

2015

**Fische: 393 Proben, davon 12 beanstandet (3,1 %)**

Nicht zum Verzehr geeignet (2)

Aufgrund gravierender mikrobiologischer und sensorischer Abweichungen war ein Kabeljaufilet zum Verzehr nicht mehr geeignet. Die Muskulatur einer Wildlachsprobe war von einer hohen Anzahl Nematodenlarven durchsetzt.

Wertgemindert (1)

Eine Probe Pangasius enthielt zugesetztes Wasser, ohne dass dies Kenntlichgemacht wurde.

Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (6)

Bei zwei Proben war die Bezeichnung geeignet, den Verbraucher zu täuschen, da Flunder als Scholle angeboten wurde. Ein „Pazifischer Steinbutt“ wurde als „Steinbutt“ angeboten, obwohl es sich um unterschiedliche Fischarten handelt. Letztlich wurde bei einem Pangasiusfilet Werbung mit Selbstverständlichkeiten gemacht, da die Hinweise „ohne Konservierungsstoffe und ohne Farbstoffe“ auf alle unverarbeiteten Fische zutreffen, für die diese Zusatzstoffe nicht zugelassen sind.

Geforderte Kennzeichnungsangaben (z. B. Nennfüllmenge, Durchschnittsgehalt bei der Nährwertkennzeichnung von Eiweiß) waren bei 2 Proben unvollständig oder fehlerhaft.

Schadstoffe, Überschreitung von Höchstgehalten: (4)

Die Summe aus Dioxinen/Furanen und dl-PCB überschreitete bei vier Proben, darunter eine Probe Makrele und drei Proben Dorschleber, die zulässigen Höchstmengen. Bei diesen Proben handelte es sich nicht um Lebensmittel, die sich im Verkehr befanden, sondern um Proben, die im Rahmen eines Monitorings zur Feststellung der aktuellen Belastungssituation untersucht wurden. Für Ostseedorschleber besteht derzeit ein Vermarktungsverbot.

Hinweise (14)

Zwölfmal wurden der Lebensmittelüberwachungsbehörde fachliche Hinweise zugearbeitet. Dabei handelte es sich um moderat erhöhte Keimkonzentrationen bzw. den Nachweis von Krankheitserregern auf bestimmungsgemäß noch zu erhaltenden Erzeugnissen.

**Fischerzeugnisse – 445 Proben, davon 45 beanstandet (10,1 %)**

Gesundheitsschädlich, Gesundheitsgefährdend (6)

Listeria monocytogenes in gesundheitsgefährdender Konzentration wurden bei fünf Räucherfischen nachgewiesen, davon vier Proben Räucherlachs und eine Probe Makrelenfilet).

Im Verfolg einer Erkrankung enthielt eine geöffnete Verdachtsprobe Thunfisch in Sonnenblumenöl kritische Gehalte an Histamin.

Nicht zum Verzehr geeignet (1)

Eine Probe Fischsülze war sensorisch und mikrobiologisch verdorben.

Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (36)

Bei insgesamt 11 Proben war die Aufmachung/Kennzeichnung geeignet, den Verbraucher zu täuschen, dies betraf u.a. in drei Fällen die Deklaration von „Matjeserzeugnissen“, bei drei Proben lag eine falsche Tierartangabe vor, viermal wurde die deklarierte Mindesthaltbarkeit bemängelt und bei einer Probe waren Abweichungen im Fettgehalt zur Nährwertdeklaration zu verzeichnen.

Bei 25 Proben war die Kennzeichnung nicht rechtskonform. Es fehlten z.B.

Mindesthaltbarkeitsdatum, Nennfüllmenge, Herstellerangaben, Loskennzeichnung oder die Mengenangaben wertgebender Bestandteile.

Zusatzstoffe, fehlende Kenntlichmachung, unzulässige Verwendung (3)

Zweimal waren Süßungsmittel nicht in Verbindung mit der Bezeichnung deklariert. Bei einer Probe Hering wurden nicht zugelassene Farbstoffe eingesetzt.

Verstöße gegen sonstige Vorschriften/ Hilfsnormen (10)

Zwei Proben Räucherfisch wiesen untypisch hohe Keimgehalte auf, so dass die entsprechenden Proben als hygienisch nachteilig beeinflusst beurteilt wurden.

In sieben verzehrfertigen Erzeugnissen wurde Listeria monocytogenes am Ende der Herstellung nachgewiesen. Eine Probe Buttermakrele wies leicht erhöhte Histamingehalte

auf.

Hinweise ( 31 )

Zu 31 Proben wurden der Lebensmittelüberwachungsbehörde fachliche Hinweise zugearbeitet. Dabei handelte es sich um moderate mikrobiologische Abweichungen sowie geringfügige Kennzeichnungsmängel.

**Krusten-, Schalen-, Weichtiere – 99 Proben, davon 24 beanstandet (24,2 %)**

Nicht zum Verzehr geeignet (1)

Aufgrund gravierender sensorischer Abweichungen war eine Probe Garnelen zum Verzehr nicht mehr geeignet.

Wertgemindert (3)

Zwei Proben wurden aufgrund von Gefrierbrand als wertgemindert beurteilt. Bei einer Probe Riesengarnelen wurde zugesetztes Wasser nicht kenntlichgemacht.

Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (21)

Bei einer Probe war die Bezeichnung geeignet, den Verbraucher zu täuschen, da Garnelen als Krabben deklariert wurden. Eine Probe Black Tiger Garnelen enthielt widersprüchliche Angaben zur Produktionsmethode (Wildfang und Aquakultur).

Bei 19 Proben war die Kennzeichnung nicht rechtskonform. Es fehlten z. B.

Mindesthaltbarkeitsdatum, Nennfüllmenge, Herstellerangaben, Loskennzeichnung oder die Mengenangaben wertgebender Bestandteile.

Hinweise (10)

In 10 Fällen wurden der Lebensmittelüberwachungsbehörde fachliche Hinweise zugearbeitet. Dabei handelte es sich bei vier Proben um moderate mikrobiologische Abweichungen (erhöhte Keimzahlen, Nachweis von *Listeria monocytogenes*). Bei drei Proben wurde der Verdacht ausgesprochen, dass ein nicht deklariertes Wasserzusatz erfolgte. Ansonsten lagen geringfügige Kennzeichnungsmängel vor.