

Untersuchungsergebnisse LALLF 2013

**Fische - Beanstandungsrate: 4,1 %
Von 268 Proben wurden 11 beanstandet.**

Nicht zum Verzehr geeignet (2)
Aufgrund gravierender mikrobiologischer und/oder sensorischer Abweichungen waren zwei Proben zum Verzehr nicht mehr geeignet.

Wertgemindert (1)
Eine Probe wurde aufgrund geringfügiger sensorischer Abweichungen und erhöhtem Gehalt an Verderberregern als akut verderbgefährdet und damit in Ihrem Wert als nicht nur unerheblich gemindert beurteilt.

Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (8)
Bei sechs Proben war die Aufmachung/Kennzeichnung geeignet, den Verbraucher zu täuschen (beispielsweise über die Fischart, Herkunft oder über Nährwertgehalte). Bei zwei Proben war die Kennzeichnung nicht rechtskonform (z.B. fehlende Zutaten oder QUID).

Verstöße gegen sonstige Vorschriften und Hilfsnormen aufgrund mikrobiologischer Verunreinigungen (1)
Eine Probe wurde aufgrund stark erhöhter Keimkonzentrationen als hygienisch nachteilig beeinflusst bewertet.

Hinweise
14 x wurden der Lebensmittelüberwachungsbehörde fachliche Hinweise zugearbeitet. Dabei handelte es sich um moderat erhöhte Keimkonzentrationen bzw. den Nachweis von Krankheitserregern auf bestimmungsgemäß noch zu erhitzenden Erzeugnissen oder geringfügigen Kennzeichnungsmängeln.

**Fischerzeugnisse - Beanstandungsrate: 16,69 %
Von 507 Proben wurden 84 beanstandet.**

Gesundheitsschädlich, Gesundheitsgefährdend: (16)
Acht Proben Räucherlachs (zum Ende der Mindesthaltbarkeit) sowie drei Proben geräucherter Schwarzer Heilbutt wiesen gesundheitsgefährdende Gehalte an *Listeria monocytogenes* auf. Vier Proben Buttermakrele enthielten toxisch relevante Gehalte an Histamin. Eine Probe Räucherfisch war mit Salmonellen kontaminiert.

Nicht zum Verzehr geeignet (1)
Eine Probe geräucherter Schwarzer Heilbutt war sensorisch/mikrobiologisch verdorben.

Wertgemindert (2)
Eine Probe Backfisch war aufgrund sensorischer Abweichungen (angetrocknetes Bindegewebe mit gummiartiger Konsistenz) in ihrem Wert nicht nur unerheblich gemindert. Ein Matjes-Filet nordischer Art wies im essbaren Anteil einen zu geringen Fettgehalt auf.

Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften: (65)
Bei insgesamt 32 Proben war die Aufmachung/Kennzeichnung der Proben geeignet, den Verbraucher zu täuschen (z.B. Zusammensetzung (Nährwerte), Tierartangaben, Verbrauchsdatum bei Räucherlachs, Werbung mit Selbstverständlichkeiten). Bei 33 Proben

war die Kennzeichnung nicht rechtskonform. Es fehlten z.B. MHD, Nennfüllmenge, Herstellerangaben, Loskennzeichnung oder die Mengenangaben wertgebender Bestandteile.

Zusatzstoffe, fehlende Kenntlichmachung, unzulässige Verwendung (9)

Sechsmal waren Süßungsmittel nicht korrekt in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung deklariert. Einmal fehlte ein Hinweis auf den Geschmacksverstärker Glutamat. Zwei Proben Brathering wiesen eine Überschreitung der Höchstmenge an Saccharin auf.

Verstöße gegen sonstige Vorschriften und Hilfsnormen aufgrund mikrobiologischer Verunreinigungen (16)

16 Proben (davon 11 x Räucherlachs) wiesen untypisch hohe Keimgehalte auf, so dass die entsprechenden Proben als hygienisch nachteilig beeinflusst beurteilt wurden.

Hinweise

46 x wurden der Lebensmittelüberwachungsbehörde fachliche Hinweise zugearbeitet. Dabei handelte es sich um moderate Abweichungen sowie geringfügige Kennzeichnungsmängel.

**Krusten-, Schalen-, Weichtiere - Beanstandungsrate: 15,4 %
Von 117 Proben wurden 18 beanstandet.**

Nicht zum Verzehr geeignet (1)

Eine Probe Garnelen wurde aufgrund gravierender sensorischer Mängel (unrein, fäkal) als nicht zum Verzehr geeignet eingestuft. Unterstützt wurde der Befund durch einen relativ hohen Indol-Gehalt, welcher als Hygieneindikator bei Garnelen gilt.

Wertgemindert (4)

Vier Proben waren aufgrund sensorischer Abweichungen in ihrem Wert nicht unerheblich gemindert (nur unvollständig/unsauber entdarnt, moderat erhöhter Indol-Gehalt). Bei zwei Proben wurde Fremdwasser ohne Deklaration nachgewiesen.

Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (16)

Bei fünf Proben war die Nährwertkennzeichnung geeignet, den Verbraucher zu täuschen, wobei vier Proben einen geringeren Eiweißanteil aufwiesen als deklariert. Bei 11 Proben war die Kennzeichnung nicht rechtskonform. Es fehlten z.B. das MHD, Zutaten oder eine Loskennzeichnung.

Zusatzstoffe, fehlende Kenntlichmachung, unzulässige Verwendung: (5)

Bei zwei Proben erfolgte keine Kenntlichmachung der verwendeten Zusatzstoffe. Bei drei Proben bestand der Verdacht der unzulässigen Anwendung von Carbonaten.

Hinweise

Sechsmal wurden den Lebensmittelüberwachungsbehörden fachliche Hinweise zugearbeitet. Dabei handelte es sich einmal um eine moderate mikrobiologische Abweichung und sonst um geringfügige Kennzeichnungsmängel.