmittelrechtlicher Vorschriften

Tabelle 1: Verstoßarten und zugrunde liegende Mängel

Infokasten: Statistik Betriebskontrollen, Verstöße und formelle Maßnahmen

	2024	2025
Anzahl kontrollierter Betriebe	24.356	25.031
Anzahl kontrollierter Betriebe mit Abweichungen	11.917	12.992
Anzahl kontrollierter Betriebe mit Verstößen, auf die eine o. mehrere formelle Maßnahme(n) folgte(n)	1.328	1.182
Anzahl Kontrollen gesamt	38.587	39.075
Anzahl Kontrollen mit Abweichungen	15.087	16.865
Anzahl Kontrollen mit Verstößen, auf die eine o. mehrere formelle Maßnahme(n) folgte(n)	1.681	1.523
Anzahl formeller Maßnahmen	1.822	1.617

2.2 Amtliche Maßnahmen

Stellen die LÜVÄ Verstöße fest, können je nach Schwere formelle Maßnahmen veranlasst werden, die im sächsischen Datenverarbeitungssystem LEVES-SN (Lebensmittel- und Veterinärinformationssystem Sachsen) erfasst werden. Formelle Maßnahmen beschreibt dabei das Handeln einer Behörde nach bestimmten formalen Vorschriften (nach Zuständigkeit, Verfahren, Form). Tabelle 2 gibt einen Überblick über die Arten und Häufigkeiten unterschiedlicher formeller Maßnahmen mit besonderer Durchsetzungswirkung im Jahr 2025 und den vorangegangenen zwei Jahren.

Werden bei den Kontrollen nur geringfügige Abweichungen festgestellt, werden andere Maßnahmen, wie zum Beispiel Belehrungen/Beratungen oder Mängelberichte mit Anordnungen zur Abstellung der Abweichungen ergriffen. Im Jahr 2025 ergaben sich aus 16.865 Kontrollen nicht formelle Maßnahmen.

Tabelle 2: Art und Anzahl von Maßnahmen mit besonderer Durchsetzungswirkung der letzten drei Jahre

Art der Maßnahme	2023	2024	2025
Bescheid zur Mängelbeseitigung	385	594	509
Betriebsbeschränkung	26	30	25
Sicherstellung, Inverwahrnahme, Beschlagnahme	35	20	21
nicht näher spezifizierte Ordnungsverfügungen	277	276	239
Verwarnung ohne Verwarngeld	500	442	333
Verwarnung mit Verwarngeld	309	245	244
Betriebsschließung	30	27	17
Entzug und Aussetzung der Zulassung	0	0	0
unschädliche Beseitigung/Vernichtung	14	11	10
Verbot des Inverkehrbringens/ Verkaufsbeschränkung	36	42	51
Ordnungsverfügung – Rücknahme/Rückruf	3	0	8
Einleitung eines Bußgeldverfahrens	162	74	102
Einleitung eines Strafverfahrens	20	6	14
Öffentliche Warnung § 40 (1) LFGB* und Informationen nach § 40 Abs. 1a LFGB*	18	32	31

* LFGB: Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch

2.3 Probenuntersuchung

Neben der Inspektion der Betriebe vor Ort ist die risikoorientierte Probenahme von Lebensmitteln, Wein, Tabakerzeugnissen, kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen ein wesentlicher Bestandteil der amtlichen Lebensmittelüberwachung.

Die LÜVÄ entnehmen beim Lebensmittelunternehmen amtliche Proben. Diese werden dann an die LUA Sachsen gegeben, wo die amtlichen Proben untersucht werden. Die Probenuntersuchung umfasst zunächst eine sensorische Prüfung, also ob Aussehen, Geruch und Geschmack des Lebensmittels einwandfrei sind. Dem können mikrobiologische, chemische und/oder physikalische Laboranalysen der Lebensmittel folgen. In diesen wird geprüft, ob das Lebensmittel gesundheitlich unbedenklich ist und ob weitere rechtliche Anforderungen erfüllt sind. Ein wesentlicher Teil der Begutachtung von Proben entfällt auf die Kennzeichnungsprüfung. Die Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) regelt dabei genau, welche Angaben die Hersteller auf der Verpackung angeben müssen. Angaben wie die Zutatenliste, Allergenkennzeichnung, Mindesthaltbarkeits- bzw. Verbrauchsdatum, Alkoholgehalt und Gebrauchsanweisung (Zubereitung) dienen im Wesentlichen der Sicherheit von Verbraucherinnen und Verbrauchern, während Angaben wie Nährwertangaben, Nettofüllmengen und die Angabe von ersatzweise verwendeten Bestandteilen (z. B. kakao-haltige Fettglasur statt Schokolade) dem Schutz der Verbraucherinnen und Verbraucher vor Täuschung dienen. Die LUA überprüft die Angaben auf Vollständigkeit, Lesbarkeit und ob die Angaben, die ein Hersteller zu seinem Produkt macht, stimmen. Hierbei wird insbesondere geprüft, ob die Kennzeichnung auch die Zusammensetzung des Produkts widerspiegelt, aber auch, ob beispielsweise auf dem Produkt gemachte gesund-

Probenart	Was sich dahinter verbirgt
Planprobe	Die Planprobe wird risikoorientiert entnommen. Hierbei wird anhand eines jährlichen Plans festgelegt, welche Produkte zu welchem Zeitpunkt durch welches LÜVA zu entnehmen sind. Sie machen den Großteil aller an der LUA untersuchten Proben aus.
Verdachtsprobe	Sie kann außerplanmäßig während einer Kontrolle genommen werden, wenn der Verdacht besteht, dass das Produkt nicht den lebensmittelrechtlichen Anforderungen entspricht. Insbesondere falsche Lagertemperaturen, abgelaufenes Mindesthaltbarkeitsdatum oder überschrittenes Verfallsdatum, mikrobieller Verderb, Schädlingsbefall, sonstige Verunreinigungen u. v. m. führen zur Entnahme einer solchen Probe.
Verfolgsprobe	Die Verfolgsprobe dient zum einen der Ergebnisabsicherung von auffälligen Proben, die nicht mehr oder nur knapp den lebensmittelrechtlichen Vorgaben entsprechen. Zum anderen können sie nach früheren Beanstandungen zur Kontrolle der Umsetzung erfolgter Maßnahmen genutzt werden.
Beschwerdeprobe	Wird von der Verbraucherin oder dem Verbraucher ein Mangel an einem Produkt festgestellt (zum Beispiel mikrobieller Verderb, Schädlingsbefall oder Fremdkörper), so kann sie oder er das Produkt beim zuständigen LÜVA oder direkt an der LUA abgeben. Eine möglichst ähnliche Vergleichsprobe (im Idealfall ein Produkt der gleichen Losnummer) wird dann vom zuständigen LÜVA beim betroffenen Betrieb entnommen und zusammen mit der Beschwerdeprobe an der LUA untersucht.

Tabelle 3: Übersicht der möglichen Probenarten

heitsbezogene Werbeaussagen zulässig sind und die Verbraucherinnen und Verbraucher nicht in die Irre führen.

Amtliche Proben werden planmäßig als Planproben oder außerplanmäßig als Verdachts-, Verfolgs- oder Beschwerdeprobe genommen (Tabelle 3). Der Anteil der Planproben lag im Berichtszeitraum im Schnitt beider Jahre bei 96,3 %.

Die planmäßige Entnahme von Proben erfolgt, ähnlich den Betriebskontrollen, risikoorientiert. So erfolgt anhand von Faktoren, wie zum Beispiel der Häufigkeit, mit der ein Lebensmittel auf den Tisch kommt, oder der Anfälligkeit für Verderb eines Lebensmittels eine Risikoabschätzung für eine Warengruppe. Zudem ist die Mindestprobenanzahl von der Einwohnerzahl in Sachsen abhängig. Pro 1.000 Einwohner werden jeweils

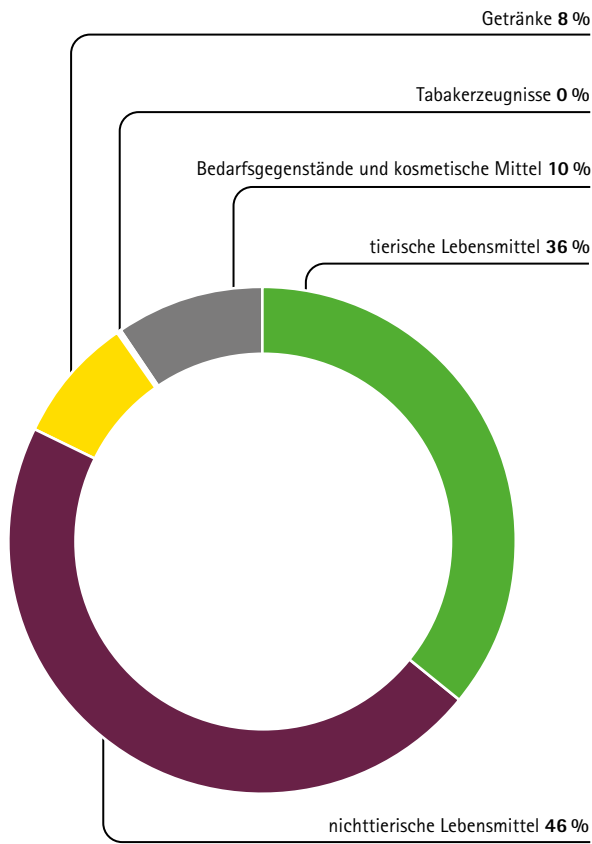


Abbildung 7: Probenverteilung nach Warenobergruppen

Infokasten: Statistik Proben und Beanstandung von Proben

	2024	2025
Anzahl Proben gesamt	18.584	20.268
Planproben	17.952	19.778
Probenart		
Verdachtsproben	439	320
Verfolgsproben	154	136
Vergleichsproben zur Beschwerdeprobe	39	34
Anzahl beanstandete Proben gesamt	3.117	3.188
Beanstandungsart		
Anzahl mikrobiologische Verunreinigungen	480	409
Anzahl andere Verunreinigungen	127	118
Anzahl Zusammensetzung	124	91
Anzahl Kennzeichnungsmängel und Aufmachung	2.310	2.189
Anzahl andere Verstöße	133	126

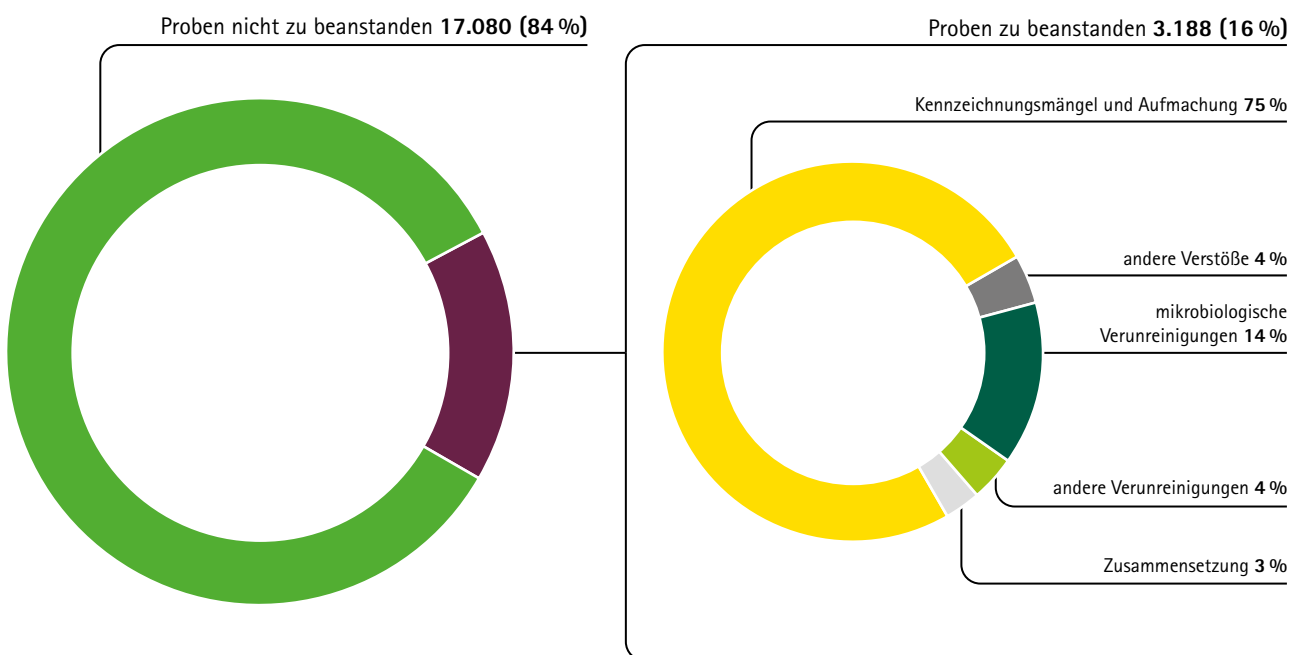


Abbildung 8: Anzahl und Anteil der beanstandeten Proben und Verteilung der Beanstandungsgründe

fünf Lebensmittelproben sowie 0,5 Proben aus dem Bereich der kosmetischen Mittel, Tabakerzeugnisse und Bedarfsgegenstände untersucht. Auf Grundlage der beiden Faktoren »Proben je Einwohner« und »Risiko einer Lebensmittelwarengruppe« wird ein Plan erstellt, in dem die Anzahl und die Verteilung der Proben auf die einzelnen Lebensmittelwarengruppen beziehungsweise LÜVÄ festgelegt ist.

2025 wurden insgesamt 20.268 amtliche Proben entnommen, darunter 19.778 Planproben, und zur Untersuchung an die LUA eingesendet. Die untersuchten Proben können dabei in verschiedene Warenobergruppen eingeteilt werden. Tierische Lebensmittel wie Milch, Käse, Fleisch, Fisch und Eier machen mit den nichttierischen Lebensmitteln wie Obst, Gemüse, Backwaren, Suppen und Nahrungsergänzungsmitteln den Großteil der Proben (82,3 %) aus (Abbildung 7). Die restlichen 17,7 % der Proben verteilen sich auf die Kategorien Getränke (inklusive Wein und Spirituosen,

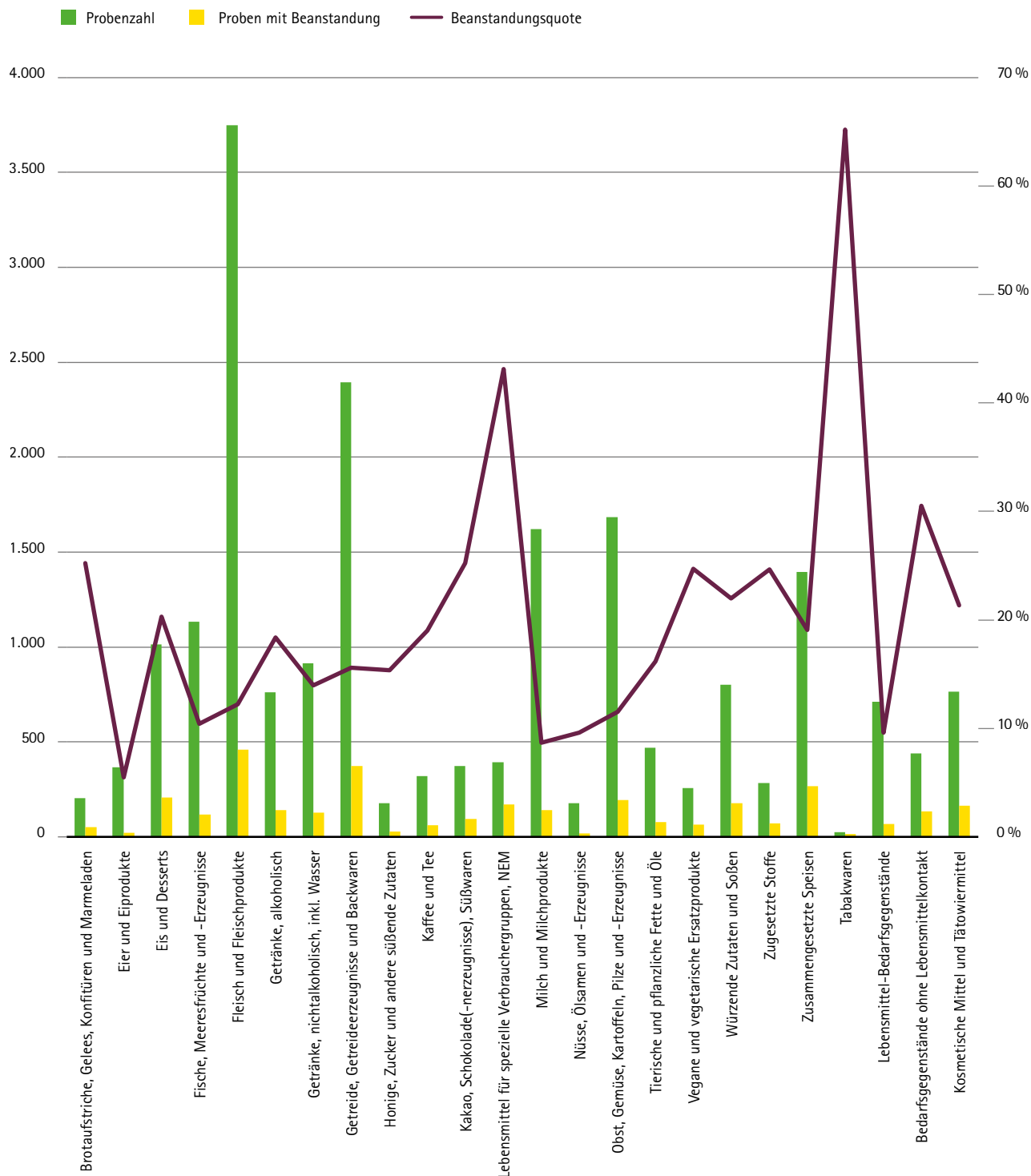


Abbildung 9: Anzahl der entnommenen Proben je Warengruppe sowie deren Beanstandungszahlen und -quote. Die Warengruppenbezeichnungen wurden aufgrund des begrenzten Platzes in der Abbildung teils gekürzt. Zudem wird die Gruppe »Schnecken, Amphibien, Reptilien, Insekten und -Erzeugnisse« aufgrund der geringen Probenzahlen (4) nicht dargestellt.

umfasst auch Wasser, Säfte und Nektare sowie Bier), Bedarfsgegenstände (zum Beispiel Spielzeug oder Lebensmittelfolie), Kosmetika und Tabakerzeugnisse.

Insgesamt wurden 3.188 Proben aus den unterschiedlichsten Gründen beanstandet, dies entspricht einer Beanstandungsquote von 15,7%. Die Art und der Anteil der Beanstandungsgründe sind für beide Jahre vergleichbar. Exemplarisch wird daher 2025 in Abbildung 8 dargestellt. Die Beanstandungsquote (Abbildung 9) variiert sehr stark zwischen den einzelnen Produktgruppen. Eine verhältnismäßig hohe Anzahl an Beanstandungen (170 Proben bei einer Gesamtprobenzahl von 394) wurde in der Gruppe »Lebensmittel für besondere Verbrauchergruppen und Nahrungs-

ergänzungsmittel« überwiegend aufgrund unzulässiger gesundheitsbezogener Angaben und Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften verzeichnet. Zu dieser Gruppe gehören unter anderem Nahrungsergänzungsmittel (Beanstandungsquote: 65,7%), Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (Beanstandungsquote: 33,3%) sowie Säuglings- und Kleinkindernahrung (Beanstandungsquote: 16,1%). Auch verschiedene Gruppen der Tabakwaren weisen mit bis zu 100,0% Beanstandungen hohe Quoten auf. Häufig sind Kennzeichnungsmängel, aber auch der Nachweis einer Irreführung der Verbraucherin oder des Verbrauchers ursächlich. Bei tierischen Lebensmitteln wie Käse und Fleischerzeugnissen wird neben Verstößen gegen Kennzeichnungsvorschriften häufig auch die mikrobiologische Beschaffenheit der Produkte beanstandet.

2.4 Gesundheitsschädliche Lebensmittel

Pathogene Mikroorganismen

Die mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln beinhaltet zwei grundsätzliche Verfahren, die an der LUA Sachsen zur mikrobiologischen Probenuntersuchung angewendet werden: die Keimzählung und den Keimnachweis. Bei der Keimzählung werden die Proben zerkleinert und homogenisiert, anschließend werden bestimmte Volumina der Suspension auf Nährböden aufgetragen. Durch Inkubation der Nährböden bei vorgeschriebenen Temperaturen beginnen sich die Mikroorganismen durch Zellteilung zu vermehren. So werden auf dem Nährboden aus anfänglich nicht sichtbaren einzelnen Zellen schnell sichtbare Kolonien. Diese bestehen aus Millionen von Zellen (Abbildung 10). Die Kolonien können durch einfaches Auszählen quantifiziert werden und werden als koloniebildende Einheiten pro Gramm des Produktes (KbE/g) angegeben. Hier gilt: Jede einzelne zuvor auf oder im Produkt befindliche Zelle bildet später auf dem Nährboden eine Kolonie beziehungsweise eine KbE. Die so ermittelten Keimzahlen sind ein wichtiger Indikator für die Lebensmittel- und Prozesshygiene.

Neben der Keimzählung, mit der zum Beispiel die Gesamtkeimzahl ermittelt wird, welche die Gesamtheit aller anzüchtbaren Mikroorganismen darstellt, spielt bei der Untersuchung der Keimnachweis, insbesondere bei pathogenen Mikroorganismen, eine bedeutende Rolle. Diese kommen oft nur in geringer Anzahl in Lebensmitteln vor. Deswegen muss für deren Nachweis die Anzahl der Bakterien zunächst vervielfacht werden, dazu werden bestimmte auf den jeweiligen Keim zugeschnittene Anreicherungsmedien gebraucht. Darin vermehren sich die Keime während der Bebrütung, sodass sie beim anschließenden Auftragen auf feste Nährmedien in ausreichender Anzahl vorhanden sind und nachweisbar werden.

Während der bloße Nachweis der bakteriellen Krankheitserreger *Campylobacter* spp., *Salmonella* spp. oder Verotoxinbildende *Escherichia coli* in verzehrfertigen Lebensmitteln bereits als gesundheitsschädlich beurteilt wird, gelten bei *Listeria monocytogenes* bei gesunden Menschen Werte unter 100 KbE/g als weitgehend unbedenklich und führen meist nicht zu einer Beanstandung als gesundheitsschädlich.



Abbildung 10: Petrischale mit bakteriellen Kolonien (Foto: pexels/Anna Shvets)



Abbildung 11: Detailaufnahme von Salmonellen (Foto: iStock/iLexxi)

Gut geschützt durch Erhitzen der Lebensmittel!

Nachweise von gesundheitsgefährdenden Erregern erfolgten aber auch in Produkten, die nicht zum Rohverzehr geeignet sind. Solche Produkte sind in der Regel mit einem Erhitzungshinweis gekennzeichnet, zum Beispiel »Rohmilch vor Verzehr abkochen« oder »Hackfleisch zum Braten«, da eine Behandlung der Lebensmittel mit hohen Temperaturen zum Absterben der Mikroorganismen führt. Aufgrund dessen wurden diese Proben nicht als gesundheitsschädlich bewertet (Tabelle 4). Da für *Yersinia enterocolitica* die Infektionsdosis bislang nicht bekannt ist, wird der Nachweis dieses Erregers in verzehrfertigen Lebensmitteln wie Hackepeter vorsorglich als nicht zum Verzehr geeignet beurteilt.

Beanstandete Proben

In den Jahren 2024 und 2025 wurden insgesamt 58 Proben aufgrund des Nachweises pathogener Mikroorganismen als gesundheitsschädlich beurteilt. Dabei handelte es sich überwiegend um Fleisch, Fleischerzeugnisse und Wurstwaren, in denen Salmonellen, *Campylobacter*, Verotoxinbildende *Escherichia coli* (VTEC) und *Listeria monocytogenes* gefunden wurden. Auch Räucherfisch, Rohmilchkäse und einige pflanzliche Lebensmittel (Cashewmus, verzehrfertige Salatmischungen sowie Kräuter, Gewürze und Trockenpilze) waren betroffen. Der Anteil gesundheitsschädlicher Mikroorganismen an der Gesamtuntersuchungszahl ist mit 0,51 % jedoch erfreulich gering.

Von den beanstandeten Lebensmittelproben mit positivem Salmonellenbefund wurden 16 als gesundheitsschädlich beurteilt. Darunter sind sowohl acht Proben Hackepeter und Hackfleisch (s. Tabelle 5), welche als gesundheitsschädlich beurteilt wurden, da ohne Kenntlichmachung eines Erhitzungshinweises davon ausgegangen werden muss, dass ein Rohverzehr möglich ist. Als gesundheitsschädlich wurden auch eine Probe Rohwurst sowie zwei Proben Cashewmus, eine Probe Eierschalen und vier Proben der Kategorie Kräuter/Gewürze/Rucola/Trockenpilze mit positivem

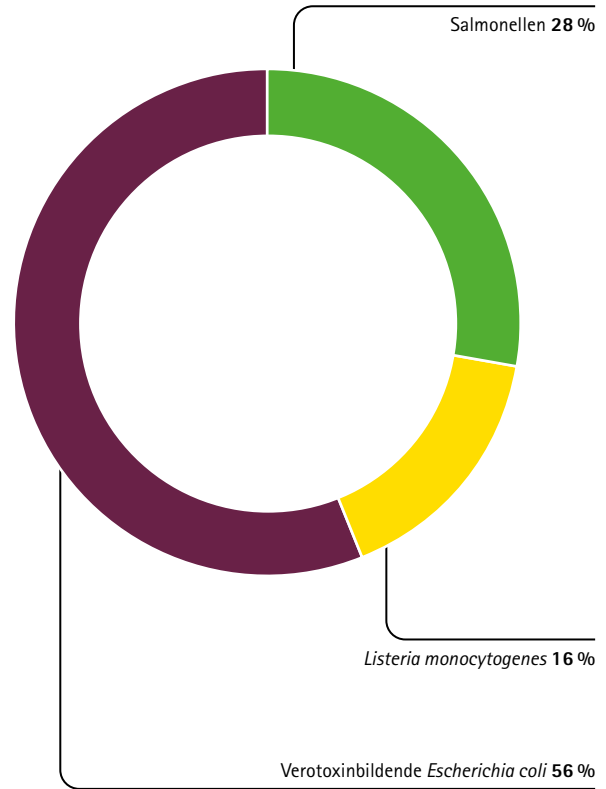


Abbildung 12: Verteilung der drei häufigsten gesundheitsschädlichen Erreger in verzehrfertigen Lebensmitteln in den Jahren 2024 und 2025

Salmonellennachweis beanstandet. Es wurden darüber hinaus 32 Lebensmittel mit positivem VTEC-Nachweis als gesundheitsschädlich beurteilt, unter anderem 17 Rohwürste.

	Anzahl der Untersuchungen	davon positiv	davon gesundheitsschädlich/nicht zum Verzehr geeignet
Salmonellen	16.777	66	16
Verotoxinbildende <i>Escherichia coli</i>	927	58	32
<i>Campylobacter</i> spp.	744	239	1
<i>Listeria monocytogenes</i> , qualitativ	12.044	697	-
<i>Listeria monocytogenes</i> , quantitativ	3.771	13*	9
<i>Yersinia enterocolitica</i>	1.007	131	126
Summe	35.270	1.191	181

* ≥ 100 KbE/g

Tabelle 4: Überblick zu Untersuchungen und Nachweisen der häufigsten gesundheitsschädlichen bakteriellen Erreger in Lebensmitteln als Summe der Jahre 2024 und 2025

	Salmonellen	VTEC	<i>Listeria monocytogenes</i> über 100 KbE/g
Hackfleisch/Hackepeter/Tatar	8	7	2
Rohwurst	1	17	2
gegartes Geflügelfleisch	-	-	2
Rohmilchkäse	-	4	1
Räucherfisch	-	-	2
Cashewmus	2	-	-
Salatmischungen	-	3	-
Eierschalen	1	-	-
Kräuter/Gewürze/Rucola/Trockenpilze	4	1	-
Summe	16	32	9

Tabelle 5: Übersicht zu den als gesundheitsschädlich beurteilten Lebensmitteln aufgrund bakterieller Mikroorganismen

Fremdkörper, Gifte, gesundheitsschädliche Inhaltsstoffe

Gesundheitsschädliche Inhaltsstoffe und Darreichungen

Darüber hinaus wurden insgesamt 30 Proben aufgrund anderer Ursachen, d. h. z. B. toxikologisch relevanter Inhaltsstoffe oder Allergene (s. Tabelle 6), als gesundheitsschädlich eingestuft. Exemplarisch werden im Folgenden einzelne Beispiele vorgestellt.

Beanstandet wurde ein Erzeugnis aus der Gruppe Gelee-Süßwaren in halbstarren Minibechern (s. Abbildung 13). Die Süßwaren sind dazu bestimmt, mittels Druck auf den Minibecher in den Mund ausgedrückt und verzehrt zu werden. Bei dem Produkt handelte es sich jedoch um ein sehr festes Gel, welches im Mund vor dem Hinunterschlucken nicht mit der Zunge am Gaumen zerdrückt, sondern nur durch Zerbeißen weiter zerkleinert werden konnte. Gerade Kinder neigen dazu, derartige Süßwaren unter Umständen zu verschlucken, weswegen das Erzeugnis somit zum Ersticken führen kann. Warnhinweise auf der Verpackung waren nur in asiatischer Sprache aufgedruckt, sodass letztendlich vor allem für Kinder und ältere Personen ein gesundheitliches Risiko nicht ausgeschlossen werden kann.

Bei einer Verdachtsprobe »THC Odyssey Brownie« (Abbildung 14) waren in der Kennzeichnung u. a. folgende Angaben zu entnehmen: »[...] Glutenfreier Brownie mit THC. Zutaten: 60 mg THC [...]«. Im Ergebnis der durchgeführten Untersuchungen auf Cannabinoide wurden in der Probe deutlich höhere Gehalte an Tetrahydrocannabinol (THC) bestimmt. THC gehört zu den Cannabinoiden, die aufgrund ihrer psychotropen Wirkung toxikologisch relevant sind. In der Bewertung der Probe wurden verschiedene toxikologische Kenngrößen herangezogen, um eine mögliche Gesundheitsgefahr für den Verbraucher bzw. die Verbraucherin abzuschätzen. Es zeigte sich, dass der THC-Gehalt in der vorliegenden Probe Brownie geeignet ist, eine Rauschwirkung hervorzurufen. Zudem überschritt er beispielsweise den LOAEL (Lowest Observed Adverse Effect Level bezeichnet die niedrigste Dosis mit beobachteter schädlicher Wirkung) um das 16-Fache, weshalb die Probe als gesundheitsschädlich nach Verordnung (EG) Nr. 178/2002 beurteilt wurde. Des Weiteren wurde die Probe nach Verordnung (EU) 2015/2283 als Novel Food eingestuft, da für THC kein nennenswerter Verzehr als Lebensmittel vor dem 15. Mai 1997 belegt ist.

Produkt	Beanstandungsgrund
zwei Proben vegane weiße Schokolade	Nachweis Milchprotein
sechs Proben Slusheis	Gehalte an Glycerol
Gelee-Süßware in Minibechern	Erstickungsgefahr
Laugengebäck mit Schokoüberzug	Brennen im Mundraum
Cantaloupe-Melone	Höchstgehaltsüberschreitung Fonicamid
vier Proben Kekse/Cookies mit THC	THC-Gehalt
drei Proben Nikotinbeutel/ Nicotin-Pouches	Nikotingehalt
Nikotinspray	Nikotingehalt
zwei Proben getrockneter Seetang	Jodgehalt
zwei Proben Thunfischsalat	Histamingehalt
Aprikosenkerne süß, getrocknet	Cyanidgehalt
schwarze Tomaten	Rückstände aus Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmitteln (PSM)
verschiedene Kosmetikartikel	Gehalt an Blei, Formaldehyd, Estragol und Hydrochinon
Nahrungsergänzungsmittel	Vitamin-B6-Gehalt

Tabelle 6: Als gesundheitsschädlich beanstandete Lebensmittel und deren Beanstandungsgründe (ausgenommen mikrobiologische Kontaminationen)



Abbildung 13: Gelee-Süßware in Minibechern (Foto: LUA Sachsen)



Abbildung 14: Detailansicht der Verpackung der Probe Brownies (Foto: LUA Sachsen)

Fremdkörperfunde in Lebensmitteln

Es wurden im Berichtszeitraum insgesamt zwölf Verbraucherbeschwerden zu Fremdkörpern entgegengenommen und untersucht. In einer Probe Pommersche Gutsleberwurst wurde ein 1,4 cm langer und bis 0,7 cm breiter, aus glasähnlichem Material bestehender scharfkantiger, harter, einem Pfeil ähnlicher Gegenstand mit spitzen Enden gefunden (s. Abbildung 15). Da aufgrund der Härte des Materials, der scharfkantigen Beschaffenheit und der spitzen Enden des Fremdkörpers Verletzungen, u. a. der Mundhöhle oder des Rachenraums, bei einer Aufnahme des Fremdkörpers nicht ausgeschlossen werden können, besteht für Verbraucherinnen und Verbraucher ein gesundheitliches Risiko. Die vorgestellte Probe wurde aufgrund des Vorhandenseins des beschriebenen Fremdkörpers als gesundheitsschädlich und damit als »nicht sicher« im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 beurteilt.



