

Fleisch und Fleischerzeugnisse 2015

Fleisch – 125 Proben, davon 9 Beanstandungen (7,2 %)

Hackfleisch – 264 Proben, davon 21 Beanstandungen (8 %)

Geflügel – 100 Proben, davon 6 Beanstandungen (6 %)

Wild (roh) – 60 Proben, davon 6 Beanstandungen (10 %)

Gesundheitsschädlich, Gesundheitsgefährdend (3)

Verzehrfertiges Hackfleisch war in zwei Fällen mit Salmonellen und bei einer Probe mit einem verotoxinbildenden E. coli kontaminiert und damit aufgrund des möglichen Rohverzehr zur Gesundheitsschädigung geeignet.

Nicht zum Verzehr geeignet (9)

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

Irreführung Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (19)

Zwei als Rotwild deklarierte Proben stellten sich als Damwild heraus. Drei Proben wiesen deutliche Abweichungen zu deklarierten Gehalten an Fett bzw. Kollagen zu Fleischeiweiß auf. Eine Probe Hackfleisch hatte sowohl ein Mindesthaltbarkeitsdatum als auch ein Verbrauchsdatum.

Bei 13 Proben war die Kennzeichnung nicht rechtskonform. Es fehlten z. B. Mindesthaltbarkeitsdatum, Nettofüllmenge, Einfrierdatum, Ursprungsland oder die Herstellerangabe bzw. es war die Nährwertdeklaration formal nicht korrekt dargestellt worden.

Verstöße gegen sonstige Vorschriften/Hilfsnormen (13)

In 10 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 Hackfleisch wurden Salmonellen nachgewiesen. Zwei Proben wiesen unbefriedigende Ergebnisse bei Prozesshygieneparametern auf.

Hinweise (80)

Zu 80 Proben 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 – 352 Proben, davon 90 Beanstandungen (25,6 %)

Hackfleischerzeugnisse – 194 Proben, davon 22 Beanstandungen (11,3 %)

Gesundheitsschädlich, Gesundheitsgefährdend (3)

Drei Proben Hackepeter waren mit Salmonellen kontaminiert und damit aufgrund ihres verzehrfertigen Charakters zur Gesundheitsschädigung geeignet.

Nicht zum Verzehr geeignet (2)

Aufgrund gravierender mikrobiologischer und sensorischer Abweichungen war ein Nackensteak zum Verzehr nicht mehr geeignet. Eine Beschwerdeprobe Schweinerippchen war von Maden befallen und somit auch nicht mehr zum Verzehr geeignet.

Wertgemindert (14)

Bei 14 Proben wurden Qualitätsparameter der Leitsätze nicht eingehalten. In 10

Proben wurde bei Corned Beef bzw. Kraftfleisch der BEFFE unterschritten und bei vier Proben Kasseler war der FEifA (Fleischeiweiß im fettfreien Anteil) zu gering sowie dreimal das Wasser/Fleischeiweiß-Verhältnis zu hoch.

Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (93)

Bei 31 Proben war die Aufmachung / Kennzeichnung der Proben geeignet, den Verbraucher zu täuschen. Beispielsweise entsprach die Bezeichnung des Lebensmittels nicht der Verkehrsauffassung, wie sie in den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches beschrieben ist. Auffällig waren häufig Drehspieße, die als „Döner“ oder „Döner Kebab“ angeboten wurden, obwohl sie den Anforderungen der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse nicht entsprachen. Bei 62 Proben war die Kennzeichnung nicht rechtskonform. Es fehlten z. B. Mindesthaltbarkeitsdatum, Nennfüllmenge, Herstellerangaben, Loskennzeichnung, Identitätskennzeichen oder Informationen zu Allergenen und Stoffen die Unverträglichkeiten auslösen können.

Zusatzstoffe, fehlende Kenntlichmachung, unzulässige Verwendung (47)

Bei 47 Proben fehlte die Kennzeichnung der verwendeten Zusatzstoffe, bzw. wurde nicht rechtskonform durchgeführt. Insbesondere bei Geschmacksverstärkern waren die Hinweis fehlerhaft.

