

Milch - Beanstandungsrate: 3,2 %
Von 188 Milchproben wurden 6 beanstandet.

Wertgemindert (1)

Eine Probe haltbare fettarme laktosefreie Milch fiel durch einen sensorisch leicht bitteren Geschmack der Milch auf. In dieser Form weicht sie von der Verbrauchererwartung ab.

Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (4)
In zwei Fällen war die Angabe des Identitätszeichens bei Fertigpackungen fehlerhaft. Eine Probe war ausschließlich in polnischer Sprache gekennzeichnet. Bei einer Probe von einem Direktvermarkter fehlten die Angabe der Nennfüllmenge, der Verkehrsbezeichnung sowie die Angabe des Fettgehalts. Auch das Mindesthaltbarkeitsdatum war in diesem Fall unvollständig angegeben.

Verstöße gegen sonstige Vorschriften und Hilfsnormen aufgrund mikrobiologischer Verunreinigungen (1)

In einer Probe Vorzugsmilch war der Höchstwert für die Zellzahl überschritten. Darüber hinaus wurden apathoge Yersinien in dem Erzeugnis nachgewiesen.

Hinweise (27)

16 Proben Rohmilch, davon 1 Verdachtsprobe wiesen mikrobielle Auffälligkeiten wie erhöhte Zellzahlen, Nachweise von *Campylobacter jejuni*, *Listeria monocytogenes*, *Yersinia enterocolitica* und/oder erhöhte Keimzahlen koagulasepositiver Staphylokokken oder Enterobakterien auf. Vier Proben pasteurisierter Milch, davon eine Verdachtsprobe, fielen durch erhöhte Keimzahlen an Pseudomonaden und/oder Enterobakterien auf. Eine Probe Bio-Milch wies acht Tage vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums eine erhöhte Gesamtkeimzahl auf. Drei Proben, darunter eine Beschwerdeprobe, zeigten geringe Unterschreitungen hinsichtlich des Mindestfettgehaltes. Eine weitere Beschwerdeprobe fettarme Bio-Milch konnte erst nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums untersucht werden. Einsendegrund war ein stechender, fremdartiger Geruch. In der schon vom Verbraucher geöffneten Verpackung wurde ein ansaurer, leicht stechender Geruch nach Chlor festgestellt. Eine Kontrolle im Herstellerbetrieb hinsichtlich der verwendeten Desinfektionsmittel wurde erbeten. In einzelnen Fällen wurden geringe Kennzeichnungsabweichungen wie nicht korrekte Mindesthaltbarkeitsangaben bemängelt.

Milcherzeugnisse - Beanstandungsrate: 9,1 %
Von 309 Proben wurden 28 beanstandet.

Nicht zum Verzehr geeignet (1)

Eine Probe Schlagsahne aus dem Automaten wies einen sauren Geruch und Geschmack in Verbindung mit erhöhten Keimzahlen auch an Enterobakterien sowie Pseudomonaden auf.

Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (7)
Bei einer Probe Himbeerbereitung auf gesüßtem Joghurt war die Angabe des Fruchtanteils irreführend deklariert. Insbesondere bei Kunststoffbechern mit farbig bedruckten Aluminiumverschlüssen für Schlagsahne bzw. Creme fraiche trat mehrfach das Problem auf, dass das aufgedruckte Mindesthaltbarkeitsdatum bzw. die Losnummer durch den farbigen Hintergrund nicht lesbar waren. Eine Probe Erdbeeryoghurt wies umfangreiche Kennzeichnungsmängel auf; so waren der Fruchtanteil nicht mengenmäßig deklariert, die

Zutat Zitronensäure und der Kühlinweis in Verbindung mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum nicht angegeben.

Verstöße gegen sonstige Vorschriften und Hilfsnormen aufgrund mikrobiologischer Verunreinigungen (20)

Schwerpunktmäßig wurden geschlagene Sahneprouben auch Automaten-Sahne aus Gastronomiebetrieben hinsichtlich ihrer mikrobiologischen Qualität untersucht. Bei 20 Proben geschlagener Sahne wurden die DGHM- Warnwerte für Enterobakterien und/oder E. coli überschritten. Diese Warnwertüberschreitungen waren meist auch mit Richtwertüberschreitungen hinsichtlich der Gesamtkeimzahl sowie der Zahl an Pseudomonaden und/oder Hefen verbunden. Dies spricht wie schon in den Vorjahren für deutliche Hygienemängel beim Umgang mit den Aufschlagautomaten.