Abbildung 15: Verbraucherbeschwerdeprobe Pommersche Gutsleberwurst (links) mit Glassplitter (links und rechts) (Foto: LUA Sachsen)

Histaminnachweise

Im Jahr 2024 wurden insgesamt 14 Proben und im Jahr 2025 insgesamt 28 Proben auf Histamin untersucht. Im Jahr 2025 mussten zwei Proben aufgrund ihres extrem hohen Histamingehaltes (> 4500 mg/kg) nach Verordnung (EG) Nr. 178/2002 als gesundheitsschädlich beurteilt werden. Gemäß dieser Verordnung gelten Lebensmittel, die gesundheitsschädlich sind, als nicht sicher und dürfen nicht in Verkehr gebracht werden.

Bei den zwei Proben handelte es sich um eine Probe Salat mit Thunfisch aus einer Salatbar (Beschwerdeprobe) sowie die dazugehörige Vergleichsprobe. Bei der Beschwerdeprobe kam es laut Angaben auf dem Probenahmeschein zu auftretenden gesundheitlichen Beschwerden während des Verzehrs von o.g. Lebensmittel bei zwei Personen mit Symptomen wie angeschwollene Lippen sowie Brennen auf der Zunge. Die beschriebenen Symptome deuteten auf eine Histaminvergiftung hin, sodass innerhalb von ca. zwei Stunden am gleichen Tag sowohl die Beschwerdeprobe als auch die Vergleichsprobe entnommen und zur Untersuchung in der LUA eingereicht wurden. Der Thunfischanteil der Beschwerdeprobe und die Thunfischstücke der Vergleichsprobe wurden auf das Vorkommen von biogenen Aminen untersucht.

In Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 sind Histamingrenzwerte für Fischereierzeugnisse von Fischarten, bei denen ein hoher Gehalt an Histidin auftritt, angegeben. Der Grenzwert M von 200 mg/kg wurde in beiden Proben deutlich überschritten. Beide Proben wiesen zudem bei der mikrobiologischen Untersuchung hohe Gehalte an *Enterobacteriaceae* und an Milchsäurebakterien auf. Die sensorische Prüfung ergab für beide Proben einen abweichenden, nicht frischen und strengen Geruch in Richtung Verderb.

Bei Histamin handelt es sich um ein biogenes Amin. Biogene Amine sind Stoffwechselprodukte aus dem Abbau von Proteinbausteinen. Die beim Verderb vorhandenen Bakterien decarboxylieren Aminosäuren zu biogenen Aminen. Die meisten Bakterien der Familie *Enterobacteriaceae* und Milchsäurebakterien sind decarboxylaseaktiv. In geringer Konzentration ist Histamin ungefährlich, da der menschliche Organismus über Abbau- und Kontrollmechanismen in den Organen und der Darmmukosa verfügt. Die meisten biogenen Amine, auch das Histamin, sind hitzebeständig. Durch Kochen oder Braten können die Gehalte von biogenen Aminen nicht reduziert werden.

Nach Literaturangaben werden »Histaminmengen, berechnet auf Lebensmittel, von weniger als 50 mg/kg als gefahrlos, von 50 – 200 mg/kg als verdorben mit möglichen klinischen Symptomen, von >200 – 500 mg/kg als wahrscheinlich toxisch (mit klinischen Symptomen) und von >1000 mg/kg in jedem Fall als gesundheitsschädlich angesehen.

Bei Aufnahme von großen Histaminmengen können sich nach einer Inkubationszeit von einigen Minuten bis zu zwei bis drei Stunden schwere Symptome einer Histaminvergiftung zeigen, wie Erröten, Hitzewallungen, Schwitzen, Brennen in der Mundhöhle und auf den Lippen, Blutdruckabfall, Kopfschmerzen, Schwindelgefühl, Magenschmerzen und Durchfall. Es wird angenommen, dass das Vorhandensein weiterer Amine wie Cadaverin und Putrescin die Histaminwirkung erhöht. Auch der gleichzeitige Verzehr von Alkohol und die Einnahme bestimmter Medikamente (Aminooxidase-Hemmer) können zu einer gesteigerten Histaminempfindlichkeit führen.

Verbraucherschutzportal lebensmittelwarnung.de

Seit 2011 werden Verbraucherinnen und Verbraucher über Produktrückrufe von Unternehmen auf der Website lebensmittelwarnung.de informiert. Seit dem Start der Website sind die Anforderungen an eine moderne und ansprechende Internetseite, aber auch an die behördliche Kommunikation und Transparenz stark gestiegen. Des Weiteren haben sich auch die technischen Möglichkeiten weiterentwickelt, sodass sich die Länder und das BVL entschieden haben, eine verbraucherfreundliche Überarbeitung des Internetportals lebensmittelwarnung.de zu entwickeln. Das Ziel der Länder und des BVL war es, die Website lebensmittelwarnung.de zu einem benutzerfreundlichen, modernen und zukunftsfähigen Portal zu entwickeln. Das Portal soll als zentrale Anlaufstelle für die Verbraucherinnen und Verbraucher dienen, um sich über aktuelle Gesundheitsrisiken sowie weitere Veröffentlichungen nach § 40 Absatz 1 LFGB zu informieren.

lebensmittelwarnung.de ist die offizielle Plattform, die Verbraucherinnen und Verbraucher deutschlandweit über Rückrufe und sonstige relevante Meldungen zu Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen, kosmetischen Mitteln und Mitteln zum Tätowieren sowie mit Lebensmitteln verwechselbaren Produkten informiert. Die zuständigen Behörden der 16 Bundesländer und das BVL publizieren hier im Rahmen ihrer Zuständigkeiten Informationen zu Produkten, die möglicherweise gesundheitsgefährdend bzw. aus anderen Gründen für den Verzehr ungeeignet sind oder Verbraucherinnen und Verbraucher täuschen können.

Das verbraucherfreundliche überarbeitete Portal lebensmittelwarnung.de startete am 18. Juni 2024 mit neuem Design, neuen Funktionen und informiert die Verbraucherinnen und Verbraucher in Deutschland über Produktrückrufe von Unternehmen und Warnungen zu den bestehenden Bereichen Lebensmittel, kosmetische Mittel, Bedarfsgegenstände sowie Mittel zum Tätowieren und nun auch im Bereich Baby- und Kinderprodukte. Damit Meldungen noch schneller gefunden werden, wurde eine Such- und Filterfunktion eingerichtet. Die Meldungen können nach Meldungsgrund, Bundesland, Zeitraum oder Produkttyp gefiltert werden. Um stetig auf dem Laufenden zu bleiben, ist das Portal über eine zugehörige App nutzbar, die für Android- und iOS-Geräte verfügbar ist. Verbraucherinnen und Verbraucher können sich jederzeit automatisch durch personalisierte Push-Benachrichtigungen über neue öffentliche Meldungen informieren lassen.



Abbildung 16: App zur Website lebensmittelwarnung.de (Quelle: BVL)

Veröffentlichungen	2023	2024	2025
in Sachsen	16	5	3
in Deutschland gesamt	310	310	323

Tabelle 7: Anzahl der Veröffentlichungen im Portal lebensmittelwarnung.de 2023 – 2025

Grundsätzlich ist der Lebensmittelunternehmer für die Information der Öffentlichkeit verantwortlich, sobald von einem gesundheitsgefährdenden Produkt die Rede ist. Diese Produktrückrufe werden über Pressemitteilungen, auf der Internetseite oder über Aushänge in den Geschäften durch den Unternehmer bekannt gegeben. Die Informationen auf dem Portal lebensmittelwarnung.de stellen die zuständigen Behörden ein. Mögliche Ursachen für Produktrückrufe sind u. a. nicht gekennzeichnete Allergene, Fremdkörper, gesundheitsschädliche Substanzen, Rückstände und Kontaminanten und mikrobiologische oder chemische Verunreinigungen. Die häufigsten Meldungen im Jahr 2024/2025 gab es aufgrund von Fremdkörpern und mikrobiologischen Verunreinigungen (Krankheitserreger). Tabelle 7 gibt einen Überblick über die Anzahl der Veröffentlichungen von 2023 bis 2025 in Deutschland und wie viele davon von der sächsischen obersten Landesbehörde, dem Sächsischen Staatsministerium für Soziales, Gesundheit und Gesellschaftlichen Zusammenhalt, eingestellt wurden.

Zudem werden auf lebensmittelwarnung.de weiterführende Informationen zu Gesundheitsgefahren sowie Handlungsempfehlungen angeboten. Im Glossar werden häufig benutzte Wörter und Themen erläutert. Unter FAQ finden Sie Antworten auf häufig gestellte Fragen. Im Bereich Themen finden Sie ausgewählte Informationen rund um den gesundheitlichen Verbraucherschutz. Außerdem ist vorgesehen, das Portal als Kommunikationsmedium, z. B. in Krisensituationen, zu nutzen.

Das BVL richtete das Internetportal im Auftrag der 16 Bundesländer ein und betreut es technisch.

Wie gelangt der Rückruf auf das Portal?



Abbildung 17: Rückrufsweg (Quelle: BVL)

Veröffentlichungen nach § 40 Abs. 1a LFGB – zunehmende Zahlen, erneuter Hinweis auf Verbraucherplattform

Transparenz in der Lebensmittelüberwachung: § 40 Absatz 1a LFGB

Im Urlaub in Dänemark oder England wurde es sicher schon an der ein oder anderen Tür zum Restaurant entdeckt: ein Smiley oder ein Barometer für das Ergebnis der Lebensmittelüberwachung. In Deutschland ist kein solches System vorgesehen. Allerdings gibt es dennoch einen Ort, an dem sich Verbraucherinnen und Verbraucher über gravierende Hygienemängel und andere Verstöße gegen das Lebensmittelrecht informieren können: das Internet.

Die Rechtsgrundlage

Mit § 40 Absatz 1a des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) ist in Deutschland die Veröffentlichung bestimmter Verstöße gegen das Lebensmittel- und Futtermittelrecht vorgesehen. Die Vorschrift, die erstmals 2012 in das LFGB aufgenommen wurde, soll Transparenz für Verbraucherinnen und Verbraucher bieten und auch eine gewisse Prangerwirkung gegenüber dem verursachenden Lebensmittelunternehmer haben.

Die Veröffentlichungspflicht betrifft drei Fallgruppen:

- Nr. 1 Verstöße durch Überschreitung von Grenzwerten, Höchstgehalten und Höchstmengen
- Nr. 2 Verstöße durch Vorhandensein verbotener oder nicht zugelassener Stoffe
- Nr. 3 Verstöße in nicht nur unerheblichem Ausmaß oder wiederholte Verstöße gegen Hygiene- oder Täuschungsvorschriften

Umsetzung in Sachsen

Zuständig für die Veröffentlichung sind die Lebensmittelüberwachungsbehörden der Kreise und kreisfreien Städte. Wird ein Verstoß gegen den genannten Paragraphen festgestellt, ist die Behörde verpflichtet, die Öffentlichkeit unter Nennung des/der betroffenen Lebensmittel(s) oder Futtermittel(s) und des damit einhergehenden Verstoßes sowie des Unternehmers und seiner Verantwortlichkeiten zu informieren. Ziel ist es dabei, möglichst viele Verbraucherinnen und Verbraucher zu erreichen. Dies geschieht in Sachsen auf einer zentralen Website (Zugangsdaten siehe Infokasten).

Nr. 3 der Rechtsvorgabe ist zudem an einige Voraussetzungen gebunden, die gewährleisten sollen, dass nur relevante und gravierende Mängel veröffentlicht werden. So muss ein Bußgeldverfahren mit einer zu erwartenden Geldbuße von mindestens 350 Euro eingeleitet sein oder eine Straftat vorliegen.

Meldungen in den Jahren 2024 und 2025

Im Jahr 2024 wurden fünf Meldungen wegen nicht oder begrenzt zugelassenen Stoffen (Nr. 1 und 2) veröffentlicht. Im Jahr 2025 waren es vier Meldungen. In der Regel ging diesen Veröffentlichungen ein Gutachten der LUA Sachsen oder ein Gutachten aus einem anderen Bundesland voraus, das die Grenzwertüberschreitung oder das Vorhandensein eines verbotenen Stoffes nachwies.

Veröffentlichungen nach § 40 Absatz 1a Nr. 3 LFGB – also Veröffentlichungen von Hygienemängeln und Täuschung – wurden 2024 in 38 Fällen sowie 2025 in 32 Fällen vorgenommen.

Infokasten: Veröffentlichungen nach § 40 Abs. 1a LFGB

Die Meldungen nach § 40 Absatz 1a LFGB für Sachsen sind unter folgenden Links einsehbar:

- Lebensmittel: <https://www.verbraucherschutz.sachsen.de/lebensmittel-uebersicht-aller-meldungen-nach-40-abs-1a-lfgb-4129.html>
- Futtermittel: <https://www.verbraucherschutz.sachsen.de/futtermittel-uebersicht-aller-meldungen-nach-40-abs-1a-lfgb-4131.html>

2.5 Auffälligkeiten in verschiedenen Produktgruppen

Bedarfsgegenstände und kosmetische Mittel

Im Berichtszeitraum 2024 und 2025 untersuchte die LUA Sachsen insgesamt 1.908 Proben »Bedarfsgegenstände«. Hierzu zählen Gegenstände mit Lebensmittelkontakt (z. B. Geschirr, Bäckertüten), Bedarfsgegenstände mit nicht nur vorübergehendem Körperkontakt (z. B. Schmuck, Bekleidung), aber auch Spielwaren, Reinigungs-, Pflege- und Imprägniermittel für den häuslichen Bedarf sowie Mittel und Gegenstände zur Geruchsverbesserung.

Einen Großteil der Proben bestritten mit 1.341 Produktproben Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt, von denen 12% (155 Proben) beanstandet wurden. Erneut besonders auffällig waren Küchenutensilien aus Olivenholz in Bezug auf ihren Einfluss auf organoleptische Veränderungen von Lebensmitteln und Emailgeschirr fiel vermehrt aufgrund seiner Aluminiumlässigkeit auf. 2024 wurde für zwei Proben die Verwendung von nicht zugelassenen Kunststoffen nachgewiesen. Weitere Beanstandungsgründe waren beispielsweise erhöhte Abgaben flüchtiger organischer Bestandteile bei Lebensmittelbedarfsgegenständen aus Silikon und mangelnde Farbechtheit farbiger Drucke und Lacke. Des Weiteren wurden Lebensmittelbedarfsgegenstände mit irreführenden Auslobungen in Bezug auf ihre Umweltfreundlichkeit oder Schadstofffreiheit beanstandet.

Im Jahr 2025 war eine Schale aus grün glasierter Keramik hinsichtlich der Freisetzung von Blei, Cadmium, Kupfer und Nickel auffällig. In Muffinförmchen und Papptellern wurden in zwei Fällen nicht zu tolerierende Übergänge des kanzerogenen Stoffs 1,3-Dichlor-2-propanol ermittelt. Diese Substanz kann bei der Papierherstellung als Verunreinigung eingetragen werden. Mehrfach erwiesen sich farbig bedruckte Bäckertüten oder Bäckerrollenpapiere als nicht farbecht und bei Lebensmittelbedarfsgegenständen aus Silikonelastomer wurde wiederholt eine Abgabe flüchtiger organischer Bestandteile über dem zulässigen Richtwert verzeichnet. Des Weiteren stellten Mängel hinsichtlich verpflichtender Kennzeichnungsmaßnahmen wie z. B. das Fehlen der vollständigen Herstellerangabe einen Hauptgrund der Beanstandungen dar. Zwei Proben schränkten im Rahmen der Kennzeichnung ihre Anwendung für die Nutzung im Zusammenhang mit Lebensmitteln so ein, dass sie ihrer eigentlichen Anwendung widersprachen.

Im Produktsegment der Bedarfsgegenstände mit Körperkontakt erfolgten 2025 Beanstandungen bei 25% (64 Proben). Hauptgründe stellten vor allem Mängel bei der Kennzeichnung verpflichtender Angaben dar, sie betrafen 42% der Beanstandungen. Zumeist handelte es sich dabei



Abbildung 18: Schminkkasten für Kinder (Foto: LUA Sachsen)

um fehlende oder unvollständige Deklarationen der Hersteller-Anschrift und/oder der elektronischen Adresse. Mit Beginn der Gültigkeit der Verordnung (EU) 2023/988 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 10. Mai 2023 über die allgemeine Produktsicherheit kam die Verpflichtung, eine elektronische Adresse zu kennzeichnen, hinzu. Mit 16% aller Beanstandungen bei Körperkontaktbedarfsgegenständen zeigte sich, dass verbotene Phthalate, welche als Weichmacher in Polyvinylchlorid (PVC) Verwendung finden, weiterhin den größten Anteil stofflicher Auffälligkeiten bei diesen Produkten ausmachen. Im Jahr 2024 bildeten ebenfalls Phthalatweichmacher den Grund für den größten Anteil der stofflichen Beanstandungen (Beanstandungsquote insgesamt 33%).

Bei Spielwaren erhöhte sich im Jahr 2025 die Beanstandungsquote insgesamt deutlich im Vergleich zu den Vorjahren auf fast 37% (Vergleich 2024: 11% Beanstandungen). Entsprechende Proben wurden erstmals auch schwerpunktmäßig von Online-Anbietern bezogen. Obwohl nur etwa ein Fünftel der Spielzeugproben auf dieses Angebotssegment entfielen, wurde durch diese die Beanstandungsquote aufgrund von Mängeln stofflicher und/oder kennzeichnungsrelevanter Natur deutlich erhöht.

Auch Erzeugnisse wie zum Beispiel Schminkkoffer bzw. -kästen für Kinder und Jugendliche waren 2025 über Online-Plattformen zugänglich (Abbildung 18). Acht Proben, bestehend aus umfangreichen Sets von Make-up-Produkten, Pinseln, Spangen, Schmuck, Nagelstickern und Ähnlichem, wurden in den Blick genommen und hinsichtlich kosmetikrechtlicher sowie bedarfsgegenständebezogener Parameter untersucht. Neben Mängeln, was Vollständigkeit, Sprache und Ausführung der Kennzeichnung betrifft –, alle acht Proben waren diesbezüglich zu beanstanden –, wurde bei fünf Proben in Lidschatten, Blush, Glitter und/oder Nagellack der in kosmetischen Mitteln verbotene und potenziell krebserregende sowie genotoxische Farbstoff Rhodamin B nachgewiesen.

Ebenfalls problematisch waren nennenswerte Gehalte an nitrosierbaren Stoffen in Luftballons bei zwei von sieben untersuchten Proben. Diese beiden sowie eine weitere Probe, alle von einem Online-Marktplatz entnommen, waren zudem hinsichtlich nicht vorhandener oder fehlerhaft ausgeführter Warnhinweise auffällig. Nitrosamine zählen zu den stärksten bekannten kanzerogenen Verbindungen, weshalb ihr Vorhandensein besonders in Bedarfsgegenständen für die besonders sensible Verbrauchergruppe der Kinder kritisch hinterfragt und beobachtet werden muss.

Auch spielte der unzulässige Einsatz von Phthalaten ähnlich wie bei Körperkontaktbedarfsgegenständen eine große Rolle. Elf von insgesamt 133 Proben mussten dahingehend beurteilt werden, wobei davon vier Produkte von Online-Plattformen bezogen worden waren.

Kennzeichnungsmängel gemäß der 2. Produktsicherheitsverordnung zeigten sich auch bei Proben aus dem Einzelhandel. Insgesamt traten bei online bezogenen Produkten jedoch mehr diesbezügliche Verstöße auf. Insbesondere Warnhinweise, die Adresse eines in der EU ansässigen Produktverantwortlichen sowie die Übersetzung essenzieller Gebrauchs- und Sicherheitshinweise ins Deutsche stellten Gründe für eine Beanstandung dar.

Die Produktgruppe mit der höchsten Beanstandungsquote im Jahr 2025 stellten die Wasch- und Reinigungsmittel dar. Von 36 untersuchten Proben waren 58% zu beanstanden, diese jedoch alle allein in Bezug auf Kennzeichnungsmängel.

Vier Proben fielen durch einen fehlenden UFI-Code (Unique Formula Identifier, eindeutiger Rezepturidentifikator) auf, welcher seit 2025 auf allen gefahrstoffrechtlich eingestufteten Verbraucherprodukten verbindlich



Abbildung 19: Probe Waschmittelblätter (Foto: LUA Sachsen)

anzubringen ist. Ihm hinterlegt sind bestimmte Produktinformationen zur Nutzung durch die Giftnotrufzentralen.

Wie auch in den Vorjahren stellte ein fehlendes Datenblatt für die Öffentlichkeit, auf dem alle Inhaltsstoffe aufgelistet sind und das online zur Verfügung gestellt werden muss, mit 29% der Beanstandungen den häufigsten Grund dar. Besonders stachen sieben untersuchte und über Internetplattformen bezogene Proben Waschmittelblätter hervor (Abbildung 19). Zahlreiche Kennzeichnungsmängel die Detergenzienverordnung betreffend, wie z. B. die fehlende Anzahl der mit dem Packungsinhalt waschbaren Maschinenladungen und eine korrekte Dosieranleitung, aber auch bezüglich chemikalienrechtlicher Vorgaben, d. h. die korrekte Einstufung und Deklaration, um Gefährdungen zu vermeiden, bedingten eine Beanstandung in ausnahmslos allen Fällen.

Im Berichtszeitraum 2024 und 2025 wurden im Bereich der kosmetischen Mittel insgesamt 1.418 Proben, darunter 33 Tätowiermittel, zur Untersuchung eingereicht. Drei mit Cannabidiol (CBD) in unterschiedlichen Konzentrationen angereicherte Neutralöle, die als Hautöle in Verkehr gebracht wurden, wurden 2024 aufgrund der Novel-Food-Problematik als nicht verkehrsfähige Lebensmittel eingestuft. Eine überwiegend kosmetische Zweckbestimmung dieser Proben konnte weder anhand ihrer Zusammensetzung noch aus der Kennzeichnung abgeleitet werden. Eine weitere Probe, ein Thymian-Myrte-Balsam, wurde als Präsentationsarzneimittel klassifiziert. 2025 wurde ein mit Cannabidiol angereichertes Cannabisamenöl, welches als »Mundöl« in Verkehr gebracht wurde, ebenfalls als Novel Food und damit als nicht verkehrsfähiges Lebensmittel eingestuft. Eine weitere Probe, ein Beinwellwurzel-Extrakt, wurde als Präsentationsarzneimittel klassifiziert.

Von den eingereichten Proben waren insgesamt 301 (21 %) zu beanstanden. Auf bestehende Mängel wurde bei weiteren 94 Proben (7 %) schriftlich verwiesen, ohne eine formale Beanstandung auszusprechen.

Wie in den Jahren zuvor beruht ein Großteil der Beanstandungen auf fehlerhaften Kennzeichnungen der kosmetischen Erzeugnisse und irreführenden Werbeaussagen auf den Verpackungen und/oder Werbeprospekten bzw. auf den Internetseiten der Hersteller. Überschreitungen gesetzlich vorgeschriebener Höchstkonzentrationen bzw. die Anwesenheit verbotener Stoffe sind bei 23 Proben (8%) festgestellt worden. Überwiegend handelte es sich hierbei um den Nachweis des seit 1. März 2022 in kosmetischen Mitteln verbotenen Duftstoffes Lilial, zudem wurde in einem Nagellack ein nicht zulässiger Farbstoff nachgewiesen. In einem schwarzen Kajalstift wurden erhöhte Gehalte an Arsen und polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) festgestellt. Weiterhin wurden im Berichtsjahr 2025 drei Proben als nicht sicher für die menschliche Gesundheit beurteilt: In einem orangefarbenen Pulver, welches zu religiösen Zwecken auf der Stirn oder dem Haarscheitel aufgetragen wird, wurde ein Gehalt an Blei von 85% bestimmt. In einer Haarglättungsmaske wurde ein Gehalt an freiem Formaldehyd von 2% ermittelt und ein Handpflegeöl enthielt einen gesundheitsschädlichen Gehalt an Estragol. Schließlich wurde in 55 Fällen die für kosmetische Mittel vorgeschriebene Notifizierung im Cosmetic Products Notification Portal, einem kostenlosen zentralen Online-Meldesystem der Europäischen Kommission zur Notifizierung kosmetischer Mittel vor deren Inverkehrbringen, nicht oder fehlerhaft vorgenommen.

Bei der Probe Lotion zur Hautaufhellung (Abbildung 20) wurde u. a. der nicht deklarierte Stoff Hydrochinon nachgewiesen. Hydrochinon ist in Anhang II der EU-Kosmetik-Verordnung als verbotener Stoff aufgeführt und gilt nach CLP-Verordnung (Classification, Labelling and Packaging – EU-Chemikalienverordnung, die die Einstufung, Kennzeichnung und Verpackung von Stoffen und Gemischen regelt) als vermutlich krebserzeugend und mutagen. Hydrochinon ist zudem u. a. als hautsensibilisierend der Kategorie 1 (kann allergische Hautreaktionen verursachen) eingestuft. Da Hydrochinon darüber hinaus das Krankheitsbild einer Dyschromie mit paradoxer Hyperpigmentierung (exogene Ochronose) bei extremer Überdosierung und exzessiver Langzeitanwendung (mehr als 6 Monate) verursachen kann, wurde das Produkt unter Berücksichtigung der errechneten Sicherheitsmargen von unter 100 und des Risikos des Auftretens einer exogenen Ochronose als nicht sicher für die menschliche Gesundheit beurteilt.



Abbildung 20: Kennzeichnung einer Probe »B. B. Clear Lightening« (Foto: LUA Sachsen)

2.6 Lebensmittel im Fokus 2024 und 2025

Cereulid in Säuglingsnahrung

Seit Dezember 2025 gab es über das europäische Schnellwarnsystem für Lebensmittel und Futtermittel (RASFF) mehrere Meldungen aus anderen EU-Ländern über Erkrankungen von Säuglingen mit Magen-Darm-Symptomen. Bei nachfassenden Untersuchungen durch die zuständigen Behörden der betroffenen Mitgliedstaaten wurde in Säuglingsnahrung das Toxin Cereulid nachgewiesen. Der Nachweis des Toxins in Säuglingsnahrung hat dazu geführt, dass Produkte in vielen Mitgliedstaaten, auch in Deutschland, und in Drittländern vorsorglich zurückgerufen wurden.

Cereulid ist ein emetisches Toxin, das von bestimmten Bakterien der *Bacillus-(B.)-cereus*-Gruppe («emetische *Bacillus cereus*») bereits im Lebensmittel gebildet wird. Es ist beständig gegen die gängigen Hitzebehandlungen, einschließlich Pasteurisierung und Sterilisierung, und kann in Lebensmitteln daher bis zum Zeitpunkt des Verzehrs aktiv bleiben. Besonders häufig sind stärkehaltige Lebensmittel wie gekochter Reis und gekochte Nudeln betroffen. Das Gift kann nach dem Auskeimen von *B.-cereus*-Sporen auf zu langsam abgekühlten oder bei einer zu niedrigen Temperatur warm gehaltenen Speisen gebildet werden. Sofern Cereulid mit dem Lebensmittel aufgenommen wird, kann es innerhalb von 30 Minuten bis sechs Stunden Übelkeit und Erbrechen auslösen. Auf dieses Krankheitsbild geht auch die Bezeichnung «emetisch» – »Brechreiz erregend« zurück. Die Symptome klingen in den meisten Fällen innerhalb von 24 Stunden ab. In seltenen Fällen können hohe Cereulid-Konzentrationen Organschäden verursachen, die in Einzelfällen zu tödlich verlaufenden Erkrankungen führten.

Aufgrund des Auftretens der Erkrankungen in mehreren EU-Ländern in einem engen zeitlichen Zusammenhang und da es sich bei Säuglingen um eine besonders empfindliche Bevölkerungsgruppe handelt, wurde die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) um dringende wissenschaftliche Beratung ersucht. Die EFSA hat sehr rasch eine toxikologische Bewertung für Cereulid-Konzentrationen in rekonstituierter (flüssiger) Säuglingsnahrung vorgenommen und veröffentlicht.

Diese Risikobewertung kommt zu dem Schluss, dass Säuglingsnahrung mit Cereulid-Konzentrationen oberhalb der ermittelten sicheren Gehalte (0,054 µg/l für Säuglingsanfangsnahrung und 0,1 µg/l für Folgenahrung) nicht an Säuglinge oder Kleinkinder abgegeben werden soll. Bereits auf dem Markt befindliche Erzeugnisse mit darüber liegenden Gehalten müssen zurückgerufen werden.

Verbraucherinnen und Verbrauchern wird empfohlen, zurückgerufene Produkte weiterhin nicht an Säuglinge und Kleinkinder zu füttern. Rückrufe von Lebensmitteln sind auf lebensmittelwarnung.de zu finden. Auch das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) veröffentlichte weitere Informationen, darunter auch Verbrauchertipps.

Die Lebensmittelüberwachungsbehörden waren in den Ermittlungs- und Erkenntnisprozess einbezogen und können auf Basis der vorliegenden Risikobewertung entsprechende Erzeugnisse untersuchen, lebensmittelrechtlich beurteilen und erforderlichenfalls Maßnahmen einleiten. Die Ermittlungen zum Ursprung der Kontamination haben ergeben, dass das Cereulid in den betroffenen Säuglingsnahrungen über eine kontaminierte Charge der Zutat Arachidonsäure-Öl aus China in die Produkte gelangte; das Unternehmen belieferte zahlreiche Hersteller von Säuglingsnahrung. Seit Ende Februar 2026 sind auf EU-Ebene verstärkte Überprüfungen bei der Einfuhr von Arachidonsäure-Öl verpflichtend. Arachidonsäure-Öl ist eine übliche Zutat in Säuglingsnahrung.

Als Folge der weltweiten Rückrufe von Säuglingsnahrungen haben diejenigen Bundesländer, in denen Hersteller für Säuglingsanfangs-, Folgenahrungen und/oder bilanzierte Diäten für Säuglinge ansässig sind, bereits ab Januar 2026 im Rahmen einer anlassbezogenen Probenahme zahlreiche Produkte auf Cereulid untersucht. Der Freistaat Sachsen war davon nicht betroffen, da es aktuell keine Hersteller von Säuglingsnahrungen gibt.

Im Februar 2026 wurde aufgrund der Erkrankung eines Kleinkindes eine Säuglingsanfangsnahrung als Verdachtsprobe an der LUA Sachsen eingereicht. Da bei dem Kleinkind ca. eine Stunde nach Verzehr Übelkeit, Erbrechen und Durchfall auftraten, bestand der Verdacht, dass das Erzeugnis das Toxin Cereulid enthält und somit ursächlich für die Erkrankung sein könnte. Der in der Probe ermittelte Cereulid-Gehalt lag jedoch im Bereich der analytischen Bestimmungsgrenze und unterschritt damit den Aktionsschwellenwert der EFSA so deutlich, dass von dem Produkt mit hoher Wahrscheinlichkeit kein akutes Gesundheitsrisiko ausging. Die Ursache für die beobachteten Symptome konnten nicht abschließend geklärt werden.

Ein Muss zu Weihnachten – Rosinen im Blick der sächsischen Lebensmittelüberwachung

Ob als Zusatz im morgendlichen Müsli, in Saucen oder in Gebäck, Rosinen finden Anwendung in den unterschiedlichsten Bereichen. Besonders zur Weihnachtszeit werden Rosinen als Zutat in Christstollen, Rosinenplätzchen, Rosinenschnecken, Hefezöpfen oder Rosinenstuten gern verwendet. Unter den Begriff »Rosinen« fallen alle Arten von getrockneten Weinbeeren. Es gibt sie in verschiedenen Größen, Formen und Farben. Traditionell werden die meist kernlosen Weinbeeren nach der Ernte auf Trockengestellen oder Trockenplanen in die Sonne gelegt und für einige Tage bis Wochen getrocknet, bis die Restfeuchtigkeit nur noch 15 bis 18 % beträgt. Dieser Prozess lässt sich auch in Heißluftanlagen bei über 70 °C industriell durchführen. Durch den Wasserverlust erhöht sich auch der Zuckergehalt

auf bis zu 60%, wodurch sich die Haltbarkeit verlängert und Rosinen gut lagerbar sind. Die Mindesthaltbarkeit beträgt in der Regel ein Jahr. In diesem Zeitraum garantiert der Hersteller auch die Qualität des Produktes.

