



2023

# Bericht der Lebensmittelüberwachung



**Landratsamt Tübingen**

**Abteilung 32**

**Veterinärwesen und  
Lebensmittelüberwachung**

## **Lebensmittelüberwachung des Landratsamtes Tübingen**

### **Jahresbericht für 2023**

Im Jahr 2023 wurden insgesamt 2947 amtliche Kontrollen in Lebensmittelbetrieben auf allen Stufen der Erzeugung, der Produktion und des Vertriebes der Waren bis hin zur Abgabe an die/den Endverbraucher\*in durchgeführt. Damit wurden etwa 45 % der zu kontrollierenden Betriebe überwacht.

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

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

Etwa 68 % der Betriebskontrollen wurden im Rahmen der planmäßigen Routineüberwachung auf Basis einer spezifischen Risikobewertung der einzelnen Betriebe vorgenommen. Weitere Kontrolltätigkeiten ergaben sich durch erforderliche Nachkontrollen zur Überprüfung der Beseitigung festgestellter Mängel, durch die Überwachung von Rückrufen und Schnellwarnungen zu bestimmten Produkten sowie aufgrund von Verbraucherbeschwerden. Hinzu kamen weitere Betriebsbesuche auf Anforderungen der Betriebe selbst, z. B. im Rahmen einer Eröffnung oder geplanter Umbaumaßnahmen.

Bei 39 % aller Kontrollen wurden Verstöße gegen das Lebensmittelrecht festgestellt und die Beseitigung der Mängel eingefordert und überwacht. Den größten Anteil an diesen Verstößen hatten geringfügige Hygienemängel, fehlerhafte Kennzeichnungen oder ungenügende Eigenkontrollmaßnahmen. Nur in ca. 2 % aller Kontrollen mussten im Anschluss auch sanktionsrechtliche Maßnahmen ergriffen werden.

Es wurde zweimal ein Verwarngeld eingezogen und 73 Bußgeldverfahren sowie 12 Strafverfahren eingeleitet.

Zusätzlich zu den oben genannten Kontrollen wurden im vergangenen Jahr 925 amtliche Proben erhoben und von den Untersuchungsämtern für Lebensmittelüberwachung und Tiergesundheit untersucht. Die Proben beinhalteten Lebensmittel, in geringerem Umfang auch Bedarfsgegenstände, Tabakwaren und Kosmetika auf allen Stufen der Erzeugung, der Herstellung oder des Imports bis zum Verkauf des fertigen Produktes. Die Auswahl der Planproben erfolgte unter Berücksichtigung von betriebspezifischen Kriterien und produktbezogener Risiken.

191 erhobene Proben und damit etwas mehr als 21 % aller Proben wurden beanstandet. Hiervon waren insgesamt 11 Lebensmittel nicht zum Verzehr geeignet. Neun Proben wurden als gesundheitsschädlich bewertet.

## Fallbeispiele der Lebensmittelüberwachung Tübingen aus dem Jahr 2023

Der folgende Abschnitt gibt einen Einblick in die tägliche Arbeit der Lebensmittelüberwachung, bei der auch immer wieder Verstöße gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften festgestellt werden müssen. Es handelt sich bei den dargestellten Beispielen um besonders auffällige Betriebe, die folglich häufig kontrolliert und meist sanktioniert wurden. Diese Maßnahmen führten in der Folge zu einer deutlichen Verbesserung der Betriebshygiene. Die erhöhte Kontrollfrequenz wird dazu beitragen, diesen Status quo künftig aufrecht zu erhalten beziehungsweise zu verbessern und bietet die Möglichkeit gegebenenfalls rechtzeitig bei einer erneuten Verschlechterung einzugreifen und gegenzusteuern.

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

### **Betrieb 1 – mangelnde Grundhygiene**

In der Gaststätte kam es zu zahlreichen Hygieneverstößen. Es war offensichtlich, dass weder regelmäßig noch gründlich gereinigt wurde.



Die folgenden Fotos zeigen einige der vorgefundenen Mängel. Die Anwendung eines Hygienekonzepts war nicht erkennbar. Die Nutzung des Handwaschbeckens war zum Zeitpunkt der Kontrolle nicht möglich.