Verstöße gegen sonstige Vorschriften und Hilfsnormen aufgrund anderer Ursachen (1)
Bei einem Milcherzeugnis war in Verbindung mit dem nachgewiesenen Farbstoff E 104 Chinolingelb der geforderte Warnhinweis. „Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“ nicht angegeben.

Hinweise (50)

DGHM- Richtwertüberschreitungen für Pseudomonaden, Gesamtkeimzahlen und/oder Enterobakterien lagen bei 37 Proben, darunter mehrfach Verdachts- und Verfolgsproben geschlagener Sahne vor. Dies gilt als Hinweis auf Hygienemängel im Zusammenhang mit dem Aufschlagen der Sahne. Eine Probe haltbare Buttermilch fiel durch nicht eindeutige Angaben hinsichtlich des Wärmebehandlungsverfahrens, sowie durch geringe Abweichungen im Fett- und Eiweißgehalt auf. Drei Proben wie Schlagsahne, Creme fraiche o.ä. unterschritten geringfügig den Mindestfettgehalt. Bei zwei Milchmischerzeugnissen waren in der Zutatenliste färbende Pflanzenextrakte wie Carthamus bzw. Paprika angegeben. Da insbesondere Paprikaextrakt als zugelassener Farbstoff kennzeichnungspflichtig wäre, wurde eine Überprüfung der verwendeten Extrakte in Verbindung mit der Deklaration angeraten. Vereinzelt gab es geringe sensorische Mängel wie leicht ausgebutterten, molkelässigen Joghurt.

Käse - Beanstandungsrate: 11,7 % Von 426 Proben wurden 50 beanstandet.

Nicht zum Verzehr geeignet (3)

Drei Schnittkäseproben, darunter eine Verdachtsprobe, waren aufgrund des Befalls mit Fremdschimmelkolonien auf der Oberfläche als ekelregend und damit als nicht sicher zu bewerten

Wertgemindert (4)

Ein Ziegenchnittkäse und ein Kuhmilchschnittkäse fielen durch einen deutlich hefigen, nicht produkttypischen Geruch und Geschmack in Verbindung mit hohen Hefezahlen auf. Eine als Weichkäse in Verkehr gebrachte Probe wies sensorisch die Eigenschaften eines Schnittkäses auf. In Korrelation dazu war auch der Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse sehr gering. Eine Probe Rohmilchkäse fiel durch einen brennenden, beißigen Geschmack in Verbindung mit hohen Amingehalten auf.

Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (42)
In 15 Fällen enthielt die Deklaration der Probe irreführende Angaben; darunter bei fünf Proben irreführende Bezeichnungen der Fettgehaltsstufe. Mehrfach war auch die Angabe der Tierart irreführend; so enthielten drei als Schafskäse in Verkehr gebrachte Proben auch Kuhmilch- und/oder Ziegenmilchanteile bzw. zwei als Feta bezeichnete Käse bestanden nur aus Kuhmilch. Schwerpunktmäßig wurde Käse als Beilage aus Imbissbetrieben untersucht. Bei drei dieser als Käse in Verkehr gebrachten Proben handelte es sich um sogenannte Imitate – Lebensmittelzubereitungen auf der Basis von Magermilch und Pflanzenfett. In zwei weiteren Proben wurden irreführende Nährwertangaben hinsichtlich des Fettgehalts festgestellt. Auffällig bei dieser Warengruppe ist eine hohe Zahl von Kennzeichnungsfehlern. Insbesondere bei im Einzelhandel lose abgegebenem bzw. in der Verkaufsstelle vorverpacktem Käse für SB-Theken ist die Kennzeichnung oft unvollständig oder fehlerhaft. Zu erwähnen sind dabei unter anderem fehlende oder unvollständige Angaben der Käsegruppe (12) und/oder Fettgehaltsstufe (14), unvollständige oder nicht korrekte Zutatenlisten (6) und fehlerhafte Nährwert- und Mindesthaltbarkeits- und Losnummernangaben (9). Bei zwei als „leicht“ ausgelobten Produkten fehlte die Angabe des Vergleichslebensmittels; ohne diese Angabe ist diese nährwertbezogene Angabe irreführend. Ein Schnittkäse wurde mit der Aussage „glutenfrei“ beworben. Da derartige Erzeugnisse grundsätzlich glutenfrei sind, ist diese Aussage als Werbung mit Selbstverständlichkeit zu betrachten.