Ein Pflanzenschutzmittelwirkstoff, welcher unter anderem beim Anbau von Weinbeeren verwendet wird, stand letztes Jahr besonders im Fokus der Lebensmittelüberwachung. Die Rede ist von Acetamidid. Es wird zur Bekämpfung von saugenden Schadinsekten verwendet und weist eine hohe Wirksamkeit gegen Blattläuse, weiße Fliegen, Thripse und Zikaden auf. Es findet im Obst-, Gemüse- und Ackerbau Anwendung, wird aber auch beim Anbau von Zierpflanzen eingesetzt.

Das Insektizid Acetamiprid ist in der EU als Pflanzenschutzmittelwirkstoff zugelassen. Im Mai 2024 kam es zur Absenkung der toxikologischen Referenzwerte durch die EFSA. Die Absenkung der ARfD (akute Referenzdosis – diejenige Menge eines Wirkstoffes, die die Verbraucherin oder der Verbraucher über einen kurzen Zeitraum – üblicherweise während einer Mahlzeit oder eines Tages – ohne ein erkennbares Gesundheitsrisiko aufnehmen kann) und des ADI (Acceptable Daily Intake – Menge eines Stoffes, die eine Verbraucherin oder ein Verbraucher ein Leben lang täglich ohne gesundheitliches Risiko aufnehmen kann) erfolgte im Sinne des vorsorgenden gesundheitlichen Verbraucherschutzes. Bei einigen Warenarten, unter anderem bei Wein- und Tafeltrauben, kam es dadurch zu einer Überschreitung der ARfD für Rückstände auf Höhe der damals geltenden Rückstandshöchstgehalte (RHG). Gesundheitliche Auswirkungen durch den Verzehr von Lebensmitteln mit dieser Beschaffenheit konnten nicht mehr ausgeschlossen werden. Aufgrund der neuen toxikologischen Bewertung der EFSA wurden am 30. Januar 2025 in der Verordnung (EU) 2025/158 neue, abgesenkte RHG für Acetamiprid veröffentlicht. Die Verordnung trat am 19. Februar 2025 in Kraft und wurde zum 19. August 2025 gültig. Es wurde kein Abverkauf der zuvor legal produzierten Waren bzw. der Rohstoffe gewährt, wenn die nun geltenden RHG nicht eingehalten wurden.

Die traditionellen Christstollen werden weit vor Weihnachten in den Bäckereien hergestellt, da ein Stollen nach der Zubereitung noch einige Wochen ruhen muss, damit sich alle Aromen optimal entfalten können.

Olivenöl – zwischen Qualität und Fälschung

Falsch deklarierte Rindfleischprodukte, die Pferdefleisch enthalten; natürlicher Honig, welcher mit Zuckerlösung gestreckt wird; vermeintliche Bio-Lebensmittel, die konventionell angebaut wurden – sie alle fallen unter den Begriff des Lebensmittelbetrugs. Doch was ist Lebensmittelbetrug eigentlich? Eine rechtliche Definition existiert derzeit (noch) nicht. Die Europäische Kommission definierte jedoch vier Kriterien, anhand derer Lebensmittelbetrug (Food Fraud) erkannt werden kann:

- Verletzung des europäischen Lebensmittelrechts
- Vorsatz
- Wirtschaftlicher Vorteil/Gewinn
- Täuschung/Irreführung der Verbraucher/-innen

Allgemein wird unter Lebensmittelbetrug also das vorsätzliche Inverkehrbringen von Lebensmitteln verstanden, deren tatsächliche Beschaffenheit nicht mit ihrer Auslobung übereinstimmt. Die vorsätzliche Täuschung zielt auf einen finanziellen oder wirtschaftlichen Vorteil ab. Lebensmittelbetrug kann, muss jedoch nicht zwingend mit einem Gesundheitsrisiko für Verbraucherinnen und Verbraucher einhergehen.

Eines der am meisten verfälschten Lebensmittel ist seit jeher Olivenöl. Olivenöl zählt zu den qualitativ hochwertigen und von der Verbraucherin oder dem Verbraucher geschätzten Speiseölen. Der Handel mit Olivenöl verspricht somit einen hohen Absatz und eine lukrative Gewinnmarge – ein hohes Potenzial für Lebensmittelbetrug.

In Abhängigkeit von der Beschaffenheit der geernteten Oliven und der Herstellungsmethode lassen sich Olivenöle unterschiedlicher Qualität gewinnen (s. Infokasten). Aufgrund der hohen Nachfrage ist das am meisten produzierte und in Verkehr gebrachte Olivenöl das der Kategorie *nativ extra* (s. Abbildung 21).

Durch die lange Haltbarkeit der Rosinen und die lange Vorbereitungszeit bei der Produktion des Weihnachtsgebäcks kann durchaus der Fall eintreten, dass auch Rosinen aus Trauben verarbeitet wurden, die bereits im Jahr 2024 angebaut worden sind und für die bei der Produktion noch andere Rückstandshöchstgehalte galten.

An der LUA Sachsen wurden bereits in den letzten Jahren Rosinen auf Pflanzenschutzmittelrückstände untersucht. In Hinblick auf Rückstände von Acetamiprid kam es in einigen Fällen zur Überschreitung des derzeit geltenden abgesenkten RHG, wenn dieser rückwirkend angewendet werden würde. Zudem ist bekannt, dass in der Saison 2024 für die Traubensorte »Sultanas« in der Türkei Acetamiprid in Pflanzenschutzmitteln zum Einsatz kam. Deshalb lag 2025 der Untersuchungsfokus auf Rosinen, die für die Weiterverarbeitung vorgesehen waren.

Insgesamt wurden 2025 an der LUA Sachsen 18 Proben Rosinen auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln untersucht. Fünf Proben stammten aus der Türkei. Die restlichen untersuchten Rosinenproben haben ihren Ursprung in China, Südafrika, Usbekistan, Australien und dem Iran. Insgesamt waren 13 Proben (72,2%) in Bezug auf Acetamiprid rückstandsfrei. In den restlichen fünf Proben wurden zwar Gehalte oberhalb der Bestimmungsgrenze, aber dennoch unterhalb des abgesenkten RHG für Acetamiprid detektiert. Keine der Proben wurde beanstandet. Der sächsische Stollen kann somit in Hinblick auf Acetamiprid-Rückstände in Rosinen bedenkenlos genossen werden.

Bei diesem hochwertigen Produkt *natives Olivenöl extra* ist es naheliegend, dass eine Verfälschung beispielsweise durch Verschnitt mit billigeren Speiseölen und ein so herbeigeführter finanzieller Gewinn für Hersteller und Vermarkter reizvoll erscheint. Auch der Vertrieb von minderwertigem Olivenöl aus zum Beispiel schadhafte Oliven unter falscher Deklaration stellt eine Möglichkeit der Gewinnoptimierung dar.

Infokasten: Qualitätsstufen von Olivenöl

Grundsätzlich lassen sich die verschiedenen Olivenölkategorien in native und nicht native Olivenöle unterscheiden. Olivenöl der Kategorie *nativ extra* ist ein Öl erster Güteklasse und wird direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen. Es hat einen Säuregehalt von maximal 0,8% und darf keinerlei sensorische Fehler aufzeigen. Olivenöl der Kategorie *nativ* unterscheidet sich von erstgenanntem dadurch, dass es einen höheren Säuregehalt und leichte sensorische Abweichungen aufweisen darf. Auch *Lampantöl* zählt zu der Obergruppe der nativen Olivenöle, ist aber aufgrund seiner mangelhaften Beschaffenheit nicht für den Verzehr durch den Menschen geeignet und darf entsprechend nicht in Verkehr gebracht werden. Zu den nicht nativen Olivenölen zählen die Kategorien *raffiniertes Olivenöl*, *Olivenöl – bestehend aus raffinierten und nativen Olivenölen*, *rohes Oliventresteröl*, *raffiniertes Oliventresteröl* und *Oliventresteröl*. Hinsichtlich seiner Beschaffenheit darf davon nur *Olivenöl – bestehend aus raffinierten und nativen Olivenölen* und *Oliventresteröl* in Verkehr gebracht werden, jedoch ohne vermarktungstechnisch von großer Bedeutung zu sein.

Während eine Beimengung von Speiseölen anderer botanischer Herkunft über die gängigen chemischen und gaschromatografischen Analysen – wie beispielsweise Iodzahl, Brechungsindex und Fettsäurespektrum – leicht nachzuweisen ist, erfordert es doch speziellere Methoden, um auch die weniger dreisten Lebensmittelbetrüger zu entlarven. Nicht selten findet sich etwa in Flaschen mit der Aufschrift »nativ extra« ein minderwertiges Olivenöl, welches gar nicht der höchsten Qualitätsstufe entspricht. Ob dies mutwillig durch einen Verschnitt mit qualitativ schlechterem Olivenöl herbeigeführt wird oder »nur« auf schlechten Ernte- und Lagerbedingungen der verarbeiteten Oliven beruht, bleibt meist ungeklärt. Eine Täuschung für Verbraucherinnen und Verbraucher, die ein minderwertiges Produkt erwerben, ist es jedoch allemal.

Nach Verordnung (EU) 2022/2105 führen die Mitgliedstaaten auf der Grundlage einer Risikoanalyse Konformitätskontrollen bei Olivenöl durch, um die Umsetzung der Vermarktungsnormen gemäß der Verordnung (EU) 2022/2104 zu überprüfen. Hierfür legt die EU-Kommission anhand von durchschnittlichen Exportmengen und Verbrauchsdaten fest, wie viele Olivenöle die jeweiligen Mitgliedstaaten im Jahr auf Konformität prüfen lassen müssen.

Auch in Sachsen werden jährlich mindestens drei Proben Olivenöl vollumfänglich auf ihre Konformität geprüft. Neben den routinemäßig untersuchten chemischen Parametern zählt dabei die rechtskonforme sensorische Prüfung nach der Verordnung (EU) 2022/2105 zu dieser Konformitätskontrolle.

Die sensorische Prüfung durch ein speziell geschultes und vom Internationalen Olivenrat (IOC – International Olive Council) zugelassenes Sensorikpanel ist eine gute Möglichkeit, um Qualitätsmängel nachzuweisen, welche durch rein chemische Analysen nicht immer feststellbar sind. Ein

Panel besteht dabei aus acht bis zwölf Prüfern, welche native Olivenöle anhand ihrer Fruchtigkeit, Bitterkeit und Schärfe sowie anhand der gegebenenfalls wahrnehmbaren negativen Attribute in eine Qualitätsstufe einordnen. Übliche Fehlnoten sind beispielsweise »modrig-feuchterdig«, »wein- oder essigartig« und »ranzig«, sie können sowohl bei der Herstellung der Öle als auch bei ihrer Lagerung entstehen.

In Deutschland sind vier Sensorikpanel vom IOC zugelassen. Eines dieser Panel ist in Oberschleißheim im Bayerischen Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL) ansässig. Es ist seit April 2004 als erstes und bisher einziges Prüfgremium der amtlichen Lebensmittelüberwachung in Deutschland nach EU-Recht zugelassen.

Die sächsischen Konformitätsproben sowie ggf. weitere Verdachtsproben werden zur sensorischen Begutachtung an das LGL Bayern geschickt. So wurden 2024 und auch 2025 jeweils insgesamt vier Olivenöle – davon pro Jahr eine Verdachtsprobe – durch das dortige Sensorikpanel untersucht. Bei sechs dieser Proben konnte ein Fehl aroma festgestellt werden. Infolgedessen konnten diese Öle nur in die Kategorie »nativ« eingeteilt werden. Die Bezeichnung als »nativ extra« wurde als irreführend für Verbraucherinnen und Verbraucher beurteilt. Die verbliebenen zwei Proben wurden als sensorisch grenzwertig, aber noch den Anforderungen an die Kategorie »nativ extra« entsprechend beurteilt.

Der Grat zwischen Lebensmittelbetrug und schlichtem Qualitätsverlust ist ein schmaler. Der Unterschied liegt lediglich im vorsätzlichen Handeln des Lebensmittelunternehmers. Nichtsdestotrotz ist beides im Zuge eines vorbeugenden Verbraucherschutzes aufzuklären und entsprechend zu ahnden. Sowohl die routinemäßigen Untersuchungen an der LUA Sachsen als auch die jährlichen Konformitätskontrollen dienen ebendiesem Zweck.



Abbildung 21: Diverse Olivenölproben (Foto: LUA Sachsen)

Pestizidbelastung bei Obst und Gemüse aus Drittstaaten

Um Kulturpflanzen vor dem Befall durch Schädlinge, Pilze, Bakterien oder Viren sowie dem Konkurrenzdruck durch Unkräuter zu schützen, setzt die moderne Landwirtschaft auf eine Kombination verschiedener Maßnahmen. Unter anderem werden die Pflanzen auf dem Feld, aber auch die geernteten Erzeugnisse vor und während der Lagerung mit Pflanzenschutzmitteln (PSM) behandelt. So können Ertragsseinbußen und eine Beeinträchtigung der Qualität und Lagerfähigkeit der Lebensmittel vermieden werden, was letztlich zur Versorgungssicherheit beiträgt.

In den Jahren 2024 und 2025 wurden an der LUA Sachsen jeweils mehr als 1.000 Proben pflanzlichen Ursprungs auf Rückstände von PSM untersucht. Bei ca. 70 % dieser Proben handelte es sich um Obst und Gemüse, einschließlich Kartoffeln und Pilzen, vor allem als frische Ware, aber auch tiefgefrorene und getrocknete Produkte sowie Konserven. Die übrigen Proben verteilten sich auf Getreide, getreideähnliche Pflanzen und Erzeugnisse daraus (9 – 10 %), auf Tee und Kaffee (ca. 9 %), auf Gewürze (6 – 7 %) sowie Nüsse, Schalenfrüchte und Ölsamen (2 – 3 %) und Fruchtsäfte (1 – 2 %). Die Entnahme der Proben durch die zuständigen Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärämter erfolgte dabei sowohl direkt bei den Primärerzeugern und verarbeitenden Betrieben als auch in Filialen des Groß- und Einzelhandels sowie auf Wochenmärkten.

Mit 294 bzw. 314 Proben stammte rund 30 % der untersuchten pflanzlichen Lebensmittel aus Nicht-EU-Staaten (Drittstaaten).

Besonders hoch war der Anteil mit 74 % in 2024 bzw. 68 % in 2025 bei Tee (*Camellia sinensis*), da diese Erzeugnisse häufig aus Anbauländern wie China oder Indien importiert werden. Bei Obst und Gemüse stammte etwa ein Viertel der Proben aus Drittstaaten – vor allem Südfrüchte (82 % bzw. 84 %) wie Avocado, Banane, Mango, Ananas, Kiwi und Granatapfel. Auch die Herkunft von Pilzerzeugnissen lag oftmals außerhalb der EU (63 % bzw. 45 %). Für frische Pilze war der Anteil mit 2 – 3 % hingegen sehr gering, da sie empfindlich und schnell verderblich sind und sich somit nur bedingt für den globalen Handel eignen. Die Rohstoffe für eine Vielzahl von Gewürzen, z. B. Pfeffer oder Zimt, werden nicht in der EU angebaut. Da es sich bei Gewürzen jedoch um verarbeitete Erzeugnisse handelt (getrocknet, häufig gemahlen/geschrotet), für die keine Verpflichtung zur Angabe des Ursprungslandes besteht, wird der Anteil der Drittland-Erzeugnisse mit etwa einem Drittel deutlich unterschätzt.

In 2024 und 2025 wurden an der LUA 32 (3,1 %) bzw. 27 (2,6 %) Proben pflanzlicher Lebensmittel beanstandet, weil darauf bzw. darin PSM-Rückstände festgestellt wurden, die die entsprechenden Höchstgehalte deutlich überschritten. Mit 22 bzw. 14 Proben stammten 2024 zwei Drittel und 2025 die Hälfte der beanstandeten Proben aus Erzeugerländern außerhalb der EU. Dies entspricht einer Beanstandungsquote von 7,5 % bzw. 4,5 % für Produkte aus Drittstaaten. Viele der EU-Importe waren aber auch rückstandsfrei: Der Anteil belief sich auf 50 % bzw. 48 % und war nur unwesentlich geringer als der für die Gesamtheit der auf PSM untersuchten Proben bestimmte Wert von 54 % bzw. 52 %.

Durch das BVL werden alle drei Monate die von den Ländern übermittelten Überwachungsdaten zu PSM-Rückständen in Lebensmitteln ausgewertet und veröffentlicht. Im Jahr 2024 gingen in diese Statistik etwa 12.500 Proben pflanzlichen Ursprungs ein; 2025 waren es ca. 18.000 Proben. Der Anteil an Proben aus Drittstaaten lag bundesweit mit 17 % bzw. 21 % etwas niedriger als in Sachsen. Genauso war die Beanstandungsquote dieser Erzeugnisse mit 2,6 % bzw. 4,4 % geringer, aber auch hier mehr als doppelt so hoch wie der herkunftsunabhängige Durchschnittswert von 0,9 % bzw. 1,6 %. Auf Erzeugnisse aus dem EU-Ausland entfiel mit 49 % bzw. 59 % der Großteil der deutschlandweit beanstandeten Proben; pflanzliche Lebensmittel aus Deutschland und anderen EU-Staaten waren im Vergleich seltener betroffen.

Bei den in 2024 und 2025 an der LUA beanstandeten Drittland-Erzeugnissen handelte es sich um je eine Getreide-Probe, vier bzw. fünf Tee- sowie fünf bzw. drei Gewürz-Proben. Zudem waren acht (2024) bzw. zwei (2025) Proben frisches Obst oder Gemüse sowie in 2025 drei Obst-/Gemüse-Erzeugnisse und in 2024 vier Proben getrockneter Pilze aufgrund der enthaltenen Pestizid-Rückstände zu beanstanden.

Bezüglich der Anzahl der PSM-Wirkstoffe über deren Höchstgehalten sowie der Höhe der Überschreitung waren 2024 die in Abbildung 22 gezeigten drei Proben aus Asien-Märkten besonders auffällig.

Auch 2025 wurde diese Beobachtung gemacht, hierbei waren zwei Proben mit Pestizid-Rückständen belastet: vietnamesisches Pfefferblatt und Korianderblätter aus Thailand. Für das Untersuchungsjahr 2025 sind außerdem zwei Beanstandungen von ungefüllten Weinblättern aus den



Abbildung 22: Beispiele beanstandeter Proben Obst und Gemüse aus Drittstaaten. Von links nach rechts: Stängel und Blätter von Wassersellerie, Früchte des Longan-Baums, getrocknete Fruchtkörper des südlichen Ackerlings (*Agrocybe aegerita*).

Vereinigten Arabischen Emiraten und der Türkei mit bis zu 16 Wirkstoffen über den jeweiligen Höchstgehalt zu erwähnen. Es handelte sich dabei um vorgegarte, konservierte Weinblätter mit Zusatz von Salz und Zitronensäure bzw. eingelegt in Lake. Ähnliche Proben waren bereits in der Vergangenheit häufig auffällig. Als Ursache für die hohe Belastung ist zu vermuten, dass die verarbeiteten Weinblätter ein Nebenprodukt der pestizidintensiven Trauben-Erzeugung sind.

Rückstandshöchstgehalte werden auf Grundlage der guten landwirtschaftlichen Praxis festgesetzt und sollen die Anwendung von Pflanzenschutzmitteln zum Schutz von Mensch und Natur auf das notwendige Maß beschränken. Gleichzeitig werden die Höchstgehalte einer Sicherheitsbewertung durch die EFSA unterzogen, um zu prüfen, ob sie niedrig genug sind, um Verbraucherinnen und Verbraucher in akuten und chronischen Expositionsszenarien ausreichend zu schützen. Eine Höchstgehaltsüberschreitung ist folglich nicht *per se* mit einem gesundheitlichen Risiko für Verbraucherinnen und Verbraucher verbunden; jeder Befund ist im Einzelfall zu bewerten.

Aus Verzehrsstudien sind die Aufnahmemengen einer Vielzahl von Lebensmitteln in den Mitgliedstaaten der EU bekannt. Zusammen mit dem ermittelten Gehalt des Wirkstoffs errechnet sich daraus, in welchem Umfang die Verbraucherinnen und Verbraucher mit der Substanz in Kontakt kommen, wenn sie das untersuchte Lebensmittel verzehren. Für die Mehrheit der PSM-Wirkstoffe gibt es umfangreiche Studien zu deren Giftigkeit und daraus abgeleitete gesundheitsbezogene Richtwerte, wie z. B. die ARfD. Die ARfD ist diejenige Menge eines Wirkstoffes in Milligramm je Kilogramm Körpergewicht, die die Verbraucherinnen und Verbraucher über einen kurzen Zeitraum – üblicherweise während einer Mahlzeit oder eines Tages – ohne ein erkennbares Gesundheitsrisiko aufnehmen können. Liegt die abgeschätzte Aufnahme des Pestizids unter dem entsprechenden Richtwert, sind akute gesundheitliche Auswirkungen durch den Verzehr des betrachteten Lebensmittels unwahrscheinlich.

Slusheis – bunt, verlockend, gesundheitsschädlich?

Slusheis ist das Trendgetränk für Kinder. Es wird vor allem da verkauft, wo viele Kinder aufeinandertreffen, beispielsweise auf Indoorspielplätzen, in Freizeitparks, auf Jahrmärkten und in Schwimmbädern. Es gibt sie in verschiedenen bunten Farben, wie gelb, grün, blau oder rot, und abgefüllt werden sie zumeist in extravaganteren Gefäßen, wie Palmen, Teddybären oder ähnlichen Formen. Doch was ist Slusheis überhaupt und kann dieses hauptsächlich für Kinder entwickelte Getränk wirklich gesundheitsschädlich sein?

Slusheis wird den alkoholfreien Erfrischungsgetränken zugeordnet und aus flüssigen, aromatisierten Vorprodukten durch Gefrieren und Rühren in den produkttypischen, teilweise gefrorenen, kristallinen Zustand gebracht, in dem es anschließend auch verzehrt wird. Die aromatisierten Vorprodukte bestehen in der Regel aus Zucker, Wasser, organischen Säuren, Aromen und Farbstoffen. Der Zucker leistet hierbei nicht nur einen Beitrag zur Süßkraft des Slusheis-Getränkes, sondern ändert auch dessen physikalische Eigenschaften. Er ist dafür verantwortlich, dass der Gefrierpunkt von Wasser herabgesetzt wird. Die Bildung von Wasserstoffbrückenbindungen wird unterbrochen, was wiederum die Bildung von Eiskristallen einschränkt. Ein konstanter Slush (engl. [Schnee] Matsch) kann sich ausbilden. Seit geraumer Zeit werden auch zuckerfreie Slusheis-Getränke zum Verkauf angeboten. Zucker wird in diesen

Für den Großteil der in 2024 und 2025 beanstandeten pflanzlichen Proben aus Drittstaaten konnte in der gesundheitlichen Risikobewertung eine akute Gesundheitsgefährdung von Erwachsenen und Kindern mit hoher Wahrscheinlichkeit ausgeschlossen werden. Im Jahr 2025 führten bei keiner Probe die darin bestimmten Rückstände zur Ausschöpfung der gesundheitsbezogenen Richtwerte. Im Vorjahr war dies noch bei zwei Proben der Fall gewesen: Longan-Früchte aus Thailand und getrocknete Pilze aus China (s. Abbildung 22). Für Befunde mit Überschreitung der ARfD erfolgt eine Prüfung hinsichtlich einer möglichen Schnellwarnrelevanz und gegebenenfalls eine Einstellung in das Europäische Schnellwarnsystem RASFF.

Eine solche Prüfung wird in der Regel auch dann empfohlen, wenn unter den analysierten Substanzen sogenannte CMR-Stoffe sind, welche nach aktueller Studienlage als krebserzeugend (karzinogen), erbgutverändernd (mutagen) und/oder fortpflanzungsgefährdend (reproduktionstoxisch) eingestuft werden. Pestizid-Wirkstoffe mit derartigen Eigenschaften sind in der EU in der Regel verboten oder nicht mehr genehmigt; die Rückstandshöchstgehalte werden möglichst auf die analytische Bestimmungsgrenze abgesenkt. Gerade in Produkten aus Drittländern sind allerdings zuweilen Rückstände solcher in der EU nicht genehmigter Wirkstoffe feststellbar. Ein besonders relevantes Beispiel der letzten Jahre ist das Insektizid Chlorpyrifos, dessen Genehmigung in der EU 2020 nicht erneuert wurde, nachdem neue Studienergebnisse auf eine genotoxische und reproduktionstoxische Wirkung hinwiesen. Der Wirkstoff und sein Methyl-Derivat überschritten 2024 in sieben und 2025 in einer Probe aus dem EU-Ausland den entsprechenden Höchstgehalt und in zwei bzw. drei Proben wurden weitere CMR-Stoffe oberhalb der Rückstandshöchstgehalte festgestellt.

Generell empfiehlt es sich, Obst und Gemüse vor dem Verzehr gründlich zu waschen, beim Einkauf saisonale und regionale Produkte zu bevorzugen oder ökologisch erzeugte Produkte zu wählen sowie sich abwechslungsreich zu ernähren, um die Aufnahme von Pestizid-Rückständen gering zu halten.

Getränken durch Süßungsmittel, wie beispielsweise Sucralose, ersetzt. Welche Süßungsmittel unter welchen Bedingungen zulässig sind, regelt die europäische Verordnung über Lebensmittelzusatzstoffe (Verordnung (EG) Nr. 1333/2008). Da Zucker jedoch hauptverantwortlich für den zuvor beschriebenen produktspezifischen Slush-Effekt ist, wird, um diesen zu erhalten, der Zucker in der zuckerfreien Variante durch eine strukturell analoge Verbindung ersetzt, und zwar Glycerin.

Bei Glycerin (E 422) handelt es sich um einen Zusatzstoff, der gemäß Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 in aromatisierten Getränken *quantum satis* verwendet werden darf. *Quantum satis* wird in gleichnamiger Verordnung definiert und bedeutet: gemäß der guten Herstellungspraxis nur in der Menge zu verwenden, die erforderlich ist, um die gewünschte Wirkung zu erzielen. Lebensmittelzusatzstoffe müssen in der EU vor ihrer Verwendung zugelassen und auf ihre Sicherheit hin bewertet werden. Dies übernimmt die EFSA. 2017 wurde Glycerin von der EFSA neu bewertet mit dem Ergebnis, dass kein numerischer ADI-Wert erforderlich ist und keine Sicherheitsbedenken hinsichtlich der Verwendung von Glycerin (E 422) als Lebensmittelzusatzstoff für die allgemeine Bevölkerung bestehen. Die Einschätzung basiert auf der zu diesem Zeitpunkt vorhandenen Datenlage. Die Exposition gegenüber Glycerin bei seiner Verwendung als Zusatzstoff lag zu dieser Zeit unterhalb einer Dosis, bei der mögliche



Abbildung 23: Slusheis-Proben zur Glycerinbestimmung (Foto: LUA Sachsen)

pharmakologische Wirkungen oder Nebenwirkungen auftreten können. Im Rahmen der Bewertung durch die EFSA von 2017 wurde für Glycerin die niedrigste orale Glycerindosis abgeleitet, die für eine therapeutische Wirkung (Senkung des Hirndrucks) erforderlich ist: 125 mg/kg Körpergewicht pro Stunde. Es wurde die Auffassung vertreten, dass diese Dosis für Nebenwirkungen (Übelkeit, Kopfschmerzen und/oder Erbrechen) verantwortlich sein kann.

2021 und 2022 sind in Schottland Fälle bekannt geworden, in denen Kleinkinder nach dem Verzehr von glycerinhaltigem Slusheis ins Krankenhaus eingeliefert wurden. Glycerin führt zur Ausdehnung des Blutplasmas und hat eine osmotische Wirkung auf die Gehirn-Rückenmarks-Flüssigkeit, was wiederum zu Übelkeit, Kopfschmerzen und sogar Bewusstlosigkeit führen kann. Aufgrund der Vorfälle wird vonseiten der schottischen sowie der britischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (FSS = Food Standards Scotland; FSA = Food Standards Agency) vor dem Konsum von glycerinhaltigem Slusheis bei Kindern bis einschließlich vier Jahre gewarnt. Die Warnung basiert auf einer Risikobewertung, die ein Worst-Case-Szenario betrachtet, bei dem ein Kind ein Slusheis-Getränk (350 ml) mit einem Glyceringehalt von 50 g/l konsumiert.

In Deutschland wurde im Jahr 2024 durch das BfR eine Risikobewertung von Glyceringehalten in Slusheis-Getränken durchgeführt. Aus Sicht des BfR bestehen gesundheitliche Bedenken, wenn der Konsum eines Slusheis-Getränkes zu einer Exposition führt, die der therapeutischen Dosis von 250 mg/kg Körpergewicht entspricht oder diese überschreitet. Bei der Beurteilung gemessener Glycerin-Konzentrationen in insgesamt 62 Slusheis-Proben hat das BfR festgestellt, dass jüngere Kinder aufgrund ihres geringeren Körpergewichts bereits bei Verzehrmenen unterhalb

von 200 ml Glycerin-Mengen aufnehmen können, die der therapeutisch wirksamen Dosis entsprechen oder sie überschreiten. Die Wahrscheinlichkeit gesundheitlicher Beeinträchtigungen hängt vom Glyceringehalt im Slusheis-Getränk, von der Verzehrmenge und vom Körpergewicht des Konsumenten ab. Da Slusheis-Getränke meistens offen an Ständen verkauft werden, ist nicht erkennbar, ob Glycerin enthalten ist und ggf. in welcher Menge.

Von Januar 2024 bis Oktober 2025 wurden an der LUA 19 Slusheis-Getränke untersucht (Abbildung 23). Während in der zuckerhaltigen Variante kein Glycerin nachweisbar war, wurden in der zuckerfreien Variante Glyceringehalte im Bereich von 12 bis 84 g/l ermittelt. Eine mit Nebenwirkungen assoziierte Dosis von 125 bzw. 250 mg/kg Körpergewicht pro Stunde wird bei einem Teil dieser Slusheis-Getränke bei 4-jährigen Kindern mit einem Körpergewicht von 18,25 kg bereits bei einem Volumen von 100 bzw. 198 ml (für Getränke mit einem Glyceringehalt von 23 g/l) bzw. bereits bei einem Volumen von 38 bzw. 74 ml (für Getränke mit einem Glyceringehalt von 62 g/l) erreicht. Slusheis-Getränke werden zumeist in 400-ml-Gebinden verkauft. Somit ist eine sofortige nachteilige Auswirkung auf die Gesundheit beim Verzehr der untersuchten Slusheis-Getränke wahrscheinlich. Diese Getränke wurden als nicht sicher beurteilt, da davon auszugehen ist, dass sie aufgrund des erhöhten Glyceringehaltes gesundheitsschädlich sind. Um dennoch eine sichere Verwendung von glycerinhaltigen Slusheis-Getränken zu gewährleisten, ist es erforderlich, einen Warnhinweis beim Verkauf anzubringen. Der Warnhinweis muss von der Verbraucherin oder dem Verbraucher klar als Sicherheitshinweis wahrgenommen werden (z. B. durch Positionierung, Hervorhebung) und muss klar formuliert sein (z. B. je nach Glyceringehalt »nicht zum Verzehr durch Kinder unter 4 Jahren bzw. durch Kinder unter 10 Jah-

ren bestimmt). Zudem sind Refill-Angebote oder große Gebindegrößen auszuschließen. Warnhinweis und Refill-Angebote sind an der Stelle des Verkaufs zu prüfen.

Hinsichtlich der Glyceringehalte in Slusheis-Getränken zeigen sich erfreulicherweise bereits positive Entwicklungen am Markt – ein namhafter Hersteller hat seine Rezeptur bezogen auf den Glyceringehalt angepasst. Die resultierenden Gehalte von 12 bzw. 14 g/l sind nicht mehr zu beanstanden.

Fazit: Hersteller stehen im Wettbewerb um den Kunden und bringen immer wieder neue Produkte variierender Zusammensetzung auf den Markt. Derzeit stehen insbesondere zuckerreduzierte Getränke im Fokus. Während

einige Hersteller Zucker ersatzlos reduzieren, nutzen andere Hersteller auf freiwilliger Basis oder weil sie funktionell bedingt auf Zucker angewiesen sind, Ersatzstoffe. Im Hinblick auf zuckerreduzierte Slusheis-Getränke werden beispielsweise Süßungsmittel eingesetzt, um den süßen Geschmack beizubehalten, und Glycerin, um den Slush-Effekt zu erhalten. Gerade im Hinblick auf eine mögliche Gesundheitsrelevanz, wie für die Slusheis-Getränke oben beschrieben, ist ein Zuckerersatz kritisch zu hinterfragen. Ferner muss bei lose abgegebenen Lebensmitteln, wie Slusheis-Getränken, die Verwendung von Zusatzstoffen kenntlich gemacht werden. Die Deklaration von Süßungsmitteln muss hierbei sichtbar auf einem Schild auf oder neben der Ware erfolgen und kann einen Hinweis auf die mit Glycerin erhaltene zuckerreduzierte Slusheis-Variante sein.

