

## Milch und Milchprodukte 2015

### **Milch – 192 Proben, davon 10 beanstandet (5,2 %)**

#### Nicht zum Verzehr geeignet (3)

Eine Beschwerdeprobe „Frische Vollmilch“, die zur Herstellung von Mahlzeiten in einem Pflegeheim verwendet wurde, war ansauer, flockte beim Erhitzen aus und war somit verdorben. Auch eine weitere Verbraucherbeschwerde war auf Grund geruchlicher und geschmacklicher Abweichungen nicht zum menschlichen Verzehr geeignet. Ebenfalls als nicht sicher war eine Stutenmilch zu betrachten, die als tiefgefrorene Vorzugsmilch in Verkehr gebracht wurde. Kritisch waren in diesem Zusammenhang der Nachweis von beta-hämolisierenden Streptokokken sowie Schwellenwertüberschreitungen an Enterobakterien in drei der 5 eingesandten Teilproben. Ursächlich für den Verderb waren in allen drei Proben bakteriell bedingte Veränderungen.

#### Wertgemindert (1)

In einer Probe „Frische Vollmilch“ eines Direktvermarkters wurde der rechtlich vorgeschriebene Mindestfettgehalt unterschritten.

#### Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (5)

Auffällig in diesem Zusammenhang waren zwei Beanstandungen an Ziegenmilch, die als verpackte Ware in Verkehr kam. In der angegebenen Zutatenliste war als Hauptzutat Ziegen-Vollmilch angegeben. Der Begriff „Vollmilch“ ist jedoch eine rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung, die Kuhmilch mit einem Mindestfettgehalt von 3,5 % vorbehalten ist. In Verbindung mit Ziegenmilch, die üblicherweise Fettgehalte von höchstens 3,2 % aufweist, darf dieser Begriff nicht verwendet werden. Darüber hinaus waren Mängel bei der Angabe von Mindesthaltbarkeitsdaten, Identitätszeichen und Fettgehaltsangaben auffällig.

#### Verstöße gegen sonstige Vorschriften/Hilfsnormen (1)

Der Fettgehalt einer Probe frische Bio-Landmilch unterschritt den deklarierten Wert.

#### Hinweise (28)

10 Proben Rohmilch wiesen mikrobielle Auffälligkeiten wie erhöhte Zellzahl (2), Nachweise von *Campylobacter jejuni* (3), *Listeria monocytogenes* (1), EHEC (1), koagulasepositive Staphylokokken (2) und/oder erhöhte Keimzahlen an Enterobakterien darunter *E. coli* (1) auf. Da diese Milch bestimmungsgemäß vor Verzehr zu erhitzen ist, geht von diesen Keimen dann keine Gefahr für die Gesundheit aus. Schwerpunktmäßig im Rahmen eines Bundesüberwachungsprogramms wurden Milchschaumproben aus entsprechenden Kaffeemaschinen in der Gastronomie einschließlich der Milch in den Vorratsbehältern als Stufenkontrollen untersucht. 4 Proben Milch aus Vorratsbehältern fielen dabei durch erhöhte Gesamtkeimzahlen und/oder erhöhte Keimzahlen an Pseudomonaden, Enterobakterien bzw. Hefen auf. Diese Keimzahlen deuten auf mangelnde Hygienebedingungen wie nicht ausreichende Kühlung der Milch in den Automaten hin. Vier Proben zeigten geringe Unterschreitungen hinsichtlich des Mindestfettgehaltes. Bei zwei Proben wurde die Milch als „tagesfrisch“ beworben, ohne dass dieser Begriff unmissverständlich erläutert wurde. In drei Proben wiesen abweichende Gefrierpunkte auf mögliche Verwässerungen hin. Kennzeichnungsmängel wie Schriftgrößen und nicht eindeutige Zutatenbezeichnungen fielen bei 3 Proben auf.

### **Milcherzeugnisse – 281 Proben, davon 32 beanstandet (11,4 %)**

#### Nicht zum Verzehr geeignet (2)

Ein Milchshake wurde auf Grund sensorischer Abweichungen als nicht zum Verzehr geeignet beurteilt. Bei der Untersuchung wurden in dem Getränk mehrere Papierreste gefunden, deren Herkunft letztendlich vor Ort nicht geklärt werden konnten. Eine aufgeschlagene Sahne war auf Grund eines unreinen, sauren Geruchs und Geschmacks als verdorben beurteilt worden, in Korrelation dazu waren mikrobiologisch Enterobakterien oberhalb des DGHM- Warnwertes nachweisbar.

#### Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (9)

Eine Buttermilch mit polnischer Kennzeichnung in Verkehr gebracht Probe wurde als irreführend beurteilt. Im Ergebnis der chemischen Untersuchung konnte anhand eines zu niedrigen Phosphatidgehaltes festgestellt werden, dass es sich bei dem Produkt nicht um eine Buttermilch gem. § 1 Absatz 1 der Milcherzeugnisverordnung handelt, sondern um eine gesäuerte Magermilch. Eine Probe „Milchkonfitüre“ wurde ebenfalls beanstandet, da der Begriff Konfitüre ebenfalls einen rechtlich geschützten Begriff darstellt und nur für bestimmte Produkte verwendet werden darf. Zwei Joghurts wiesen umfangreichere Kennzeichnungsmängel auf im Hinblick auf die formelle Angabe des Fettgehaltes, des Mindesthaltbarkeitsdatums bzw. der Mengenangaben von zugesetzten Lebensmitteln. Bei vier weiteren Proben war die aufgedruckte Losnummer nicht lesbar.

Bei einem Milchstreichfett mit deklariertem Fettgehalt von 45 % wurde ein um 2,3 Prozentpunkte höherer Fettgehalt chemisch ermittelt. Damit sind die gesetzlichen Vorgaben der VO (EG) Nr. 445/2007 nicht erfüllt und die Probe wurde beanstandet.

#### Verstöße gegen sonstige Vorschriften/Hilfsnormen (22)

Bei insgesamt 19 von 52 (37 %) Planproben und zwei von 12 Verdachts- bzw. Verfolgspalten aufgeschlagene Sahne wurde anhand der mikrobiologischen Untersuchung festgestellt, dass im Umgang mit den Aufschlagautomaten weiterhin noch deutliches Verbesserungspotential vorhanden ist. In allen 21 Proben waren die DGHM- Warnwerte für Enterobakterien überschritten, in zwei der Proben zusätzlich auch die Warnwerte für E. coli, verbunden mit Richtwertüberschreitungen hinsichtlich der Gesamtkeimzahl und/ oder der Pseudomonaden.

Schwerpunktmäßig wurden insgesamt 19 lose Proben (davon 17 Planproben und zwei Verfolgspalten) Milchshakes mikrobiologisch auf ausgewählte pathogene Keime (Salmonella, Listeria monocytogenes), Bacillus cereus, koagulase positive Staphylokokken, E. coli, Hefen und Schimmelpilze und Hygieneparameter wie die Gesamtkeimzahl und Enterobakterien untersucht. In keiner der Proben wurden pathogene Krankheitserreger nachgewiesen. Da die mikrobiologische Beschaffenheit von Milchshakes rechtlich nicht endgültig geregelt ist, werden zur Orientierung die DGHM Richt- und Warnwerte für Speiseeis und aufgeschlagene Sahne herangezogen. Ein Erdbeer- Milchshake wurde aufgrund einer deutlichen Warnwertüberschreitung bei den Enterobakterien und bei E. coli lebensmittelrechtlich geahndet.

#### Hinweise (42)

DGHM- Richtwertüberschreitungen für Pseudomonaden, Enterobakterien Gesamtkeimzahlen und/oder E. coli lagen bei 24 Proben geschlagener Sahne vor, darunter mehrfach Verdachts- und Verfolgspalten. Dies gilt als Hinweis auf Hygienemängel im Zusammenhang mit dem Aufschlagen der Sahne. Bei fünf Milchshakes, darunter eine Vergleichsprobe wurden erhöhte Keimzahlen an Enterobakterien, E. coli und Hefen festgestellt und es erfolgten Hinweise zur Verbesserung der Hygiene.

In 10 weiteren Fällen wurden Hinweise zur Kennzeichnung gemacht. Bei zwei Schlagsahneproben sollte aufgrund des Zusatzes an Zucker vor Ort eine Deklaration als Sahneerzeugnis erfolgen. Bei zwei weiteren, als Fertigpackung eingesandten Proben waren die Losnummer bzw. das Mindesthaltbarkeitsdatum etwas schlecht lesbar. Bei einem gesäuerten Milcherzeugnis wurde eine Präzisierung der Verkehrsbezeichnung angeraten, da die gewählte Bezeichnung „Schokoladendessert“ zu einer Verwechslung mit Erzeugnissen im Sinne der Leitsätze für Puddings und gesüßte Desserts führen könnte. Bei einer Creme fraiche wurde der Mindestfettgehalt geringfügig unter- und bei einem Milchstreicherzeugnis der Fettgehalt geringfügig überschritten. In zwei Milcherzeugnissen wurden färbende Pflanzenextrakte deklariert, deren rechtliche Einordnung als Zusatzstoff und damit verbunden ihre Kenntlichmachung in der Zutatenliste im Herstellerbetrieb gefordert wurde. Eine weitere Probe enthielt eine nicht an die gültige Rechtslage angepasste Nährwertkennzeichnung.

