

Fleisch und Fleischerzeugnisse 2014

Fleisch - Beanstandungsrate: 6,3 %

Proben: 158, davon 10 beanstandet

Hackfleisch - Beanstandungsrate: 5,7 %

Proben: 281, davon 16 beanstandet

Geflügel - Beanstandungsrate: 2,4 %

Proben: 127, davon 3 beanstandet

Wild (roh) - Beanstandungsrate: 1,4 %

Proben: 69, davon 1 beanstandet

Gesundheitsschädlich, Gesundheitsgefährdend (4)

Drei Proben lose abgegebenes Hackfleisch war mit Salmonellen kontaminiert und damit aufgrund des möglichen Rohverzehr zur Gesundheitsschädigung geeignet. In einem Fleischstück steckte der Rest einer Kanüle, so dass hier ebenfalls eine Gesundheitsgefährdung vorlag.

Nicht zum Verzehr geeignet (8)

Aufgrund gravierender mikrobiologischer und/oder sensorischer Abweichungen waren sieben Proben zum Verzehr nicht mehr geeignet. Ein Fleischteilstück vom Reh war verschmutzt und farbverschmiert.

Wertgemindert (1)

Eine Probe Schabefleisch enthielt zu viel Bindegewebe.

Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (7)

Bei zwei Proben war die Aufmachung / Kennzeichnung der Proben geeignet, den Verbraucher über die verwendeten Tierarten zu täuschen. Bei einer Probe Hackfleisch wurde ein geringerer Fettgehalt ausgelobt. Bei vier Proben war die Kennzeichnung nicht rechtskonform. Es fehlten z.B. MHD, Nennfüllmenge, Herstellerangabe oder die Nährwertkennzeichnung war unvollständig.

Verstöße gegen sonstige Vorschriften/Hilfsnormen (11)

In neun Proben wurden untypisch hohe Gehalte an Verderberregern oder Hygieneindikatorkeimen festgestellt, so dass die entsprechenden Proben als hygienisch nachteilig beeinflusst beurteilt wurden. In zwei bestimmungsgemäß nicht zum Rohverzehr vorgesehenen Proben Fleisch wurden Salmonellen nachgewiesen.

Hinweise (96)

In 96 Fällen 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 leichte Kennzeichnungsmängel sowie sensorische Auffälligkeiten gehörten dazu.

Fleischerzeugnisse - Beanstandungsrate: 13,3 %

Proben: 309, davon 41 beanstandet

Hackfleischerzeugnisse (roh) - Beanstandungsrate: 15,8 %

Proben: 253, davon 40 beanstandet

Gesundheitsschädlich, Gesundheitsgefährdend (2)

Ein Hackepeter sowie ein bereits gegrilltes Fleisch waren mit Salmonellen kontaminiert und damit aufgrund ihres verzehrfertigen Charakters zur Gesundheitsschädigung geeignet.

Nicht zum Verzehr geeignet (6)

Aufgrund gravierender mikrobiologischer und/oder sensorischer Abweichungen waren vier Proben zum Verzehr nicht mehr geeignet. Eine Boulette zeigte starke blaugrüne Verfärbungen.

Wertgemindert (6)

Drei Proben waren Verderb gefährdet bzw. anderweitig sensorisch abweichend. Bei drei Proben wurden Qualitätsparameter der Leitsätze nicht eingehalten.

Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (57)

Bei insgesamt 26 Proben war die Aufmachung und Kennzeichnung der Proben geeignet, den Verbraucher zu täuschen. Das betraf u.a. unkorrekt gewählte Verkehrsbezeichnungen, die nicht der Verkehrsauffassung entsprachen, unkorrekte Nährwertangaben, z.B. Fettgehalte, oder falsche Angaben zur Tierart. Eine „Thüringer Rostbratwurst“ wurde in Mecklenburg-Vorpommern hergestellt. Bei 31 Proben war die Kennzeichnung nicht rechtskonform. Es fehlten z.B. die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums, der Nennfüllmenge oder des Herstellers, die Loskennzeichnung oder des Identitätskennzeichen.