Viel Werbung und (zu) viel Inhalt – Nahrungsergänzungsmittel für den Sport

Mehr Kraft, mehr Leistung, mehr Muskelmasse und eine bessere Regeneration nach dem Training: Die Versprechen von Nahrungsergänzungsmitteln (NEM) für Sporttreibende sind vielfältig und oft vielversprechend. Als Kapseln, Tabletten oder dosierbare Pulver sind solche Produkte seit Jahren feste Bestandteile des Nahrungsergänzungsmittel-Sortiments. Neben etablierten »Klassikern« wie Kreatin, Vitaminen, Mineralstoffen, Koffein oder isolierten Aminosäuren enthalten sie eine breite Palette weiterer Stoffe. Für jeden Zweck scheint ein passendes Produkt zu existieren – sogar für E-Sportlerinnen und E-Sportler vorm PC.

Nahrungsergänzungsmittel für den Sportbereich werden als Lebensmittelproben an der LUA Sachsen regelmäßig unter die Lupe genommen. Dies liegt auch daran, dass in Sachsen mehrere Hersteller und Inverkehrbringer solcher Produkte ansässig sind. Nicht zu dieser Kategorie zählen klassische Fitnessgetränke, Proteinpulver, Kohlenhydratgele oder Riegel. Solche Produkte erfüllen üblicherweise nicht die Definition nach der Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel (NemV) und sind längst als »normale« Lebensmittel auf dem Markt etabliert.

An der LUA Sachsen wurden 2024/2025 ca. 30 (2024) bzw. 13 (2025) Produkte, die als NEM für den Sportbereich in den Verkehr gebracht werden, als Proben eingereicht und untersucht. Davon waren etwa 80 % (2024) bzw. 85 % (2025) der Proben zu beanstanden. Diese auffällig hohe Beanstandungsquote resultiert überwiegend aus unzulässigen Werbeaussagen und Kennzeichnungsmängeln, wobei nicht nur die Etiketten, sondern auch die Internetauftritte zu beanstanden waren.

Unzulässig beworben wurden u. a. einzelne Aminosäuren mit Aussagen zu körperlicher Leistungsfähigkeit oder Muskelregeneration. Solche Aussagen müssen nach der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 (Health-Claims-Verordnung) zugelassen werden, was bislang jedoch für keine einzige Aminosäure erfolgt ist. Entsprechende Zulassungsanträge wurden aufgrund fehlender wissenschaftlicher Belege abgelehnt. Auffällig war auch die Kennzeichnung mehrerer dosierbarer Pulver-Produkte, bei denen eine klare Angabe zur täglichen Verzehrmenge fehlte. Dies ist bei Nahrungsergänzungsmitteln eine Pflichtangabe, mit der eine sichere Verwendung garantiert wird.

Im Jahr 2024 wurden erfreulicherweise bei keinem untersuchten Sport-Nahrungsergänzungsmittel unzulässige Stoffe oder Höchstmengenüberschreitungen festgestellt. Auch die deklarierten Mengen konnten bei nahezu allen Proben bestätigt werden.

Im Gegensatz dazu wurde 2025 eine Probe aufgrund von hohen Zufuhrmengen an L-Tryptophan (2 – 4 g) vom Landeslabor Berlin-Brandenburg

(LLBB) als nicht zugelassenes Funktionsarzneimittel im Sinne des Paragraphen 2 Absatz 1 Nr. 2a Arzneimittelgesetz (AMG) eingestuft. L-Tryptophan wirkt hauptsächlich als metabolische Vorstufe des Neurotransmitters Serotonin. Für die untersuchten Dosierungen lagen belastbare pharmakologische Wirkungen bei verschiedenen Indikationen vor. Auch wenn die Aminosäure natürlicherweise in Lebensmitteln vorkommt, kann eine solche Menge auch bei sog. Vielverzellern nicht über Lebensmittel erreicht werden. Bei zwei dosierbaren Pulver-Produkten war der beigelegte Messlöffel nicht dazu geeignet, die angegebene Pulvermenge zu dosieren, was bei hohen Abweichungen als irreführend beurteilt wird. Bei einer Probe bestand der Verdacht, dass nicht zugelassene Zusatzstoffe (siliziumreicher Bambus- bzw. Reisextrakt) als Trennmittel/Rieselhilfe eingesetzt wurden.

Von großer Relevanz ist bei Nahrungsergänzungsmitteln für Sportlerinnen und Sportler auch die Sicherheit der eingesetzten Stoffe, da diese in konzentrierter Form enthalten und nicht selten auffällig hoch dosiert sind. Vor allem sog. Pre-Workout-Produkte weisen häufig hohe Dosierungen an Aminosäuren oder Koffein auf, die mit einer Vielzahl an weiteren Inhaltsstoffen, z. T. auch Pflanzenextrakten oder -pulvern, kombiniert sind.

Bei mehreren der 2024 und 2025 untersuchten Proben wurden die hohen Einzeldosen von 1,5 bis 5,0 g Beta-Alanin in diesen Produkten kritisch beurteilt. Beta-Alanin ist eine natürlich vorkommende Aminosäure, deren Einnahme im Sportbereich zu einer Erhöhung der Carnosin-Gehalte in der Muskulatur führen und dadurch die körperliche Leistungsfähigkeit steigern soll. Aus Studien ist bekannt, dass ab einer Aufnahme von 800 mg Beta-Alanin (oder ca. 10 mg pro kg Körpergewicht) unerwünschte Nebenwirkungen wie Flushing (Erröten), Hautreizungen, stechende Empfindungen sowie Parästhesien (Empfindungsstörung der Haut, die sich als Kribbeln, Prickeln, Jucken oder »Ameisenlaufen« äußert) auftreten können. Die Symptome treten nicht bei jedem Anwender auf und verschwinden i. d. R. innerhalb von ein bis zwei Stunden, können jedoch für einzelne Personen (sehr) unangenehm sein. Nach unseren Recherchen wird Beta-Alanin in der professionellen Sporternährung zwar durchaus im Gramm-Bereich eingesetzt, jedoch aufgrund der bekannten Nebenwirkungen üblicherweise nur in geringeren Einzeldosen von 400 – 800 mg Beta-Alanin und mit einem zeitlichen Abstand von 2 – 3 Stunden. Alternativ werden höhere Dosierungen bis 1,6 g pro Einzeldosis als sog. »slow release«-Beta-Alanin, einer speziellen Formulierung für eine verlangsamte Aufnahme ins Blut, supplementiert. Dies wurde von den untersuchten Produkten nicht gewährleistet, sodass ein Auftreten der o. g. Effekte bei einzelnen Verbraucherinnen und Verbrauchern wahrscheinlich ist. Aus Sicht der LUA sind die Lebensmittelunternehmer dazu angehalten, die Rezeptur oder Verzehrempfehlung dieser Produkte anzupassen.



Bei einer weiteren Probe wurden die vom BfR abgeleiteten Orientierungswerte für die isolierte Zufuhr von verzweigtkettigen Aminosäuren (sog. BCAA – Branched Chain Amino Acids) überschritten. Laut BfR sollten Erwachsene zusätzlich zur normalen Ernährung täglich maximal 4,0 g Leucin, 2,2 g Isoleucin und 2,0 g Valin bzw. 8,2 g BCAA (gesamt) aufnehmen. Bei höheren Zufuhrmengen ergeben sich Hinweise auf mögliche gesundheitliche Risiken aufgrund unerwünschter Veränderungen der Blutwerte (erhöhter Ammoniak- und Harnstoffspiegel). Kinder, Jugendliche, Schwangere und Stillende sollten wegen einer lückenhaften Datenlage auf die Aufnahme von isolierten BCAA verzichten. Bei einer eingeschränkten Nierenfunktion oder einer speziellen Diät mit geringer Proteinzufuhr sollte die Einnahme laut BfR vorab mit dem Arzt besprochen werden.

Verbraucherinnen und Verbrauchern, die in Verbindung mit Sport Nahrungsergänzungsmittel konsumieren wollen, wird nahegelegt, sich vorab bei unabhängigen Quellen über den tatsächlich nachgewiesenen Nutzen und mögliche Risiken zu informieren. Vor allem die Einnahme vieler verschiedener Stoffe oder sehr hoher Dosierungen sollte nicht völlig unbedacht erfolgen. Denn auch wenn hohe Dosierungen und lange Inhaltstabelle vielversprechend erscheinen – ein Zuviel kann unter Umständen mehr schaden als nutzen.

In erster Linie muss die Sicherheit eines Nahrungsergänzungsmittels vom verantwortlichen Lebensmittelunternehmer gewährleistet werden. In der Beurteilungspraxis ist jedoch immer wieder festzustellen, dass für viele

Stoffe nur lückenhafte Daten zur Sicherheit existieren – vor allem für den längerfristigen Verzehr und die Kombination mit weiteren Stoffen bzw. sportlicher Betätigung.

Proteinpulver – »Nahrungsergänzung« für jedermann?

Das Gesundheitsbewusstsein in der Bevölkerung wächst und so auch der Markt für Lebensmittel, die dem Konsumenten Gesundheit versprechen. Im Fokus stehen beispielhaft Proteine, deren Aufnahme aktuell stark mit Gesundheit, körperlichem Wohlbefinden und Fitness verknüpft wird. Dabei geht der Trend über den Sportnahrungsmarkt hinaus, mit Proteinen angereicherte Lebensmittel finden sich auch bei Produkten des täglichen Bedarfs, beispielhaft in Backwaren, Milchprodukten und Frühstückszerealien. Ein klassisches Proteinprodukt ist das Proteinpulver (s. Abbildung 24). Dieses gibt es auf Basis pflanzlicher (bspw. Soja) und/oder tierischer (bspw. Molke) Quellen, mit oder ohne Zusatzstoffe, wie Süßungsmittel, aromatisiert oder naturbelassen, teilweise mit Vitaminen und Mineralstoffen angereichert. Die Produktpalette ist breit und der globale Absatz wächst stetig.

Mindestanforderungen an eine Proteinquelle gemäß der im Anhang der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 aufgeführten Angabe PROTEINQUELLE erfüllen.

Auch hinsichtlich der Zusammensetzung der Proteinpulver gab es Grund zur Beanstandung, wenn auch nur vereinzelt. Zwei Proteinpulver waren mit Mineralölrückständen kontaminiert – aromatische Kohlenwasserstoffe (MOAH) wurden von der EFSA als potenziell kanzerogen eingestuft. Des Weiteren wurden abweichende Gehalte deklarierter Mengen an Mineralstoffen, Zucker, Eiweiß und Salz beanstandet. Bei einer Probe war der Einsatz von Sucralose nicht rechtmäßig. Gemäß der EU-Verordnung über Lebensmittelzusatzstoffe (Verordnung (EG) Nr. 1333/2008) gilt die Verwendung des Süßungsmittels Sucralose ausschließlich für brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte. Diese Anforderung wurde nicht erfüllt.

Im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung werden an der LUA Sachsen Proteinpulver auf deren Zusammensetzung und Kennzeichnung hin überprüft. In den letzten fünf Jahren wurden pro Jahr etwa zehn Proteinpulver zur Untersuchung eingereicht, von denen durchschnittlich 40% beanstandet wurden.

Dass lediglich ca. 1% der untersuchten Proben als gesundheitsschädlich einzustufen sind, zeigt, dass es sich bei den Proteinpulvern um eine sehr sichere Produktkategorie handelt. Doch wie viel Protein braucht der Mensch eigentlich und ist der Verzehr von Proteinpulvern wirklich notwendig? Die Aufnahme von Proteinen ist wichtig. Proteine spielen

Die Beanstandungsquote lässt sich dabei überwiegend auf Kennzeichnungsmängel zurückführen und betraf mehrheitlich die nicht rechtskonforme Darstellung der verpflichtenden Angaben gemäß Lebensmittelinformationsverordnung (Verordnung (EU) 1169/2011). Auffälligkeiten zeigten sich insbesondere bei der Mengenangabe hervorgehobener Zutaten, bei der Nährwertkennzeichnung und der Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums. Des Weiteren wurden vereinzelt nährwert- und/oder gesundheitsbezogene Angaben beanstandet. Deren Verwendung in der Kennzeichnung und Aufmachung von Lebensmitteln sowie der Werbung regelt die Verordnung (EU) 1924/2006. Nährwertbezogene Angaben müssen den in dieser Verordnung angegebenen Bedingungen genügen, so ist beispielhaft die nährwertbezogene Angabe »Proteinquelle« nur zulässig, wenn auf den Proteinanteil mindestens 12% des gesamten Brennwertes des Lebensmittels entfallen. Die nährwertbezogene Angabe muss sich dabei auf das verzehrfertige Getränk beziehen. Gesundheitsbezogene Angaben, sogenannte Health Claims, dürfen nur nach vorheriger Zulassung verwendet werden und sind mitsamt ihren Verwendungsbedingungen in der Verordnung (EU) 432/2012 gelistet. »Proteine tragen zu einer Zunahme an Muskelmasse bei« – ein beispielhaft für Protein gelisteter Health Claim, darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die



Abbildung 24: Proteinpulver (Foto: LUA Sachsen)

eine wesentliche Rolle beim Aufbau von Gewebe, wie Muskeln und Organen, beim intakten Stoffwechsel und sie tragen zur Immunfunktion bei. Zudem sind Proteine eine wichtige Energiequelle. Die empfohlene Zufuhr für Protein beträgt für Erwachsene laut der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) ca. 0,8 g Protein/kg Körpergewicht pro Tag. Diese Menge wird über den Verzehr proteinreicher Lebensmittel, wie Hülsenfrüchte,

Getreideprodukte sowie ersatzweise tierische Produkte, wie Milch, Ei, Fleisch, im Rahmen einer abwechslungsreichen und ausgewogenen Ernährung erreicht. Proteinpulver können dazu beitragen, den von der DGE empfohlenen Bedarf zu decken, allerdings sollte auf reine Proteinkonzentrate zurückgegriffen werden, die frei von zugesetzten Zuckern und Zusatzstoffen sind.

Novel-Food

Als »neuartige Lebensmittel« gelten gemäß der Novel-Food-Verordnung alle Lebensmittel, die vor dem 15. Mai 1997 in nicht nennenswertem Umfang in der Union für den menschlichen Verzehr verwendet wurden. Ziel der Verordnung ist es, die Gesundheit der Verbraucherinnen und Verbraucher zu schützen, indem sie vor dem Inverkehrbringen eine wissenschaftliche Risikobewertung durch die EFSA vorschreibt. Sie gewährleistet damit die Sicherheit neuartiger Lebensmittel durch ein zentralisiertes, effizienteres Zulassungsverfahren in der EU und fördert gleichzeitig den freien Warenverkehr innerhalb des Binnenmarktes. Die Novel-Food-Verordnung listet zehn Kategorien, in die ein neuartiges Lebensmittel fallen kann. Dabei gibt es folgende beispielhafte Kategorien:

- Lebensmittel, die aus Mikroorganismen, Pilzen oder Algen bestehen
- Lebensmittel, die aus Pflanzen oder Pflanzenteilen bestehen
- Lebensmittel, bei deren Herstellung ein nicht übliches Verfahren angewandt worden ist
- Lebensmittel, die ausschließlich in Nahrungsergänzungsmitteln verwendet wurden

Insbesondere für Pflanzen und/oder Pflanzenteile gibt es rechtlich nicht verbindliche Hilfsmittel auf europäischer und nationaler Ebene, welche Aussagen zu einer Verwendung als Lebensmittel im Sinne einer Neuartigkeit treffen. Diese können zur Orientierung bei der Beurteilung mit herangezogen werden. So gibt es auf europäischer Ebene einen regelmäßig aktualisierten Katalog zum Novel-Food-Status verschiedenster Produkte. Zudem gibt es auf nationaler Ebene z. B. Stofflisten des Bundes und der Bundesländer unter Mitwirkung von Expertinnen und Experten auch aus Österreich und der Schweiz zu Pflanzen, Algen und Pilzen, welche eine Orientierung bezüglich einer Einstufung geben können.

Hat man es mit derartigen Lebensmitteln bzw. Lebensmittelzutaten zu tun, ist zu prüfen, inwiefern für derartige Erzeugnisse eine Zulassung zur Verwendung als Lebensmittel vorliegt. Denn es dürfen nur zugelassene und in der Unionsliste aufgeführte neuartige Lebensmittel nach Maßgabe der in der Liste festgelegten Bedingungen und Kennzeichnungsvorschriften als solche in Verkehr gebracht oder in und auf Lebensmitteln verwendet werden. Die benannte Unionsliste der zugelassenen neuartigen Lebensmittel wird im Rahmen der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 geführt. Die Unionsliste wird im Anhang der genannten Verordnung gepflegt.

Dies bedeutet, neuartige Lebensmittel können rechtmäßig verwendet werden. Die LUA Sachsen hat es immer wieder mit neuartigen Lebensmitteln zu tun und prüft, ob diese zugelassen sind und wenn ja, ob die Verwendung bzw. auch Kennzeichnung derartiger Lebensmittel in vorgeschriebener Art und Weise erfolgt.

Im Jahr 2025 gab es im Kontext dieser Prüfungen bei 24 Proben Grund zu einer Beanstandung. Bei 22 Proben wurde die Verwendung nicht zugelassener neuartiger Lebensmittel bzw. Lebensmittelzutaten beanstandet. Bei zwei Proben wurden die nicht eingehaltenen speziellen Kennzeichnungsvorschriften beanstandet.



Abbildung 25: CBD-Süßware (Foto: LUA Sachsen)

Den Schwerpunkt bildete mit sieben Proben die Verwendung von Hanf, Hanfextrakten und konkreten Inhaltsstoffen des Hanfs, sogenannten Cannabidiolen (CBD – nichtpsychoaktive Cannabinoide) als nicht zugelassenen Lebensmitteln bzw. Lebensmittelzutaten. Es handelte sich um Kekse, Süßwaren (Abbildung 25), Mundpflegeöl mit Hanfanteilen bzw. auch reine Hanfbestandteile. Weitere vier Proben Nikotin-Pouches bzw. Nikotin-Spray wurden bezüglich der Verwendung von Nikotin als nicht zugelassene Lebensmittelzutat beanstandet. Zwei Proben mit bzw. aus Mais wurden aufgrund neuartiger Herstellungsverfahren unter Verwendung von Kalk beanstandet. Weitere zwei Teeproben wurden aufgrund der Verwendung mit Chrysanthemenblüten (Abbildung 26) bzw. Bambusblättern und dem Pilz *Gynostemma pentaphyllum* als neuartig eingestuft.

Bei einer Probe Kenger oder auch Akkoub (Abbildung 27) handelt es sich um die jungen Blütenstände mit Stängel der stacheligen, krautigen Pflanze *Gundelia tournefortii*. Es handelt sich um ein artischockenähnliches, essbares Wildgemüse, welches bislang nicht in nennenswertem Umfang in der Europäischen Union verzehrt wurde. Des Weiteren wurde in einer Pilzmischung *Cordyceps militaris* eingesetzt. Sowohl das Myzel als auch der Fruchtkörper werden im Raum der EU als neuartig angesehen.

Auch im Bereich der NEM kamen diverse Stoffe zum Einsatz, welche bislang nicht in nennenswertem Umfang verzehrt wurden. So wird beispielsweise Pterostilben, ein sekundärer Pflanzenstoff, der zur Gruppe der Polyphenole zählt, in isolierter Reinform angeboten. Auch eine vorliegende Mischung aus cetylierten Fettsäuren wurde bislang nicht nennenswert verzehrt, obwohl es bereits eine Zulassung eines derartigen Produktes gab. Auffällig und ohne entsprechende Zulassung war ebenso die Verwendung von Weißdornblattextrakt (*Crataegus pinnatifida*) sowie des Stoffes Apigenin. Dabei handelt es sich um ein natürliches Pflanzenflavonoid



Abbildung 26: Chrysanthemenblüten (Foto: LUA Sachsen)

(sekundärer Pflanzenstoff), das reichlich in Kamille, Petersilie, Sellerie und verschiedenen Kräutern vorkommt. Die Verwendung von in Lebensmitteln natürlich vorkommenden Stoffen als isolierte Einzelsubstanz ist kritisch zu sehen, da die isolierte Form toxikologische Risiken bergen kann, die im ursprünglichen Verbund der Lebensmittelmatrix nicht existieren. Obwohl sie »natürlich« sind, können sie in konzentrierter Form gesundheitsschädlich sein.

Nicht zuletzt wurde noch eine Probe *Artemisia annua* (einjähriger Beifuß) als nicht zugelassenes neuartiges Lebensmittel eingestuft.

Zwei Proben Omega-3-Algenöle wurden aufgrund nicht konformer Kennzeichnungsangaben nach erfolgter Zulassung beanstandet.



Abbildung 27: Kenger (Foto: LUA Sachsen)

Einstufung nikotin(-freier) Pouches

Auch im Jahr 2025 gab es viel Diskussion über sogenannte Nikotin-Pouches und ähnliche Produkte. Bei Nikotin-Pouches handelt es sich um Alternativprodukte zu den verbotenen oralen Tabakerzeugnissen vom Typ Snus. Dabei handelt es sich um tabakfreie Portionsbeutel (auch »Pouches« oder »Pods«) zur oralen Aufnahme. Des Weiteren handelt es sich in der Regel um kissenförmige permeable Beutel aus Zellstoff, die neben Nikotin überwiegend Cellulose, Zusatzstoffe und Aromen, jedoch keinen Tabak enthalten. Sie werden vom Verbraucher zwischen Oberlippe und Zahnfleisch oder in der Wangentasche platziert und einige Zeit (in der Regel 15 bis 60 Minuten) dort belassen. Während dieser Zeit werden Nikotin und Geschmacksstoffe freigesetzt. Das Nikotin wird dabei im Wesentlichen über die Mundschleimhaut aufgenommen, jedoch auch über den Speichel geschluckt. Der Nikotinbeutel wird nicht gekaut und nicht heruntergeschluckt, sondern nach Gebrauch entnommen und entsorgt.

Die Produktaufmachung ähnelt derjenigen von Kautabak, Schnupftabak oder Snus und enthält u. a. Warnhinweise, die die stark abhängig machende Wirkung von Nikotin, akute Gesundheitsgefahren bei nicht vorgesehener Verschlucken und die Abgabe nur an Personen über 18 Jahre sowie nicht für Schwangere geeignet zum Gegenstand haben. Bei dem Produkt sind auch die Gefahrensymbole »giftig« und »ätzend« vorhanden.

Da die Produkte keinen Tabak enthalten, ist eine Einstufung als Tabakerzeugnis (Kautabak, Tabak zum oralen Gebrauch) nicht möglich. Wegen des Fehlens von Tabak bzw. wegen des Konsums ohne Verbrennungsprozess lassen sich die Produkte auch nicht als neuartige Tabakerzeugnisse bzw. pflanzliche Raucherzeugnisse einstufen.

Aufgrund der Tatsache, dass der wertgebende Bestandteil Nikotin hier aufgenommen wird, sind derartige Produkte als Lebensmittel im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 anzusehen. Diverse Gerichtsurteile haben diese Einstufung bereits bestätigt, mit der Folge, dass die enthaltenen Mengen an Nikotin regelmäßig als gesundheitsschädlich eingestuft werden und gleichzeitig das Nikotin als neuartiges Lebensmittel beurteilt wird, welches vor dem 15. Mai 1997 in der Europäischen Union eben nicht in nennenswertem Umfang für den menschlichen Verzehr verwendet wurde. Somit braucht Nikotin bei oben beschriebener Applikation eine Zulassung bezüglich einer sicheren Verwendung als Lebensmittel.

Unabhängig von nikotinhaltigen Pouches sind mittlerweile auch solche auf dem Markt, die anstelle von Nikotin z. B. Koffein (s. Abbildung 28)

und Vitamine enthalten. Derartige Produkte werden als Nahrungsergänzungsmittel oder als Verbraucherprodukt in Verkehr gebracht. Sie werden analog zu den nikotinhaltigen Pouches als Lebensmittel eingestuft, da auch hier von einer Aufnahme der enthaltenen Stoffe auszugehen ist. Bei diesen Pouches stehen insbesondere nährwert- und/oder gesundheitsbezogene Aspekte aufgrund des Gehaltes an Koffein und gegebenenfalls weiterer ernährungsrelevanter Zutaten im Vordergrund, welche auch innerhalb der Kennzeichnung zum Ausdruck gebracht werden müssen.

Bei Koffein handelt es sich nicht um eine neuartige Lebensmittelzutat, da sie bereits seit vielen Jahren z. B. in Erfrischungsgetränken genutzt wird. Koffein hat ernährungsphysiologische Auswirkungen auf den Körper, wodurch ab bestimmten Gehalten explizite Hinweise auf diversen Lebensmitteln erscheinen müssen, welche sich insbesondere an Kinder und schwangere oder stillende Frauen richten.

Koffein wurde von der EFSA bewertet und es konnte eine Erhöhung der Konzentrationsfähigkeit ab einer Koffeinmenge von 75 mg bestätigt werden. Bislang sind keine gesundheitsbezogenen Angaben gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 zugelassen worden. Grund hierfür sind vor allen Dingen Bedenken, dass die Verwendung entsprechender Koffein-Claims den Verzehr koffeinhaltiger Getränke insbesondere durch Jugendliche begünstigen würde.

Erkenntnisse bezüglich einer sicheren Verwendung liegen nur für Einzeldosen von 200 mg bzw. Tagesdosen bis zu 400 mg vor. Bis dahin bestehen keine Sicherheitsbedenken für Erwachsene bei bekannter Koffein-Toleranz. Für Jugendliche ist die Datenmenge noch unzureichend, um vertretbar Rückschlüsse zu ziehen. *De facto* sind aber bei erhöhter Koffeinzufuhr Veränderungen der myokardialen Durchblutung, des Hydratationsstatus, der Körpertemperatur, der wahrgenommenen Anstrengung/Belastung während körperlicher Belastung, des Schlafs und des Blutdrucks nachweisbar.

Bei den beiden eingereichten Proben an der LUA Sachsen wurden keine gesundheitsschädlichen Gehalte an Koffein nachgewiesen. Die obere Grenze wird bei extensivem Verzehr jedoch ausgereizt, sodass derartige Produkte weiter beobachtet werden müssen und die Gehalte Beachtung finden sollten.

Derzeit sind vordergründig unzureichende gesundheits- und nährwertbezogene Angaben sowie allgemeine Kennzeichnungsmängel bei diesen Produkten festzustellen.



Abbildung 28: Koffein-Pouches (Foto: LUA Sachsen)

Sonnenschutz? – Aber sicher!

Sonnenschutzmittel sind aus keinem Haushalt wegzudenken, denn sie sind essenziell, um den Körper vor den negativen Folgen der UV-Strahlung der Sonne zu schützen. Neben klassischen Sonnencremes und -lotionen für den gesamten Körper hält der Markt eine Vielzahl spezieller Produkte für das Gesicht, für die Lippen oder sogar für die Haare bereit. Um einen effektiven Schutz gegen UV-Strahlung bieten zu können, enthalten Sonnenschutzmittel UV-Filter, deren Verwendung in der Europäischen Union über die EU-Kosmetik-Verordnung geregelt ist. Derzeit sind 34 Substanzen zur Verwendung als UV-Filter in kosmetischen Mitteln zugelassen, wobei die überwiegende Anzahl chemisch-synthetischer Natur ist. Lediglich Titandioxid und Zinkoxid, jeweils auch in Nano-Form, sind mineralischen Ursprungs. Für alle UV-Filter wurde eine zulässige Höchstmenge festgelegt, die eine sichere Verwendung im Sonnenschutzmittel gewährleistet.

In letzter Zeit mehren sich negative Schlagzeilen zu verschiedenen UV-Filtern. So wird der UV-Filter Octocrylen als »bedenklich« eingestuft, weil er in Verdacht steht, endokrin (das Hormonsystem betreffend) wirksam zu sein, und weil er Spuren des möglicherweise kanzerogenen Stoffes Benzophenon als Verunreinigung enthalten bzw. während der Lagerung abspalten kann. Trotz der positiven Bewertung durch das wissenschaftliche Expertengremium der EU (Scientific Committee on Consumer Safety) setzen Hersteller den UV-Filter Octocrylen aktuell seltener ein. In den letzten fünf Jahren ist ein deutlicher Rückgang der Verwendung von Octocrylen zu verzeichnen. Die »Octocrylen-Freiheit« ist ein beliebter Werbeslogan geworden.

Im Berichtsjahr 2024 wurden an der LUA Sachsen insgesamt 44 Sonnenschutzprodukte für den Körper zur Untersuchung eingereicht, davon 33 konventionelle Sonnenschutzmittel mit chemisch-synthetischen UV-Filtern und elf Proben zertifizierte Naturkosmetik mit den mineralischen UV-Filtern Titandioxid und/oder Zinkoxid. Von den 33 konventionellen Sonnenschutzprodukten enthielt die überwiegende Mehrheit (26 Sonnenschutzmittel) laut Deklaration den UV-Filter Diethylamino Hydroxybenzoyl Hexyl Benzoate (DHHB), während lediglich fünf Proben den UV-Filter Octocrylen enthielten.

Insgesamt wurden 22 Sonnenschutzmittel, die lt. Kennzeichnung den UV-Filter DHHB enthielten, auf das Vorhandensein des verbotenen Weichmachers Diethyl-n-Hexyl-Phthalat (DnHexP) untersucht, der als Verunreinigung bei der Herstellung von DHHB unbeabsichtigt eingetragen werden kann. Eine gesundheitliche Beeinträchtigung durch die Verwendung eines entsprechend verunreinigten Sonnenschutzmittels wird jedoch von den Experten des BfR aufgrund der geringen maximal möglichen technischen Gehalte von 0,03 % als sehr unwahrscheinlich bewertet. Lediglich in vier der Proben wurde DnHexP bestimmt. Die Gehalte lagen dabei jedoch weit unterhalb von 0,03 %. Zudem korrelieren die Ergebnisse nicht mit den dazugehörigen Gehalten an DHHB, denn in weiteren acht Proben mit Gehalten an DHHB von mehr als 7,0 % wurde DnHexP nicht nachgewiesen. Die Ergebnisse zeigen, dass die Rohstoffqualität des UV-Filters DHHB offensichtlich eine entscheidende Rolle in Bezug auf die Gehalte an DnHexP in Sonnenschutzmitteln spielt und eine Reduktion der Kontamination des Rohstoffes mit DnHexP technisch möglich ist.

Die fünf Sonnenschutzmittel mit Octocrylen wurden u. a. auch auf ihren Gehalt an Benzophenon überprüft. In keinem der Produkte wurde Benzophenon oberhalb der Nachweisgrenze ermittelt. Es zeigt sich, dass bei entsprechender Stabilisierung des UV-Filters Octocrylen in der Formulierung nicht mit erhöhten Gehalten an Benzophenon zu rechnen ist. Verbraucherinnen und Verbraucher sollten jedoch darauf achten, Sonnenschutzmittel nicht länger als angegeben zu verwenden, da Benzophenon auch bzw. insbesondere während der Lagerung im Sonnenschutzmittel aus Octocrylen gebildet werden kann.

Zusammenfassend zeigen unsere Untersuchungen, dass die Hersteller der Sonnenschutzmittel die gesetzlich vorgeschriebenen Höchstgehalte der UV-Filter gebührend berücksichtigen. Es wurden keine Höchstmengenüberschreitungen festgestellt. Die Untersuchungsergebnisse geben keinen Anlass, an der Sicherheit der derzeit auf dem Markt befindlichen Sonnenschutzmittel zu zweifeln.

2.7 Hinter den Kulissen der Kontrolle

Ausgewählte Lebensmittel asiatischer Herkunft und Sushi-Lachs im Fokus – Bericht über ein Landesüberwachungsprogramm

Bereits 2023 wurde darüber berichtet, welche Schwierigkeiten die Aufklärung der Rückverfolgbarkeit und Verkehrsfähigkeit von Waren aus Drittländern bereitet, vor allem dann, wenn diese durch unterschiedliche Akteure gehandelt, transportiert oder in Verkehr gebracht werden. Zahlreiche Beanstandungen bei amtlich entnommenen Proben, die unter anderem zu Meldungen im Europäischen Schnellwarnsystem (RASFF-Meldungen oder Amtshilfverfahren) geführt haben, haben uns veranlasst, weitere gezielte Überprüfungen vorzunehmen.

