

Ergebnisse 2014

Milch - Beanstandungsrate: 3,0 %

Proben: 168, davon beanstandet 5

Nicht zum Verzehr geeignet (2)

Zwei Beschwerdeprouben frische Vollmilch bzw. frische teilentrahmte Milch wiesen deutliche sensorische Abweichungen auf. Die Vollmilch war sauer und flockig geronnen. Die teilentrahmte Milch war unrein, fäkal. Beide Proben wiesen hohe Keimzahlen auf, so dass dieser Verderb als mikrobiell bedingt anzusehen ist.

Verstöße gegen sonstige Vorschriften/Hilfsnormen (3)

Eine Probe frische Vollmilch aus Direktvermarktung wies zum Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums erhöhte Keimzahlen auf und wurde als hygienisch nachteilig beeinflusst bewertet. Eine Vorzugsmilch wies ebenfalls erhöhte Keimzahlen, eine hohe Zahl an Enterobakterien sowie eine erhöhte Zellzahl auf. Der Fettgehalt einer frischen Bio-Landmilch unterschritt den deklarierten Wert.

Hinweise (20)

10 Proben Rohmilch wiesen mikrobielle Auffälligkeiten wie erhöhte Zellzahl, Nachweise von *Campylobacter jejuni*, *Listeria innocua*, *Yersinia enterocolitica*, koagulasepositive Staphylokokken und/oder erhöhte Keimzahlen auch an Pseudomonaden auf. Da diese Milch bestimmungsgemäß vor Verzehr zu erhitzen ist, geht von diesen Keimen dann keine Gefahr für die Gesundheit aus. Drei Proben zeigten geringe Unterschreitungen hinsichtlich des Mindestfettgehaltes. In mehreren Rohmilchproben wurden aufgrund abweichender Gefrierpunkte bzw. Harnstoffgehalte Hinweise auf mögliche Verwässerungen bzw. Fütterungsfehler gegeben. Eine Verfolgsproube wurde im Nachgang zu einem erhöhten Gefrierpunkt in einer fettarmen Bio-Milch eingesandt. In einer von 5 Teilproben konnte dabei ein etwas erhöhter Gefrierpunkt bestätigt werden. Eine Überprüfung der Abfülltechnologie ist in diesem Fall angezeigt.

Milcherzeugnisse - Beanstandungsrate: 5,2 %

Proben: 308, davon beanstandet: 16

Wertgemindert (1)

Eine Probe Bio-Sahne wurde aufgrund eines zu geringen Fett- und Trockenmassegehalts und damit verbundenen sensorischen Auffälligkeiten beanstandet.

Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (4)

Bei einem Milcheiweißzeugnis wurde über die Kennzeichnung eine gesundheitsbezogene Angabe zu L-Carnithin gemacht (hier: "...unterstützt die Fettverbrennung"). Da kein wissenschaftlich anerkannter Nachweis zur beschriebenen Wirkung veröffentlicht ist, entspricht diese Kennzeichnung nicht der VO (EG) 1924/2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel und wurde entsprechend beanstandet. Bei zwei weiteren Proben war entweder das aufgedruckte Mindesthaltbarkeitsdatum bzw. die Losnummer nicht lesbar. Bei einer Probe Sanddornjoghurtdessert wurde eine unvollständige Nährwertkennzeichnung beanstandet, hier wurden der Fettgehalt und der Brennwert angegeben, der Eiweiß- und Kohlehydratgehalt fehlten jedoch.

Verstöße gegen sonstige Vorschriften/Hilfsnormen (6)

Bei 6 Planproben aufgeschlagene Sahne von insgesamt 24 (25%) wurde im Rahmen der mikrobiologischen Untersuchung festgestellt, dass im Umgang mit Aufschlagautomaten noch deutliche Hygienemängel bestehen. In allen 6 Proben wurden die DGHM- Warnwerte für Enterobakterien überschritten, verbunden mit Richtwertüberschreitungen hinsichtlich der Gesamtkeimzahl und/ oder der Pseudomonaden.