Zusatzstoffe, fehlende Kenntlichmachung, unzulässige Verwendung (9)
In fünf Fällen wurden Höchstmengenüberschreitungen hinsichtlich der verwendeten Zusatzstoffe festgestellt, darunter zwei Proben Schmelzkäsezubereitung, bei denen die Höchstmenge an Phosphor von 20 g/kg überschritten war. Phosphate sind bei der Herstellung von Schmelzkäse zulässig aber höchstmengenbegrenzt. In einem intensiv rot-orange gefärbten holländischen Käse „Landana Rotes Pesto“ konnte der für Schnittkäse zugelassene Farbstoff Norbixin (Annatto) in einer Größenordnung von $83,88 \pm 4,14$ mg/kg nachgewiesen werden. Die zulässige Höchstmenge beträgt 15 mg/kg. Intensiv gefärbte Käse sind immer häufiger im Handel zu finden. Zur Färbung werden meist natürliche Farbstoffe wie Carotine oder Paprikaextrakte eingesetzt, die nicht höchstmengenbegrenzt sind. Darüber hinaus sind u.a. Annatto und Cochenille als natürliche Farbstoffe zugelassen; für diese sind aber teilweise Höchstmengen festgelegt. Auch bei der Verwendung von Natamycin zur Oberflächenkonservierung sowie Sorbinsäure als Konservierungsstoff in Frischkäse wurde die zulässige Höchstmenge jeweils einmal überschritten. In 6 Fällen waren die verwendeten Zusatzstoffe nicht ordnungsgemäß kenntlich gemacht, darunter in je zwei Fällen Norbixin und Annatto sowie einmal Sorbinsäure und Nitrat in Schnittkäse.

Hinweise (51)
In 13 Fällen fielen die Proben durch sensorische Mängel auf, insbesondere sind dabei beißige Geschmacksrichtungen in Verbindung mit erhöhten Gehalten an biogenen Aminen bei Rohmilchkäse zu nennen; aber auch Abweichungen wie leicht angezogener, untypisch saurer, salziger oder alter Geruch und Geschmack wurden festgestellt. Mehrere Proben wiesen erhöhte Keimzahlen unter anderem an Staphylokokken, Schimmelpilzen und Hefen auf. 3 Proben hatten geringfügig erhöhte Keimzahlen an E.coli. Des Weiteren lagen diverse Kennzeichnungsmängel vor. In 11 Fällen war z.B. die Fettgehaltstufe fehlerhaft bzw. unvollständig angegeben. Weiterhin wurden fehlerhafte MHD- Angaben, ungenaue Angaben des Inverkehrbringers u. ä. festgestellt. In drei als Rohmilchkäse ausgelobten Produkten konnte keine Phosphataseaktivität nachgewiesen werden.

Butter - Beanstandungsrate: 2,7 %

Von 73 Proben wurden 2 beanstandet.

Wertgemindert (1)

Eine Kräuterbutter war sensorisch alt und schmeckte leicht angezogen und ranzig. In Korrelation dazu war die Peroxidzahl erhöht.

Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (1)

Bei einer als Fertigpackung in Verkehr gebrachten Probe Trüffelbutter war das auf der Unterseite des Bechers aufgedruckte Mindesthaltbarkeitsdatum vollständig verwischt und damit nicht mehr lesbar.

Hinweise (4)

Drei Proben fielen mit leicht erhöhten Fett- bzw. Wassergehalten auf. In einer Trüffelbutter wurde eine leicht erhöhte Hefezahl festgestellt.

Speiseeis - Beanstandungsrate 17,7 %

Von 679 Proben wurden 120 beanstandet

Wertgemindert: 5

In zwei Proben Milcheis konnte neben Milchfett laurinsäurereiches Fremdfett nachgewiesen werden. 2 weitere Milcheisproben waren durch zu geringe Milchfett- und Trockenmassegehalte sowie durch einen wässrigen Geschmackseindruck wertgemindert. Eine weitere Probe Bubble Gum Eis fiel durch einen deutlich sandigen Geschmack auf.

Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (27)

Wie schon in den Vorjahren waren in 17 Proben Eis bzw. Milcheis mit Vanillegeschmack irreführend als Verkehrsbezeichnung Vanilleeis bzw. Vanillemilcheis angegeben worden. Bei einer als Holunder-Brombeere-Softeis in Verkehr gebrachten Probe handelte es sich um ein Softeis Holunder-Brombeergeschmack; zur Herstellung waren lediglich Aromen eingesetzt worden. Bei vier weiteren Proben bestand die Verkehrsbezeichnung lediglich aus der Angabe der Geschmacksrichtung wie z.B. Himbeere bzw. Erdbeere oder dunkle Schokolade. Diese Angaben sind auf Grund der Verwechselbarkeit mit anderen Lebensmitteln als irreführend zu betrachten. Darüber hinaus traten mehrfach Kennzeichnungsmängel wie schlecht lesbare Angaben durch schlechten Farbkontrast, fehlende Angaben allergener Zutaten oder fehlende Mengenangaben ausgelobter Zutaten auf.

