

## **Ergebnisse 2011**

Feinkostsalate insgesamt - Beanstandungsrate: 15,4 %  
Von 371 Proben wurden 57 beanstandet.

### **Gesundheitsschädlich, Gesundheitsgefährdend (1)**

Potentiell toxinogene *Bacillus cereus* in gesundheitsgefährdender Konzentration wurden bei einem Käsesalat nachgewiesen.

### **Nicht zum Verzehr geeignet (4)**

Aufgrund mikrobiologischer und sensorischer Abweichungen waren vier Proben zum Verzehr nicht mehr geeignet. U.a. wurde in einem Schmorbratensalat, welcher bei der sensorischen Begutachtung als hefig/gärig beschrieben wurde, ein Ethanolgehalt von 0,78g/100g nachgewiesen.

### **Wertgemindert (1)**

Eine Probe war aufgrund beginnender sensorischer Abweichungen in Verbindung mit hohen Keimgehalten verderbgefährdet und somit in ihrem Wert nicht unerheblich gemindert.

### **Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (18)**

Bei vier Proben wurden irreführende Verkehrsbezeichnungen festgestellt (z.B. Fleischsalat mit einem deutlichen, nicht gekennzeichneten Anteil an Zwiebeln). In einer Probe Rindfleischsalat wurde die nicht übliche Tierart Schwein nachgewiesen. Bei drei Proben Delikatess-Fleischsalat wurde "MIT EXTRA VIEL FLEISCHBRÄT" ausgelobt - bei einem Fleischbrätanteil von 34 % stellt dies eine Werbung mit Selbstverständlichkeiten dar, da Delikatess-Fleischsalat nach allgemeiner Verkehrsauffassung ohnedies mindestens 331/3 % aufweisen muss. Bei neun Proben war die Kennzeichnung nicht rechtskonform (Reihenfolge der Zutaten, fehlende Klassennamen, fehlende Zutaten usw.).

### **Zusatzstoffe, fehlende Kenntlichmachung, unzulässige Verwendung (35)**

Bei 35 Proben fehlten die Angaben der verwendeten Zusatzstoffe (Konservierungsstoffe, Süßstoffe und Glutaminsäure) bzw. es fehlte die Kennzeichnung der verwendeten Süßstoffe in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung.

### **Verstöße gegen sonstige Vorschriften/Hilfsnormen (3)**

Drei Proben wurden aufgrund stark erhöhter Keimkonzentrationen als hygienisch nachteilig beeinflusst bewertet.

### **Hinweise (34)**

Zu 34 Proben gab es fachliche Hinweise meist zu moderat erhöhten Keimkonzentrationen, zum Nachweis pathogener Keime aber auch zu leichten Kennzeichnungsmängeln sowie geringfügigen sensorischen Auffälligkeiten.