Schwerpunktmäßig wurden im Rahmen eines bundesweiten Überwachungsprogramms 16 Schlagsahneproben aus Gastronomiebetrieben mikrobiologisch analysiert. Die Probenahme

erfolgte als Stufenkontrolle. Das Endprodukt geschlagene Sahne, das Zwischenprodukt flüssige Sahne aus dem Vorratsbehälter und das Ausgangsprodukt Sahne aus der Originalverpackung wurden getrennt untersucht. Von den Ausgangsprodukten war keine Probe zu beanstanden. Bei den Zwischenprodukten waren 5 der 16 Proben bezüglich des Keimgehaltes an Hygieneindikatoren auffällig, oft wurden die Richtwerte der DGHM für Enterobakterien, Pseudomonaden und/ oder den Gesamtkeimgehalt überschritten. In einer Probe wurde der DGHM- Warnwert für den Gehalt an Pseudomonaden überschritten, was zu einer Beanstandung (6%) führte. Bei der geschlagenen Sahne wurden insgesamt vier der 16 Proben (25%) beanstandet, da in allen Fällen die DGHM- Warnwerte für Enterobakterien überschritten wurden, meist auch mit Richtwertüberschreitungen hinsichtlich der Gesamtkeimzahl sowie der Zahl an Pseudomonaden verbunden.

Hinweise (25)

DGHM- Richtwertüberschreitungen für Pseudomonaden, Gesamtkeimzahlen und/oder Enterobakterien lagen bei 13 Planproben geschlagener Sahne vor, darunter mehrfach Verdachts- und Verfolgsproben. Dies gilt als Hinweis auf Hygienemängel im Zusammenhang mit dem Aufschlagen der Sahne. Bei den Schlagsahneproben, die im Rahmen des oben genannten bundesweiten Überwachungsprogramms mikrobiologisch analysiert wurden, gab es ebenfalls DGHM- Richtwertüberschreitungen. Insgesamt bei vier Proben flüssiger Sahne aus dem Vorratsbehälter (Zwischenprodukt) und neun Proben geschlagener Sahne wurden Hinweise zur Verbesserung der Hygiene gegeben. Bei drei Milcherzeugnissen (Shakes) wurden geringgradig erhöhte Keimzahlen der Gesamtkeime bzw. der Enterobakterien festgestellt. Vier Proben Schlagsahne unterschritten geringfügig den Mindestfettgehalt, vereinzelt gab es geringe sensorische Mängel wie leicht ausgebutterte Sahne oder entmischter Schmand.

In drei weiteren Fällen wurden Hinweise zur Kennzeichnung gemacht. Bei einer Buttermilch fehlte ein Hinweis auf die gekühlte Lagerung, bei einem Milcherzeugnis wurde eine Präzisierung der Verkehrsbezeichnung angeraten und eine geschlagene Sahne sollte aufgrund des Zusatzes an Zucker vor Ort als Sahneerzeugnis deklariert werden.

Käse - Beanstandungsrate: 13,1 %

Proben: 343, davon beanstandet: 45

Nicht zum Verzehr geeignet (3)

Ein Schnittkäse mit Curry roch unrein, fäkal und nicht produkttypisch. In Korrelation dazu war keine typische Reifeflora und im Gegensatz dazu waren übelriechende Proteusarten in hohen Keimzahlen nachweisbar. Zwei weitere Hart- bzw. Schnittkäse eines Direktvermarkters waren unrein, fäkal in Verbindung mit extrem bitterem Geschmack und wurden ebenfalls als nicht mehr verzehrfähig beurteilt.

Wertgemindert (1)

Ein als Weichkäse in Verkehr gebrachtes Produkt war auf Grund seines äußeren Erscheinungsbildes sowie seiner stofflichen Beschaffenheit als Schnittkäse einzuordnen und entsprach in der vorgelegten Form nicht der Verbrauchererwartung.

Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (38)

Vier Proben enthielten irreführende Angaben z.B. bezüglich des Herkunftslandes oder der Fettgehaltsstufe. Eine als Frischrahmaufstrich gekennzeichnete Probe enthielt unzulässigerweise Palmfett. Auffällig bei dieser Warengruppe ist wie schon in den Vorjahren eine hohe Zahl von Kennzeichnungsfehlern. 33 Proben wiesen allgemeine Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften auf. Insbesondere bei im Einzelhandel lose abgegebenem bzw. in der Verkaufsstelle vorverpacktem Käse für SB-Theken ist die Kennzeichnung oft unvollständig oder fehlerhaft. Zu erwähnen sind dabei unter anderem fehlende oder unvollständige Angaben der Käsegruppe (7) und/oder Fettgehaltsstufe (17),

unvollständige oder nicht korrekte Zutatenlisten bzw. Angaben von Zutaten (8), fehlende bzw. fehlerhafte Hinweise „mit Rohmilch hergestellt“ (7) und fehlerhafte Mindesthaltbarkeitsangaben (3).