Bei fünf Proben wurde Glutaminsäure in unzulässiger Weise verwendet (Überschreitung der Höchstmenge von 10 g/kg). 2015 wurden in 17 Proben rohe Fleischzubereitungen (z. B. Drehspieße) nicht zugelassene Phosphate nachgewiesen.

Verstöße gegen sonstige Vorschriften/Hilfsnormen (8)

In fünf Fällen wurden untypisch hohe Gehalte an Verderberregern oder Hygieneindikatorkeimen festgestellt, so dass die entsprechenden Proben als hygienisch nachteilig beeinflusst beurteilt wurden. In zwei nicht verzehrfertigen Hackfleischzubereitungen wurden Salmonellen nachgewiesen.

Hinweise (41)

Zu 41 Proben 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.

Wurstwaren – 537 Proben – davon 159 Beanstandungen (29,6 %)

Gesundheitsschädlich, Gesundheitsgefährdend (2)

Listeria monocytogenes in gesundheitsgefährdender Konzentration wurden bei einer Wildschwein-Mettwurst nachgewiesen. In einem „Wurstpaket“ wurde ein zahnähnlicher Fremdkörper aufgefunden.

Nicht zum Verzehr geeignet (4)

Aufgrund gravierender mikrobiologischer/sensorischer Abweichungen waren drei Proben zum Verzehr nicht mehr geeignet. Eine Probe war mit einem Fremdkörper kontaminiert.

Wertgemindert (15)

Bei 10 Proben war der Gehalt an BEFFE bzw. BEFFE/FE zu gering, was auf eine qualitativ nicht grade sorgfältige Fleischauswahl hindeutete.

Bei fünf Proben wurde ein erhöhter Quotient von Wasser/Fleischeiweiß (erhöhter Fremdwassergehalt) bzw. ein erhöhter Fett/Fleischeiweiß-Quotient ermittelt.

Irreführung, Kennzeichnungsmängel (105)

Bei insgesamt sechs Proben war die Aufmachung/Kennzeichnung der Proben

geeignet, den Verbraucher zu täuschen (unkorrektes Mindesthaltbarkeitsdatum, unvollständige Reifung von als Rohwurst in Verkehr gebrachtem Erzeugnis, Abweichungen im Fettgehalt zur Nährwertdeklaration, Kalbfleischmortadella ohne Rind).

Bei 99 Proben war die Kennzeichnung nicht rechtskonform. Es fehlten beispielsweise Mindesthaltbarkeitsdatum, Nennfüllmenge, Herstellerangaben, Loskennzeichnung, Identitätskennzeichen, Klassennamen bei Zusatzstoffen oder Zutaten, Informationen über Allergene oder Stoffe die Unverträglichkeiten auslösen können.

Zusatzstoffe, fehlende Kenntlichmachung, unzulässige Verwendung (51)

Bei 46 Proben waren die Angaben über die verwendete Zusatzstoffe unvollständig oder fehlten gänzlich (oft Konservierungsstoffe/Nitritpökelsalz oder Phosphat).

Bei drei Proben Rohwurst wurde die zulässige Höchstmenge von Nitrat überschritten. Bei zwei hitzebehandelten Würsten wurde Nitrat in unzulässiger Weise verwendet.

Verstöße gegen sonstige Vorschriften/ Hilfsnormen (13)

Bei zwei Proben wurden untypisch hohe Gehalte hygienerrelevanter Keime festgestellt, so dass die entsprechenden Proben als hygienisch nachteilig beeinflusst beurteilt wurden. Drei Erzeugnisse wiesen oberflächliche Schimmelbildung auf. In acht Erzeugnissen wurde *Listeria monocytogenes* am Ende der Herstellung nachgewiesen.

Hinweise (43)

In 43 Fällen wurden der Lebensmittelüberwachungsbehörde fachliche Hinweise zugearbeitet. Dabei handelte es sich zumeist um moderate mikrobiologische Abweichungen, aber auch leichte Kennzeichnungsmängel sowie sensorische Auffälligkeiten gehörten dazu.