

Ergebnisse 2012

- **Fleisch - Beanstandungsrate: 12,6 %**
- **Hackfleisch - Beanstandungsrate: 6,5 %**
- **Geflügel - Beanstandungsrate: 19,4 %**
- **Wild (roh) - Beanstandungsrate: 8,6 %**

Von 529 Proben wurden 53 beanstandet.

Gesundheitsschädlich, Gesundheitsgefährdend (7)

Viermal war lose abgegebenes Hackfleisch mit Salmonellen kontaminiert und damit aufgrund eines möglichen Rohverzehr zur Gesundheitsschädigung geeignet. Die gleiche Beurteilung erfolgte bei zwei Hackfleischproben, bei denen verotoxinbildende *E.coli* bzw. *Listeria monocytogenes* isoliert werden konnten. In einer Probe Wildfleisch wurden zahlreiche metallene Geschossfragmente aufgefunden, die eine Verletzungsgefahr darstellten.

Nicht zum Verzehr geeignet (13)

Aufgrund gravierender mikrobiologischer und/oder sensorischer Abweichungen waren elf Proben zum Verzehr nicht mehr geeignet. Sie wiesen z. B. schmierige Oberflächen, Konsistenzabweichungen, säuerlichen/süsslichen unreinen Geruch und/oder hohe Keimgehalte auf (z. B. Holzfällerscheiben, Kotelett, Hackfleisch, Rindfleisch).

Wertgemindert (2)

Zwei Proben (1x Rindfleisch, 1x Hackfleisch) wurden aufgrund mikrobiologischer und/oder sensorischer Abweichungen als verderbgefährdet beurteilt.

Irreführung (3)

Bei zwei Proben wurden im Rahmen der Nährwertkennzeichnung falsche Angaben zu Nährstoffen (1x Fett; 1x Eiweiß) gemacht. Bei einer Probe Gänsebrust wurde das MHD mit einer Lagertemperatur von -18°C ausgewiesen, aber frisch zum Verkauf angeboten.

Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (15)

Bei 15 Proben war die Kennzeichnung nicht rechtskonform. Es fehlten z. B. MHD, Nennfüllmenge, Angaben zur Partie oder Herstellerangaben. Teilweise wurden auch vorhandene Angaben durch zusätzliche Etiketten überklebt. Bei einem Wildfleischerzeugnis fehlte die Tierartangabe im Zutatenverzeichnis.

Verstöße gegen sonstige Vorschriften/Hilfsnormen (13)

13 x wurden untypisch hohe Gehalte an Verderberregern oder Hygieneindikatorkeimen festgestellt, so dass die entsprechenden Proben als hygienisch nachteilig beeinflusst beurteilt wurden.

Verstöße gegen EU-Vorschriften (1)

In einer bestimmungsgemäß nicht zum Rohverzehr vorgesehenen Fleischprobe Schweinehack wurden Salmonellen nachgewiesen.

Hinweise (72)

72 x 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 geringfügige Kennzeichnungsmängel sowie sensorische Auffälligkeiten gehörten dazu.

→ **Fleischerzeugnisse - Beanstandungsrate: 14,7 %**

→ **Hackfleischerzeugnisse (roh) - Beanstandungsrate: 12,7 %**

Von 533 Proben wurden 74 beanstandet.

Gesundheitsschädlich, Gesundheitsgefährdend (3)

Dreimal war gewürztes Hackfleisch mit Salmonellen oder *Listeria monocytogenes* kontaminiert und damit aufgrund ihres verzehrfertigen Charakters zur Gesundheitsschädigung geeignet.

Nicht zum Verzehr geeignet (6)

Aufgrund gravierender mikrobiologischer und/oder sensorischer Abweichungen waren fünf Proben zum Verzehr nicht mehr geeignet. Sie wiesen z.B. schmierige Oberflächen, Konsistenzabweichungen, Gefrierbrand, süßlichen Geruch und/oder hohe Keimgehalte auf. Eine Probe Schinkenspeck war dermaßen versalzen, dass auch diese Probe nicht mehr zum Verzehr geeignet war.

Wertgemindert (9)

Zwei Proben wurden aufgrund sensorischer und mikrobiologischer Abweichungen als wertgemindert beurteilt. Fünf Proben Kassler wiesen einen zu geringen Gehalt an Fleischiweiß im fettfreien Anteil (FEifA) auf. Bei einem Rinderhacksteak wurden die Mindestgehalte für BEFFE und BEFFE/FE nicht erreicht.