Zusatzstoffe, fehlende Kenntlichmachung, unzulässige Verwendung (9)

In einer Probe Schmelzkäsezubereitung war die Höchstmenge an Phosphor von 20 g/kg überschritten. Phosphate sind bei der Herstellung von Schmelzkäse zulässig aber höchstmengenbegrenzt. In zwei Proben Schnittkäse lag der Gehalt an Natamycin in der Rinde mit 1,17 mg/dm² bzw. 1,16 mg/dm² über dem zulässigen Höchstwert von 1mg/dm². Solche Produkte werden zusatzstoffrechtlich in die Kategorie gereifter Käse eingeordnet. Die Verwendung von Natamycin zur Oberflächenkonservierung ist zulässig, jedoch auf Grund der möglichen antibiotischen Wirkung ebenfalls höchstmengenbegrenzt. In drei Proben Schnittkäse war die Verwendung des Konservierungsstoffs Natamycin nicht kenntlich gemacht. Fehlende Zusatzstoffdeklarationen gab es auch noch in drei Fällen bei Verwendung des Konservierungsstoffs Nitrat und in zwei Fällen bei Verwendung des Farbstoffs Annatto.

Verstöße gegen sonstige Vorschriften/Hilfsnormen (2)

In einem Weichkäse eines Direktvermarkters war der Grenzwert für koagulasepositive Staphylokokken überschritten. Eine Probe Quark, ebenfalls aus Direktvermarktung, fiel durch hohe Keimzahlen an E. coli sowie koagulasepositiven Staphylokokken auf. Beide Produkte waren hygienisch nachteilig beeinflusst.

Hinweise (29)

Sieben Proben wurden aufgrund sensorischer Mängel auffällig. Darunter fielen zwei Schnittkäseproben durch Geruchs- und Geschmacksveränderungen insbesondere beißig auf, der auch auf erhöhte Gehalte an biogenen Aminen zurückzuführen war. Eine Probe Ziegenkäse wies auffällige weißliche Beläge auf, die aber durch die verwendete Käseschmiere bedingt waren. Ein naturgereifter pikanter Käse zeigte sehr starke bittere Geschmacksabweichungen. Hier ist zu prüfen, ob das gewählte Mindesthaltbarkeitsdatum zu weit gefasst ist. Mängel in der Textur wurden bei drei weiteren Proben festgestellt. Mehrere Proben wiesen geringe Abweichungen in der Fettgehaltsstufe oder der Mindesttrockenmasse auf. Bei einem Schafweichkäse lag eine Richtwertüberschreitung bei Hefen vor. Des Weiteren lagen diverse Kennzeichnungsmängel vor. Bei zwei Käseproben fehlte die Angabe, dass es sich um Käse mit Rohmilch handelt. Weiterhin wurden fehlerhafte MHD- Angaben, ungenaue Angaben bei Öko-Kontrollstellenummern, Füllmengenangaben u. ä. festgestellt. Zwei Schmelzkäseproben eines regionalen Herstellers wurden mit der Aussage „ohne Gentechnik“ beworben. Diese Aussage ist zulässig, wenn die Anforderungen insbesondere hinsichtlich der Fütterung der Milchkühe nachvollziehbar eingehalten wurden. Die Hersteller müssen diese Nachweise vorlegen können.

Butter - Beanstandungsrate: 13,8 %

Proben: 80, davon beanstandet: 11

Nicht zum Verzehr geeignet (1)

Eine Beschwerdeprobe mild gesäuerte Markenbutter wies deutliche sensorische Abweichungen auf. Sie war durch einen abweichenden säuerlichen, ranzigen, deutlich fäkalen Geruch charakterisiert. In Korrelation dazu wurden eine hohe Zahl Pseudomonaden sowie Enterobakterien in der Probe ermittelt.

Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (7)

Schwerpunktmäßig wurden Butterzubereitungen mit geschmacksgebenden Zutaten untersucht. Dabei handelte es sich mehrfach um ausländische Erzeugnisse. Die Deklaration dieser Produkte wies Fehler wie unvollständige Zutatenlisten, fehlerhafte Klassennamen, mangelhafte Nährwertdeklarationen, fehlende oder fehlerhafte Angaben des Fettgehalts, fehlende mengenmäßige Angaben des Kochsalzgehalts u.a. auf. Eine Probe „Bio-

Sauerrahmbutter“ wurde mit der Aussage „natürlich ohne Gentechnik“ beworben. Diese Aussage darf so nicht verwendet werden. Korrekt muss es heißen: „ohne Gentechnik“.

Zusatzstoffe, fehlende Kenntlichmachung, unzulässige Verwendung (1)

In einer Probe „Trüffelbutter“ wurde Sorbinsäure in einer Größenordnung von 1656 mg/kg bestimmt. Damit wird der zulässige Höchstgehalt von 1000 mg/kg für fetthaltige Emulsionen mit einem Fettgehalt von über 60% deutlich überschritten. Das Produkt ist so nicht verkehrsfähig.

Verstöße gegen sonstige Vorschriften/Hilfsnormen (3)

In einer Probe „Bio-Süßrahmbutter“ sowie einer Probe „Markenbutter, mildgesäuert“ überschritt der ermittelte durchschnittliche Fettgehalt aus 5 Teilproben den deklarierten Wert um mehr als 1%. Eine weitere Probe mild gesäuerte Markenbutter wies einen erhöhten Wassergehalt und einen zu niedrigen Fettgehalt auf.

Hinweise (4)

Zwei Proben wiesen sensorische Mängel hinsichtlich eines leicht ranzigen bzw. leicht alten Geruchs und Geschmacks auf. Bei einer Süßrahmbutter war die Deklaration des Salzgehalts nicht ganz korrekt. Eine Probe fiel durch eine leicht erhöhte Peroxidzahl auf.

Speiseeis - Beanstandungsrate: 20,4%

Proben: 758, davon beanstandet: 155

Nicht zum Verzehr geeignet (4)

Bei allen vier Proben waren erhebliche sensorische Veränderungen wie z.B. Altgeschmack, Ranzigkeit, ansaurer Geschmack festzustellen. Die Veränderungen von zwei Proben waren ursächlich auf mikrobiologischen Abweichungen zurückzuführen. Ein Eis war während der Lagerung angetaut, durch starke Eiskristallbildung entmischt und damit auch nicht mehr verzehrfähig. Bei einer weiteren Probe fiel sensorisch ein adstringierender Geschmack auf, der sich auf Desinfektionsmittelrückstände zurückzuführen ließ.

Wertgemindert (10)

In insgesamt acht Proben Milcheis wurden entweder Fremdfette und/ oder zu geringe Mengen an Milchlaktose nachgewiesen. Die Leitsätze für Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse schreiben für bestimmte Eissorten den Anteil an Milch bzw. Milchlaktose vor. Milcheis muss z.B. mindestens 70 Prozent Vollmilch und Eiskrem mindestens 10 Prozent Fett aus Milch enthalten. Diese Proben hätten richtigerweise unter der Verkehrsbezeichnung Eis oder Speiseeis in den Verkehr gebracht werden müssen. Zwei weitere Proben wurden aufgrund der Sensorik als wertgemindert eingestuft, eine technologisch bedingt durch einen sandigen Geschmack, die zweite Probe aufgrund eines ursächlich mikrobiologisch veränderten Geschmacks.

Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (33)

Wie schon in den Vorjahren waren in 16 Eis- bzw. Milcheisproben statt „mit Vanille- und / oder Schokogeschmack“ irreführend als Verkehrsbezeichnung Vanilleeis bzw. Vanillemilcheis angegeben worden. Wenn eine Geschmacksrichtung durch den überwiegenden Zusatz von Aromen zustande kommt, ist dies entsprechend kenntlich zu machen. In Analogie dazu waren weitere Eisproben mit Geschmacksrichtungen deklariert, ohne dass der Zusatz von Aromen ersichtlich war. Bei sechs Proben bestand die Verkehrsbezeichnung lediglich aus der Angabe der Geschmacksrichtung oder einer Fantasiebezeichnung, wie z.B. Marzipan, Joghurt-Sanddorn oder Engelblau. Diese Angaben sind auf Grund der Verwechselbarkeit mit anderen Lebensmitteln als irreführend zu betrachten. In weiteren acht Proben wurden teilweise umfangreiche Kennzeichnungsmängel festgestellt. Zum Beispiel fehlte der Warnhinweis, dass die gewählten Farbstoffe die Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen könnten bei drei Eisproben. In einer Probe fehlte die Kennzeichnung der Allergene.

