

2014

Fische - Beanstandungsrate 4,3 %

Proben: 399, davon 17 beanstandet

Nicht zum Verzehr geeignet (2)

Aufgrund gravierender mikrobiologischer und sensorischer Abweichungen war eine Flunder zum Verzehr nicht mehr geeignet. Eine Lachsprobe war oberflächlich mit einer Fliege kontaminiert.

Wertgemindert (1)

Eine Probe Pangasius-Filet wurde aufgrund von zugesetztem Wasser und einem daraus resultierenden geringen Eiweißgehalt als wertgemindert beurteilt.

Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (15)

Bei vier Proben war die Aufmachung/Kennzeichnung geeignet, den Verbraucher zu täuschen (beispielsweise über die Fischart, Herkunft oder über Nährwertgehalte). Bei 11 Proben war die Kennzeichnung nicht rechtskonform (z.B. fehlende Angaben zu Partie, MHD oder des wissenschaftlichen Namens).

Schadstoffe, Überschreitung von Höchstgehalten (1)

Eine Probe Meerforelle wurde aufgrund der Überschreitung der Summe von DDT, DDE und DDD beanstandet.

Verstöße gegen sonstige Vorschriften/Hilfsnormen (1)

Eine Probe wurde aufgrund stark erhöhter Keimkonzentrationen als hygienisch nachteilig beeinflusst bewertet.

Hinweise (20)

In 20 Fällen wurden der Lebensmittelüberwachungsbehörde fachliche Hinweise zugearbeitet. Dabei handelte es sich um moderat erhöhte Keimkonzentrationen bzw. den Nachweis von Krankheitserregern auf bestimmungsgemäß noch zu erhitzenden Erzeugnissen.

Fischerzeugnisse - Beanstandungsrate: 11,2%

Proben: 438, davon 49 beanstandet

Gesundheitsschädlich, Gesundheitsgefährdend (1)

Eine Probe Buttermakrele enthielt toxische Gehalte an Histamin.

Nicht zum Verzehr geeignet (1)

Eine Probe geräucherter Karpfen war sensorisch sowie mikrobiologisch verdorben.

Wertgemindert (2)

Zwei Proben wurden als wertgemindert beurteilt aufgrund ungenügender Garung sowie einem zu geringen Fettgehalt bei einem Matjeserzeugnis.

Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (32)

Bei insgesamt sieben Proben war die Aufmachung und Kennzeichnung geeignet, den Verbraucher zu täuschen. Dies betraf unkorrekte Angaben der Tierarten bei verschiedenen Fischerzeugnissen, die Bezeichnung "Matjes in Kräutern" bei einem Ausgangsmaterial, welches als „Heringsfilet nach Matjesart gesalzen“ deklariert war sowie eine unkorrekte Angabe eines Mindesthaltbarkeitsdatums. Bei 25 Proben war die Kennzeichnung nicht rechtskonform. Es fehlten z.B. Mengenangaben wertgebender Bestandteile, Hinweise zu Süßungsmitteln, Angaben zum Mindesthaltbarkeitsdatum sowie dem Hersteller. Darüber hinaus waren Nährwerte nicht korrekt deklariert oder die Kennzeichnung fehlte vollständig.

Zusatzstoffe, fehlende Kenntlichmachung, unzulässige Verwendung (7)

Bei vier Proben waren Süßungsmittel nicht in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung deklariert. Bei einer Probe Kräuter-Matjes fehlte ein Hinweis auf Konservierungsstoffe.

Verstöße gegen sonstige Vorschriften/Hilfsnormen (10)

Neun Proben, davon drei Proben geräucherter Schwarzer Heilbutt, wiesen untypisch hohe Keimgehalte auf, so dass die entsprechenden Proben als hygienisch nachteilig beeinflusst beurteilt wurden. In einer Probe wurden die gemäß Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 festgelegten Lebensmittelsicherheitskriterien für *Listeria monocytogenes* nicht eingehalten.

Hinweise (27)

Zu 27 Proben wurden der Lebensmittelüberwachungsbehörde fachliche Hinweise zugearbeitet. Dabei handelte es sich um moderate mikrobiologische Abweichungen sowie leichte Kennzeichnungsmängel.

Krusten-, Schalen-, Weichtiere - Beanstandungsrate: 20,6 %

Proben: 97, davon 20 beanstandet

Nicht zum Verzehr geeignet (2)

Aufgrund gravierender mikrobiologischer und/oder sensorischer Abweichungen waren zwei Proben zum Verzehr nicht mehr geeignet.

Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (17)

Bei 8 Proben war die Aufmachung/Kennzeichnung geeignet, den Verbraucher zu täuschen. So wurden z.B. Garnelen als Krabben bezeichnet oder in der Nährwertkennzeichnung unkorrekte Eiweißgehalte angegeben. Bei neun Proben war die Kennzeichnung nicht korrekt. Zum einem wurden formale Fehler bei der Angabe des MHD gemacht oder es fehlten verpflichtende Angaben (z.B. QUID, MHD, Herstellerangabe)

Zusatzstoffe, fehlende Kenntlichmachung, unzulässige Verwendung (3)

Bei drei Proben fehlten Angaben zu verwendeten Zusatzstoffen, z.B. Süßungsmittel, Phosphate.

Verstöße gegen sonstige Vorschriften/Hilfsnormen (1)

Eine Probe Flusskrebsfleisch wurde aufgrund stark erhöhter Keimkonzentrationen als hygienisch nachteilig beeinflusst bewertet.

Hinweise (5)

Zu 5 Proben wurden der Lebensmittelüberwachungsbehörde fachliche Hinweise zugearbeitet. Dabei handelte es sich um moderate mikrobiologische Abweichungen (erhöhte Keimzahlen, Nachweis von *Listeria monocytogenes*).