Die Pflicht für Lebensmittelunternehmer zur Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln oder sonstigen Stoffen, die in Lebensmitteln verarbeitet werden, auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen ergibt sich aus Verordnung (EG) 178/2002. Die Rückverfolgbarkeit muss sowohl für sämtliche Vorlieferanten als auch für alle mit dem Produkt belieferten Abnehmer gewährleistet werden. Dazu sind entsprechende Systeme und Verfahren einzurichten. Diese Pflicht ist eng verbunden mit den Pflichten gemäß Verordnung (EG) 178/2002, ein Lebensmittel unverzüglich vom Markt zu nehmen, wenn es Grund zu der Annahme gibt, dass dieses nicht sicher ist, und die zuständigen Behörden zu unterrichten. Voraussetzung hierfür ist eine funktionierende Rückverfolgbarkeit in den Lebensmittelunternehmen.

Dieses funktionierende Rückverfolgbarkeits- und Rücknahme-/Rückrufsystem muss der Lebensmittelunternehmer genauso wie die gute Hygienepraxis und HACCP-gestützte Verfahren umsetzen.

Im Jahr 2023 und im Frühjahr 2024 gerieten vor allem Mu-Err-Pilze (*Auricularia cornea*, auch Ohrlappenpilz oder Black Fungus) und Reisnudeln mit Herkunft Vietnam in den Fokus der amtlichen Lebensmittelüberwachung. Neben der Feststellung von Pflanzenschutzmittelrückständen, Fremdbestandteilen wie Insektenteilen oder Kunststoffstreifen, der Kontamination mit Salmonellen oder *Bacillus cereus* bei Mu-Err-Pilzen sowie nicht zugelassenem gentechnisch verändertem Reis in Reisnudeln wurden dabei auch Mängel in der Rückverfolgbarkeit festgestellt.

Mit dem Überwachungsprogramm sollten die sächsischen Lieferketten von Mu-Err-Pilzen und Reisnudeln bei Importeuren, Großhändlern bis hin zu den gastronomischen Einrichtungen überprüft werden. Da es in den sächsischen Großstädten zahlreiche Restaurants mit vietnamesischer Küche gibt, die neben diesen Erzeugnissen Sushi oder Sashimi anbieten, sollten zusätzlich auch die Lieferwege für Lachs betrachtet werden.

Bei der Zubereitung von Sushi müssen die Lagerbedingungen (Abbildung 29) sowie eine gute Hygienepraxis und Personalhygiene eingehalten werden. Lachs für den Rohverzehr muss zum Schutz vor Parasiten (Fadenwürmer) nach Verordnung (EG) Nr. 853/2004 vor Abgabe an die Verbraucherin oder den Verbraucher einer Gefrierbehandlung unterzogen werden (nach dem Gefrieren noch 24 Stunden bei -20 °C oder 15 Stunden bei -35 °C). Die Einhaltung der Hygienebedingungen und der Vorgaben zu dieser Gefrierbehandlung sollten in Speisegaststätten ebenfalls überprüft werden.



Abbildung 29: Frischlachs bei der Warenanlieferung (Foto: Landesdirektion Sachsen)



Abbildung 30: Probenahme des Lachses (Foto: LÜVA Landkreis Bautzen)

Neben der Überprüfung von Rückverfolgbarkeit, Wareneingangskontrollen oder Einhaltung der Lebensmittelhygiene wurden Proben von Mu-Err-Pilzen, Reisnudeln und Lachs (Abbildung 30) entnommen. Die Untersuchungsschwerpunkte fokussierten hier vornehmlich auf die bisher bekannten Produkt Risiken, das heißt den mikrobiologischen Status oder das Vorhandensein von Rückständen und Kontaminanten.

Ergebnisse der Vor-Ort-Kontrollen

Von Juli 2024 bis Ende Januar 2025 wurden 60 Kontrollen durchgeführt. Für die Erfassung der Kontrollergebnisse wurde eine Checkliste verwendet. Die geprüften Erzeugnisse wurden fotografiert, um zu prüfen, ob alle Pflichtkennzeichnungselemente vorhanden waren. Zur Überprüfung der Rückverfolgbarkeit wurden verschiedene Belege eingefordert und kontrolliert.

Für den Fall, dass Lebensmittel gesundheitsschädlich oder nicht sicher sind und diese von den Lebensmittelunternehmern vom Markt genommen werden müssen, sind Belege zur Rückverfolgbarkeit, vor allem Lieferbelege sowie ggf. Kundenlisten den Behörden innerhalb von 24 Stunden zur Verfügung zu stellen. Diese gesetzliche Vorgabe erfüllten 88% der geprüften Betriebe. Vier Speisegaststätten und zwei Großhändler benötigten mehr Zeit.

Verbesserungspotenzial hatten Importeure und Großhändler bei ihren innerbetrieblichen Warenwirtschaftssystemen. Die Papier- und EDV-gestützten Systeme griffen hier nicht immer so ineinander, dass das »First-in-first-out-Prinzip« eingehalten werden konnte. 85% der Betriebe waren in der Lage, die Kundenlisten mit den geforderten Angaben in einem strukturierten elektronischen Format (z. B. in Tabellenform) zu übermitteln.

Hinsichtlich der Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln asiatischer Herkunft bestand noch Verbesserungsbedarf bei allen drei geprüften Betriebsarten. Der Wareneingang wurde noch zu selten überprüft, nur

ein Importeur hatte überhaupt ein Untersuchungsprogramm für eingeführte Lebensmittel etabliert. Auch bei den Rückruf-/Rücknahmeverfahren waren noch Schwachstellen vorhanden. Bei den Großhändlern hatten lediglich zwei (18%) ein etabliertes System und Vordrucke für den Beanstandungsfall, von den Importeuren nur einer ein beschriebenes Verfahren.

Von den 44 kontrollierten Speisegaststätten hatten 36 Lachs zum Rohverzehr bzw. Sushi mit Lachs im Angebot. Bei zwei Betrieben erfolgte offenbar nicht die notwendige Gefrierbehandlung des Lachses. Positiv war allerdings, dass nur wenige Einrichtungen (etwa 10%) nicht über die räumlichen oder technischen Bedingungen oder hygienischen Produktionsvorgaben für die notwendige Gefrierbehandlung und dann weitere Zubereitung von Sushi verfügten. In fünf Betrieben war das für die Zubereitung von Sushi zuständige Personal nicht ausreichend geschult.

Ergebnisse der Probenuntersuchungen

Im Rahmen der Kontrollen wurden 57 Proben entnommen. Die mikrobiologische Untersuchung der Lachsproben ergab in drei Fällen Hinweise auf mangelnde Einhaltung der Hygiene (drei von 20 Proben), weil die Richtwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) für Enterobakterien oder die Gesamtkeimzahl überschritten waren. Dies deutet auf erste Mängel in der Personal- und/oder Betriebshygiene gemäß Verordnung (EG) Nr. 852/2004 bzw. der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) hin. Bei der Untersuchung auf Schwermetalle war keine der Proben auffällig.

Bei den überprüften Reisnudeln konnte weder das Vorhandensein von Schwermetallen noch von gentechnisch verändertem Reis festgestellt werden. Lediglich fünf Proben wiesen Kennzeichnungsmängel auf.

Auffällig waren dagegen die Untersuchungsergebnisse bei den Mu-Err-Pilzen. Nur etwa ein Drittel der entnommenen Proben (acht von 22 Proben) war ohne jegliche Beanstandung. Bei den Untersuchungen auf

Schwermetalle und polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK) war keine der geprüften Proben auffällig. Bei zwei Proben wurden die Höchstgehalte für einzelne Pflanzenschutzmittel überschritten. Hinsichtlich des mikrobiologischen Status wurden fünf Proben beanstandet und in drei Fällen Hinweise auf mangelnde Einhaltung der Hygiene festgestellt. Bei diesen Proben waren die DGHM-Warnwerte für *Bacillus cereus*, Enterobakterien oder die Gesamtkeimzahl überschritten oder es wurde Schimmelbefall festgestellt. Drei Proben wiesen Kennzeichnungsmängel (z. B. fehlende deutsche Kennzeichnung, fehlende Verwendungshinweise zur sicheren Zubereitung, Angabe des Importeurs) auf.

Was wurde veranlasst?

In Abhängigkeit von den Feststellungen während der Kontrolle bzw. im Ergebnis der Probenbefunde wurden von den LÜVÄ geeignete Maßnahmen veranlasst. Bei 32 von 60 Kontrollen (53 %) wurde der Betriebsinhaber beraten und belehrt. Festgestellte Mängel wurden in Kontrollberichten dokumentiert (bei 43 % der Kontrollen). In vier Fällen wurde eine schriftliche Verfügung erlassen, in der die Behörde vorgibt, was der Betrieb zu veranlassen hat. Außerdem wurde bei einem dieser Betriebe zusätzlich ein Bußgeldverfahren eingeleitet.

Aufgrund der Probenergebnisse wurden in Abhängigkeit vom Befund ebenfalls verschiedene Maßnahmen veranlasst. Die Untersuchungsbefunde wurden mit den Betrieben ausgewertet oder ergänzende Hinweise im Kontrollbericht festgehalten. Befand sich der für das Erzeugnis verantwortliche Betrieb in einem anderen Landkreis, Bundesland oder EU-Mitgliedstaat, musste der Befund an die dort zuständige Behörde weitergegeben

Koordinierte Kontrollaktion Online-Handel

Der Online-Handel boomt: Über Online-Marktplätze wie AMAZON, SHEIN, TEMU oder AliExpress können Verbraucherinnen und Verbraucher preisgünstig Waren aller Art bequem per Mausklick von zu Hause bestellen. Die in Europa eintreffenden Einzelsendungen, derzeit durchschnittlich zwölf Millionen pro Tag, werden überwiegend direkt aus dem EU-Ausland an die Verbraucherinnen und Verbraucher versandt und enthalten häufig Produkte fraglicher Konformität. Der EU-Kommission ist bewusst, dass der rechtliche Rahmen, in dem Zoll- und Marktüberwachungsbehörden derzeit agieren können, für den Online-Handel nur bedingt ausreichend und wirksam ist, und hat die Mitgliedstaaten im Jahr 2025 deshalb zu verstärkten Kontrollen aufgerufen. Deren Ziel sollte es sein, konkrete und zuverlässige Daten über die Art und den Umfang nichtkonformer Importe zu erfassen, um daraus geeignete Handlungsanweisungen ableiten zu können, die die rechtlichen Rahmenbedingungen für Zoll- und Marktüberwachungsbehörden hinsichtlich wirksamer Kontroll- und Vollzugsmaßnahmen bei Direktimporten durch Verbraucherinnen und Verbraucher über den Online-Handel zukünftig verbessern werden.

Im Rahmen der sogenannten »Priority Control Area on eCommerce Imports«, kurz »PCA«, wurden im vierten Quartal 2025 europaweit innerhalb zweier kurzer Aktionszeiträume verstärkt E-Commerce-Sendungen im Wert von unter 150 Euro, die persönliche Schutzausrüstung, Nahrungsergänzungsmittel oder kosmetische Mittel enthielten, an relevanten Einfuhrorten in intensiver Zusammenarbeit zwischen Zoll- und Marktüberwachungsbehörden kontrolliert.

In Deutschland fand die koordinierte Kontrollaktion u. a. in Sachsen am Flughafen Leipzig-Halle statt. An zwei Kontrolltagen lag der Fokus

werden. Sitz der Vorlieferant oder Importeur in einem EU-Mitgliedstaat, wird ein Amtshilfverfahren eingeleitet. Dieses musste in drei Fällen bei den beanstandeten Mu-Err-Pilzen erfolgen. Hier haben die in Sachsen ansässigen Betriebe die Ware vom Markt genommen. Zusätzlich war bei den Mu-Err-Pilzen in einem Fall eine schriftliche Verfügung notwendig.

Zusammenfassung und Fazit

Die Ergebnisse des Programms haben gezeigt, dass besonders bei Importeuren und Großhändlern der betrachteten Waren Potenzial besteht, die Lebensmittelsicherheitsmaßnahmen bei Wareneingang, Warenkontrolle sowie Rückverfolgbarkeit und Rücknahmesystemen zu verbessern. Diese Schwerpunkte sind daher zukünftig als Teil der risikoorientierten Kontrolle dieser Betriebe einzubeziehen.

Gastronomische Einrichtungen, die Frischfisch zum Rohverzehr anbieten, müssen sich ihrer Sorgfaltspflicht für hygienische Bedingungen bei der Herstellung, Lagerung und dem Inverkehrbringen bewusst sein und ihr Personal, das Sushi zubereitet, entsprechend schulen, damit keine gesundheitlichen Risiken für Verbraucherinnen und Verbraucher entstehen. Dieser Aspekt wird ebenfalls ein wichtiger Teil kommender Kontrollen in Restaurants mit diesem Speisenangebot bleiben.

Gentechnisch veränderter Reis konnte in Reismudeln aus Vietnam aktuell nicht mehr festgestellt werden, sodass hier zukünftig stichprobenartige Kontrollen im Rahmen der normalen Kontrolltätigkeit ausreichen. Die Kontrolle von Mu-Err-Pilzen wird hingegen auch zukünftig im Fokus der amtlichen Lebensmittelüberwachung bleiben.

dabei auf Warensendungen, die kosmetische Mittel enthielten, über die Online-Plattform TEMU bestellt und in die EU eingeführt wurden. Unter Mitwirkung von Zollbeamten, Mitarbeitern des LÜVA Nordsachsen sowie Sachverständigen der LUA Sachsen wurden insgesamt 74 Warensendungen mit 87 kosmetischen Mitteln kontrolliert. Die ausgewählten Pakete enthielten dabei überwiegend dekorative kosmetische Mittel, wie Lippenstifte, Lidschatten, Eyeliner oder Make-up. Von den 87 geprüften Produkten waren nach der Kennzeichnungskontrolle lediglich 15 einfuhrfähig, alle anderen Produkte entsprachen nicht den Vorgaben der EU-Kosmetik-VO. Überwiegend handelte es sich dabei um unvollständige und/oder fehlerhafte Kennzeichnungen sowie irreführende Angaben hinsichtlich der Zusammensetzung. Häufig stimmten die Angaben zu den Inhaltsstoffen in der Liste der Bestandteile auf der Umverpackung nicht mit denen der enthaltenen Originalverpackung überein oder es wurden wertgebende Inhaltsstoffe beworben, die in der Liste der Bestandteile nicht aufgeführt waren.

Insgesamt haben die zwei Kontrolltage bereits mit einer reinen Sichtkontrolle bestätigt, dass über die Online-Plattform TEMU eine Vielzahl nicht konformer kosmetischer Mittel erworben und in die EU eingeführt werden, die zum aktuellen Zeitpunkt einer nur sehr begrenzten Kontrolle unterliegen. Die Zahlen zeigen, dass ein dringender Handlungsbedarf seitens der EU besteht, zukünftig wirksamere Kontrollen des Online-Handels zu etablieren und die Einfuhr nichtkonformer und ggf. gefährlicher Produkte in die EU zu minimieren. Die enge Zusammenarbeit zwischen Zoll- und Marktüberwachungsbehörden wird dabei eine wesentliche Rolle spielen.

Die Interdisziplinäre Kontrolleinheit Lebensmittelsicherheit (IKL) und ihre Aufgaben

Auf der Grundlage eines bundeseinheitlichen Rahmenkonzeptes wurde in den vergangenen Jahren auch in Sachsen eine permanente Kontrolleinheit aufgebaut – die Interdisziplinäre Kontrolleinheit Lebensmittelsicherheit (IKL). Die rechtliche Grundlage für das Tätigwerden sowie zur Festlegung von Betretungsrechten wurde mit der Neufassung des Sächsischen Ausführungsgesetzes zum Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch sowie Tabakerzeugnisgesetz (SächsAGLFGB) gelegt. Dieses Gesetz wurde nach intensiver Behandlung im Landtag im März 2024 verabschiedet und ist seit 13. April 2024 gültig. Die IKL ist demnach am SMS angesiedelt und zuständig für die fachliche und rechtliche Unterstützung der Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärämter der Landkreise und kreisfreien Städte. Dies soll bei der Vorbereitung, Durchführung und Nachbereitung von Kontrollmaßnahmen auf Anforderung sowie auch im Rahmen von landes- oder bundesweiten Überwachungsprogrammen erfolgen. Zudem sind auch weiterhin die Schulung und die Entwicklung von Konzepten zur Fortentwicklung amtlicher Kontrollen mögliche Unterstützungswege.

Die IKL konnte mit der rechtlichen Einführung ihre Unterstützungsarbeit der vergangenen Jahre somit fortführen und erweitern. So war die juristische und fachliche Expertise weiterhin gefragt. Zum Beispiel im langwierigen Fall des asiatischen Großhandels, der durch das zuständige LÜVA im Jahr 2025 zum Abschluss gebracht werden konnte (siehe Jahresbericht 2023). Oder bei der Durchführung eines Workshops zum Umgang der Überwachung mit CBD-Produkten gemeinsam mit der Landesdirektion Sachsen.

Ebenso wurde die Unterstützung im IT-Bereich intensiv fortgesetzt und vertieft. Die Einführung des Systems BALVI iP2 zum 1. Januar 2024 erforderte eine enge Begleitung, um die Nutzer zu schulen, die Administratoren der Überwachungsämter zu befähigen, das System nach ihren Wünschen zu gestalten und Fehlermeldungen und Wünsche an die dafür zuständigen Stellen weiterzutragen. Und auch nach dem intensiven Einführungsjahr geht die Arbeit im IT-Bereich weiter. Fachliche Anforderungen, Anforderungen der sächsischen Überwachungsämter und EDV-Erfordernisse sollen besser zusammengebracht werden und so die Nutzerinnen und Nutzer besser unterstützen. Durch die Mitwirkung in bundesweiten Gremien und stetigen Austausch mit den Überwachungsämtern vor Ort konnte bereits eine Vielzahl von Verbesserungen erreicht werden.

Die Vorbereitung, Durchführung und Nachbereitung von landesweiten Überwachungsprogrammen, die interdisziplinäre Kontrollen planmäßig beinhalten, wurde ab 2024 neu als Aufgabe wahrgenommen. Hierfür wurden die bereits bekannten Landesüberwachungsprogramme (LÜP) neu organisiert. Die IKL ist zuständig für die sogenannten »IKL-LÜP« und organisiert diese unter Beteiligung der unteren Lebensmittelüberwachungsbehörden.

Zum Start wurde der Fokus auf das Thema Lebensmitteltransporte gelegt.

Das Landesüberwachungsprogramm »Lebensmitteltransporte«

Lebensmittel und Rohstoffe zur Lebensmittelproduktion werden täglich über weite Strecken transportiert, um weiterverarbeitet, zwischengelagert, verkauft und konsumiert zu werden. Lieferketten sind bereits seit längerer Zeit zunehmend überregional und international. Die Risiken des Transports sind im Rahmen des Kontrollsystems in Deutschland dabei eher wenig im Fokus, da die Überwachung während des Be- oder Entladens sowie vor allem während des Transportes eher zufallsindiziert erfolgt und somit nicht repräsentativ ist.

Beim Transport von Lebensmitteln müssen aber grundsätzlich ebenfalls die Hygieneanforderungen erfüllt sein. Kontaminationen jeglicher Art sind auszuschließen. Um den Zweck des Transportes unter Beachtung der Anforderungen an Hygiene und Produktqualität zu erfüllen, werden spezielle Transportfahrzeuge eingesetzt. Dabei gilt generell, dass die verschiedensten Arten (Transportcontainer, Silos, Tanks, Kisten etc.) den technischen und hygienischen Anforderungen entsprechen und für den Lebensmitteltransport geeignet sein müssen.

Risiken für die Lebensmittelsicherheit können bei der Be- und Entladung sowie dem Transport durch den technischen und hygienischen Zustand der Transportbehälter, durch Durchführung bzw. Unterlassen von Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen sowie auch durch fehlerhafte Dokumentation entstehen.

Eine Herausforderung bei Lebensmitteltransporten und deren -überwachung ist die oft geteilte Verantwortung zwischen dem Lebensmittelunternehmer vor Ort und dem Spediteur, der den Transport übernimmt. Ebenso müssen alle Informationen mitgeführt werden, um die Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten. Diese Problemstellungen sind deutschlandweit relevant.

Das IKL-LÜP wurde unter dem Titel »Kontrolle des Transports von unverpackten Lebensmitteln in Transportfahrzeugen und Transportbehältern« entworfen und zusammen mit den örtlich zuständigen LÜVÄ durchgeführt.

Im ersten Jahr der Durchführung (II. Halbjahr 2024) befasste sich die IKL mit dem Transport in Silofahrzeugen. Hierzu wurden Kontrollen in Mühlen durchgeführt, bei denen Mehl und andere Produkte in Silofahrzeuge verladen werden. So konnten der Zustand der leeren Transportfahrzeuge, die Eigenkontrollmaßnahmen des verladenden Betriebes und auch das Verfahren des Beladens begutachtet werden. Bei allen kontrollierten kleineren Mühlen bestand die Gefahr nachteiliger Beeinflussung durch den Zustand des Fahrzeugs inkl. Anbauteile und Zubehör (z. B. durch beschädigte Schläuche und Dichtungen sowie verunreinigte Transportboxen und Luftleitungen). Zudem war der bauliche Zustand der Verladeplätze und -gerätschaften bei der Mehrzahl der kontrollierten Mühlen nicht zufriedenstellend. Als weiterer kritischer Punkt wurde die Reinigung identifiziert. Diese und weitere festgestellte Mängel wurden seitens der zuständigen Behörden an die Lebensmittelunternehmer adressiert und Auflagen zur Behebung erteilt.

Im Jahr 2025 lag der Fokus des IKL-LÜP dann auf Tankfahrzeugen für den Transport flüssiger Rohstoffe und Erzeugnisse. Hierzu wurden Kontrollen in Molkereien und Brauereien durchgeführt, um den Zustand der Fahrzeuge, die Eigenkontrollmaßnahmen der Betriebe sowie die Abläufe der Be- und Entladung zu begutachten.

In den Molkereien war die Anlieferung der Rohmilch meist gut strukturiert und fand in hygienisch geeigneten Bereichen statt. Die Verladung erfolgte hingegen in mehreren Fällen in Tankfahrzeugen mittels Schlauchleitung im Freien ohne Überdachung, was die Gefahr des Eintrags von Fremdkörpern und Keimen erhöht. Ein weiterer kritischer Punkt war das Schlauchmanagement: In mehreren Betrieben wurden Schläuche ohne Schutz direkt auf dem Boden oder auf unbefestigtem Erdboden abgelegt (Abbildung 31), was ebenfalls zu einer nachteiligen Beeinflussung der Lebensmittel durch Schmutz und Mikroorganismen führen kann. Eine besondere Herausforderung für die Molkereien ist dabei, dass für viele Mängel das Personal der Speditionen zuständig war

und vorhandene Kontrollmaßnahmen offenbar nicht umgesetzt oder nicht ausreichend waren.

Anders gestaltet waren die Abläufe und Schwerpunkte, die bei den Kontrollen der Brauereien festgestellt wurden. Da die Be- und Entladevorgänge hier fast ausschließlich durch eigenes Brauereipersonal durchgeführt wurden, stellte sich der Umgang mit den Tankfahrzeugen insgesamt als risikoärmer und unproblematischer dar, wie bspw. die Ablage der Schläuche zur Befüllung der Tankfahrzeuge zeigt (s. Abbildung 32). Trotz der grundsätzlich gut strukturierten Abläufe wurden in einer Brauerei bauliche und hygienische Mängel an den Verladestationen identifiziert. Die beschriebenen und weitere festgestellte Mängel – sowohl in Molke- reien als auch in Brauereien – wurden seitens der zuständigen Behörden adressiert. Die Betriebe wurden belehrt und Auflagen zur Behebung erteilt.

Insgesamt haben die in den Jahren 2024 und 2025 durchgeführten Transportkontrollen die Bedeutung strenger Hygienepraktiken, einer ordnungsgemäßen Dokumentation und der Einhaltung von Vorschriften zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit während des Transports unterstrichen. Die Ergebnisse zeigten auch die Notwendigkeit einer kontinuierlichen Überwachung. Die Ergebnisse des IKL-LÜPs werden nicht nur für die Schulung der sächsischen Lebensmittelüberwachungsbehörden und zur Weiterentwicklung der Kontrollkonzepte genutzt, sondern gehen auch in eine bundesweite Auswertung von Transportkontrollen ein.

Folgend aus den Erkenntnissen der vergangenen Jahre werden Kontrollen zum IKL-LÜP Transporte auch im Jahr 2026 fortgeführt. Zusätzlich sollen dabei Reinigungsbetriebe für Tankfahrzeuge in das IKL-LÜP aufgenommen werden.



Abbildung 31: Unsachgemäße Ablage eines Schlauches zur Befüllung eines Tankfahrzeugs bei einer Molkerei (Foto: IKL)



Abbildung 32: Sachgemäße Ablage eines Schlauches zur Befüllung eines Tankfahrzeugs bei einer Brauerei (Foko: IKL)

Etablierung der Ganzgenomsequenzierung (WGS) an der LUA Sachsen

An der LUA Sachsen werden seit Januar 2024 bestimmte Krankheitserreger, welche in Lebensmitteln gefunden werden, mit Ganzgenomsequenzierung (WGS – whole genome sequencing) untersucht. Mit dieser Methode wird das Kerngenom aufgeschlüsselt und anschließend in Datenbanken eingespeist. Innerhalb dieser Datenbanken können die genetischen Profile hochauflösend miteinander verglichen werden. Die Technologie ermöglicht es somit, die Zugehörigkeit von Bakterienstämmen verschiedener Herkunft zu sogenannten Clustern zu ermitteln oder auszuschließen. Bakterien innerhalb eines Clusters gelten als eng miteinander verwandt. Dies gibt den zuständigen Behörden z. B. einen Hinweis darauf, dass ein möglicher Zusammenhang zwischen einem Lebensmittel und einer Erkrankung bestehen kann. Diese Annahmen werden im konkreten Fall anschließend anhand von weiteren Ermittlungen bestätigt oder widerlegt.

Zudem sollen mittels WGS routinemäßig Lebensmittelbetriebe aufgespürt werden, bei denen der Verdacht auf persistierende *Listeria (L.) monocytogenes* besteht. Dabei handelt es sich um den Erreger der Listeriose, einer seltenen, aber potenziell tödlich verlaufenden Infektion. Das Bakterium kommt sowohl bei Tieren vor, kann aber auch in der Umwelt überleben und sich dort vermehren. Insbesondere in fleischverarbeitenden Betrieben besteht die Gefahr, dass sich das Bakterium in der Produktionsumgebung festsetzt und zu einer wiederkehrenden Kontamination der Produkte führt. Die Lebensmittelüberwachung beabsichtigt, mit der WGS-Technologie diese Betriebe zu identifizieren und gezielt Maßnahmen zur Risikominimierung umzusetzen.

Mit WGS wurden an der LUA Sachsen mittlerweile 1.120 Krankheitserreger aus Lebensmitteln sequenziert und mit Datenbanken abgeglichen. Der weitaus größte Anteil davon entfällt auf *L. monocytogenes* (935 Iso-

late). Daneben wurden Salmonellen (104 Isolate) und Shigatoxinbildende *Escherichia coli* (STEC, 81 Isolate) untersucht.

Insbesondere bei *L. monocytogenes* wurden bei 129 Isolaten genetische Übereinstimmungen mit Sequenzen von Isolaten aus erkrankten Personen ermittelt. Diese Beobachtung ist keinesfalls gleichzusetzen mit einem ursächlichen Zusammenhang, sondern lediglich Ausgangspunkt für weitere epidemiologische Betrachtungen und behördliche Ermittlungen. Das heißt, dass in diesen Fällen weitere Informationen z. B. durch Befragungen erkrankter Personen nach ihren Verzehrsgewohnheiten oder durch Betriebskontrollen und weiterführende Probenahmen gesammelt und einbezogen werden. So werden zum Beispiel zeitliche oder räumliche Zusammenhänge sowie Verzehrsgewohnheiten und Warenströme abgebildet. Nur auf diese Weise lassen sich sachlich fundierte Schlussfolgerungen ziehen.

Um diese komplexen epidemiologischen Fragestellungen zu bearbeiten, werden behördliche Akteure auf verschiedenen Ebenen des Bundes und der Länder benötigt. Insbesondere die voneinander getrennten Strukturen des öffentlichen Gesundheitsdienstes und der Lebensmittelüberwachung stehen durch WGS in einem zunehmend intensiven Austausch. Zu diesem Zweck wurden in den letzten Jahren Kommunikationskanäle und Arbeitsgruppen gebildet, an denen auch Vertreter der LUA teilnehmen.

In der Gesamtheit ist mit der Etablierung von WGS im Bereich der Lebensmittelmikrobiologie ein Werkzeug entstanden, welches die bereits hohe Lebensmittelsicherheit in Deutschland weiter verbessern kann. Das Ziel ist es in jedem Falle, lebensmittelbedingten Erkrankungen vorzubeugen oder diese aufzuklären.



Abbildung 33: Infografik DNA-Helix mit Polymersequenzierungsdaten (Quelle: iStock/matejmo)

PFAS – die unendliche Geschichte der Ewigkeitschemikalien

Per- und polyfluorierte Alkylsubstanzen, kurz PFAS, sind derzeit in aller Munde. Nicht nur wörtlich, weil wir diese Kontaminanten über die tägliche Nahrung aufnehmen, sondern auch im übertragenen Sinne. Über PFAS gibt es mittlerweile nicht nur verschiedenste Dokumentationsfilme, auch auf Social Media wird vor den Auswirkungen der Kontamination auf Umwelt und Mensch gewarnt. Bereits vor mehreren Jahren wurde daher an der Landesuntersuchungsanstalt Sachsen eine Methode zur Bestimmung von PFAS in Lebensmitteln entwickelt.

Doch was sind PFAS? Laut Definition zählt zu den PFAS jede Chemikalie, die mindestens eine gesättigte Kohlenstoff-Fluor-Bindung (CF₂- oder CF₃-Einheit) enthält. Diese sehr weit gefasste Definition umfasst somit mehr als sieben Millionen Verbindungen. Insbesondere ist die Kohlenstoff-Fluor-Bindung eine der stärksten Bindungen in der Chemie, folglich lässt sich diese kaum durch natürliche Prozesse spalten. Die stabilsten Vertreter unter den PFAS sind die Perfluorcarbonsäuren und Perfluorsulfonsäuren. Vorläuferverbindungen können sich zu diesen beiden Substanzgruppen abbauen.

Aufgrund ihrer sehr stabilen Eigenschaften finden diese langlebigen Industriechemikalien in einer Vielzahl von Bereichen im Haushalt und der Industrie Anwendung. In die Umwelt emittierte PFAS gelangen als Kontamination in Lebensmittel. So können Pflanzen über den Boden und das Wasser sowie Nutz- und Wildtiere über belastetes Futter, Wasser und dem Futter anhängende Bodenpartikel PFAS aufnehmen. Aufgrund der Langlebigkeit und der hohen Halbwertszeiten (z. T. mehrere Jahre) der Chemikalien kommt es innerhalb der Nahrungskette zu einer Anreicherung.

Zum Schutz der menschlichen Gesundheit sind seit 2023 Höchstgehalte im Anhang der Verordnung (EU) 2023/915 für die Substanzen PFOA (Perfluorooctansäure), PFNA (Perfluorononansäure), PFHxS (Perfluorhexansulfonsäure) und PFOS (Perfluorooctansulfonsäure) und den Summenwert dieser 4 PFAS (Σ PFAS) in tierischen Lebensmitteln festgelegt. Lebensmittel, die PFAS in Mengen enthalten, die den Höchstgehalt überschreiten, dürfen nicht in den Verkehr gebracht werden. Für Milch, Obst, Gemüse, stärkehaltige Knollen und Pilze ist in der Empfehlung (EU) 2022/1431 ein Richtwert festgelegt. Bei Überschreitungen dieses Richtwertes sollen Untersuchungen der Kontaminationsursache durchgeführt werden.

Eine Herausforderung ist die Analytik der PFAS in Lebensmitteln. Bei dieser Ultraspurenanalytik sind PFAS-Gehalte im Bereich »Nanogramm je Kilogramm« zu detektieren. Um dies mit einem eindrucksvollen Vergleich zu verdeutlichen: 10 ng/kg entsprechen 30 mg Salz in einem olympischen Schwimmbecken! Solch niedrige Analytik-Bereiche sind nur mit modernster Analysetechnik und kompetenten Mitarbeitern zu erreichen. In den Laboren der LUA Sachsen werden hierfür die eingehenden Proben fein zerkleinert und anschließend mit Lösungsmittel extrahiert. Es erfolgen mehrere Reinigungsschritte, um mitextrahierte Matrixbestandteile zu entfernen. Dieser Extrakt wird an einer leistungsstarken Flüssigkeitschromatografie mit gekoppeltem Massenspektrometer vermessen und die erhaltenen Daten anschließend ausgewertet.