Zusatzstoffe, fehlende Kenntlichmachung, unzulässige Verwendung: 4

Bei vier Eisproben fehlte die Deklaration der verwendeten Zusatzstoffe. Hierbei handelte es sich ausschließlich um Farbstoffe (E 102, E 104, E 122, E 131, E 133)

Verstöße gegen sonstige Vorschriften und Hilfsnormen (110)

Nach wie vor haben bei mikrobiologischen Beanstandungen gram negative Keime die größte Bedeutung. So waren 107 von 110 Beanstandungen auf Warn- bzw.

Grenzwertüberschreitungen von Enterobakterien (einschließlich E. coli) zurückzuführen. Bei 71 Speiseeisproben, darunter vier Verdachts- und 10 Verfolgspalten, waren die Warn- bzw. Grenzwerte für Hygieneindikatorkeime wie z.B. Enterobakterien überschritten. Bei 31 Proben konnte zusätzlich noch eine Überschreitung des DGHM- Richtwertes für die Gesamtkeimzahl festgestellt werden. Vier Proben wiesen Warnwertüberschreitungen von E. coli in Verbindung mit beanstandungswürdigen Richt- bzw. Warnwertüberschreitungen von Enterobakterien auf. Insgesamt lagen drei Überschreitungen aufgrund von erhöhten Keimzahlen grampositiver Erreger vor, zum Beispiel Bacillus cereus und koagulasepositive Staphylokokken.

Hinweise (92)

Bei 53 Proben lagen Richtwert- bzw. Schwellenwertwertüberschreitungen für Enterobakterien vor; in vier weiteren Proben war zusätzlich auch die Gesamtkeimzahl erhöht. Eine Probe wies sowohl Richtwertüberschreitungen für Enterobacteriaceen und E. coli auf. Bei 15 Eisproben war ausschließlich der Richtwert für die Gesamtkeimzahl überschritten. Geringe sensorische Mängel konnten bei 10 Eisproben festgestellt werden, dabei handelte es sich hauptsächlich um leichten Altgeschmack oder nicht deklarierte Geschmacksnoten. Wie in den Jahren zuvor gab es auch zahlreiche Kennzeichnungsmängel. Diese betrafen vorrangig die Farbstoff- und Aromastoffangabe sowie fehlerhafte Verkehrsbezeichnungen. Bei zwei Eisproben bestand zudem der Verdacht, dass die mengenmäßige Angabe der deklarierten Zutaten fehlerhaft war.

Pudding, Cremespeisen - Beanstandungsrate: 4,3 %

Proben: 70, davon beanstandet: 3

Nicht zum Verzehr geeignet (1)

Eine Probe Pudding in Fertigpackung fiel durch deutliche sensorische Mängel auf, es wurden Spuren von Wasserstoffperoxid nachgewiesen und die Probe war während des Abfüllprozesses nachweislich inakzeptabel kontaminiert und damit nicht zum Verzehr geeignet.

Wertgemindert (1)

Eine Probe Erdbeer-Puddingsuppe aus der Gemeinschaftsverpflegung wich in der sensorischen Beschaffenheit von der Verkehrsauffassung ab, auffällig waren die fehlende Süße und der fehlende Erdbeergeschmack.

Zusatzstoffe, fehlende Kenntlichmachung, unzulässige Verwendung (1)

In einer Probe Puddingsuppe aus der Gemeinschaftsverpflegung wurde eine Höchstmengenüberschreitung an dem Süßungsmittel Cyclamat festgestellt

Hinweise (1)

Leichte sensorische Mängel ergab die Untersuchung einer Puddingsuppe Vanille, die durch einen leicht wässrigen Geschmack und fehlende Süße auffiel, außerdem war die Vanillenote nur sehr schwach.