Irreführung (17)

Bei insgesamt 17 Proben war die Aufmachung/Kennzeichnung der Proben geeignet, den Verbraucher zu täuschen. Bei einigen Proben wurden irreführende Verkehrsbezeichnungen (*Hackepeter* für ungewürztes Hackfleisch), irreführende Angaben bei der Nährwertkennzeichnung (beispielsweise stark abweichende Fettgehalte) oder Werbung mit Selbstverständlichkeiten (z.B. *glutenfrei* bei schon natürlicherweise glutenfreien Erzeugnissen) festgestellt.

Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (12)

Bei zwölf Proben war die Kennzeichnung nicht rechtskonform. Beispielsweise fehlte bei einigen Proben die Angabe einer Nennfüllmenge oder die Herstellerangaben waren

unvollständig. Bei vier Proben erfolgte keine quantitative Angabe von wesentlichen Zutaten (QUID).

Zusatzstoffe, fehlende Kenntlichmachung, unzulässige Verwendung (30)

Bei 23 Proben waren die Angaben über die verwendeten Zusatzstoffe unvollständig oder fehlten gänzlich (meist Nitritpökelsalz, Glutaminsäure oder Phosphat). Bei sieben Proben wurden die zulässigen Gehalte für die Zusatzstoffe Nitrit bzw. Nitrat überschritten.

Verstöße gegen sonstige Vorschriften/Hilfsnormen (9)

Neunmal wurden untypisch hohe Gehalte an Verderberregern oder Hygieneindikatorkeimen festgestellt, so dass die entsprechenden Proben als hygienisch nachteilig beeinflusst beurteilt wurden.

Verstöße gegen EU Vorschriften (2)

In zwei bestimmungsgemäß zum Rohverzehr vorgesehenen Proben wurden Salmonellen nachgewiesen.

Hinweise (40)

Vierzigmals 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 geringfügige Kennzeichnungsmängel sowie sensorische Auffälligkeiten gehörten dazu.

→ Wurstwaren - Beanstandungsrate: 21,5 %

Von 400 Proben wurden 86 beanstandet.

Gesundheitsschädlich, Gesundheitsgefährdend (2)

Salmonellen wurden bei einer Mettwurst nachgewiesen. Ein spitzer Fremdkörper (Knochenfragment) wurde bei einer Blutwurst im Glas aufgefunden.

Nicht zum Verzehr geeignet (7)

Aufgrund gravierender mikrobiologischer und/oder sensorischer Abweichungen wurden sieben Proben als nicht mehr zum Verzehr geeignet eingestuft. Davon wies eine Probe Leberwurst im Glas einen deutlichen Schimmelpilzbefall auf.

Wertgemindert (10)

Zwei Proben wurden aufgrund sensorischer Abweichungen als wertgemindert beurteilt. Bei sieben Proben war der Gehalt an BEFFE bzw. BEFFE/FE zu gering, was auf eine qualitativ nicht sorgfältige Fleischauswahl hindeutete. Bei vier Proben wurde ein erhöhter Quotient von Wasser/Fleischeiweiß (erhöhter Fremdwassergehalt) bzw. ein erhöhter Fett/Fleischeiweiß-Quotient ermittelt.

Irreführung (17)

Bei insgesamt 17 Proben war die Aufmachung/Kennzeichnung der Proben geeignet, den Verbraucher zu täuschen (z.B. falsche Tierangaben, unkorrekte MHD-Angaben). Im Rahmen der Nährwertkennzeichnung wurden bei fünf Proben die ausgelobten Gehalte von Fett, Eiweiß oder Natrium als zur Irreführung geeignet eingestuft, da die ermittelten Gehalte deutlich davon abwichen. Bei einer Sahne-Leberwurst konnte nachgewiesen werden, dass keine Sahne zur Herstellung verwendet wurde.

Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (41)

Bei 41 Proben war die Kennzeichnung nicht rechtskonform. Es fehlten z.B. MHD, Nennfüllmenge, Herstellerangaben, Loskennzeichnung, Identitätskennzeichen, Klassennamen bei Zusatzstoffen oder fehlende Zutaten.

Zusatzstoffe, fehlende Kenntlichmachung, unzulässige Verwendung (15)

Bei 15 Proben waren die Angaben über die verwendete Zusatzstoffe unvollständig oder fehlten gänzlich (oft Konservierungsstoffe/Nitritpökelsalz oder Phosphat).

Verstöße gegen sonstige Vorschriften/Hilfsnormen (5)

Bei fünf Proben wurden untypisch hohe Keimgehalte festgestellt, so dass die entsprechenden Proben als hygienisch nachteilig beeinflusst beurteilt wurden.

Hinweise (30)

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