In den Jahren 2024 und 2025 wurden insgesamt 317 Proben auf PFAS untersucht, wobei ein großer Anteil der Proben von sächsischen Erzeugern

stammte. Überwiegend wurden tierische Lebensmittel, wie Fleisch, Fisch, Eier und Milch, untersucht. Die Ergebnisse zeigen, dass PFAS ubiquitär zu finden sind. Die Höhe der PFAS-Kontamination korreliert zumeist mit der Lebensweise oder Haltungform der Tiere. Tiere, die in Außenbereichen gehalten werden, können so mit der Nahrung belastete Bodenpartikel aufnehmen, insbesondere bei Hühnern spielt dies eine zentrale Rolle. Beispielfähig weisen Eier aus Freiland- oder Öko-Haltung oft höhere PFAS-Gehalte als Eier aus Bodenhaltung auf. Bei Fleisch ist neben der Haltungform auch das Lebensalter ein Faktor. Fleisch von Wildtieren ist gegenüber der konventionellen Tierzucht deutlich höher belastet, da Wildtiere zum einen durch den Umweltkontakt mehr PFAS aufnehmen und zum anderen ein höheres Alter aufweisen, wodurch sie über die Lebenszeit mehr PFAS anreichern. Bei Fischen, die nahezu alle PFAS-Belastungen aufweisen, spielt die Lebensweise eine entscheidende Rolle. So sind Karpfen, die ihre Nahrung in Sedimenten suchen, höher belastet als Forellen.

Aufgrund von Höchstgehaltsüberschreitungen wurden zehn Proben Wildtierlebern, davon neun Wildschweinlebern, und eine Probe Karpfen beanstandet. Insbesondere die Wildschweinlebern lagen mit Gehalten von durchschnittlich 420 µg/kg (Spanne 280 – 610 µg/kg) für den Summenwert der vier PFAS deutlich über dem Höchstgehalt von 50 µg/kg. Durch den einmaligen Verzehr einer Portion von 125 g Wildschweinleber wird der toxikologische Referenzwert TWI (Tolerable Weekly Intake) bereits für mehrere Jahre ausgeschöpft. Der TWI-Wert gibt die wöchentliche Menge an, die bei einer lebenslangen Aufnahme keine gesundheitlichen Beeinträchtigungen beim Menschen erwarten lässt. Eine kurzfristige Überschreitung des TWI führt nicht automatisch zu einer gesundheitlichen Beeinträchtigung. Bei dauerhafter Überschreitung des TWI-Werts ist sie jedoch nicht mehr mit der gebotenen Sicherheit auszuschließen. Von einem Verzehr von Wildschweinleber wird daher aufgrund der extremen Ausschöpfung des toxikologischen Referenzwertes abgeraten.

Abschließend lässt sich sagen, dass uns die PFAS aufgrund ihrer Persistenz noch lange beschäftigen werden. Die unendliche Geschichte ist noch lange nicht fertig erzählt. In einem nächsten Schritt soll die Analytik der ultrakurzketten PFAS, zu denen auch Trifluoressigsäure gehört, an der LUA Sachsen etabliert werden.



Abbildung 34: PFAS in Antihalt-Bratpfanne (Foto: iStock/Francesco Scatena)

Durchführung einer Schwerpunktaktion 2025 zu »Mystery-Boxen/Secret-Packs«

Im Jahr 2025 wurden im Freistaat Sachsen zunehmend Vertriebsmodelle, die »Mystery-Boxen« bzw. »Secret-Packs« anbieten, festgestellt. Mit »Mystery-Boxen« bzw. »Secret-Packs« erwerben Verbraucherinnen und Verbraucher bewusst Überraschungspakete, ohne vor dem Kauf Art, Hersteller oder Produktkategorie der enthaltenen Artikel zu kennen. Teilweise werden die Mystery-Boxen mit namhaften Produkten beworben (z. B. »Der Inhalt der Pakete ist zufällig und kann folgende Kategorien umfassen: Smartphones [z. B. iPhones], Kopfhörer [z. B. AirPods], Spielekonsolen [z. B. Nintendo]«). Die Boxen können sowohl hochwertige Produkte als auch Waren geringeren Wertes und unterschiedlichen Zustandes (neu oder gebraucht) enthalten. Neben dem Verkauf über das Internet und den stationären Handel werden diese auch oft über Automaten angeboten (s. Abbildung 35 und Abbildung 36). Bestückt werden diese durch die Betreiber der Automaten mit Warenrückläufen, die sie z. T. extra dafür erworben haben, z. B. von Online-Versandhändlern.

Aus Sicht der Verbraucherschutzbehörden besteht hier ein strukturelles Verdachtsmoment: Bei einem »unbekanntem« und wechselndem Produktspektrum steigt die Wahrscheinlichkeit, dass Produkte ohne erforderliche Konformitäts- und Sicherheitsprüfungen bereitgestellt werden und dass Rückverfolgbarkeit sowie Rückrufmanagement nicht gewährleistet sind. Aufgrund dessen wurde von April bis Dezember 2025 eine Schwerpunktaktion durch die zuständige Marktüberwachungsbehörde, das Referat 56 der Landesdirektion Sachsen, durchgeführt, um zu prüfen, ob die Anbieter die ihnen obliegenden Pflichten als Händler einhalten.

Es wurden insgesamt neun Händler von Mystery-Boxen im Freistaat Sachsen identifiziert und überprüft. Die Überprüfung erfolgte durch Befragung der Unternehmen und Dokumentenprüfung der durch die Unternehmen vorgelegten Unterlagen. Darüber hinaus wurden die Unternehmen über ihre Händlerpflichten belehrt. Dabei ging es unter vielem anderem um folgende Fragen und Problemstellungen:

- Sind den Betreibern der Inhalt der Boxen und das Produktspektrum bekannt?
- Wie wird sichergestellt, dass nur konforme und sichere Produkte angeboten werden?
- Wie werden Rückrufe gehandhabt? Unter Rückrufen sind dabei Maßnahmen zu verstehen, die darauf abzielen, dass Produkte, die schon bei der Verbraucherin oder dem Verbraucher angelangt sind, vom Händler z. B. aufgrund nicht gegebener Sicherheit zurückzunehmen sind.

Die Ergebnisse der Schwerpunktaktion zeigen deutliche Defizite: Kein Händler kam vollständig seinen Pflichten nach und bei allen neun Händlern wurden Mängel festgestellt. Entweder fehlte die Dokumentation, die



Abbildung 35: Verkaufsautomat bestückt mit Mystery-Boxen (Foto: privat)

Rückverfolgbarkeit der Ware war nicht gewährleistet, es bestand Unklarheit über die tatsächlich bereitgestellten Produkte oder deren Herkunft oder es erfolgte keine systematische Prüfung vor Bereitstellung der Boxen. Am Ende zeigten sich sieben der neun Händler jedoch kooperativ, d. h., sie trugen Nachweise zusammen und nahmen freiwillig Korrekturmaßnahmen vor. Gegen die zwei anderen Händler wurde ein Anhörungsverfahren eröffnet.

Die Schwerpunktaktion 2025 zeigte, dass die kontrollierten Anbieter von Mystery-Boxen im Freistaat Sachsen zu Beginn der Maßnahme durchgehend nicht mit den grundlegenden Händlerpflichten vertraut waren und diese auch nicht umsetzten. Diese punktuellen Einzelkontrollen zeigten zwar kurzfristig Wirkung (sieben von neun Fällen mit freiwilliger Mitwirkung), belegen jedoch nicht, dass das Geschäftsmodell selbst marktgerecht ist. Im Ergebnis sollte die Problematik auch künftig weiter amtlich überwacht werden.



Abbildung 36: Detailaufnahme eines Mystery-Packs mit Qualitätszertifikat (Foto: privat)

2.8 Gut zu wissen – Wissenswertes und Verbrauchertipps rund um Lebensmittel

Rohmilch direkt vom Bauernhof – Genuss mit Verantwortung

Rohmilch – also unbehandelte, nichtpasteurisierte Milch – erfreut sich wachsender Beliebtheit. Viele Verbraucherinnen und Verbraucher schätzen den »ursprünglichen« Geschmack und die regionale Herkunft. Dennoch ist der Verzehr nicht ohne Risiko. Auch wenn die Tiere gesund erscheinen, der Landwirt sorgfältig melkt und die Zapfanlage ordentlich betreut: Rohmilch kann unerwünschte Bakterien enthalten. Somit gehen auch gesunde Menschen beim Trinken von nicht erhitzter Rohmilch ein hohes Risiko ein, an Infektionen zu erkranken. Dieser Beitrag informiert über rechtliche Rahmenbedingungen, mögliche Gefahren sowie den sicheren Umgang mit Rohmilch.

Rohmilch ist Milch, die nach dem Melken lediglich gefiltert und gekühlt wird, jedoch keiner Wärmebehandlung unterzogen wird. In Deutschland ist die Abgabe grundsätzlich verboten – mit Ausnahmen:

- »Milch ab Hof«: Direktverkauf durch den Erzeugerbetrieb an Endverbraucherinnen und Endverbraucher (zum Beispiel ab Hof aus dem Milchtank oder dem Rohmilchautomaten)
- Vorzugsmilch: Besonders kontrollierte, in Fertigpackungen, verschlossenen Kannen oder ähnlichen Behältnissen abgefüllte Roh-

milch, die unter strengen Hygieneauflagen produziert wird und mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum zu versehen ist

Für die lose Abgabe von »Milch ab Hof« gelten klare Anforderungen. An der Abgabestelle muss der gut sichtbare und lesbare Hinweis »Rohmilch – vor dem Verzehr abkochen« angebracht sein (Kennzeichnungspflicht). Eine Abgabe erfolgt bisher nur am Ort der Milcherzeugung direkt an die Endverbraucherin oder den Endverbraucher. Die Rohmilch muss dabei im eigenen Betrieb unter Einhaltung bestimmter Hygienevorgaben gewonnen und behandelt werden. Sie muss gut gekühlt und zeitnah, d. h. am Tag der Gewinnung oder einen Tag danach, abgegeben werden.

Neben verschiedenen lebensmittelrechtlichen Vorschriften regelt die DIN 10541 »Lebensmittelhygiene – Milchausgabeautomaten – Hygieneanforderungen« seit 2019 die Sicherheitsstandards für Rohmilchautomaten. Grundsätzlich gilt, dass das Angebot von abfüllbaren Flaschen mit vorportioniertem Getränkepulver (wie Kakao oder Vanille) zum Selbstmischen im Rahmen der »Milch ab Hof«-Abgabe nicht erlaubt ist, da die Gefahr zu groß ist, die Rohmilch sofort zu verzehren und nicht, wie vorgesehen, vorher abzukochen.

Da Rohmilch nicht erhitzt wird, können krank machende Mikroorganismen, die beispielsweise durch fäkale Verunreinigungen während des Melkvorgangs in die Milch gelangen, enthalten sein. Zu den wichtigsten zählen *Campylobacter* spp., STEC/EHEC (Shigatoxin produzierende *Escherichia coli*), *Salmonella* spp., *Listeria monocytogenes* sowie *Staphylococcus aureus*.

Diese Keime können zu grippeähnlichen Symptomen, Erbrechen, Übelkeit, Durchfallerkrankungen bis hin zu schweren Nierenkomplikationen oder – insbesondere bei Risikogruppen wie Babys und (Klein-)Kindern, Schwangeren, älteren oder immungeschwächten Menschen – zu lebensbedrohlichen Verläufen beziehungsweise Fehl- oder Frühgeburten führen.

Lebensmittelinfektionen durch Rohmilch treten regelmäßig auf, meist als Einzelfälle oder lokale Ausbrüche. In Deutschland werden jährlich wiederholt Krankheitsausbrüche im Zusammenhang mit Rohmilch gemeldet. Europaweit zählen insbesondere *Campylobacter*-Infektionen zu den häufigsten bakteriellen Durchfallerkrankungen mit mehr als 150.000 Fällen pro Jahr, wobei Rohmilch ein bekannter Übertragungsweg ist. Untersuchungen zeigen zudem, dass in bis zu 5% der Rohmilchproben Krankheitserreger wie *Campylobacter* spp. oder STEC nachweisbar sind.

Fazit

Rohmilch steht für Regionalität und Ursprünglichkeit, erfordert jedoch einen bewussten Umgang. Die gesetzlichen Vorgaben dienen dem Verbraucherschutz – insbesondere die Pflicht zum Abkochen ist entscheidend. Wer Rohmilch genießt, sollte sich der Risiken bewusst sein, einfache Hygieneregeln konsequent einhalten und den Erhitzungshinweis beachten. Kurz gesagt: Rohmilch kann ein hochwertiges Naturprodukt sein – sicher wird sie erst durch richtiges Erhitzen!



Wer Rohmilch ab Hof kauft, sollte folgende Empfehlungen zwingend beachten:

- unbedingt vor dem Verzehr abkochen (mindestens einmal aufkochen lassen)
- kühl lagern und schnell verbrauchen
- Kontakt mit anderen Lebensmitteln vermeiden (Kreuzkontamination)
- Risikogruppen sollten vollständig auf Rohmilch verzichten
- auf saubere Gefäße und hygienischen Transport achten

Durch Erhitzen werden krank machende Keime zuverlässig abgetötet!



Abbildung 37: Rohmilch wird in Milchkanne umgefüllt (Foto: iStock/SimonSkafar)

Food Fraud bei Fisch – wenn nicht drin ist, was draufsteht

Fisch gilt als gesund – doch nicht immer bekommt man das, was auf der Verpackung versprochen wird. »Food Fraud«, also Lebensmittelbetrug, betrifft besonders häufig Fisch und Meeresfrüchte. Für Verbraucherinnen und Verbraucher lohnt sich ein genauer Blick.

Unter Food Fraud versteht man das vorsätzliche Täuschen der Verbraucherinnen und Verbraucher über Herkunft, Qualität oder Zusammensetzung eines Lebensmittels, meist mit dem Ziel, mehr Geld zu verdienen. Bei Lebensmittelbetrugsfällen handelt es sich in der Regel um strafrechtlich relevante Tatbestände, die von den Strafverfolgungsbehörden (Staatsanwaltschaft, Polizei und Zollverwaltung) in Zusammenarbeit mit den Lebensmittelüberwachungsbehörden verfolgt werden.

Die Tricks der Betrüger sind vielfältig:

- Artenaustausch (Substitution): Teurer Fisch (zum Beispiel Seelachs) wird durch günstigere Arten ersetzt
- Gewichtsmanipulation: Wasser wird zugesetzt, um den Preis zu erhöhen
- Irreführende Frische: Fisch wird künstlich »aufgehübscht« (zum Beispiel rote Farbe bei Thunfisch durch Zusatzstoffe)
- Falsche Herkunftsangaben: Illegal gefangener Fisch wird als nachhaltiger Fang deklariert
- Umetikettierung: Haltbarkeitsdaten oder Fanggebiete werden manipuliert

Problematisch: Verarbeitete Produkte, wie Fischstäbchen, lassen sich optisch kaum noch prüfen.

Dennoch können moderne Labormethoden dabei helfen, Täuschungen zu entlarven. Bei einer vorangehenden sensorischen Prüfung, bei der in der Regel Geruch und Geschmack der Produkte getestet werden, erlangen die Prüfer erste Hinweise darauf, ob und wie ein Produkt gefälscht sein kann. Sie ist aber oft nicht ausreichend. Mittels DNA-Analysen kann die Fischart eindeutig bestimmt werden. Kommt der Verdacht auf, dass zu viel Wasser beim Glasieren eingesetzt wurde oder Zusatzstoffe Frische vortäuschen sollen, können chemische Analysen helfen. Auch die Herkunft der Fische und deren stoffliche Zusammensetzung kann untersucht werden. Hierfür wird die Isotopenanalyse genutzt.

Fisch gehört zu den am häufigsten gefälschten Lebensmitteln weltweit. Die Bekämpfung erfolgt deshalb zunehmend international. Europol und Interpol koordinieren seit 2011 weltweit Kontrollen im Rahmen von OPSON-Operationen zu verschiedenen Themen. Hieran beteiligen sich viele Staaten, auch Deutschland, und es kommt regelmäßig zur Beschlagnahme großer Mengen gefälschter Lebensmittel und Aufdeckung krimineller Netzwerke. Ziel ist eine bessere Zusammenarbeit von Behörden, Staatsanwaltschaften, Zoll und Polizei. In der OPSON-XI-Operation, die 2021/22 zu exotischen Fischen (frisch/gefroren) sowie Krebsen und Weichtieren stattfand und an der sich auch Deutschland beteiligte, wurden bei 16% der Proben Auffälligkeiten festgestellt. In einer weiteren Kontrollaktion in Großbritannien konnten etwa 10% der Fischarten nicht eindeutig bestätigt werden. Die Dunkelziffer dürfte höher liegen, da Betrug oft schwer nachweisbar ist.



Abbildung 38: Gegrilltes Sesam-Thunfisch-Steak (Foto: iStock/bhofack2)

Ganz ausschließen lässt sich Food Fraud beim Einkauf nicht – aber es gibt Hinweise. Achten Sie auf:

- ungewöhnlich niedrige Preise bei »teuren« Fischarten
- unklare oder fehlende Angaben zu
 - Fanggebiet
 - wissenschaftlichem Namen
 - Produktionsmethode (Wildfang/Aquakultur)
- viel Eisglasur bei Tiefkühlfisch (Kennzeichnungshinweis glasiert ist erforderlich), das Nettogewicht muss den Fisch ohne Glasur angeben
- unnatürlich intensive Farbe (beispielsweise sehr roter Thunfisch)
- stark verarbeitete Produkte, bei denen die Fischart nicht erkennbar ist

Tipp: Zertifizierungen und Nachhaltigkeitssiegel können zusätzliche Orientierung bieten – sind aber kein absoluter Schutz.

Fazit

Food Fraud bei Fisch ist ein reales und weitverbreitetes Problem. Moderne Analytik und internationale Kooperationen verbessern zwar die Aufdeckung, doch für Verbraucherinnen und Verbraucher bleibt Wachsamkeit wichtig.

Wer bewusst einkauft und auf Kennzeichnung achtet, kann das Risiko zumindest verringern!

Trichinen im Wildschwein – was Verbraucherinnen und Verbraucher wissen sollten

Wildschweinfleisch gilt als Delikatesse – doch immer wieder hört man von Trichinen. Was steckt dahinter, wie groß ist das Risiko und warum wird Fleisch überhaupt untersucht?

Trichinen (wissenschaftlich *Trichinella spiralis*) sind winzige Fadenwürmer, die als Parasiten in der Muskulatur von Tieren leben. Prinzipiell sind alle Säugetiere und Vögel empfänglich, natürliche Infektionen sind aber bei Fleisch- und Allesfressern am wahrscheinlichsten. Wildschweine sind daher besonders betroffen, weil sie Allesfresser sind. Sie können sich infizieren, wenn sie Aas, verendete Tiere fressen oder kleine infizierte Tiere aufnehmen. So entsteht ein sogenannter Wildtierzyklus (Abbildung 39), in dem sich der Parasit zwischen verschiedenen Tierarten verbreitet. Die größte Rolle im domestischen Zyklus spielen Hausschweine. Für den Menschen wird es gefährlich, wenn rohes oder nicht ausreichend erhitztes Fleisch gegessen wird. In Deutschland ist die Infektion beim Menschen meldepflichtig.

Die Untersuchung auf Trichinen ist ein klassisches Instrument des Verbraucherschutzes. Bereits im 19. Jahrhundert wurde sie eingeführt, nachdem schwere Krankheitsausbrüche durch infiziertes Schweinefleisch bekannt wurden.

Heute ist die Kontrolle gesetzlich vorgeschrieben (EU-Recht): Jedes Wildschwein muss vor der Vermarktung untersucht werden und auch alle Hausschweine sind zu untersuchen. In Deutschland erfolgt die Untersuchung mit modernen Labormethoden (z. B. Verdauungsmethode), um selbst kleinste Larven sicher nachzuweisen.

Die gute Nachricht: Das Risiko ist sehr gering – dank konsequenter Kontrollen. Jährlich werden über 50 Millionen Hausschweine und rund 400.000 Wildschweine untersucht. Die Nachweisrate bei Wildschweinen beträgt dabei etwa 0,003 – 0,007 %. In Deutschland wurden zuletzt nur wenige Fälle pro Jahr festgestellt (2024: 6 Fälle), regional unterschiedlich. Auch beim Menschen ist die Erkrankung selten: durchschnittlich nur wenige Fälle pro Jahr.

Die Krankheit heißt Trichinellose und verläuft je nach aufgenommener Anzahl an Larven unterschiedlich schwer. Frühe Symptome können Übelkeit, Durchfall, Bauchschmerzen und allgemeine Schwäche sein. Später können Fieber, starke Muskelschmerzen sowie Schwellungen im Gesichtsbereich hinzukommen. In schweren Fällen kann die Erkrankung lebensbedrohlich beziehungsweise tödlich verlaufen. Eine Behandlung erfolgt mit speziellen Medikamenten (Antiparasitika). Je früher sie erkannt wird, desto besser ist sie behandelbar.

Fazit

Trichinen im Wildschwein sind ein ernst zu nehmendes, aber heute gut kontrolliertes Risiko. Dank strenger gesetzlicher Untersuchungen und moderner Labortechnik ist die Gefahr für Verbraucherinnen und Verbraucher in Deutschland sehr gering. Wer jedoch Wildfleisch verzehrt, sollte auf amtliche Untersuchung und gründliches Durchgaren achten – dann steht dem Genuss nichts im Wege.

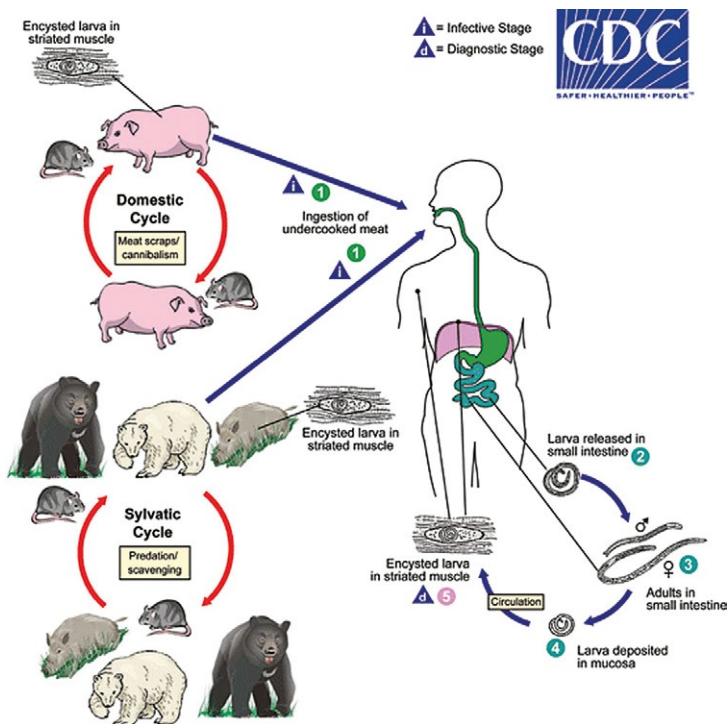


Abbildung 39: *Trichinella spiralis* Lebenszyklus (Quelle: Centers for Disease Control and Prevention, Global Health, Division of Parasitic Diseases and Malaria): 1. Infektionen von Haus- und Wildtieren sowie des Menschen durch Aufnahme von Fleisch, das Zysten (eingeschlossene Larven) von *Trichinella*-Spezies enthält. 2. Freisetzung der Larven aus den Zysten im Dünndarm und Eindringen in die Schleimhaut. 3. Entwicklung der Larven zu erwachsenen Würmern. 4. Freisetzung der Larven durch adulte Weibchen und Einkapselung der Larven in quergestreifter Muskulatur (5). Der Lebenszyklus wird nur fortgesetzt, wenn enzystierte Larven von einem anderen Fleischfresser verzehrt werden.



Entscheidend ist es deshalb, der Krankheit mit einfachen Maßnahmen vorzubeugen:

- Fleisch nur aus geprüften Quellen beziehen
- Wildfleisch immer untersuchen lassen (Pflicht für Jäger und Wildbearbeitungsbetriebe!)
- Fleisch ausreichend erhitzen: mindestens 70 °C Kerntemperatur für mindestens 1 Minute

Wichtig: Räuchern, Pökeln oder Einfrieren töten Trichinen nicht zuverlässig ab.

Schlachtung im Herkunftsbetrieb

Gewerbliche Schlachtungen von als Haustieren gehaltenen Huftieren sind gemäß Verordnung (EG) Nr. 853/2004 in einem EU-zugelassenen Schlachtbetrieb durchzuführen. Als Ausnahme von diesem Grundsatz kann die zuständige Behörde, in Anlehnung an die Schlachtung von Farmwild, die Schlachtung im Herkunftsbetrieb unter Verwendung einer mobilen Schlachteinheit nach Anhang III Abschnitt I Kapitel VIa der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 genehmigen.

Demnach ist möglich, je Schlachtvorgang bis zu drei Hausrinder, sechs Hausschweine, drei Pferde bzw. Esel oder neun Schafe bzw. Ziegen im Herkunftsbetrieb zu schlachten.

Unter Schlachtung im Herkunftsbetrieb sind gewerbliche Schlachtungen zu verstehen, die in Zusammenarbeit eines EU-zugelassenen Schlachtbetriebes und eines Tierhalters auf dem Betriebsgelände des Tierhalters durchgeführt werden. Der Tierhalter und der Schlachtbetrieb haben hierzu entsprechend rechtlichen Vorgaben vor Aufnahme der Schlacht Tätigkeit im Herkunftsbetrieb eine Vereinbarung über die Durchführung einer mobilen Schlachtung zu treffen.

Voraussetzung hierfür ist, dass eine von der zuständigen Behörde zugelassene mobile Schlachteinheit verwendet wird oder der Schlachtkörper nach der Betäubung und dem Entbluten in eine EU-zugelassene Schlachtstätte verbracht wird. Bei Rindern ist mit Einwilligung der zuständigen Behörde auch der Kugelschuss zur Betäubung oder Tötung von Rindern, die ganzjährig im Freien gehalten werden, auf der Weide als Teil der hofnahen Schlachtung möglich. Da dabei auch waffen- und ordnungsrechtliche Vorgaben zu berücksichtigen sind, muss bei der dafür zuständigen Behörde zusätzlich eine Schießlaubnis beantragt werden. Fahrzeuge oder Anhänger die lediglich dem hygienischen Transport der Schlachtkörper bis zum stationären Schlachthof dienen, müssen ebenfalls von der zuständigen Behörde genehmigt werden. Sie müssen flüssigkeitsdicht ausgeführt sowie leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.

Nach dem Entbluten muss der Tierkörper innerhalb einer bestimmten Frist (oft zwei Stunden) zur Weiterverarbeitung in einen zugelassenen Schlachtbetrieb transportiert werden. Eine Kontamination des Erdbodens mit Blut ist zu verhindern und das Blut ist als Material der Kategorie 2

gemäß Art. 9 der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 (Verordnung über tierische Nebenprodukte) zu entsorgen, da es ein mittleres Risiko für die Gesundheit von Mensch und Tier darstellen kann.

Bei Schlachtungen im Herkunftsbetrieb gelten tierschutzrechtliche Vorgaben für alle Tätigkeiten, die zum Schlachtprozess gehören (Unterbringung, Ruhigstellung, Betäubung und Kontrolle der Betäubungswirkung, Entblutung, Feststellung des Todes). Die damit betrauten Personen müssen für diese Tätigkeiten einen Sachkundenachweis vorlegen. Dieser muss für die betreffende Tierart und das jeweilige Betäubungsverfahren ausgestellt sein.

Die Schlachtung im Herkunftsbetrieb muss zudem beim zuständigen Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt beantragt werden. Zum Zweck der Gewährleistung der Anwesenheit eines amtlichen Tierarztes und einer ordnungsgemäßen Durchführung der Überwachung der Schlachtung im Herkunftsbetrieb hat der Tierhalter oder der Schlachtbetrieb die beabsichtigte Schlachtung mindestens drei Werkzeuge oder nach Maßgabe der zuständigen Behörde bei dieser bzw. bei dem amtlichen Tierarzt vorher anzumelden. Der amtliche Tierarzt, der die Schlachtuntersuchung des zur Schlachtung bestimmten Tieres durchführt, muss bei der Schlachtung anwesend sein.

In Sachsen wird die hofnahe Schlachtung bisher nur wenig genutzt. In den meisten Fällen kommt dann eine genehmigte mobile Einheit (spezieller Anhänger) zum Transport des Tierkörpers in eine nah gelegene Schlachtstätte zum Einsatz.

Für die Tiere bedeutet eine hofnahe Schlachtung deutlich weniger Stress, da eine Trennung von der Herde sowie der Transport entfällt. Dies führt dazu, dass weniger Stresshormone ausgeschüttet werden, was die Fleischqualität verbessern kann. Neben den Vorteilen, die die hofnahe Schlachtung für das Tierwohl bringt, wird auch die regionale Vermarktung von Produkten unterstützt und die Verbraucherinnen und Verbraucher können ihr Fleisch meist direkt vom Erzeuger erhalten. Zudem ist eine solche Schlachtung besonders umweltfreundlich, da durch den Wegfall der oft langen Transporte die CO₂-Emissionen deutlich reduziert werden können.

2.9 Fokus, Fortschritt, Herausforderungen: Die Agenda der LAV-Arbeitsgruppe »Lebensmittel, Bedarfsgegenstände, Wein und Kosmetika« (ALB) seit Übernahme des Vorsitzes 2024

Die amtliche Lebensmittelüberwachung steht immer wieder vor neuen Herausforderungen. Durch neue Vertriebswege, insbesondere den Online-Handel (Social Media), komplexere Lieferketten und sich rasch entwickelnde Produktrends ergeben sich für die Behörden fortlaufend neue Fragestellungen. Aufgrund der föderalen Struktur ist in Deutschland jedes der 16 Bundesländer für die Überwachung von Lebensmitteln sowie weiteren Produkten aus dem Geltungsbereich des LFGB in seinem Gebiet zuständig. Daraus resultiert ein umfassender Bedarf an Austausch und Abstimmungsprozessen, für die die ALB als Bestandteil der Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz (LAV; Gremium der Verbraucherschutzministerkonferenz) die fachliche Plattform bietet. Das Ziel bleibt dabei unverändert: Die Schaffung eines bundeseinheitlichen Verbraucherschutzniveaus. Seit der Übernahme des ALB-Vorsitzes durch Sachsen im Jahr 2024 beschäftigen die Arbeitsgruppe in vier Sitzungen insbesondere folgende Themen:

Online-Handel: Neue Anforderungen an die Kontrolle

Der zunehmende Online-Handel mit Lebensmitteln und verbrauchernahen Produkten verändert die Rahmenbedingungen der Überwachung grundlegend. Behörden sehen sich mit einer steigenden Zahl von Anbietern konfrontiert, die grenzüberschreitend agieren und nicht immer eindeutig identifizierbar sind. In diesem Zusammenhang gewinnt die Entwicklung geeigneter Kontrollinstrumente an Bedeutung. Diskutiert wurden unter anderem strukturierte Verfahren zur Online-Probenahme sowie eine stärkere Einbindung von Plattformbetreibern in die Verantwortung. Ziel ist es, die Transparenz im digitalen Handel zu erhöhen, die Rückverfolgbarkeit von Produkten sicherzustellen und somit unsichere Produkte schnell aus der Handelskette zu entfernen.

Kontaminanten wie Mineralöl, PFAS & Co.

Die fachliche Beurteilung von Risiken und die Einleitung von entsprechenden Risikomanagementmaßnahmen bleibt eine zentrale Aufgabe der Überwachung. Mit dem Ziel einer harmonisierten Beurteilungs- und Vollzugspraxis befasst sich eine Projektgruppe der ALB mit Kriterien bei der Einstufung von Lebensmitteln als »nicht sicher« unter Betrachtung mikrobiologischer, chemischer und physikalischer Risiken.

Seit 2024 standen zudem verschiedene Kontaminanten im Fokus. Dazu zählen unter anderem Mineralölkohlenwasserstoffe (MOSH und MOAH), für die weiterhin Minimierungsstrategien entwickelt werden, sowie die per- und polyfluorierten Alkylsubstanzen (PFAS), welche als bioakkumulative und persistente Industriechemikalien einheitliche Bewertungsmaßstäbe erfordern.

Ein Augenmerk liegt auch auf der Risikokommunikation: Erforderliche Rückrufe werden beispielsweise über die App Lebensmittelwarnung.de

veröffentlicht, deren Bekanntheit und Nutzerfreundlichkeit verbessert werden soll.