### **Käse: 341 Proben, davon 50 beanstandet (14,7 %)**

#### Nicht zum Verzehr geeignet (3)

Ein Rohmilchkäse mit Knoblauch war auf Grund sensorischer Abweichungen wie unreiner

und fäkaler Geruch verdorben. In Korrelation dazu war keine typische Reifeflora und im Gegensatz dazu Enterobakterien in hohen Keimzahlen nachweisbar. Eine Beschwerdeprobe Ziegenfrischkäse-Taler war auf Grund eines bitteren Geschmacks nicht zum Verzehr geeignet. Eine Probe Frischkäse Rucola-Tomate war sensorisch säuerlich unrein, wobei die enthaltenen Salatblätter teilweise faulig waren.

#### Wertgemindert (2)

Zwei als Weichkäse in Verkehr gebrachte Produkte waren auf Grund ihres äußeren Erscheinungsbildes sowie ihrer stofflichen Beschaffenheit als Hartkäse bzw. halbfester Schnittkäse einzuordnen und entsprachen in der vorgelegten Form nicht der Verbrauchererwartung.

#### Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (50)

Fünf Proben enthielten irreführende Angaben z.B. bezüglich der Fettgehaltsstufe bzw. der Bezeichnung. Darunter war auch ein als „allergenfrei“ ausgelobter Käse, der natürlich Milchbestandteile enthält.

Auffällig bei dieser Warengruppe ist wie schon in den Vorjahren eine hohe Zahl von Kennzeichnungsfehlern. 45 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 (9) und/oder Fettgehaltsstufe (15), unvollständige oder nicht korrekte Zutatenlisten bzw. Angaben von Zutaten (20), fehlende bzw. fehlerhafte Hinweise „mit Rohmilch hergestellt“ (8) und fehlerhafte Mindesthaltbarkeitsangaben bzw. Kühlhinweise (4). Allergene Zutaten müssen bei vorverpackten Lebensmitteln bei Angabe in der Zutatenliste durch den Schriftgrad, Fettdruck bzw. Unterstreichungen hervorgehoben werden. Bei drei Proben vorverpackter Ware fehlte die Hervorhebung der allergenen Milchbestandteile. Bei einer Probe war die Losnummer verschmiert und nicht deutlich lesbar.

#### Zusatzstoffe, fehlende Kenntlichmachung, unzulässige Verwendung (1)

In einer Probe Schmelzkäsezubereitung wurde ein Phosphorgehalt von 23,2 g/kg berechnet als Phosphorpentoxid bestimmt. Damit war die zulässige Höchstmenge an Phosphor von 20 g/kg überschritten. Phosphate sind bei der Herstellung von Schmelzkäse zulässig aber höchstmengenbegrenzt.

#### Verstöße gegen sonstige Vorschriften/Hilfsnormen (1)

In einem Weichkäse eines Direktvermarkters war der Richtwert für koagulasepositive Staphylokokken überschritten. Das Produkt war damit hygienisch nachteilig beeinflusst.

