Veröffentlicht auf ***easyhaccp Software*** (http://www.easyhaccp.eu)

Keime im Räucherfisch und überlagerte Eier

Datum der Veröffentlichung:
27. Mai 2010

Keime im Räucherfisch und überlagerte Eier

Quelle:
Ostsee Zeitung [1]

Mit mehr Anzeigen reagierten Kontrolleure auf Verstöße gegen den Verbraucherschutz. Insgesamt sei die Qualität der Lebensmittel aber in Ordnung, meinen die Prüfer.
Rostock (OZ/ddp) - 77 Strafanzeigen gab es 2009 gegen Firme, bei denen Kontrolleure auf grobe Verstöße gegen den Verbraucherschutz stießen. Das seien deutlich mehr als 2008, sagte Agrarminister Till Backhaus (SPD) gestern in Rostock, wo er den Verbraucherschutz-Jahresbericht vorstellte. MV ist laut Backhaus das erste Bundesland, das die Daten von 2009 öffentlich macht.
Die meisten an die Staatsanwaltschaft übergebenen Verfahren betrafen irreführende Kennzeichnungen, unter anderem bei Käse-Imitaten, Zusatzstoffen und Fisch.

Besonders intensiv wurden Fischräuchereien und mobile Fischstände kontrolliert. Dabei fiel auf, dass es sich bei Proben von lose verkauftem Heilbutt immer um Schwarzen Heilbutt handelte, eine ?kleinere, als geringerwertig einzustufende Plattfischart?, wie Frerk Feldhusen, Chef des Landesamtes für Landwirtschaft, Lebensmittelsicherheit und Fischerei, sagte. Er bezeichnete dies als ?irreführend?, da die Verwechslung mit dem schmackhafteren Edelfisch Weißer Heilbutt möglich sei. Bei acht von 48 Proben des Räucherfischs wurden außerdem ?erhöhte Keimkonzentrationen?, in fünf sogar Krankheitserreger nachgewiesen. In einer Pizzeria wurde zudem bei einem Thunfisch-Salat ein Histamin-Grenzwert deutlich überschritten, so dass sich bei einer Kundin ?typische Symptome einer Vergifung? zeigten. Histamin kann zu Übelkeit, Magenkrämpfen und Atemnot führen. Der Thunfisch stammte aus einer länger geöffneten Konserve.

Anzeigen gab es auch wegen Verstößen gegen die Verkehrsfrist von Hühnereiern, wegen unterlassener Fleischuntersuchungen sowie Kolibakterien in Rinderhack, Dioxin in Eiern und Listerien in Fisch. Laut Backhaus drohen den meisten Beschuldigten Geldstrafen, zum Teil von mehreren tausend Euro.

Die Lebensmittel- und Veterinärämter der Kreise kontrollierten 2009 fast 19 000 Betriebe, das sind 71 Prozent aller Firmen, die mit Lebensmitteln zu tun haben. Insgesamt zeigte sich Backhaus zufrieden mit der Qualität der in MV hergestellten und verkauften Lebensmittel. Zu hoch sei allerdings die Mängelquote: In jedem zweiten Betrieb gab es Beanstandungen, wenn auch zumeist ?keine gravierenden?.

Bei 24 Prozent der untersuchten Proben gab die mikrobiologische Beschaffenheit Anlass zur Kritik. Es seien beispielsweise Salmonellen oder Listerien gefunden worden. 55 Prozent der knapp 10 000 Mängel betrafen fehlende Angaben zu Konservierungs-, Farb- oder Süßstoffen.

Gemüse und Obst wurden wiederum auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln und Nitrat untersucht. Erhöhte Nitratwerte gab es in Spinat und Salat. In Grünen Bohnen wurden ? ganz vereinzelt ? Rückstände eines

Mittels gegen Milben und Zecken gefunden, in Pfifferlingen aus Osteuropa ein Antimückenwirkstoff. Rückstände von Pflanzenschutzmitteln fanden sich in Kräutern und Zitronen. Die Ergebnisse von Importen fielen aber viel besser aus als vor fünf Jahren, betonte Backhaus.

Es gab auch Kontrollen zu Tätowierfarben, einem ?besonders sensiblen Bereich?, wie Feldhusen sagte. Kritisch wurde angemerkt, dass der Gehalt an Kupfer in grüner und blauer Tätowierfarbe zum Teil erheblich über der erlaubten Verunreinigung lag.

Info: Der ausführliche Bericht ist unter mv-regierung/lu.de oder www.lallf.de [2] abrufbar.

ELKE EHLERS

- Tags:
  - HACCP News [3]

Quelle URL (generiert am *11.11.2026 - 00:05*): http://www.easyhaccp.eu/news/keime-im-r%C3%A4ucherfisch-und-%C3%BCberlagerte-eier

Links:
[1] http://www.ostsee-zeitung.de/nachrichten/mv/index_artikel_komplett.phtml?SID=4b527f54fd70053f086d62fc0d7c2092&param=news&id=2779
[2] http://www.lallf.de
[3] http://www.easyhaccp.eu/category/tags/haccp-news