Neue Trends im Blick: Von Slusheis bis E-Zigarette

Die Überwachung muss auch neue Konsumtrends im Blick behalten. So wurde etwa der Einsatz sowie ein Grenzwert von Glycerin in zuckerfreien Slusheis-Produkten in Verbindung mit erforderlichen Warnhinweisen diskutiert – insbesondere im Hinblick auf mögliche gesundheitliche Risiken bei Kindern.

Auch E-Zigaretten stehen im Fokus, etwa bei Inhaltsstoffen wie Cannabinoiden oder der Kennzeichnung. Jugendliche werden vor allem durch die optisch ansprechende Aufmachung von E-Zigaretten sowie beworbene Aromen angesprochen und zum Konsum angeregt. Um die Attraktivität dieser Produkte zu minimieren, unterstützt die ALB die Anpassung des regulatorischen Rahmens.

Insbesondere im Kontext sich neu entwickelnder Themenfelder ist der Dialog mit der Wirtschaft von Bedeutung, an dem sich der ALB-Vorsitz beispielsweise in Form des »Runden Tisches« mit dem Lebensmittelverband Deutschland beteiligt.

Nahrungsergänzungsmittel und Abgrenzungsfragen

Die Abgrenzung von Nahrungsergänzungsmitteln zu Arzneimitteln oder anderen regulierten Erzeugnissen sowie die Bewertung der Dosierungen einzelner Inhaltsstoffe sind häufig komplex und erfordern eine einheitliche Bewertungspraxis. In diesem Zusammenhang wurde diskutiert, inwieweit Hersteller stärker in die Verantwortung genommen werden können, insbesondere im Hinblick auf den Nachweis der Lebensmittelsicherheit bei Erstanzeige.

Bekämpfung von Lebensmittelkriminalität und Irreführung

Neben der gesundheitlichen Sicherheit gewinnt die Bekämpfung von Täuschung und Irreführung zunehmend an Bedeutung. Lebensmittelkriminalität (»Food Fraud«) umfasst ein breites Spektrum – von falschen Herkunftsangaben bis hin zu gezielten Manipulationen von Produkten, z. B. durch Streckung mit minderwertigen Zutaten zur Gewinnsteigerung.

Die Überwachungsbehörden setzen hier verstärkt auf risikoorientierte Kontrollansätze, Früherkennungssysteme und koordinierte Maßnahmen, auch im europäischen Kontext.



Abbildung 40: Kuh frisst Heu (Foto: pixabay/RoyBuri)

3 Überwachungstätigkeiten im Bereich der Futtermittel

3.1 Kontrollen, Probenahmen, Beanstandungen – ein Tätigkeitsbericht der Futtermittelüberwachung

Die amtliche Futtermittelüberwachung kontrolliert zum Schutz der Verbraucherinnen und Verbraucher die Herstellung, den Handel, den Transport, die Lagerung und die Verfütterung von Futtermitteln. Dabei ist das Ziel die Erzeugung von rückstandsfreien Lebensmitteln, die Förderung der Leistungsfähigkeit und der Gesundheit der Tiere, die Vorbeugung von Täuschungen im Verkehr mit Futtermitteln und die Verhinderung von Umweltbelastungen durch Futtermittel.

Der Schwerpunkt der Tätigkeit liegt auf der Überwachung von Futtermitteln für Lebensmittel dienende Tiere (Nutztiere). Außerdem werden Hersteller und Händler von Futtermitteln für Heimtiere kontrolliert. Die

Futtermittelkontrollen erfolgen bei den Herstellern, den Händlern, den Transporteuren, den Lagerhaltern und den Primärproduzenten stichprobenartig und risikoorientiert. Es werden dazu unangemeldete Betriebskontrollen durchgeführt und amtliche Proben genommen.

Dabei wird geprüft, ob die futtermittelrechtlichen Vorschriften eingehalten werden. Wichtige Bestandteile der amtlichen Kontrolle sind unter anderem die Überprüfung der Einhaltung von Höchstgehalten von Futtermittelzusatzstoffen und die Überprüfung der Kennzeichnung von Futtermitteln.

Die Häufigkeit und die Art der Kontrollen sowie Anzahl der zu untersuchenden Proben- und Analysenzahlen richten sich nach dem bundeseinheitlichen »Kontrollprogramm Futtermittel«.

Im Berichtsjahr 2025 waren in Sachsen 6.451 Futtermittelunternehmen registriert. Insgesamt wurden von den Futtermittelkontrolleuren 865 Betriebskontrollen in Futtermittelunternehmen durchgeführt. Dabei erfolgt seit 2025 in jeder Betriebsstätte bzw. an jedem Standort eines kontrollierten Betriebes eine Kontrolle. Im Vergleich dazu erfolgten im Jahr 2024 nur 615 Betriebskontrollen. In 12% der in 2025 kontrollierten Betriebe wurden dabei Verstöße festgestellt, auf die eine oder mehrere formelle Maßnahmen folgten. Es wurden 718 amtliche Proben entnommen.

Die Proben teilen sich wie folgt auf die einzelnen Futtermittelkategorien auf:

- Einzelfuttermittel: 252 Proben
- Mischfuttermittel: 451 Proben
- Vormischungen: 9 Proben
- Zusatzstoffe: 6 Proben

Bei 11,6% der entnommenen Proben wurden nicht vorschriftsmäßige Sachverhalte festgestellt. Hauptsächlich betraf dies Kennzeichnungsmängel. Dabei ist zu beachten, dass sich diese Beanstandungen nicht ausschließlich auf in Sachsen hergestellte Futtermittel beziehen. Es wurden insgesamt 46 Beanstandungen zur Weiterverfolgung an die Futtermittelüberwachungsbehörden anderer Bundesländer abgegeben. Außerdem wurden drei Beanstandungen an andere Mitgliedstaaten abgegeben.

Infokasten: Statistik Kontrollen und Probenahmen Futtermittelbetriebe sowie beanstandete Proben

	2024	2025
Anzahl Betriebe	6.181	6.451
Anzahl kontrollierter Betriebe	474	714
Anzahl kontrollierter Betriebe mit Verstößen, auf die eine o. mehrere formelle Maßnahme(n) folgte(n)	55	86
Anzahl der Kontrollen	615	865
Anzahl Proben gesamt	621	718
Anzahl Proben Einzelfuttermittel	192	252
Anzahl Proben Mischfuttermittel	410	451
Anzahl Proben Vormischungen	11	9
Anzahl Proben Zusatzstoffe	8	6
Anzahl beanstandete Proben	49	83

3.2 Besondere Vorkommnisse und Auffälligkeiten in der amtlichen Futtermittelüberwachung in den Kontrolljahren 2024 und 2025

In den Kontrolljahren 2024 und 2025 hat die amtliche Futtermittelüberwachung, zusätzlich zu den Vorgaben des mehrjährigen nationalen Kontrollplans, 116 Vorgänge bearbeitet, die aufgrund von Beanstandungen aus amtlichen Probenahmen, Abgaben der Futtermittelüberwachungsbehörden anderer Bundesländer, Meldungen aus dem Europäischen Schnellwarnsystem für Lebensmittel und Futtermittel RASFF und durch Selbstanzeigen sächsischer Futtermittelunternehmen ausgelöst wurden. Dabei handelte es sich zum Beispiel um Höchstgehaltsüberschreitungen von Vitaminen und Spurenelementen, Grenzwertüberschreitungen unerwünschter Stoffe wie Schwermetalle, Mykotoxine oder Ambrosiasamen sowie um Salmonellenkontaminationen.

Die letztgenannten Salmonellenkontaminationen machten den Hauptanteil solcher Ereignisse aus. Angezeigt wurden diese durch Labore und durch die Futtermittelunternehmen im Rahmen der Meldepflicht nach §44 LFGB. Am häufigsten traten solche Befunde in Futtermitteln für Hunde und Katzen auf, wobei sich eine gesteigerte Tendenz bei BARF-Produkten (biologisch artgerechtes rohes Futter) und Kausnacks ausmachen ließ.

Im Nutztierfutterbereich kam es in 2025 im Zuge einer betrieblichen Eigenkontrolle zu einem größeren Ereignisfall von Salmonellenkontaminationen in Rapsextraktionsschrot, welcher die amtliche Futtermittelüberwachung über einen längeren Zeitraum zusätzlich beanspruchte. Gemeinsam mit dem betroffenen Unternehmen wurden Maßnahmen

abgestimmt und mit regelmäßigen Vor-Ort-Kontrollen und Probenahmen überwacht, um die Quelle der Kontamination zu identifizieren und zu beseitigen.

Einen weiteren Schwerpunkt bildeten private Verbraucherbeschwerden. Sie bezogen sich hauptsächlich auf Fremdkörper (Glassplitter, Plastikteilchen etc.) in Futtermitteln für Heimtiere. So wurde zum Beispiel in 2025 ein Angelhaken in einem Futtermittel für Hunde durch einen Verbraucher angezeigt. Solche Verbraucherbeschwerden, aber auch betriebliche Eigenkontrollen von Herstellern führten teilweise zu Rückrufaktionen von ganzen Futtermittelchargen. Die amtliche Futtermittelüberwachung kontrollierte die Rückrufaktionen und führte stichprobenartig Vor-Ort-Kontrollen bei betroffenen Einzelhändlern durch. In den Jahren 2024 und 2025 wurden insgesamt 42 solcher Produktrückrufe ausgelöst und amtlich überwacht.

Als zunehmend problematisch entwickeln sich auch Höchstgehaltsüberschreitungen von Ambrosiasamen in Futtermitteln. Die Ambrosiapflanze gilt als invasive Art, welche heftige allergische Reaktionen bei Menschen und teilweise auch bei Tieren auslösen kann. Häufig gelangen die Samen dieser Pflanze über verunreinigtes Vogelfutter oder Sonnenblumensaat in die Umwelt. Futtermittel, allen voran Wildvogelfutter, die einen zu hohen Gehalt an Ambrosiasamen aufwiesen, werden gemäß der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 als unsichere Futtermittel eingestuft und dürfen

weder in den Verkehr gebracht noch verfüttert werden. Im Zuge solcher Ereignisse wurden Meldungen im Europäischen Schnellwarnsystem für Lebensmittel und Futtermittel RASFF erstellt, um neben den deutschen auch die Futtermittelüberwachungsbehörden anderer europäischer Mitgliedstaaten und die Europäische Kommission zu informieren. Diese Vorgehensweise dient dazu, die Futtermittelsicherheit schnell und effektiv zu gewährleisten.

Ein weiterer Handlungsbedarf ergab sich in 2024 aus einer behördlichen Information über einen Brandfall in einem Lager für Futtermittel. Im Anschluss an Brandereignisse erfolgt in der Regel eine behördenübergreifende Zusammenarbeit, um sämtliche negativen Aspekte und Aus-

wirkungen eines solchen Geschehens auf die Umwelt, Mensch und Tier berücksichtigen zu können. Der entstandene Schaden am Futtermittel wurde im Rahmen eine Vor-Ort-Kontrolle mit dem verantwortlichen Unternehmer in Augenschein genommen. Es wurde entschieden, dass das Futtermittel nicht in den Verkehr gebracht werden darf, da die Gefahr einer Kontamination mit Dioxin, welches als Nebenprodukt einer Verbrennung entstehen kann, nicht ausgeschlossen werden konnte. Das Futtermittel wurde vom Unternehmen unschädlich entsorgt.

Durch die Verknüpfung der planmäßigen Kontrollen und die Bearbeitung unvorhergesehener Ereignisse trägt die amtliche Futtermittelüberwachung maßgeblich zur Sicherheit der Futtermittel für Nutz- und Heimtiere bei.

3.3 Futtermittel im Überblick

Haben Sie Haustiere? Haben Sie sich schon einmal die Deklaration auf der Verpackung des Futters angesehen, das Sie Ihrem Liebling füttern? Auf der Verpackung muss immer angegeben sein, um was für eine Art von Futtermittel (Abbildung 41) es sich handelt. Die amtliche Futtermittelüberwachung kontrolliert auch, ob diese Vorgabe entsprechend eingehalten wird. Für die Angabe der Futtermittelart werden verschiedene Angaben verwendet (Einzelfuttermittel, Ergänzungsfuttermittel ...). Das klingt ganz schön kompliziert, ist es eigentlich gar nicht. Hier finden Sie das Wichtigste kurz zusammengefasst.

Auf manchen Futtermitteln findet man den Begriff Einzelfuttermittel. Dabei handelt es sich vereinfacht gesagt um ein Produkt, das aus einem Rohstoff hergestellt wurde. In der Landwirtschaft gibt es viele Beispiele dafür. So handelt es sich z. B. bei Heu oder Hafer um klassische Einzel-

futtermittel. Aber auch bei den getrockneten Schweineohren, die Ihr Vierbeiner so sehr mag, handelt es sich um ein Einzelfuttermittel. Prinzipiell ist es möglich, ein Tier mit Einzelfuttermitteln zu ernähren. Dazu ist aber ein gewisses Maß an Fachkenntnissen erforderlich. Man muss den Bedarf seines Tieres und die Nährstoffgehalte des Futters kennen und damit eine ausgewogene Ration berechnen. Aber keine Angst, es geht einfacher.

Werden mindestens zwei Einzelfuttermittel miteinander vermischt, dann entsteht daraus ein Mischfuttermittel. Allerdings finden Sie diese Angabe nicht so häufig auf der Verpackung. Sie ist nämlich nur bei Futter für andere Heimtiere als Hund und Katze erlaubt. Denkbar ist sie demnach z. B. bei Ziervogelfutter oder Futter für Nagetiere und Kaninchen. Ansonsten muss die Art des Futtermittels näher beschrieben werden. Dazu sind die Begriffe Alleinfuttermittel oder Ergänzungsfuttermittel zu verwenden.

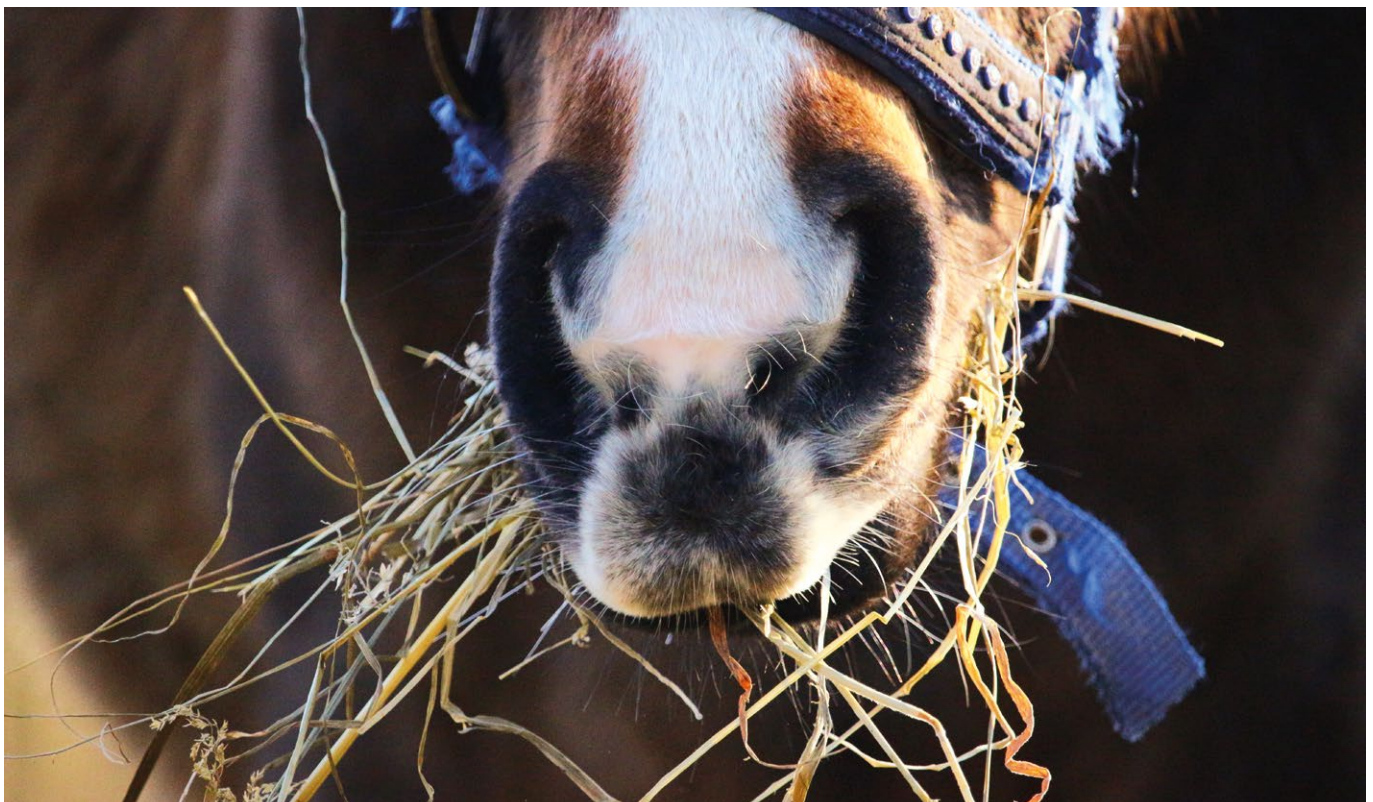


Abbildung 42: Pferd frisst Heu (Foto: pixabay/rihaj)

Bei einem Alleinfuttermittel handelt es sich um ein Mischfuttermittel, das so zusammengesetzt ist, dass man ein Tier alleine mit diesem Futter ernähren kann. Es beinhaltet also alle notwendigen Nährstoffe, die das Tier benötigt. Man muss nur die entsprechende Menge füttern. Man muss nicht selbst die Ration berechnen.

Im Gegensatz dazu reicht ein Ergänzungsfuttermittel alleine nicht aus, um ein Tier artgerecht zu ernähren. Ergänzungsfuttermittel machen trotzdem Sinn. In der Landwirtschaft ist es durchaus Praxis, dass man verschiedene Einzelfuttermittel miteinander kombiniert. Hier kann dann ein Ergänzungsfuttermittel helfen, am Ende eine ausgewogene Ration zu erhalten. Einige Ergänzungsfuttermittel haben hierzu einen hohen Gehalt an bestimmten Nährstoffen, der Defizite hinsichtlich dieser Nährstoffe in den anderen Futtermitteln der Ration ausgleicht. Hier wäre z. B. an Mineralstoffe zu denken (bei so einem Ergänzungsfuttermittel darf auch Mineralfuttermittel auf der Verpackung stehen). Bei unseren Tieren zu Hause ist diese Funktion seltener zu finden. Bei diesen wird die Bezeichnung regelmäßig für »Leckerli« verwendet. Mit diesen macht man seinem Tier eine Freude, aber alleine mit Leckerli kann man es nicht ausgewogen ernähren, weshalb es sich dabei eben »nur« um ein Ergänzungsfuttermittel handelt.

Es lohnt sich also, auf der Verpackung nachzusehen, ob es sich um ein Alleinfutter oder ein Ergänzungsfutter handelt.

Abschließend noch ein kurzer Hinweis zur Bedeutung des Begriffs Diät auf einem Futtermittel. Futtermittel heilen im Gegensatz zu Tierarzneimitteln keine Krankheiten. Eine solche Behauptung hat auf einem Futtermittel auch nichts zu suchen. Teilweise wird dieser Grundsatz missachtet und es finden sich Angaben auf den Futtermitteln, die besagen, dass das Futter z. B. gegen Arthrose hilft oder Krebs vorbeugt. Solche Aussagen sind grundsätzlich nicht gestattet, da sie dem Tierhalter eine falsche Vorstellung von dem Futter vermitteln. Die amtliche Futtermittelüberwachung überprüft natürlich, ob sich derartige Angaben auf der Verpackung finden und ergreift entsprechend Maßnahmen, wenn sie so etwas feststellt.

Was es allerdings gibt, sind Arzneifuttermittel. Diese können tatsächlich gegen Erkrankungen eingesetzt werden. Bei Arzneifuttermitteln ist dem Futtermittel jedoch mindestens ein Arzneiwirkstoff zugesetzt, auf dem

die therapeutische Wirkung beruht. Arzneifuttermittel müssen von einer Tierärztin bzw. einem Tierarzt verschrieben werden und sind nicht einfach im Handel erhältlich.

Nun gibt es gesundheitliche Probleme, die es erforderlich machen, dass das Tier eine besondere Ernährung erhält. Ein Beispiel ist die Nierenfunktionsstörung bei der Katze. In der Verordnung (EU) 2020/354 sind einige gesundheitliche Probleme aufgeführt. Es wird dabei auch die Anforderung an ein Futtermittel für Tiere mit solch einem Problem definiert. Erfüllt ein Futtermittel diese Anforderung, dann darf der Begriff Diät verwendet werden. Das gesundheitliche Problem, für das dieses Futter konzipiert wurde, ist dabei natürlich auch anzugeben. Solche Diätfuttermittel sollten beim Abklingen der Beschwerden wieder auf Alleinfuttermittel ohne Auslobung »Diät« umgestellt werden, können aber bei Bedarf auch lebenslang gefüttert werden. Am besten Sie besprechen dies mit Ihrer Tierärztin oder Ihrem Tierarzt. Bei Diätfuttermitteln handelt es sich also nicht um Arzneifuttermittel. Diätfuttermittel dienen nicht dazu, eine Erkrankung zu behandeln, sondern sie helfen, die spezifischen Ernährungsbedürfnisse von Tieren zu erfüllen, deren Verdauungs-, Absorptions- oder Stoffwechselforgänge vorübergehend oder bleibend gestört sind.

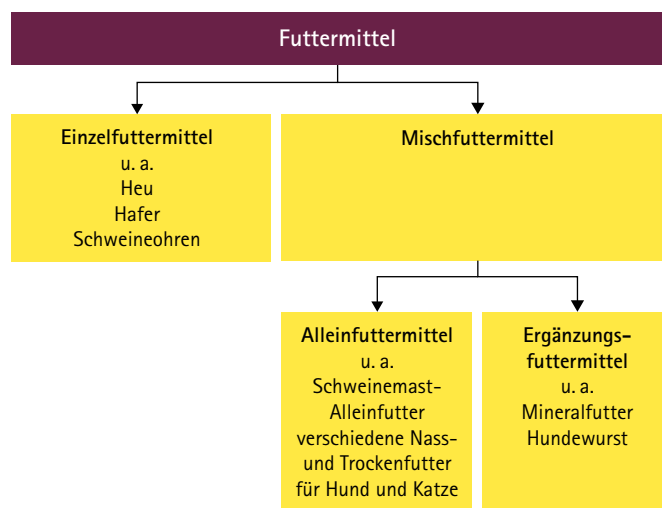


Abbildung 41: Einteilung der Futtermittel nach Futtermittelart



Abbildung 43: Hund frisst einen Kauknochen (Foto: pixabay/Thomas G.)

3.4 Hundekauknochen als Ursache für das vermehrte Auftreten des Werwolf-Syndroms

Ende 2024 gelangte über das Schnellwarnsystem der Europäischen Union die Information nach Deutschland, dass in Europa seit August 2024 Gesundheitsprobleme bei Hunden auftraten, die wahrscheinlich mit dem Verzehr von Rinderhaut-Kauknochen aus China in Verbindung standen.

Die Probleme wurden kurze Zeit später auch in Deutschland beobachtet. Es handelte sich dabei um Symptome, die auf eine Beeinträchtigung des Nervensystems schließen lassen. Konkret waren dies andauerndes Jaulen und Bellen, Panikattacken, unkontrollierte Bewegungen bis hin zu epileptischen Anfällen. Die Symptome verschwanden meist nach einigen Tagen bis Wochen. In einigen Fällen wurde beobachtet, dass die Symptome nach dem erneuten Füttern von Rinderhaut-Kauknochen wieder auftraten. Konkret handelte es sich um Rinderhaut-Kauknochen, die von einem bestimmten chinesischen Unternehmen stammten. Nach einiger Zeit verschwand das Phänomen in Deutschland wieder.

Die Ursachensuche gestaltete sich schwierig und beschäftigte die Überwachungsbehörden, das einführende Unternehmen und tierärztliche Hochschulen über einen längeren Zeitraum. Im Regelfall gibt es einen bestimmten Stoff und man überprüft im Labor, ob ein Futtermittel diesen Stoff beinhaltet. Im konkreten Fall war jedoch nicht bekannt, nach welchem Stoff man suchen sollte.

Letztendlich gelang es im Rahmen einer vom einführenden Unternehmen veranlassten Untersuchung, den Stoff L-Methionine-Sulfoximin (MSO) nachzuweisen, und es ist wahrscheinlich, dass MSO die Symptome verursacht hat. MSO wirkt direkt auf das Gehirn und es sind Fälle aus den 1940er-Jahren bekannt, bei denen MSO die beschriebenen Erscheinungen bei Hunden, die als Werwolf-Syndrom bekannt wurden, ausgelöst hat.

Wie genau die Hundekauknochen in Kontakt mit MSO kamen, ist weiterhin unbekannt.

3.5 Aktuelle Dioxinuntersuchungen in den Flussauen, neue Erkenntnisse oder Bestätigung bewährter Aussagen?

Als Schadstoffe in den Flussauen gelten neben Schwermetallen gebietsweise auch organische Schadstoffe wie Dioxine (polychlorierte Dibenzop-dioxine und Dibenzofurane, kurz PCCD/F).

Dioxine sind Verbindungen überwiegend anthropogenen Ursprungs bzw. entstehen in unterschiedlichem Ausmaß in Anwesenheit von Chlor und organischem Kohlenstoff. Als Emissionsquellen für Dioxine dominieren Altlasten wie Rückstände von Müllverbrennungsanlagen und ungewollte Nebenprodukte bei chemischen Prozessen in der »Chlor-Chemie«. Vor allem unvollständige Verbrennungen in Anwesenheit von Chlor tragen heute zur Belastung der Umwelt bei. Wichtige Primärquellen des PCCD/F-Eintrages in die Luft sind die Metallherzeugung und -verarbeitung (ca. 80%), aber auch Verbrennen von Kunststoff oder behandeltem Holz.

Futtermittel wie Heu stellen für Dioxine einen kritischen Eintragspfad in die Nahrungskette dar, da die Dioxine im Endprodukt angereichert werden. Die Aufnahme dieser Stoffe durch den Menschen wird deshalb zu 90% über die Nahrung (Eier, Fleisch, Fisch, Milch) bestimmt.

Der Eintrag von Dioxinen in Futtermittel kann beispielsweise über die Luft und den Boden, aber auch bei der direkten Trocknung von Einzelfuttermitteln, wie Trockengrün (Gras, Luzerne), mit dem Einfluss von den Rauchgasen erfolgen. Die Aufnahme durch die Pflanzenwurzel über den Saftstrom ist von geringer Bedeutung.

Gesetzliche Höchstgehalte für Futtermittel bzw. Aktionsgrenzwerte sind in der Richtlinie 2002/32/EG Anhang I für Dioxine festgesetzt. Aktionsgrenzwerte sind ein Instrument für die zuständigen Behörden und Unternehmen, eine Eintragsquelle zu ermitteln und Maßnahmen zur Eindämmung oder Beseitigung der Kontamination zu ergreifen. Gleichzeitig besteht für die Landwirte eine Vorsorgepflicht für Eigenuntersuchungen, wenn z. B. für bestimmte Anbaugelände geogene Ursachen bekannt sind, die z. B. zu Grenzwertüberschreitungen bei Nahrungsgewächsen führen können (u. a. Schwermetallbelastung von Böden in der Muldenaue).

Wenn der gesetzlich festgesetzte Höchstgehalt überschritten wird, besteht ein Verschneidungs- und Verfütterungsverbot für diese Futtermittel.

Aus Sicht der Tierernährung kommt es darauf an, möglichst schadstoffarme Futtermittel zu produzieren. Dies bedeutet, dass entlang der Nahrungskette Minimierungsstrategien angewandt werden müssen. Der Futtermittelhersteller ist auf jeder Stufe der Futtermittelherstellung für die Einhaltung der Höchstgehalte seiner Produkte verantwortlich.

Die im Überschwemmungsgebiet der Elbe seit längerem bekannte kontinuierliche Exposition ist durch den altlastenbedingten Austrag am Industriestandort Bitterfeld verursacht. Zu vermuten ist, dass Waschwässer aus der Abgaswäsche zusammen mit anderen industriellen und kommunalen Abwässern im Raum Bitterfeld ohne Klärung in das Spittelwasser, einen Nebenfluss der Mulde, geleitet wurden. Somit weisen die in Sachsen-Anhalt, Brandenburg, Mecklenburg-Vorpommern bzw. in Niedersachsen untersuchten Futterproben höhere Werte als sächsische Analysen auf, die von Probenahmen vor dem Zusammenfluss von Elbe und Mulde stammen.

	Elbflächen	Muldeflächen
2010	0,04 ... 0,20	- *
2011	- *	0,17
2012	0,10 ... 0,12	0,04 ... 0,07
2021	0,06	0,06
2022	0,03 ... 0,10	- *
2023	0,03 ... 0,15	0,08
2024	0,04	- *

* In diesem Jahr nicht untersucht

Tabelle 8: Dioxinwerte der Heuproben der Elb- und Muldenflächen (pg/g) der Jahre 2010 bis 2012 und 2021 bis 2024

Die in Tabelle 8 amtlich ermittelten Dioxinwerte von Heuproben aus Sachsen aus der Elb- bzw. Muldenaue liegen weit unter dem Aktionswert von 0,5 pg/g. Die Heuproben zeigen i. d. R. etwas höhere Werte als Grasaufwüchse. Es bestehen keine Unterschiede der Dioxingehalte in den Jahren vor oder nach einem Flutgeschehen.



Abbildung 44: Elbelandschaft im Sommer (Foto: iStock/typo-graphics)

4 Europäische Schnellwarnsysteme der EU für den Verbraucherschutz »Rapid Alert System for Food and Feed« (RASFF) und »Safety Gate System«



Abbildung 45: RASFF (Quelle: EU-Kommission/ec.europa.eu)

Wenn man von krankheitserregenden Keimen oder Fremdkörpern in Lebensmitteln, Weichmachern in Spielzeug, krebserregenden Stoffen in Textilien oder verbotenen Inhaltsstoffen in Kosmetika ausgeht, dann wird von einem ernstes Risiko für die menschliche Gesundheit gesprochen und es erfordert ein zeitnahes und wirksames Handeln der Verbraucherschutzbehörden. Damit dies in der EU gelingt, müssen alle beteiligten Behörden über die Staatsgrenze hinaus eng zusammenarbeiten. Dafür wurden zwei behördeninterne Warn- und Informationssysteme zwischen den Mitgliedstaaten der EU und der Europäischen Kommission entwickelt. Das Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) für Lebensmittel, Lebensmittelkontaktmaterialien und Futtermittel und das Safety Gate System für Verbraucherprodukte wie z. B. Spielzeug, Bekleidung und Kosmetika.

Die Rechtsgrundlage für das Schnellwarnsystem RASFF ist Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zu entnehmen. In der Durchführungsverordnung (EU) 2019/1715 der Kommission sind die Durchführungsbestimmungen

enthalten; dies ist eine Vorschrift zur Funktionsweise des Informationsmanagementsystems für amtliche Kontrollen und seiner Systemkomponenten (IMSOC-Verordnung). Des Weiteren gibt es für die Vereinheitlichung des Ablaufes in Deutschland eine Allgemeine Verwaltungsvorschrift für die Durchführung des Schnellwarnsystems für Lebensmittel, Lebensmittelkontaktmaterialien und Futtermittel (AW Schnellwarnsystem). Die Rechtsgrundlage für Safety Gate-Meldungen ist seit dem 13. Dezember 2024 in der Verordnung (EU) 2023/988 in Kraft getreten und hebt die Richtlinie 2001/95/EG über die allgemeine Produktsicherheit damit auf. Die darin enthaltenen Vorschriften sollen sicherstellen, dass im Europäischen Binnenmarkt in den Verkehr gebrachte Produkte für Verbraucher sicher sind.

Das heißt, werden ausgehend von Lebensmitteln, Lebensmittelkontaktmaterialien, Futtermitteln oder Verbraucherprodukten entsprechende Risiken bzw. ein ernstes Risiko für die menschliche Gesundheit festgestellt, werden alle nötigen Informationen (z. B. Herkunft des Produktes, Vertriebswege, ergriffene Maßnahmen vom Unternehmer bzw. amtlich angeordnete Maßnahmen) über die Schnellwarnsysteme innerhalb der EU kommuniziert. Jeder Mitgliedstaat verfügt über eine nationale Kontaktstelle, in Deutschland ist die Nationale RASFF-Kontaktstelle das BVL und die Nationale Safety Gate-Kontaktstelle die Bundesanstalt für Arbeitsschutz und Arbeitsmedizin. Das BVL steht in direktem Kontakt mit der Europäischen Kommission und leitet von dort versendete Meldungen an die Landeskontaktstellen der jeweiligen betroffenen Bundesländer bzw. von den Bundesländern initiierte Meldungen an die EU weiter. In Sachsen ist die Landeskontaktstelle beim Sächsischen Sozialministerium angesiedelt. Der Meldeweg für das Europäische Schnellwarnsystem für Sachsen ist in Abbildung 46 dargestellt.