#### Hinweise (33)

Neun Proben wurden aufgrund sensorischer Mängel auffällig. Darunter fiel eine Schnittkäseprobe durch Geruchs- und Geschmacksveränderungen insbesondere beißig auf, der auch auf erhöhte Gehalte an biogenen Aminen zurückzuführen war. Zwei Proben waren an der Rinde bzw. durch weißliche Beläge auf dem Kunststoffüberzug verschmutzt. Texturfehler bedingt durch Luftzieher und Wärmestrahlung traten bei zwei weiteren Proben auf. Eine Beschwerdeprobe Weichkäse wurde mit dem Verdacht eingesandt, dass im Käse Steine enthalten waren. Diese Steinchen waren separat beigefügt. Eine parallel eingesandte Vergleichsprobe war sensorisch unauffällig und auch in der restlichen Beschwerdeprobe waren keine weiteren Steinchen auffindbar. Weitere Geruchs- bzw. Geschmacksängel wie hefig oder bitter waren bei 3 Proben feststellbar. Mehrere Proben wiesen geringe Abweichungen in der Fettgehaltsstufe auf. Bei einem Schafsweichkäse lag eine Richtwertüberschreitung bei Hefen vor; zwei Frischkäsezubereitungen fielen ebenfalls mit erhöhten Hefezahlen auf. Des Weiteren lagen diverse Kennzeichnungsmängel vor. Bei fünf Käseproben war die Angabe, dass es sich um Käse mit Rohmilch handelt, nicht korrekt. Weiterhin wurden fehlerhafte Angaben des Mindesthaltbarkeitsdatums und Mängel in Zutatenlisten festgestellt. Drei Schmelzkäseproben wurden mit der Aussage „ohne Gentechnik“ beworben. Diese Aussage ist zulässig, wenn die Anforderungen insbesondere hinsichtlich der Fütterung der Milchkuhe nachvollziehbar eingehalten wurden. Die Hersteller müssen diese Nachweise vorlegen können.

**Butter: 66 Proben, davon beanstandet 7 (10,6 %)**

#### Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (2)

Eine Rohmilch-Butterprobe, die bei einem Direktvermarkter als lose Ware abgegeben wurde, war nicht – wie rechtlich vorgeschrieben- unter Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums sowie des Hinweises „mit Rohmilch hergestellt“ in Verkehr gebracht worden. Eine Sauerrahm-Fassbutter war mit einer fehlerhaften Fettgehaltsangabe „mindestens 82% Fett“ versehen.

#### Zusatzstoffe, fehlende Kenntlichmachung, unzulässige Verwendung (1)

In einer Probe „Tomatenbutter“ wurde Sorbinsäure in einer Größenordnung von 1441 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 (4)

In drei Butterproben überschritt der Wassergehalt den zulässigen Höchstwert von 16 %. Eine Probe Knoblauchbutter hatte einen Fettgehalt von 67,7 %; deklariert waren jedoch nur 62 %. Die Abweichung des tatsächlichen Fettgehalts vom deklarierten Wert darf jedoch maximal 2% betragen.

#### Hinweise (2)

Eine Probe irische Butter wies sensorische Mängel hinsichtlich einer rissig-brüchigen Textur auf. Eine weitere Probe wurde in einem Gastronomiebetrieb entnommen und war nur mit einer ausländischen Deklaration versehen. Da neben Milchfett in diesem Erzeugnis Fremdfett nachgewiesen wurde, ist eine Deklaration als Kräuterbutter in der Speisekarte nicht zulässig.

### **Speiseeis: 736 Proben, davon 155 beanstandet (21,1 %)**

#### Nicht zum Verzehr geeignet (2)

Zwei Eisproben wurden aufgrund erheblicher sensorischer Veränderungen als nicht verzehrfähig beurteilt. Eine Beschwerdeprobe fiel durch einen fremdartig - sauren Geruch und Geschmack auf; in Korrelation dazu konnte ein niedriger pH- Wert gemessen werden. Die zweite Probe war aufgrund ihres bitteren und fremdartigen Geschmacks nicht zum Verzehr geeignet, diese Probe wies zusätzlich deutliche mikrobiologische Abweichungen auf.

#### Wertgemindert ( 12 )

In zehn Proben Milcheis wurden entweder Fremdfette und/ oder zu geringe Mengen an Milchfett nachgewiesen. Die Leitsätze für Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse schreiben für bestimmte Eissorten den Anteil an Milch bzw. Milchfett 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 waren aufgrund sensorischer Abweichungen wertgemindert. Ein Eis hatte eine deutlich wässrige Konsistenz und eine zu geringe Trockenmasse. Die andere Probe war geruch- und geschmacklich alt und roch zudem noch leicht säuerlich.

#### Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (46)

Wie auch in den Vorjahren waren in 19 Eis- bzw. Milcheisproben statt „mit Vanillegeschmack“ irreführend mit der Verkehrsbezeichnung Vanilleeis bzw. Vanillemilcheis deklariert worden. Wenn eine Geschmacksrichtung durch den überwiegenden Zusatz von Aromen zustande kommt, ist dies kenntlich zu machen. Probleme bereitet offensichtlich, bedingt durch eine geänderte Rechtslage, auch noch die Kennzeichnung der Stoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Derartige Zutaten wie Milch, Eier oder Erdnüsse sind gemäß VO (EU) 1169/2011 auch bei loser Ware verpflichtend anzugeben. Im Rahmen eines landeseigenen Schwerpunktes wurden Eisproben chemisch auf allergene Inhaltstoffe untersucht, in 20 Fällen führte dies zu einer Beanstandung. Aus drei als Milcheis eingesandten Proben konnte Milchfett entweder gar nicht oder nur in Spuren nachgewiesen werden. In zwei Proben fehlte der vorgeschriebene Warnhinweis, dass die verwendeten Farbstoffe die Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen könnten. Drei weitere Proben

wurden aufgrund umfangreicher Kennzeichnungsmängel beanstandet, zum Beispiel fehlte die Nennfüllmenge, das Mindesthaltbarkeitsdatum war unleserlich oder ein Produkt aus einem Discounter hatte keine deutschsprachige Kennzeichnung.

#### Zusatzstoffe, fehlende Kenntlichmachung, unzulässige Verwendung (2)

Bei zwei Eisproben fehlte die Deklaration der verwendeten Zusatzstoffe, bei denen es sich ausschließlich um Farbstoffe (E 102, E 131, E 133) handelte.

#### Verstöße gegen sonstige Vorschriften und Hilfsnormen (100)

Wie schon in den Jahren zuvor hatten bei mikrobiologischen Beanstandungen gram-negative Hygieneindikatoren die größte Bedeutung, pathogene Keime konnten in keiner Probe nachgewiesen werden.

97 der 100 Beanstandungen sind auf Warn- bzw. Grenzwertüberschreitungen von Enterobakterien (einschließlich E. coli) zurückzuführen. Bei diesen 97 Proben handelte es sich um 81 planmäßig entnommene Proben sowie um 12 Verfolgs- und vier Verdachtsproben.

Bei drei dieser Proben waren sowohl die Warnwerte für Enterobakterien als auch für E. coli überschritten. Bei einer Probe lag sowohl eine Grenzwertüberschreitung für Enterobacteriaceen als auch eine Warnwertüberschreitung für Bacillus cereus vor.

Insgesamt konnten fünf Warnwertüberschreitungen aufgrund von erhöhten Keimzahlen grampositiver Erreger nachgewiesen werden, bei denen es sich ausschließlich um Bacillus cereus handelte.

Bei 29 Proben war neben dem beanstandeten Parameter auch noch der DGHM- Richtwert für die Gesamtkeimzahl überschritten.

#### Hinweise (122)

Bei 42 Proben lagen Richtwert- bzw. Schwellenwertüberschreitungen für Enterobakterien vor; in sieben weiteren Proben war zusätzlich auch die Gesamtkeimzahl erhöht. Bei 10 Eisproben war ausschließlich der Richtwert für die Gesamtkeimzahl überschritten. Bei fünf Proben lag eine Richtwertüberschreitung für Bacillus cereus vor und bei einer Probe waren die Richtwerte für Enterobacteriaceen, Gesamtkeimzahl und Bacillus cereus überschritten. Auffällig waren zudem zwei Eisansätze, bei denen die Enterobakterienzahl auffällig erhöht war.

Geringe sensorische Mängel konnten bei vier Eisproben festgestellt werden. Hierbei handelte es sich um zwei Konsistenz- und zwei sensorische Mängel. Eine Probe fiel durch einen leichten Altgeschmack auf; eine weitere schmeckte nach altem Fett.

Wie in den Jahren zuvor gab es auch diesmal zahlreiche Kennzeichnungsmängel. Diese betrafen, vermutlich bedingt durch die geänderte Rechtslage, vorrangig Fragen zur Allergenkennzeichnung. Weitere Hinweise beschäftigten sich mit der Zusammensetzung des Eises, der Deklaration von Zusatzstoffen sowie mit fehlerhaften bzw. unklaren Verkehrsbezeichnungen. In einem Fall wurde bemängelt, dass die Probe bereits bei der Anlieferung beschädigt war.

### **Pudding, Cremespeisen – 103 Proben, davon beanstandet: 1**

#### Wertgemindert (1)

Eine Probe Vanille-Pudding wich in der sensorischen Beschaffenheit von der Verkehrsauffassung ab, auffällig waren der leicht säuerliche Geruch und Geschmack, was auch mit der Messung des pH-Wertes bestätigt wurde. Außerdem wurde eine erhöhter Keimgehalt ermittelt- der Richtwert für hitzebehandelte verzehrfähige Süßspeisen war überschritten.