Eine Grundreinigung und Instandhaltungsmaßnahmen hatten offensichtlich schon längere Zeit nicht mehr stattgefunden



Während der Kontrolle wurde in der Küche eine brennende Zigarette vorgefunden. Der Kühlschrank und weitere Gegenstände wiesen zahlreiche Brandflecken auf, die darauf schließen ließen, dass in der Küche des Betriebs schon häufiger geraucht worden war.



Die sofortige Behebung aller Hygienemängel wurde lebensmittelrechtlich angeordnet. Bei einer zeitnahen Nachkontrolle wurde eine Verbesserung der hygienischen Zustände festgestellt, allerdings waren nicht alle Mängel beseitigt. Dies machte eine weitere zeitnahe Nachkontrolle notwendig. Gegen die Verantwortlichen wurde ein Bußgeldverfahren eingeleitet.

### **Betrieb 2 - Schadnagerbefall**

Bei der Routinekontrolle einer Gaststätte wurde ein massiver Schadnagerbefall festgestellt.



In den Lagerräumen der Gaststätte fanden sich große Mengen der Hinterlassenschaften der Tiere. Viele Packungen der vorrätig gehaltenen Lebensmittel wiesen Bisspuren auf und mussten entsorgt werden.



Der Betrieb wurde selbstständig für eine Grundreinigung geschlossen und ein Bußgeldverfahren eingeleitet.

Schadnagerbefall begegnet den Lebensmittelkontrolleuren immer wieder, insbesondere in Altbauten oder bei Gebäuden in Gewässernähe. Wichtig ist es für Lebensmittelunternehmer\*innen, den Nagerbefall durch gezieltes Monitoring frühzeitig zu erkennen. Dies kann durch regelmäßige optische Kontrollen oder das Aufstellen von Monitoringfallen geschehen. Bei einem festgestellten Schadnagerbefall ist zwingend ein professioneller Schädlingsbekämpfer hinzuzuziehen.

### **Betrieb 3 – verdorbene Lebensmittel, verdreckte Lebensmittelbedarfsgegenstände**

Auch im folgenden Betrieb kam es zu zahlreichen und teils gravierenden Hygienemängeln.



Eine große Anzahl an Lebensmittelbedarfsgegenständen erwies sich als schadhaft, andererseits waren die Gegenstände altverschmutzt. In diesem Umfeld war ein hygienisches Arbeiten nicht möglich.



Weiterhin wurden offensichtlich verdorbene Lebensmittel vorrätig gehalten. Vom oben dargestellten Schinken, der augenscheinlich verschimmelt und somit für den Verzehr für den Menschen ungeeignet war, sollten Scheiben für ein Frühstücksbuffet verwendet werden. Die Schließung des Betriebs bis zu einer erfolgten Grundreinigung wurde auf Grund der massiven Mängel lebensmittelrechtlich angeordnet. Allerdings waren mehrere Nachkontrollen notwendig, bevor der Betrieb wieder Lebensmittel abgeben durfte, da die Betreiber sich nicht Einsichtig zeigten und nur mangelhaft reinigten. Der Vorgang wurde zur Prüfung auf einen Straftatbestand an die Staatsanwaltschaft abgegeben, weiterhin wird eine Veröffentlichung gemäß § 40 Abs. 1a LFGB geprüft.

#### **Betrieb 4 - Abgelaufenes Verbrauchsdatum**

Über eine Verbraucherbeschwerde wurde die Lebensmittelüberwachung darauf aufmerksam gemacht, dass in einem Lebensmittelgeschäft im Kühlregal bei „Graved Lachs“ das Verbrauchsdatum abgelaufen war.

Bei der Betriebskontrolle wurden die Lebensmittelkontrolleure tatsächlich fündig. Bei mehreren Packungen „Graved Lachs“ im Kühlregal war das Verbrauchsdatum schon drei Tage abgelaufen.

Der Gesetzgeber schreibt in der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) vor, dass bei mikrobiologisch sehr leicht verderblichen Lebensmitteln, die folglich nach kurzer Zeit eine unmittelbare Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen können, statt mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum mit einem Verbrauchsdatum versehen werden müssen.

Nach Ablauf des Verbrauchsdatums ist das Lebensmittel als nicht mehr sicher anzusehen und darf daher nicht mehr in den Verkauf gebracht werden, im Gegensatz zu Lebensmitteln mit einem abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum. Diese dürfen weiterhin verkauft werden, allerdings geht die Verantwortung für die Unbedenklichkeit und Qualität der Ware vom Hersteller auf den Einzelhändler über.