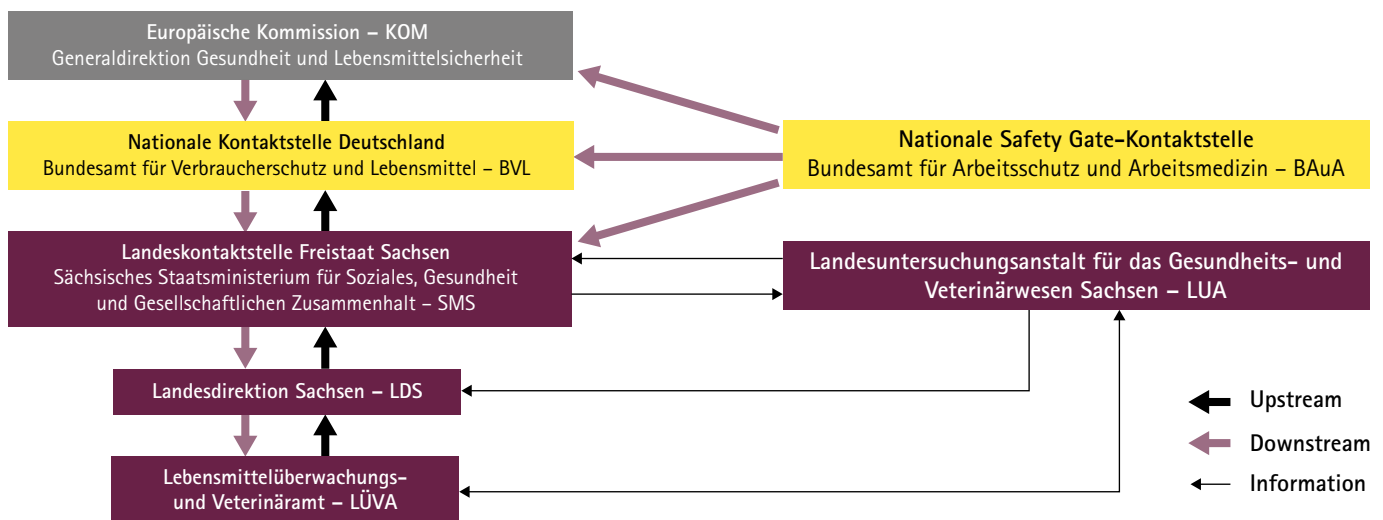


Abbildung 46: Aufbau und Ablauf der Europäischen Schnellwarnsysteme der EU für den Verbraucherschutz in Deutschland (Sachsen) (Quelle: SMS Sachsen)

	Gesamt	Originalmeldungen	Folgemeldungen
2025 EU/Non-EU	22.583	5.198	17.385
2025 Deutschland	1.441	704	737
2025 Sachsen	20	15	5
2024 EU/Non-EU	24.058	5.265	18.793
2024 Deutschland	1.320	624	696
2024 Sachsen	27	17	10
2023 EU/Non-EU	20.453	4.683	15.770
2023 Deutschland	1.252	599	653
2023 Sachsen	22	15	7

Tabelle 9: Überblick Schnellwarnmeldungen der Jahre 2023 – 2025 (Quelle: QlikSense & FIS-VL_RASFF)

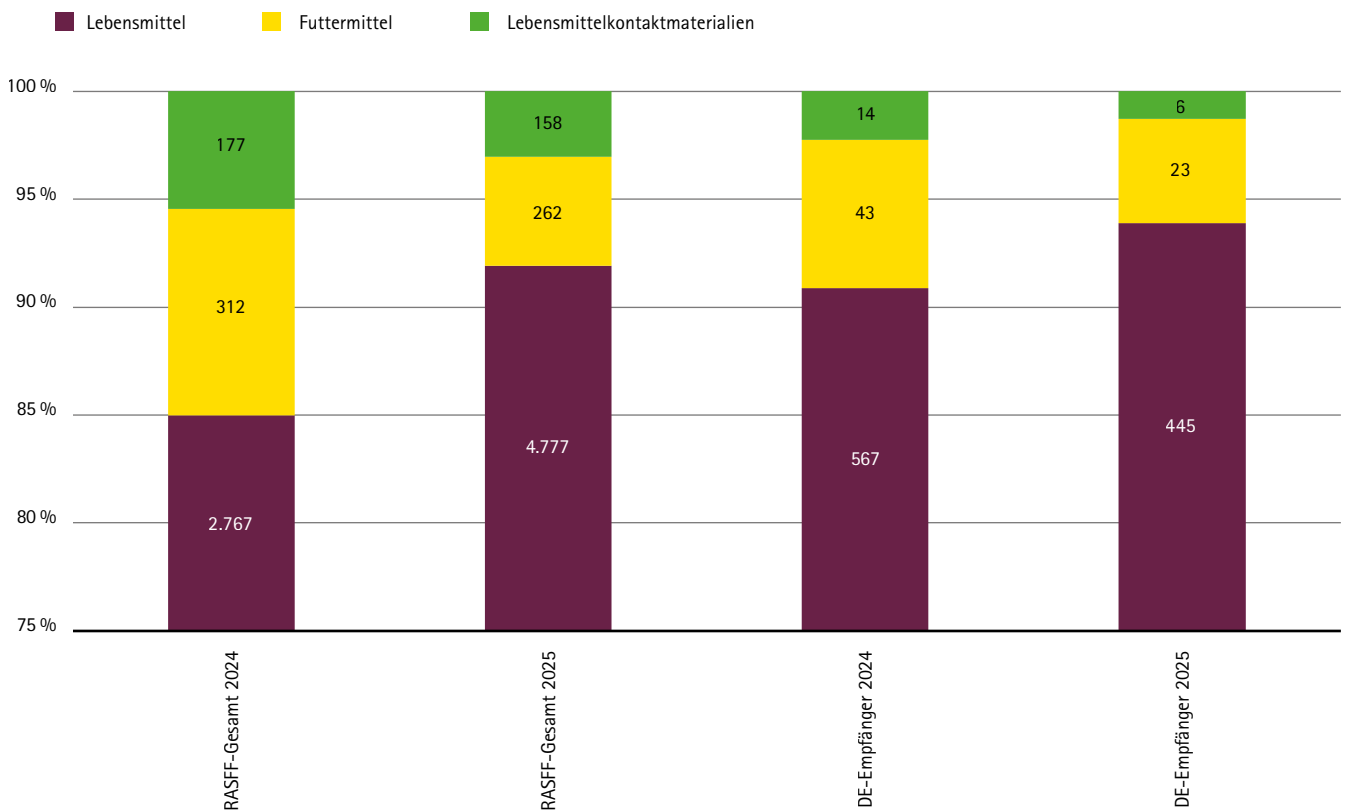


Abbildung 47: Anzahl der Schnellwarnmeldungen in Deutschland nach Produkttyp für 2024 und 2025 (Quelle: QlikSense)

Im Jahr 2025 wurden 5.198 RASFF-Meldungen in der EU notifiziert, diese wurden durch 17.385 Folgemeldungen ergänzt. Folgemeldungen sind weitere übermittelte Informationen, z. B. Ermittlungsergebnisse und getroffene Maßnahmen zu einer Schnellwarnmeldung. Im Vergleich

zu 2024 stellt dies einen leichten Rückgang an Originalmeldungen von 1,27% dar (s. Tabelle 9). Abbildung 47 zeigt im Vergleich zu anderen Mitgliedstaaten die Anzahl an Schnellwarnmeldungen, welche von Deutschland aus ins System eingestellt wurden.

4.1 Was sind die häufigsten Gründe für Schnellwarnmeldungen?

Die sächsischen Lebensmittelüberwachungsbehörden nahmen 2025 insgesamt 440 Überprüfungen zu Rücknahmen und Rückrufen von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen, Futtermitteln und kosmetischen Produkten vor (siehe Abbildung 48). Das ist zum Vorjahr 2024 (517 Überprüfungen) ein Rückgang der Anzahl der zu bearbeitenden Vorgänge um fast 15%. Eine hohe Anzahl (2025: 153 Fälle) bezog sich auf Produkte mit einer mikrobiologischen Beanstandung, darunter Salmonellen, *E. coli*, Listerien und Schimmelpilze. Dabei fielen die bakteriellen Krankheitserreger Salmonellen und Listerien wie in den Vorjahren besonders auf. Salmonellen werden nach wie vor am häufigsten in Fleisch- und Wurstwaren nachgewiesen und Listerien in Käse und Fisch. Mykotoxine (durch Schimmelpilze produzierte Giftstoffe) sind vorrangig in Roggenvollkornmehl und getrockneten Früchten/Gewürzen beanstandet worden. Die Anzahl an Rückrufkontrollen bei Lebensmitteln mit Fremdkörpern ist zum Vorjahr um 22% zurückgegangen (2025: 90 Fälle; 2024: 116 Fälle). Die Rückrufe mit Pflanzenschutzmitteln belasteter Waren sind um weitere 5% zurückgegangen (2025: 55 Fälle; 2024: 58 Fälle). Von 2023 zu 2024 waren es schon 44% weniger Fälle. Am häufigsten führte dabei das nachgewiesene Pflanzenschutzmittel Chlorpyrifos zur Beanstandung. Chlorpyrifos (auch Chlorpyrifosethyl genannt) ist ein Pestizid, das für die Vernichtung von

Insekten und Milben eingesetzt wird. Rückstände lassen sich häufig in Früchten, Gemüse, Gewürzen und Zerealien (Getreideprodukte) nachweisen. Zu dieser Zielgruppe wurden noch die Überschreitungen von zulässigen Höchstgehalten dazugerechnet. Eine fehlende oder fehlerhafte Kennzeichnung von Allergenen wie Gluten, Senf, Milch oder Nüsse in zum Beispiel Fertiggerichten, Brotaufstrichen und Gewürzmischungen zog 54 Rückrufe in 2025 nach sich und im Jahr 2024 56 Rückrufe. Weitere Auslöser für Schnellwarnungen waren verbotene Stoffe wie zum Beispiel nicht zugelassene Zusatzstoffe und verbotene Stoffe (Carrageen [E 407]) in Süßwaren, Schwermetalle, zum Beispiel Cadmium in gefrorenem Tintenfisch und in Chili, Arsen in Reis und Mineralölbestandteile in Palmöl. Ein deutlicher Anstieg (2024: 51 Fälle, zu 2023: 15 Fälle) führte zu Rückrufkontrollen bei sonstigen Beanstandungen in Lebensmitteln im Jahr 2024. In dieser Zielgruppe befinden sich 30 Beanstandungen zu sensorischen Abweichungen (Geruch/Aussehen), acht aufgrund von Erstickenungsgefahr, sieben wegen fehlender Veterinärkontrolle und drei Fälle aufgrund gentechnisch verunreinigter Lebensmittel. Dazu folgen noch zwei Beanstandungen aufgrund von Bestrahlung und eine wegen Arzneimittelrückständen in tierischen Lebensmitteln. Dieser Anstieg von 71% im Jahr 2024 reduzierte sich 2025 auf 45% (2025: 28 Fälle; 2024: 51 Fälle).

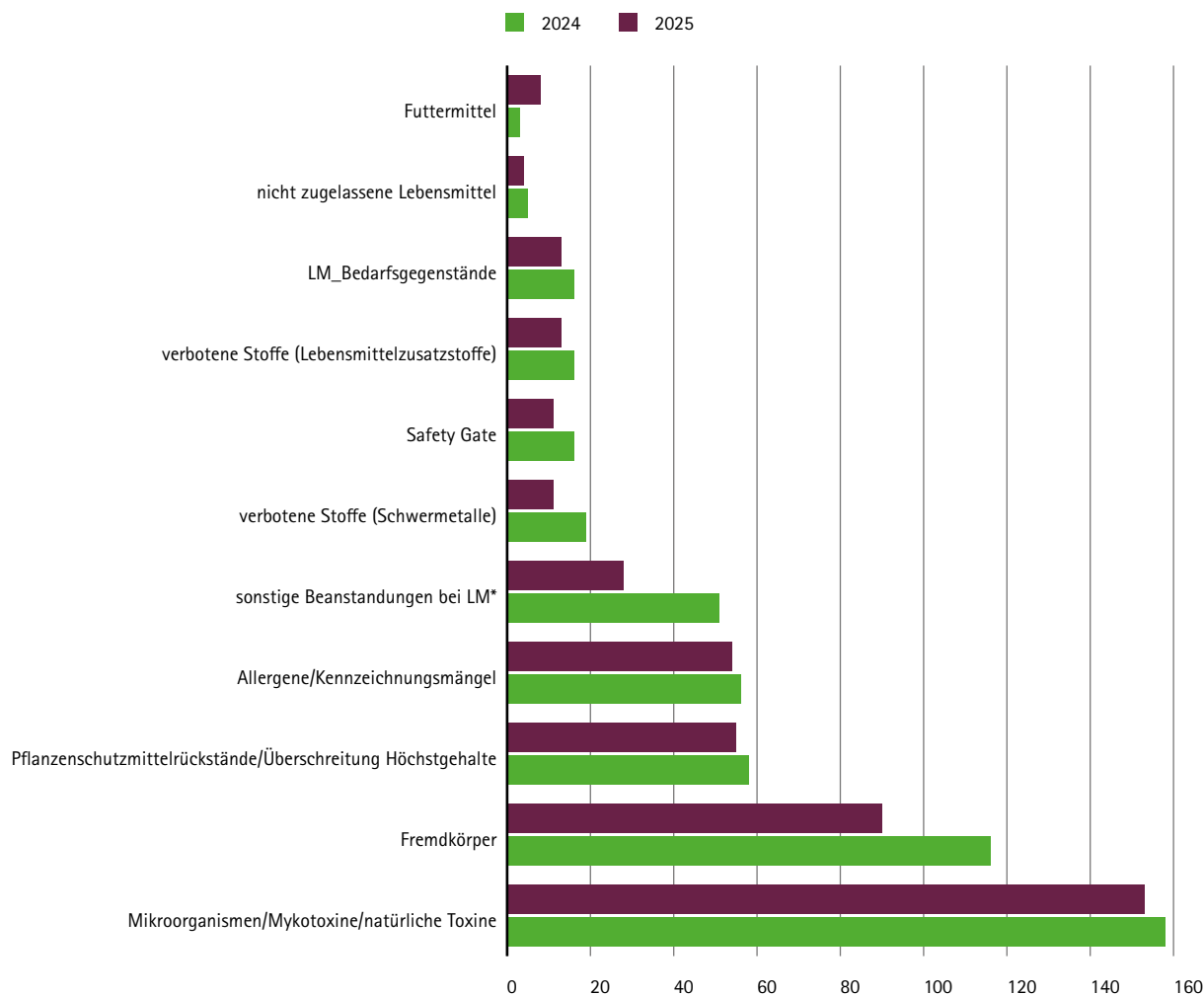


Abbildung 48: Relevante Schnellwarnmeldungen 2024 und 2025 in Sachsen. *Sonstige Beanstandungen bei Lebensmitteln beinhaltet sensorische Abweichungen, gentechnisch veränderte Organismen, Bestrahlung und Arzneimittelrückstände in tierischen Lebensmitteln.

Neben Lebensmitteln gingen im Jahr 2025 13 Schnellwarnmeldungen von Lebensmittelkontaktmaterialien aus, die eine Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellten. Dabei wurde die Migration von Nickel, Mangan, Kobalt oder von primären aromatischen Aminen in Bedarfsgegenständen mit Lebensmittelkontakt beanstandet. Die Anzahl der Schnellwarnmeldungen von Futtermitteln ist denen zum Vorjahr nahezu gleichzusetzen.

Die Rückrufe aus dem Safety Gate System lagen deutlich unter denen aus dem RASFF-System. Insgesamt elf Prüfaufträge in 2025 betrafen kosmeti-

sche Mittel und Bedarfsgegenstände ohne Lebensmittelkontakt (z. B. nicht zugelassene Stoffe & verbotene Stoffe in Nagellack, Styling Wachs und Bodylotion). Darüber hinaus gab es Rückrufe aus dem Chemikalienrecht (REACH-Verordnung). Diese wurden an das zuständige Umweltministerium (Sächsisches Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft) abgegeben. Beanstandungsgründe waren meist Nachweise von Arsen, Kobalt und Nickel in Tätowiermitteln und Nickel in Schmuck. Komplettiert wurden die Safety Gate-Meldungen durch Rückrufe zu Spielsachen. Für deren Bearbeitung war das Sächsische Staatsministerium für Wirtschaft, Arbeit und Verkehr verantwortlich.

5 Überwachungstätigkeiten im Bereich der Tierarzneimittel

5.1 Kontrollen im Bereich Tierarzneimittel

Die Amtstierärztinnen und Amtstierärzte der LÜVÄ sind zuständig für die Überwachung des Groß- und Einzelhandels mit Arzneimitteln, die zur Anwendung bei Tieren bestimmt sind, sowie für die Überwachung des Verkehrs mit Arzneimitteln und Betäubungsmitteln bei Tierärztinnen und Tierärzten in tierärztlichen Hausapotheken, in Tierkliniken, bei Tierhaltern und bei anderen Personen, die berufs- oder gewerbsmäßig Arzneimittel bei Tieren anwenden.

Tierärztinnen und Tierärzte dürfen in Deutschland apothekenpflichtige Arzneimittel in den Verkehr bringen, das heißt, sie dürfen sie direkt vom Hersteller oder Großhändler beziehen, an Tierbesitzer abgeben für die von ihnen behandelten Tiere und zu diesem Zweck vorrätig halten. Dies ist eine Ausnahme vom Apothekenmonopol und nennt sich Dispensierrecht. Dieses Privileg existiert nicht in allen europäischen Ländern. Das Dispensierrecht dient der schnellen Versorgung der zu behandelnden Tiere. Zudem ist es sowohl für die Tierhalterinnen und Tierhalter als auch für die Überwachung günstig, wenn Untersuchung, Beratung, Behandlung und Abgabe von Arzneimitteln in einer kompetenten Hand liegen.

Das Dispensierrecht ist dabei zwingend an eine tierärztliche Behandlung der Tiere, bei denen die Arzneimittel zur Anwendung kommen, gebunden. Voraussetzung zur Nutzung des tierärztlichen Dispensierrechts ist zudem, dass der Tierarzt oder die Tierärztin eine tierärztliche Hausapotheke betreibt, die beim zuständigen LÜVA angezeigt werden muss und von diesem fortlaufend kontrolliert wird.

Dabei ist eine Reihe von Vorschriften einzuhalten, die insbesondere in der europäischen Verordnung über Tierarzneimittel (Verordnung (EU) 2019/6), dem Tierarzneimittelgesetz (TAMG) und in weiterführenden Regelungen wie zum Beispiel der Verordnung über tierärztliche Hausapotheken (TÄHAV) festgeschrieben sind.

2025 gab es in Sachsen 603 tierärztliche Hausapotheken, davon wurden 130 kontrolliert. Das entspricht einem Anstieg von 16% im Vergleich zum Vorjahr. Es erfolgten zwei Bußgeldverfahren. Ebenso wurden 2.494 arzneimittelrechtliche Kontrollen bei Tierhaltungsbetrieben durchgeführt. Außerdem wurden neun Einzelhandelsbetriebe, aber auch Personen, die

Arzneimittel berufs- oder gewerbsmäßig bei Tieren anwenden, ohne Tierärztin beziehungsweise Tierarzt oder Tierhalterin beziehungsweise Tierhalter zu sein, arzneimittelrechtlich kontrolliert.

Infokasten: Statistik Kontrollen Tierarzneimittel

	2024	2025
Anzahl tierärztliche Hausapotheken	592	603
Anzahl Kontrollen tierärztlicher Hausapotheken	109	130
Anzahl Bußgeldverfahren	1	2
Anzahl Kontrollen bei Tierhaltungsbetrieben	2.239	2.494
Kontrollen Einzelhandelsbetriebe u. a.	22	9

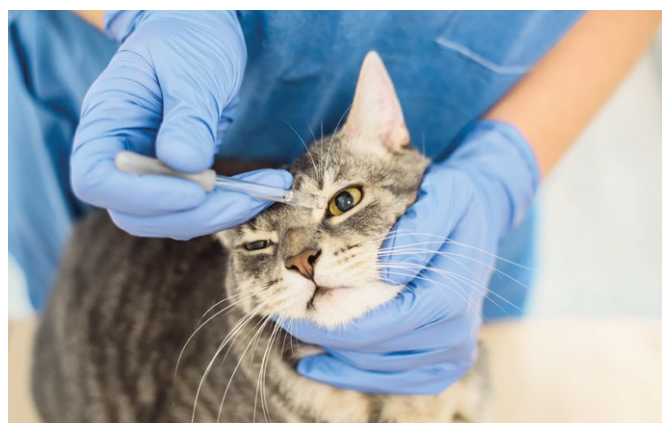


Abbildung 49: Tierarzt verwendet Augentropfen zur Behandlung einer Katze (Foto: iStock/Vonschonertagen)

5.2 Deutsche Antibiotika-Resistenzstrategie DART 2030 – was ist das?

Die Deutsche Antibiotika-Resistenzstrategie DART wurde erstmals 2008 vom Bundesministerium für Gesundheit (BMG), vom Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH) und vom Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF) aufgestellt. Eine erste Aktualisierung erfolgte 2015 als »DART 2020« und diese wurde seit 2023 als »DART 2030« weitergeführt.

Antibiotika-Resistenzen sind ein globales und ernst zu nehmendes Problem. Sie führen dazu, dass bakterielle Infektionen schwerer oder auch gar nicht mehr behandelbar sind, weil Antibiotika ihre Wirksamkeit verlieren. Dadurch kann es zu längeren und schwereren Krankheitsverläufen und auch Todesfällen kommen. Das Robert Koch-Institut (RKI) verweist bereits 2022 auf weltweit rund 1,3 Millionen Todesfälle durch antimikrobielle Resistenzen (Schätzungen des Instituts für Health Metrics und Evaluation), in Deutschland sind es bis zu 9.700 Todesfälle pro Jahr. Deshalb ist die Bekämpfung von Antibiotika-Resistenzen von großer Bedeutung.

Die DART 2030 soll die Entstehung und Ausbreitung von Antibiotika-Resistenzen verringern beziehungsweise verhindern und damit den Erhalt der Wirksamkeit von Antibiotika sicherstellen. Sie sieht verschiedene Maßnahmen vor, die ganz im Sinne von »One Health« parallel in der Human- und Veterinärmedizin ansetzen.

Tiere und Menschen werden nämlich oft von denselben Krankheitserregern infiziert und dann auch mit denselben Antibiotika behandelt. Nur mit einer übergreifenden Strategie, die die Human- und Veterinärmedizin einschließt, kann die Entstehung und Ausbreitung von Antibiotika-Resistenzen erfolgreich eingedämmt werden.

Die zu erreichenden Ziele bei der Bekämpfung von Antibiotika-Resistenzen auf nationaler Ebene und in der internationalen Zusammenarbeit werden in sechs Handlungsfeldern dargestellt. Die DART 2030 wird zudem ergänzt durch einen Aktionsplan, der die zur Erreichung der Ziele zunächst priorisierten Maßnahmen in den einzelnen Handlungsfeldern beschreibt.

Die Schwerpunkte der DART 2030 für den Bereich Lebensmittel, Tierhaltung und tierärztliche Tätigkeit sind vor allem:

- das Antibiotikaminimierungskonzept zur Reduktion des Antibiotikaeinsatzes auf das therapeutisch notwendige Minimum
- die Erfassung der Antibiotikamengen in der Veterinärmedizin
- die permanente Überwachung der Entwicklung der Antibiotika-Resistenzsituation
- die verbesserte Information von Tierärzten, Landwirten und Verbrauchern
- die Forschung, z. B. zu Maßnahmen, die zur Verringerung des Auftretens behandlungspflichtiger bakterieller Infektionserkrankungen führen

Aber auch Verbraucherinnen und Verbraucher können etwas tun. So sollten sie zum Schutz vor antibiotikaresistenten Keimen dieselben Hygieneregeln beachten, die auch für andere vom Tier oder vom Lebensmittel auf den Menschen übertragbare Krankheitserreger gelten. Dazu gehören:

- Nach dem Kontakt mit Tieren auf jeden Fall die Hände mit Seife waschen. Dies gilt auch nach dem Kontakt mit Haustieren.
- Lebensmittel, insbesondere Fleisch und Eier, vor dem Verzehr gut durchgaren.
- Rohkost, wie zum Beispiel Salate, Sprossen, Gemüse und Obst, vor dem Verzehr gründlich mit Trinkwasser waschen oder Obst und Gemüse schälen.
- Unbedingt den direkten oder indirekten Kontakt von rohem Fleisch und rohen Eiern mit verzehrfertigen Speisen, die später nicht mehr erhitzt werden, vermeiden. Bei der Lagerung und Zubereitung von Lebensmitteln die einschlägigen Hygieneregeln strikt einhalten, um die Keimbelastung so gering wie möglich zu halten.
- Personen mit regelmäßigem Nutztierkontakt sollten das medizinische Personal über die Möglichkeit informieren, dass sie mit MRSA (Methicillin-resistente *Staphylococcus aureus*) besiedelt sein könnten, wenn sie sich in ärztliche Behandlung begeben.



Abbildung 50: Masthühner im Stall (Foto: iStock/davit85)

Abkürzungsverzeichnis

ADI	Acceptable Daily Intake (deutsch: akzeptable tägliche Aufnahmemenge)	EHEC	enterohämorrhagische <i>Escherichia coli</i>
ALB	Arbeitsgruppe der LAV für Lebensmittel und Bedarfsgegenstände, Wein und Kosmetika	EU	Europäische Union
AMG	Arzneimittelgesetz	FAQ	Frequently Asked Questions (deutsch: häufig gestellte Fragen)
ARfD	akute Referenzdosis	FSA	Food Standards Agency (unabhängige Behörde für Lebensmittelsicherheit in England, Wales und Nordirland)
BALVI iP2	Softwaresystem zur behördlichen Überwachung im Veterinär- und Lebensmittelbereich	FSS	Food Standards Scotland (unabhängige Behörde für Lebensmittelsicherheit, Kennzeichnung und Ernährungsstandards in Schottland)
BARF	biologisch artgerechtes rohes Futter	g	Gramm
BCAA	Branched Chain Amino Acids (deutsch: verzweigtkettige Aminosäuren)	HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points (deutsch: Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte)
BfR	Bundesinstitut für Risikobewertung	IKL	Interdisziplinäre Kontrolleinheit Lebensmittelsicherheit
BfUL	Staatliche Betriebsgesellschaft für Umwelt und Landwirtschaft	IMSOC	Information Management System for Official Controls (deutsch: zentrales IT-System der EU zur digitalen Koordinierung amtlicher Kontrollen entlang der Lebensmittelkette)
BMBF	Bundesministerium für Bildung und Forschung	IOC	International Olive Council (deutsch: Internationaler Olivenrat)
BMG	Bundesministerium für Gesundheit	KbE	koloniebildende Einheiten
BMLEH	Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat	kg	Kilogramm
BVL	Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit	l	Liter
CBD	Cannabidiol	LAV	Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz
cm	Zentimeter	LDS	Landesdirektion Sachsen
CMR	karzinogen, mutagen, reproduktionstoxisch	LEVES-SN	Lebensmittel- und Veterinärinformationssystem Sachsen
DART	Deutsche Antibiotika-Resistenzstrategie	LFGB	Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch
DGE	Deutsche Gesellschaft für Ernährung	LGL	Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit
DGHM	Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie	LLBB	Landeslabor Berlin-Brandenburg
DHHB	Diethylamino Hydroxybenzoyl Hexyl Benzoate	LMHV	Lebensmittelhygiene-Verordnung
DNA	Desoxyribonucleic Acid (deutsch: Desoxyribonukleinsäure; Erbsubstanz)	LOAEL	Lowest Observed Adverse Effect Level (deutsch: niedrigste Dosis mit beobachteter schädlicher Wirkung)
DnHexP	Diethyl-n-Hexyl-Phthalat		
EDV	Elektronische Datenverarbeitung		
EFSA	European Food Safety Authority (deutsch: Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit)		
EG	Europäische Gemeinschaft		

LUA	Landesuntersuchungsanstalt für das Gesundheits- und Veterinärwesen in Sachsen
LÜP	Landesüberwachungsprogramm
LÜVA	Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt
LÜVÄ	Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärämter
mg	Milligramm
µg	Mikrogramm
ml	Milliliter
MOAH	Mineral Oil Aromatic Hydrocarbons (deutsch: aromatische Mineralölkohlenwasserstoffe)
MRSA	Methicillin-resistente <i>Staphylococcus aureus</i>
MSO	L-Methionine-Sulfoximin
NEM	Nahrungsergänzungsmittel
NemV	Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel
ng	Nanogramm
PAK	polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe
PCA	Priority Control Area on eCommerce Imports (groß angelegte, koordinierte EU-Zoll- und Marktüberwachungsaktion)
PCDD/F	polychlorierte Dibenzodioxine und Dibenzofurane (kurz: Dioxine)
PFAS	per- und polyfluorierte Alkylsubstanzen
PFHxS	Perfluorhexanesulfonic Acid (deutsch: Perfluorhexansulfonsäure)
PFNA	Perfluorononanoic Acid (deutsch: Perfluoronansäure)
PFOA	Perfluorooctanoic Acid (deutsch: Perfluorooctansäure)
PFOS	Perfluorooctane Sulfonic Acid (deutsch: Perfluorooctansulfonsäure)
pg	Pikogramm
PSM	Pflanzenschutzmittel
PVC	Polyvinylchlorid

RASFF	Rapid Alert System for Food and Feed (deutsch: Schnellwarnsystem für Lebensmittel, Futtermittel und Lebensmittelbedarfsgegenstände)
REACH	Registration, Evaluation, Authorisation and Restriction of Chemicals (deutsch: Verordnung zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung von Chemikalien)
RHG	Rückstandshöchstgehalt
RK	Risikoklasse
RKI	Robert Koch-Institut
SächsAGLFGB	Sächsisches Ausführungsgesetz zu Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch sowie Tabakerzeugnisgesetz
SMI	Sächsisches Staatsministerium des Inneren
SMS	Sächsisches Staatsministerium für Soziales, Gesundheit und Gesellschaftlichen Zusammenhalt
SMUL	Sächsisches Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft
spp.	spezies plures (deutsch: mehrere Arten)
STEC	Shigatoxinbildende <i>Escherichia coli</i>
TÄHAV	Verordnung über tierärztliche Hausapotheken
TAMG	Tierarzneimittelgesetz
THC	Tetrahydrocannabinol (Hauptwirkstoff von Cannabis)
TWI	Tolerable Weekly Intake (deutsch: tolerierbare wöchentliche Aufnahme)
UFI	Unique Formula Identifier (deutsch: eindeutiger Rezepturidentifikator)
VTEC	Verotoxinbildende <i>Escherichia coli</i>
WGS	Whole Genome Sequencing (deutsch: Gesamtgenomsequenzierung)
°C	Grad Celsius
%	Prozent
§	Paragraf
∑ PFAS	Summenwert der vier PFAS PFOA, PFNA, PFHxS und PFOS

Herausgeber

Sächsisches Staatsministerium für Soziales, Gesundheit
und Gesellschaftlichen Zusammenhalt
Albertstraße 10, 01097 Dresden
E-Mail: redaktion@sms.sachsen.de

Gestaltung und Satz

MedienMélange: Kommunikation!, Hamburg

Bildnachweis

iStock/Wicki58 (Titelseite)
SMS (Seite 3)

Redaktionsschluss

Juni 2026

Bestellservice

Diese Druckschrift kann kostenfrei bezogen werden bei:
Zentraler Broschürenversand
der Sächsischen Staatsregierung
Hammerweg 30, 01127 Dresden
Telefon: +49 351 21036-71 oder -72
Telefax: +49 351 21036-81
E-Mail: publikationen@sachsen.de
www.publikationen.sachsen.de

Hinweis

Diese Publikation wird im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit
vom Sächsischen Staatsministerium für Soziales,
Gesundheit und Gesellschaftlichen Zusammenhalt kostenlos
herausgegeben. Sie ist nicht zum Verkauf bestimmt und darf
nicht zur Wahlwerbung politischer Parteien oder Gruppen
eingesetzt werden.

Diese Maßnahme wird mitfinanziert durch Steuermittel auf
der Grundlage des vom Sächsischen Landtag beschlossenen
Haushaltes.

Copyright

Diese Veröffentlichung ist urheberrechtlich geschützt.
Alle Rechte, auch die des Nachdruckes von Auszügen und
der fotomechanischen Wiedergabe, sind dem Herausgeber vorbehalten.



www.sms.sachsen.de

