

Untersuchungsergebnisse Feinkostsalate 2016

Die Untersuchungsziele und –ergebnisse im Jahr 2016

Im Rahmen mehrerer Projekte wurden Feinkostsalate verschiedenster Zusammensetzung überprüft. Dabei dominierten die klassischen Salate wie Fleischsalat, Geflügelsalat, Heringsalat, Thunfischsalat und Kartoffelsalat, aber auch Salate mit verschiedenen anderen Zutaten wie z. B. Eiern, Käse, Nudeln, Bulgur und Gemüse wie Zucchini, Auberginen, Karotten, Gurken waren vertreten. Außerdem wurden Obstsalate sowie diverse Obst- und Salatmischungen untersucht.

Die Erzeugnisse stammten sowohl aus industrieller Produktion als auch aus kleineren Betrieben, wie Fleischereien und Lebensmittelmärkten, die ihre Erzeugnisse dem Verbraucher entweder lose oder selbst auf Vorrat abgepackt zur alsbaldigen Abgabe anbieten.

Entsprechend den Vorgaben der o. a. Leitsätze wurde überprüft, ob die Erzeugnisse den dort beschriebenen Beschaffenheitsmerkmalen entsprachen, d. h. ob die Mindest- und Höchstmengen an wertgebenden Bestandteilen eingehalten waren. Außerdem wurde untersucht, ob die Mengenangaben der wertgebenden Zutaten und die deklarierten Gehalte an Nährstoffen, mit der tatsächlichen Zusammensetzung übereinstimmen, verwendete Zusatzstoffe wie Süßstoffe und Konservierungsstoffe ordnungskonform kenntlich gemacht wurden und darüber hinaus die weitere Kennzeichnung den lebensmittelrechtlichen Anforderungen genügt.

Weiterhin wurde im Rahmen dieser Projekte bei 99 Proben auch die mikrobiologische Beschaffenheit geprüft.

Ergebnis der Untersuchungen

Gesamtzahl der Proben: 423

beanstandete/ bemängelte Proben*: 112 = 27 %

Die Beanstandungen* im Einzelnen

19 x irreführende Angaben

- Bei einer Probe Wurstsalat war der von den Leitsätzen des deutschen Lebensmittelbuches geforderte Wurstanteil von mindestens 50 % deutlich unterschritten, die Bezeichnung Wurstsalat insofern nicht zutreffend.
- Eine als „Fleischsalat Olivje“ bezeichnete Probe enthielt keine Oliven, außerdem ist die Verwendung von Oliven bei Fleischsalat nicht verkehrsüblich.
- Der deklarierte Fettgehalt war in drei Fällen nicht eingehalten.
- Einmal war die Angabe „Leicht da 60 % weniger Fett“ nicht zutreffend.
- Sechsmal mal war Salatmayonnaise anstelle der deklarierten Mayonnaise enthalten.
- Bei vier Proben in Fertigpackungen war die Mengenangabe von Zutaten nicht zutreffend.
- Bei einem als „Porreesalat-Käsezubereitung“ bezeichneten Erzeugnis handelte es sich nicht um eine Käsezubereitung nach der Definition gemäß Käseverordnung.
- Eine Probe hatte zwei verschiedene Zutatenverzeichnisse, sodass nicht erkennbar war, welches Zutatenverzeichnis zutraf.
- Ein Matjessalat enthielt keinen Matjes sondern gesäuerte Heringsfilets, wie sie als Rohware für Heringsalat üblich sind.

30 x abweichende mikrobiologische Beschaffenheit

- Von 99 mikrobiologisch untersuchten Proben waren 30 Proben (30 %)

mikrobiologisch auffällig. Insbesondere wurden in diesen Proben erhöhte Gehalte an aeroben mesophilen Keimen, *Enterobacteriaceae*, Hefen und Schimmelpilzen nachgewiesen.

- Ein Thunfischsalat war sensorisch und mikrobiologisch verdorben.
- Ein Thunfischsalat war aufgrund sehr hoher Keimgehalte, insbesondere an *Enterobacteriaceae* und coliformen Keimen für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet.
- In fünf Fällen (5 %) wies die festgestellte mikrobiologische Beschaffenheit auf eine nachteilige Beeinflussung im Sinne von § 2 LMHV (Lebensmittelhygieneverordnung) hin.
- In einer Probe wurden *Listeria monocytogenes* Keime nachgewiesen. *Listeria monocytogenes* kann unter bestimmten Bedingungen zu Erkrankungen beim Menschen führen. Hierfür sind in der Regel jedoch Keimgehalte von über 100 KbE/g notwendig. Dieser Gehalt war jedoch in dieser Probe nicht enthalten. Die mikrobiologische Untersuchung ergab einen Gehalt an *Listeria monocytogenes* unter 10 KbE/g. Der Lebensmittelunternehmer wurde dennoch auf den Befund hingewiesen, um der Kontaminationsquelle nachzugehen und entsprechende Hygienemaßnahmen einzuleiten.

2 x Zusatzstoffe: Höchstmenge nicht eingehalten

- Bei einer Probe Weißkrautsalat war die Höchstmenge des Süßungsmittels Saccharin (160 mg/kg) um fast das Doppelte überschritten. Gemäß Art. 5 VO (EG) 1333/2008 darf jedoch niemand einen Lebensmittelzusatzstoff oder ein Lebensmittel, in dem ein Lebensmittelzusatzstoff vorhanden ist, in Verkehr bringen, wenn die Verwendung des Lebensmittelzusatzstoffs nicht mit dieser Verordnung in Einklang steht.
- In einer Probe Heringssalat war die Höchstmenge von 2.000 mg/kg für die Summe der Konservierungsstoffgehalte (Benzoessäure + Sorbinsäure) mit einem Wert von 3.101 mg/kg deutlich überschritten.

23 x Zusatzstoffe: fehlende oder fehlerhafte Kenntlichmachung

- Süßstoffe und/oder Konservierungsstoffe waren nicht oder fehlerhaft angegeben.
- Die vorgeschriebene Angabe von Süßungsmitteln in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung (auch bei Fertigpackungen) fehlte häufiger.

51 x Kennzeichnungsmängel

- In 16 Fällen fehlte die Allergendeclaration oder war fehlerhaft.
- Weitere häufige Mängel betrafen das Zutatenverzeichnis, weil zusammengesetzte Zutaten nicht aufgeschlüsselt waren, Bezeichnungen der Zutaten unvollständig waren (z. B. pflanzliches Öl) oder die Angabe von Zutaten fehlte.
- Bei der Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums fehlte z. T. der vorgeschriebene Wortlaut.
- Bei der Nährwertkennzeichnung war die vorgegebene tabellarische Form nicht eingehalten.
- Bei einigen Proben fehlte die Mengenangabe von Zutaten.
- In einigen Fällen waren die Kennzeichnungselemente schlecht lesbar, weil z. B.

die vorgeschriebene Schriftgröße nicht eingehalten war oder der Druck einen schlechten Kontrast aufwies.

- Bei einem Matjessalat wurde kein Echter Matjes wie angegeben, sondern ein Matjes nordischer Art verwendet.
- Bei zwei weiteren Fischsalaten war der Inverkehrbringer unzureichend gekennzeichnet.

12 x Verstöße gegen Eichrecht

- Bei drei Proben war die deklarierte Füllmenge deutlich unterschritten.
- In 9 Fällen war die Schriftgröße der Füllmenge zu gering.

* Aufgrund von Mehrfachbeanstandungen/-bemängelungen einzelner Proben ist die Summe der Beanstandungen größer als die Anzahl der beanstandeten Proben.