Der Verkauf von Lebensmitteln mit abgelaufenem Verbrauchsdatum ist nach dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) verboten, weshalb die vorliegende Straftat an die Staatsanwaltschaft abgegeben wurde.

Schriftlich wurden die Verantwortlichen vom Landratsamt aufgefordert, ihre Eigenkontrollen in Bezug auf Lebensmittel mit Verbrauchsdatum zu verstärken und diese künftig rechtzeitig aus dem Verkaufsregal zu nehmen. Bei einer Nachkontrolle wurden durch die Lebensmittelkontrolleure keine Lebensmittel mehr mit abgelaufenem Verbrauchsdatum im Kühlregal entdeckt.

## Positive Beispiele

Erfreulicherweise halten sich die meisten Betriebe im Landkreis Tübingen an die lebensmittelrechtlichen Vorschriften, wie dieses Beispiel einer Gemeinschaftsverpflegung zeigt.

### Betrieb 5 - Gemeinschaftsverpflegung

Bei einer Routinekontrolle der Küche einer Gemeinschaftsverpflegung zeigte sich, dass jahrelange Beratungen zum Thema Hygiene und Lebensmittelsicherheit angenommen und positiv umgesetzt wurden.

Glatte und abwaschbare Möbel aus Edelstahl wurden eingebaut. Fußböden, Wände und Decken waren leicht zu reinigen, es gab separate Handwaschbecken mit Flüssigseife und Einmalhandtüchern und Lebensmittel wurden frei von Kontamination und nachteiliger Beeinflussung gelagert. Weiterhin wurden die betrieblichen Eigenkontrollen dokumentiert.

So wurden ideale Voraussetzungen geschaffen, um eine gute Lebensmittelhygiene zu gewährleisten.



Kontrollliste Kühl- / Gefrier

Monat: Dezember Jahr: 20

Datum	Temperatur	
	Kühlschrank links (5°-8°)	Kühlschrank rechts (5°-8°)
1.	6	7
2.	5	7
3.	5	7
4.	6	6
5.	5	5
6.	7	6
7.	5	6
8.	7	7
9.	8	7
10.	7	5
11.	6	6
12.	6	7
13.	5	7
14.	7	7
15.	7	6
16.	5	7
17.	5	7
18.	5	5
19.	7	6
20.	6	5
21.	6	5
22.		

## Feste und Veranstaltungen

Auch im Jahr 2023 wurden wieder zahlreiche Feste und Veranstaltungen durchgeführt, die durchweg großen Anklang fanden und sehr gut besucht waren. Einige der Veranstaltungen sind seit Jahren etabliert, überregional bekannt und sorgen für große Besucherströme. Damit die Festbesucher unbefangenen feiern und die kulinarischen Angebote nutzen konnten, führte die Lebensmittelüberwachung zahlreiche Kontrollen vor Ort durch, wobei die überwiegende Zahl der Stände den lebensmittelrechtlichen Vorschriften entsprach. Mängel gab es in einigen Fällen in Bezug auf die Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen der angebotenen Speisen und Getränke oder z.B. auf Grund von fehlenden Handwaschmöglichkeiten. Die Mängel konnten im Allgemeinen zeitnah behoben werden.

Im folgenden Abschnitt sind einige Mängel dargestellt, die den Kontrolleuren begegneten und die auf ein mangelhaftes Verständnis für den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln schließen lassen.

### Fallbeispiel 1 – Unter freiem Himmel

Für die Zubereitung und den Verkauf von Lebensmitteln waren an diesem Stand keine Überdachung, keine Seitenwände und auch kein geeigneter Boden vorhanden. Darüber hinaus fehlte ein sogenannter Spuckschutz zum Schutz der Lebensmittel. Die Oberflächen der Biertische waren nicht glatt und leicht zu reinigen, außerdem war keine, bzw. keine ausreichende Handwaschgelegenheit vorhanden. Des Weiteren wurden keine Preise angegeben, Informationen über Lebensmittelzusatzstoffe und Allergene fehlten.



### Fallbeispiel 2 – Der Teig muss gehen, aber wohin?

Abgesehen davon, dass der Platz außerhalb einer Verkaufshütte oder eines Standes, für das Vorrätighalten von Lebensmitteln nicht geeignet ist, hätte sich doch in diesem Fall der Pizzateig beinahe selbstständig unter die Weihnachtsmarkt-Besucher gemischt...

