

## Ergebnisse 2013 im LALLF zu Fleisch, Fleischwaren, Wurstwaren

### **Fleisch - Beanstandungsrate: 2,6 %**

Von 153 Proben wurden 4 beanstandet.

### **Hackfleisch - Beanstandungsrate: 9,4 %**

Von 309 Proben wurden 29 beanstandet.

### **Geflügel - Beanstandungsrate: 11,5 %**

Von 104 Proben wurden 12 beanstandet.

### **Wild (roh) - Beanstandungsrate: 5,2 %**

Von 58 Proben wurden 3 beanstandet.

### Gesundheitsschädlich, Gesundheitsgefährdend (7)

Sieben Proben lose abgegebenes Hackfleisch waren mit Salmonellen kontaminiert und damit aufgrund des möglichen Rohverzehr zur Gesundheitsschädigung geeignet.

### Nicht zum Verzehr geeignet (6)

Aufgrund gravierender mikrobiologischer und/oder sensorischer Abweichungen waren sechs Proben zum Verzehr nicht mehr geeignet (2x Hackfleisch sowie 1x Wildschweinrücken und 2x Hähnchenmägen mikrobiologisch verdorben, 1x Hackfleisch mit käsig-muffigem Fremdgeruch).

### Wertgemindert (5)

Fünf Proben waren verderbgefährdet bzw. anderweitig sensorisch abweichend.

### Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (16)

Bei drei Proben war die Aufmachung bzw. Kennzeichnung der Proben geeignet, den Verbraucher zu täuschen aufgrund der gewählten Verkehrsbezeichnung, Zusammensetzung und Nährwertdeklaration. 11 weitere Proben wiesen Kennzeichnungsmängel auf. Es fehlten z.B. Angaben zum MHD, Hersteller sowie zur Nennfüllmenge. Darüber hinaus wiesen einige Proben eine nicht rechtskonforme Nährwertkennzeichnung auf. Bei einem Wildfleischerzeugnis fehlte die Tierartangabe im Zutatenverzeichnis

### Verstöße gegen sonstige Vorschriften und Hilfsnormen aufgrund mikrobiologischer Verunreinigungen (18)

In 14 Proben wurden untypisch hohe Gehalte an Verderberregern oder Hygieneindikatorkeimen festgestellt, so dass die entsprechenden Proben als hygienisch nachteilig beeinflusst beurteilt wurden. In einer bestimmungsgemäß nicht zum Rohverzehr vorgesehenen Probe Geflügelklein wurden Salmonellen nachgewiesen, ebenso in drei Proben Hackfleisch.

### Hinweise (105)

Über hundert fachliche Hinweise wurden der Lebensmittelüberwachungsbehörde zugearbeitet. Dabei handelte es sich zumeist um moderat erhöhte Keimkonzentrationen, den Nachweis von Krankheitserregern auf bestimmungsgemäß noch zu erhitzenden Erzeugnissen, aber auch leichte Kennzeichnungsmängel sowie sensorische Auffälligkeiten gehörten dazu.

### **Fleischerzeugnisse - Beanstandungsrate: 15,4 %**

Von 292 Proben wurden 45 beanstandet.

### **Hackfleischerzeugnisse (roh) - Beanstandungsrate: 9,6 %**

Von 260 Proben wurden 25 beanstandet.

#### Gesundheitsschädlich, Gesundheitsgefährdend (1)

Ein Hackepeter war mit Salmonellen kontaminiert und damit aufgrund ihres verzehrsfertigen Charakters zur Gesundheitsschädigung geeignet.

#### Nicht zum Verzehr geeignet (4)

Aufgrund gravierender mikrobiologischer und/oder sensorischer Abweichungen waren vier Proben zum Verzehr nicht mehr geeignet (hohe Gehalte toxinogener Staphylokokken in einem Bauernschinken, ekeleregender Fremdkörper auf Fleischspieß, käsig-muffiger Fremdgeruch in Hackepeter).

#### Wertgemindert (15)

Bei sieben Proben (Corned Beef, Hamburger, Schmalzfleisch sowie Kasseler) war der Gehalt an bindegewebeiseiweißfreiem Fleischeiweiß (BEFFE), bindegewebeiseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß (BEFFE/FE) bzw. Fleischeiweiß im fettfreien Anteil (FEifA) zu gering, was auf eine qualitativ wenig sorgfältige Fleischauswahl hindeutet. Drei Proben wiesen ein zu hohes Wasser-zu-Fleischeiweiß-Verhältnis auf. Dies deutet auf einen erheblichen Wasserzusatz hin. Fünf Proben wurden aufgrund sensorischer und mikrobiologischer Abweichungen als wertgemindert beurteilt (z.B. Verderbgefahr, Salzscharfe).

#### Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (32)

Bei insgesamt 22 Proben war die Aufmachung / Kennzeichnung der Proben geeignet, den Verbraucher zu täuschen. Bei einigen Proben wurden irreführende Bezeichnungen (z.B. „Gyros“ für Schweinegeschnetzeltes, „Thüringer Bratwurst“ für nicht in Thüringen hergestellte Würste), irreführende Angaben bei der Nährwertkennzeichnung (Natrium und Fettgehalt) oder falsch deklarierte Tierarten („Hamburger“ mit Schweinefleisch, Teilweise Pferdefleisch anstelle von Rindfleisch) festgestellt.

Bei zehn Proben war die Kennzeichnung nicht rechtskonform. Es fehlten z. B. MHD, Nennfüllmenge, Herstellerangaben, Loskennzeichnung oder Identitätskennzeichen.

#### Zusatzstoffe, fehlende Kenntlichmachung, unzulässige Verwendung (20)

Bei 15 Proben waren die Angaben über die verwendeten Zusatzstoffe unvollständig oder fehlten komplett (meist Nitritpökelsalz, Glutaminsäure oder Phosphat). Bei fünf Proben wurden die zulässigen Gehalte für die Zusatzstoffe Nitrit/Nitrat bzw. Glutaminsäure überschritten.

#### Verstöße gegen sonstige Vorschriften und Hilfsnormen aufgrund mikrobiologischer Verunreinigungen (9)

Siebenmal wurden untypisch hohe Gehalte an Verderberregern oder Hygieneindikatorkeimen festgestellt, so dass die entsprechenden Proben als hygienisch nachteilig beeinflusst beurteilt wurden. In zwei bestimmungsgemäß noch zu erhitzenden Geflügelfleischerzeugnissen wurden Salmonellen nachgewiesen.

#### Hinweise (41)

41 x wurden der Lebensmittelüberwachungsbehörde fachliche Hinweise zugearbeitet. Dabei

handelte es sich zumeist um moderat erhöhte Keimkonzentrationen, den Nachweis von Krankheitserregern auf bestimmungsgemäß noch zu erhitzenden Erzeugnissen, aber auch geringfügige Kennzeichnungsmängel sowie sensorische Auffälligkeiten gehörten dazu.

**Wurstwaren - Beanstandungsrate: 27,4 %  
Von 450 Proben wurden 111 beanstandet.**

Gesundheitsschädlich, Gesundheitsgefährdend (2)  
Salmonellen wurden bei einer Schinkenknacker und Listerien bei einer rohen Lungenwurst nachgewiesen.

Nicht zum Verzehr geeignet (4)  
Aufgrund gravierender mikrobiologischer und/oder sensorischer Abweichungen waren vier Proben zum Verzehr nicht mehr geeignet.

Wertgemindert (11)  
Bei fünf Proben war der Gehalt an BEFFE bzw. BEFFE/FE zu gering, was auf eine qualitativ nicht sorgfältige Fleischauswahl hindeutete. Bei sechs Proben wurde ein erhöhter Quotient von Wasser/Fleischeiweiß (erhöhter Fremdwassergehalt) bzw. ein erhöhter Fett/Fleischeiweiß-Quotient ermittelt.

Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (68)  
Bei insgesamt 14 Proben war die Aufmachung/Kennzeichnung der Proben geeignet, den Verbraucher zu täuschen (z.B. unkorrekte MHD-Angaben bei Kesselkonserven, unvollständige Reifung von als Rohwurst in Verkehr gebrachten Erzeugnissen, Sahneleberwurst ohne Sahne (Milchfett)). Bei 54 Proben war die Kennzeichnung nicht rechtskonform. Es fehlten z.B. MHD, Nennfüllmenge, Herstellerangaben, Loskennzeichnung, Identitätskennzeichen, Klassennamen bei Zusatzstoffen oder fehlende Zutaten.

Zusatzstoffe, fehlende Kenntlichmachung, unzulässige Verwendung (39)  
Bei 37 Proben waren die Angaben über die verwendete Zusatzstoffe unvollständig oder fehlten gänzlich (oft Konservierungsstoffe/Nitritpökelsalz oder Phosphat). Zwei Proben wärmebehandelte, verarbeitete Produkte wurden unzulässiger Weise mit Nitrat behandelt.

Verstöße gegen sonstige Vorschriften und Hilfsnormen aufgrund mikrobiologischer Verunreinigungen (2)  
Bei einer Probe wurden untypisch hohe Gehalte hygienerelevanter Keime festgestellt, so dass diese als hygienisch nachteilig beeinflusst beurteilt wurde.

Hinweise:

38 x wurden der Lebensmittelüberwachungsbehörde fachliche Hinweise zugearbeitet. Dabei handelte es sich zumeist um moderate mikrobiologische Abweichungen, aber auch geringfügige Kennzeichnungsmängel sowie sensorische Auffälligkeiten gehörten dazu.