Zusatzstoffe, fehlende Kenntlichmachung, unzulässige Verwendung (16)

Bei 14 Proben fehlte die Kennzeichnung der verwendeten Zusatzstoffe bzw. wurde nicht korrekt durchgeführt (z.B. fehlende Klassennamen in der Kladde). Zwei Proben enthielten nicht zugelassene Zusatzstoffe bzw. über der zulässigen Höchstmenge.

Verstöße gegen sonstige Vorschriften/Hilfsnormen (7)

In 5 Proben 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 erhaltenden Fleischerzeugnissen wurden Salmonellen nachgewiesen.

Hinweise (43)

Zu 43 Proben wurden der Lebensmittelüberwachungsbehörde fachliche Hinweise zugearbeitet. Dabei handelte es sich zumeist um moderat erhöhte Keimkonzentrationen, den Nachweis von Krankheitserregern auf bestimmungsgemäß noch zu erhaltenden Erzeugnissen, aber auch leichte Kennzeichnungsmängel sowie sensorische Auffälligkeiten gehörten dazu.

Wurstwaren - Beanstandungsrate: 23,6 %

Proben 499, davon 118 beanstandet

Gesundheitsschädlich, Gesundheitsgefährdend (3)

Listeria monocytogenes in gesundheitsgefährdender Konzentration wurden bei zwei Hausmacher-Mettwürsten nachgewiesen. Eine Leberwurst enthielt einen hohen Gehalt an toxinogenen Bacillus cereus.

Nicht zum Verzehr geeignet (5)

Aufgrund gravierender mikrobiologischer und/oder sensorischer Abweichungen waren vier Proben zum Verzehr nicht mehr geeignet. Eine Probe Salami-Abschnitte wurde durch blaue Druckfarbe von Papier kontaminiert.

Wertgemindert (19)

Vier Proben waren Verderb gefährdet bzw. anderweitig sensorisch abweichend. Bei neun 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 (67)

Bei insgesamt 13 Proben war die Aufmachung/Kennzeichnung der Proben geeignet, den Verbraucher zu täuschen (z.B. unkorrekte Verkehrsbezeichnung bzw. MHD-Angabe; unvollständige Reifung von als Rohwurst in Verkehr gebrachten Erzeugnissen; stark abweichende Nährwertangaben). Bei 54 Proben war die Kennzeichnung nicht rechtskonform. Es fehlten z.B. Zutaten im Zutatenverzeichnis, das Mindesthaltbarkeitsdatum, die Nennfüllmenge, die Herstellerangabe, Loskennzeichnung, Identitätskennzeichen oder der Klassenname bei Zusatzstoffen.

Zusatzstoffe, fehlende Kenntlichmachung, unzulässige Verwendung (37)

Bei 36 Proben waren die Angaben über die verwendete Zusatzstoffe unvollständig oder fehlten gänzlich (oft Konservierungsstoffe/ Nitritpökelsalz oder Phosphat). Bei einer Probe Mettwurst wurde die zulässige Höchstmenge von Nitrat überschritten.

Pflanzenschutzmittel, Überschreitung von Höchstgehalten, unzulässige Anwendung (1)

Eine Probe Wildleberwurst wurde aufgrund der Überschreitung der Höchstmenge des Fungizids Hexachlorbenzol beanstandet.

Verstöße gegen sonstige Vorschriften/Hilfsnormen (3)

Bei drei Proben wurden untypisch hohe Gehalte hygienerelevanter Keime festgestellt, so dass die entsprechenden Proben als hygienisch nachteilig beeinflusst beurteilt wurden.

Hinweise (28)

Zu 28 Proben wurden der Lebensmittelüberwachungsbehörde fachliche Hinweise zugearbeitet. Dabei handelte es sich zumeist um moderate mikrobiologische Abweichungen, aber auch leichte Kennzeichnungsmängel sowie sensorische Auffälligkeiten gehörten dazu.