Zusatzstoffe, fehlende Kenntlichmachung, unzulässige Verwendung (8)

Bei acht Eisproben fehlte die Deklaration des bzw. der verwendeten künstlichen Farbstoffe, die nach Zusatzstoffzulassungsverordnung vorgeschrieben ist. Bei den nachgewiesenen synthetischen Farbstoffen handelte es sich um E 104, E122, E124, E 129, E131 und/oder E133.

Verstöße gegen sonstige Vorschriften und Hilfsnormen aufgrund mikrobiologischer Verunreinigungen (80)

Bei 80 Speiseeisproben aus loser Abgabe, darunter fünf Verdachts-, vier Verfolgsproben sowie einer Vergleichsprobe, waren die Warn- bzw. Grenzwerte für Hygieneindikatorkeime wie z. B. Enterobakterien überschritten. Bei 28 Proben konnte zusätzlich noch eine

Überschreitung des DGHM- Richtwert für die Gesamtkeimzahl festgestellt werden. Sieben Proben wiesen zusätzlich Richt- bzw. Warnwertüberschreitungen hinsichtlich der Keimzahl an E.coli auf. Eine Probe entsprach aufgrund einer Warnwertüberschreitung hinsichtlich der Zahl an koagulasepositiven Staphylokokken in Verbindung mit einer Richtwertüberschreitung hinsichtlich der Keimzahl nicht den hygienerechtlichen Vorschriften. Dies spricht für deutliche Hygienemängel bei der Herstellung bzw. Abgabe von Speiseeis.

Verstöße gegen sonstige Vorschriften/ Hilfsnormen aufgrund anderer Ursachen (8)

Darüber hinaus ist bei mehreren Farbstoffen (Tartrazin (E 102), Chinolingelb (E 104), Gelborange S (E 110), Azorubin (E 122), Cochenillerot (E 124), Allurarot (E 129)) die Angabe des Warnhinweises „Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen, vorgeschrieben. Dieser Hinweis fehlte in acht Fällen.

Hinweise (79)

50 mal lagen Richtwert- bzw. Grenzwertüberschreitungen für Enterobakterien bei loser Abgabe von Speiseeis vor. Bei 14 Eisproben war der Richtwert für die Gesamtkeimzahl überschritten; in zwei Fällen lag der Gehalt an E. coli über dem Richtwert. Vier Speiseeisproben fielen durch erhöhte Gehalte an Bacillus cereus auf. In drei Fällen konnten Listeria monocytogenes aus der Anreicherung isoliert werden, die Keimzahlen lagen jedoch unter 10 Kbe/g. Diese Befunde deuten auf Hygienemängel hin. Sensorische Mängel lagen in fünf Fällen vor. Vier Eisproben hatten einen leicht sandigen Geschmack, eine Probe schmeckte leicht alt. Bei drei Eisproben fehlte die Angabe der Geschmacksrichtung. Weiterhin fielen mehrere Kennzeichnungsmängel hinsichtlich der Farbstoff- und Aromastoffangabe sowie hinsichtlich fehlerhafter Verkehrsbezeichnungen auf.

Pudding, Cremespeisen - Beanstandungsrate: 9,7 %

Proben: 62, davon beanstandet: 6

Wertgemindert: 3

3 Proben Puddingsuppen aus Gemeinschaftsverpflegung wichen in der sensorischen Beschaffenheit von der Verkehrsauffassung ab, auffällig waren die fehlende Süße und der wässrige Geschmack.

Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften: 1

1 Probe Schokopudding mit Vanilla –Soße enthielt statt der deklarierten Zutat Zucker (Sacharose) nur Fruktose.

Verstöße gegen sonstige Vorschriften und Hilfsnormen aufgrund mikrobiologischer Verunreinigungen: 1

In 1 Probe Milchreis aus Gemeinschaftsverpflegung wurde eine DGHM- Warnwert-Überschreitung für Enterobakterien sowie Richtwertüberschreitung der Gesamtkeimzahl festgestellt.

Verstöße gegen sonstige Vorschriften und Hilfsnormen aufgrund anderer Ursachen: 1

1 Probe Milchreis mit Zimt und Zucker aus Gemeinschaftsverpflegung hatte aufgrund zu hohem Zimteinsatz eine Höchstmengenüberschreitung an Cumarin. Der ermittelte Gehalt betrug $17,62 \pm 0,26$ mg/kg bei einer zulässigen Höchstmenge von 5 mg/kg.

