

Mariniertes Grillfleisch

Fertig mariniertes Grillfleisch ist beliebt. Im Handel gibt es verschiedene Fleischsorten zur Auswahl, zudem wird es in vielen Geschmacksrichtungen angeboten. Weiterer Vorteil: Es kann zudem direkt ohne weitere Zubereitung auf den Grill gelegt werden. Neben der sachgerechten Kühlung bei sommerlichen Temperaturen ist auch der Einsatz frischen Fleisches zum Marinieren wichtig.

Untersuchung 2020:

Im Jahr 2020 wurden **76 Proben mariniertes Grillfleisch aus loser Abgabe oder in Fertigpackungen** untersucht. 49 Proben waren vom Schwein, 22 aus Geflügelfleisch 4 vom Rind.

Das Ergebnis:

54 Proben wurden als unauffällig beurteilt. In sechs rohen Hähnchenfleischproben wurden *Campylobacter* nachgewiesen; eine Probe davon enthielt außerdem Salmonellen. Bei einer Probe wurde ein beginnender Verderb festgestellt; diese Probe wies leichte sensorische Abweichungen in Verbindung mit erhöhten Keimzahlen auf. Eine Probe war am Ende der angegebenen Haltbarkeitsfrist verdorben und damit nicht mehr zum Verzehr geeignet. Die Haltbarkeitsangabe war somit nicht zutreffend und wurde als irreführend beurteilt. Elf Proben wurden aufgrund von Mängeln bei der Bezeichnung beanstandet. Bei einer Probe war die Bezeichnung unzureichend. Bei zehn Proben fehlte der Hinweis in der Bezeichnung, dass für die Herstellung tiefgekühltes Fleisch verwendet wurde; bei diesen Proben wurde die Bezeichnung als irreführend beurteilt. Bei neun Proben wurden weitere verschiedene Kennzeichnungsmängel, wie zum Beispiel unzureichende Angaben im Zutatenverzeichnis, die Form der Nährwertkennzeichnung oder zu kleine Schriftgrößen festgestellt. In einer Probe war unzulässigerweise der Geschmacksverstärker Natriumglutamat zugesetzt worden.

Mariniertes

Grillwürste

Untersuchung 2020:

Im Jahr 2020 wurden insgesamt **92 Proben** eingesandt. Dabei handelte es sich sowohl um Bratwürste in Fertigpackungen als auch aus loser Abgabe. Es wurden die Haltbarkeitsangaben auf Fertigpackungen, die Zusammensetzung und die Kennzeichnungen überprüft, zudem wurden die Proben zum Teil auf pathogene Keime untersucht.

Das Ergebnis:

46 Proben waren nicht zu bemängeln. 16 Proben wurden als irreführend gekennzeichnet beurteilt. Davon entsprachen bei zehn Proben die deklarierten Nährwertangaben nicht der tatsächlichen Zusammensetzung. Bei sechs weiteren Proben davon war die Haltbarkeitsangabe nicht zutreffend; fünf Proben waren am Ende und eine Probe schon vor dem Ende der angegebenen Mindesthaltbarkeitsfrist verdorben und nicht mehr zum Verzehr geeignet. Bei einer dieser fünf Proben wurde zusätzlich eine Kontamination mit *Listeria monocytogenes* festgestellt und aufgrund der geringen Keimmenge (kleiner als 10 KBE/g Lebensmittel) nur mit einem Hinweis versehen.

Bei 30 Proben entsprach die Kennzeichnung nicht den gesetzlichen Vorgaben; u.a. wurde bei vier Fertigpackungen ein verwendeter Zusatzstoff nicht kenntlich gemacht. Bei zwei Proben wurde bei der Herstellung ein nicht zugelassener Zusatz verwendet. Bei drei Proben in loser Abgabe waren die Zusatzstoffe im Entnahmebetrieb nicht kenntlich gemacht.