### **Fallbeispiel 3 – Garagenlagerung**

Ein weiteres negatives Beispiel für die Lagerung von offenen (nicht verpackten) Lebensmitteln war in einer Garage festzustellen. Hier wurde der Vorrat an Würsten und Brötchen direkt neben den Müllbehältnissen bereitgehalten. Ein Schutz vor nachteiliger Beeinflussung war nicht gegeben.



### **BÜP 2023 – bundesweiter Überwachungsplan**

Im Rahmen des BÜP-Programms 2023, das im Rahmen eines bundesweiten Überwachungsplans auch im Kreis Tübingen durchgeführt wurde, sollten diesmal „Getränkeschankanlagen für Bier“ überprüft werden.

Getränkeschankanlagen müssen so betrieben werden, dass die mit der Anlage in Berührung kommenden Getränke nicht nachteilig beeinflusst werden können. Eine nachteilige Beeinflussung kann z.B. durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, Gerüche, stark schwankende Temperaturen, Witterungseinflüsse etc. entstehen. Um eine gute lebensmittelhygienische Praxis zu gewährleisten, müssen Schankanlagen daher regelmäßig gereinigt und desinfiziert werden.

Im Rahmen der durchgeführten Kontrollen fielen einige Hygienemängel und auch Mängel bezüglich der Dokumentation auf. Es führte jedoch keiner der Mängel zu einer Stilllegung der jeweiligen Zapfanlage.

Die betroffenen Gastronomiebetriebe erhielten Mängelberichte und mussten die Mängel zeitnah beheben.

### **Produktrückrufe**

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

Auch im Jahr 2023 war die Zahl an Produktrückrufen wieder sehr hoch. So wurden im Landkreis Tübingen rund 193 Rückrufe von Lebensmitteln, Kosmetika und Bedarfsgegenständen durch die Lebensmittelüberwachung überwacht.

Von den Lebensmittelkontrolleur\*innen wurden vier eigene bundesweite Rückrufe eingeleitet sowie drei Folgemeldungen erstellt und an die übergeordneten Behörden weitergemeldet.

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

Die Lebensmittelüberwachung Tübingen leitete im Jahr 2023 drei solcher Amtshilfeverfahren ein, da der Vertrieb der beanstandeten Produkte auch weitere EU-Mitgliedstaaten betraf.

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

### **Verbraucherbeschwerden**

Im Jahr 2023 erhielt die Lebensmittelüberwachung 62 Verbraucherbeschwerden. Die Gründe hierfür lagen einerseits in gesundheitlichen Problemen unmittelbar nach dem Verzehr von Lebensmitteln, abweichender sensorischer Beschaffenheit, dem Fund von Fremdkörpern in Lebensmitteln, oder aber in der Beobachtung von Mängeln der allgemeinen Betriebshygiene.

Im Laufe des Jahres erreichte die Lebensmittelüberwachung die Beschwerde einer Verbraucherin, die beim Verzehr eines Steinbeisserfilets, das sie selbst zubereitet hatte, einen Wurm im Fischfilet feststellte. Der Wurm wurde dem Chemischen und Veterinäruntersuchungsamt Freiburg zur Untersuchung vorgelegt. Es handelte sich bei dem Parasiten um eine Nematodenlarve, die vermutlich dem „Kabeljauwurm“ zuzuordnen ist. Werden lebende Larven vom Menschen aufgenommen, kann dies zu Entzündungserscheinungen im Magen- Darmtrakt führen, obwohl es sich beim Menschen um einen „Fehlwirt“ für den Kabeljauwurm handelt. Eigentliche Endwirte des Parasiten sind z.B. Robben, Delphine oder Seevögel. Wird das Fischfilet vor dem Verzehr jedoch tiefgefroren oder durcherhitzt, werden die Larven zuverlässig abgetötet. Im Rahmen einer Betriebskontrolle wurde festgestellt, dass sich der Einzelhändler, über den das Fischfilet bezogen wurde, an die gesetzlichen Vorgaben gehalten hatte. Lebensmittelunternehmer müssen sicherstellen, dass Fischereierzeugnisse einer Sichtkontrolle unterzogen werden, um sichtbaren Parasitenbefall zu erkennen, damit befallene Fische nicht in Verkehr gelangen.



Verbraucherbeschwerden können wertvolle Hinweise enthalten und unsere Abteilung in ihrer Überwachungstätigkeit unterstützen. Die Verbraucher\*innen haben die Möglichkeit ihre Beschwerde telefonisch oder auch per E-Mail an die Lebensmittelüberwachung zu übersenden. Jede eingehende Beschwerde wird sorgfältig bearbeitet und der Sachverhalt genau geprüft. Gegebenenfalls werden Vergleichsproben erhoben und an ein amtliches

Labor geschickt. Die Mehrzahl der aufgrund von Verbraucherbeschwerden im Jahr 2023 beprobten Lebensmittel wurden im Labor allerdings nicht beanstandet.

### **Erkrankungsfälle**

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

Wird eine Lebensmittelinfektion angezeigt, setzt sich die Lebensmittelüberwachung umgehend mit dem Gesundheitsamt in Verbindung und führt taggleich eine gemeinsame Kontrolle im Betrieb durch. Hierbei können sowohl Proben seitens des Gesundheitsamts als auch der Lebensmittelüberwachung erhoben und zur Untersuchung eingeschickt werden. Durch die enge Zusammenarbeit der Behörden können Lebensmittelinfektionen sehr schnell festgestellt und die Ursache für die Erkrankungssymptome gefunden werden.

Im Jahr 2023 konnte glücklicherweise bei keinem Erkrankungsfall ein Zusammenhang mit dem Verzehr eines Lebensmittels hergestellt werden.

### **Listeria monocytogenes: ein bakterieller Lebensmittelvergifter**

*Listeria monocytogenes* ist ein grampositives, stäbchenförmiges Bakterium, das in der Umwelt weit verbreitet ist. Es kann in verschiedenen Lebensmitteln vorkommen, insbesondere in rohem oder unzureichend erhitztem Fleisch, rohem Gemüse, rohen Meeresfrüchten, Rohmilchprodukten oder auch in verarbeiteten Lebensmitteln. Letztere können im Verlauf des Herstellungs- und Verarbeitungsprozesses kontaminiert werden.

Die Gefahr von *Listeria monocytogenes* für den Menschen liegt in seiner Fähigkeit, schwere Lebensmittelvergiftungen, bekannt als Listeriose, zu verursachen. Dies betrifft insbesondere Personen mit einem geschwächten Immunsystem, Schwangere, Neugeborene und ältere Menschen. Die Symptome der Listeriose können Fieber, Muskelschmerzen, Übelkeit, Erbrechen, Durchfall und in schweren Fällen lebensbedrohliche Komplikationen wie Sepsis und Meningitis umfassen.

Das Potenzial von *Listeria monocytogenes* als Lebensmittelvergiftungserreger liegt in der Fähigkeit der Bakterien, sich auch bei niedrigen Temperaturen zu vermehren. Lebensmittelunternehmen müssen daher strenge Hygienepraktiken und Kontrollmaßnahmen implementieren, um das Risiko einer Kontamination zu minimieren und die Sicherheit ihrer Produkte zu gewährleisten.

Im Verlauf des Jahres 2023 begegnete *Listeria monocytogenes* der Lebensmittelüberwachung des Landratsamtes Tübingen mehrfach in verzehrfertigen Produkten. In einem Fall führte der hohe Keimgehalt im gesundheitsgefährdenden Bereich zu einem Produktionsstopp in der entsprechenden Produktionslinien der betroffenen Firma, das Produkt musste öffentlich zurückgerufen werden. In enger Zusammenarbeit mit dem

Betrieb, dem Chemischen und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart und dem Landeskrollteam Lebensmittelsicherheit Baden-Württemberg wurde der Weg der Kontamination ermittelt. Es wurden dafür zahlreiche amtliche Produkt- und Umgebungsproben erhoben. Im Nachgang wurden die betriebseigenen Maßnahmen angepasst, um in Zukunft die Sicherheit der Verbraucher zu gewährleisten. In einem anderen Betrieb lag die Kontamination durch *Listeria monocytogenes* noch nicht im gesundheitsgefährdenden Bereich, allerdings wurden hier umfangreiche Mängel in der Bausubstanz und im Hygienemanagement festgestellt, die ein Ansiedeln der Keime begünstigten. Durch den Betrieb wurde ein Sanierungsplan vorgelegt, das Reinigungskonzept sowie das System der Eigenkontrollen angepasst und die Mitarbeiter\*innen aus den sensiblen Bereichen der Produktion nachgeschult.

### **Informationsangebote der Lebensmittelüberwachung Tübingen**

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

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