

Oktoberfest 2007

Probenuntersuchung

Entnahme Tag/ Monat	Menge und Art der Probe	ohne Beanstandung (o. B.)	Gutachten		Bemerkungen
				mit Beanstandung	
27/09	Ox`n Wurst			§ 8 (4) LMKV § 4 LMKV	(Quid- Angabe Ochsenfleisch fehlt), Belehrung:Begriff "Wurst" zu allgemein ("Zuckerstoffe" ist keine Verkehrsbezeichnung)
27/09	Hausgemachte Kalbfleischpflanzerl			§ 11 (1) Nr.1 LFGB	Verarbeitung von Brät, "hausgemacht"
27/09	Fleischbelag für Ochsensemmel	o. B.			Mikrobiologische Untersuchung o. B.
27/09	Hendl - Gröstl	o. B.			Mikrobiologische Untersuchung o. B.
02/10	Portion vom gegrillten Ochsen mit kräftiger Rotweinsauce	o. B.			
02/10	Henkelwürstl			Leitsätze-Nr. 2.17	Belehrung Phantasiebezeichnung
02/10	Banater scharf, geräuchert			§ 11 (1) Nr. 1 LFGB	Herkunftsbezeichnung irreführend
02/10	Riesen Fleischpflanzerl in der Semmel			§ 11 (1) Nr.1 LFGB	Verarbeitung von Brät
04/10	1/2 Hendl, gebraten	o.B.			
27/09	Makrele Steckerlfisch, gebraten	o. B.			
27/09	Makrele roh, gesalzen	o. B.			
4/10	gegrillte Makrele	o.B.			Biogene Amine o.B., Mikrobiologische Untersuchung o. B.
4/10	rohe Makrele				nach Sensorik: tranig, Peroxidzahl erhöht
4/10	Original Holländische Kutter-Matjesfilets			Art. 14 (2 b) VO (EG) 178/2002	Sensorik: tranig, vergilbt nicht zum Verzehr geeignet
4/10	Bismarckheringsemmel	o.B.			nach Sensorik: oB, Mikrobiologische Untersuchung: o. B.
09/10	1/2 Ente, gebraten			Art. 14 (2 b) VO (EG) 178/2002	angebrannt, trocken, hart
27.09.	3 Becher Softeis	o. B.			
27.09.	130 g Emmentaler Käse	o. B.			
27.09.	150 g gebrannte Erdnüsse	o. B.			
27.09	100 g Popcorn Blaubeere			§ 6 (1) LFGB und § 6 (1,3,4) LMKV	unzulässige Färbung, Kennzeichnungsfehler
01.10.	150 g gebrannte Erdnüsse	o. B.			
01.10.	150 g gebrannte Erdnüsse	o. B.			
01.10.	200 g gebrannte Mandeln	o. B.			

02.10.	150 g gebrannte Mandeln	o. B.		
02.10.	2 Bananenspieße in Vollmilchschokolade	o. B.		
08.10.	Lutscher mit Farbstoff		§ 11(1) LFGB und § 3(1) und § 6 (1) LMKV	irreführende Kennzeichnung
08.10.	Fruchtlutscher		Art.5 VO (EWG) 2092/91 und § 3(1) LMKV	fehlerhafte Kennzeichnung
10.10.	100 g Kokoswürfel	o. B.		
10.10.	2 Stück Mega Kokosaprikose		§ 9 ZZuIV	fehlende Kenntlichmachung der Schwefelung
27.09.	Spielware Tierfigur			Untersuchung noch nicht abgeschlossen
27.09.	Spielware Baufahrzeug			Untersuchung noch nicht abgeschlossen
27.09.	Spielzeug-Trompete	o. B.		
27.09.	Spielzeug-Schnuller			Untersuchung noch nicht abgeschlossen
27.09.	Schieberad	o. B.		
01.10.	Herz-Figuren			Untersuchung noch nicht abgeschlossen
08.10.	Spielzeug-Traktor			Untersuchung noch nicht abgeschlossen
08.10.	Puppen-Set			Untersuchung noch nicht abgeschlossen
10.10.	Armband			Untersuchung noch nicht abgeschlossen
10.10.	Kinderschmuck			Untersuchung noch nicht abgeschlossen
26.09.	1,0 l Festbier	o. B.		
26.09.	1,0 l Schankbier, alkoholfrei	o. B.		
26.09.	1,0 l Festbier	o. B.		
26.09.	1,0 l Festbier	o. B.		
26.09.	1,0 l Festbier	o. B.		
26.09.	1,0 l Festbier	o. B.		
26.09.	1,0 l Bier mit niedrigem Stammwürzegehalt, alkoholfrei	o. B.		
26.09.	1,0 l Schankbier, alkoholfrei	o. B.		
26.09.	1,0 l Festbier	o. B.		
27.09.	0,75 l Oktoberfestbier, alkoholfrei	o. B.		Beschwerdegrund: Schwindel, Ohnmacht
25.09.	Hausgemachte Rindsroulade	o. B.		
25.09.	Steinpilzravioli	o. B.		
25.09.	Omas Zwetschgenknödel		Art. 4 VO 852/2004 (erhöhtes Keimwachstum)	

27.09.	Ochsenbrust mit Wurzelgemüse	o. B.		
27.09.	Tiroler Gröstl mit Ei	o. B.		
01.10.	frische Kräuterschwammerl mit Knödel	o. B.		
01.10.	Folrelle Müllerin	o. B.		
01.10.	Schweinshaxe, resch	o. B.		
01.10.	Schweinshaxe	o. B.		
01.10.	Brathendl	o. B.		
01.10.	Ammer Bio Hendel	o. B.		
01.10.	Omas Zwetschgenknödel	o. B.		
01.10.	Vanillesoße	o. B.		
01.10.	Langos, pikant	o. B.		
01.10.	Schweinegeschnetzeltes	o. B.		
01.10.	Schmankerlpfanne	o. B.		
02.10.	Hausgemachte Rindsroulade	o. B.		
02.10.	Bio Hendl	o. B.		
04.10.	Fleischpflanzlsemmel	o. B.		
04.10.	Putenschnitzelsemmel		Hygienehinweis (erhöhtes Keimwachstum)	
04.10.	Schnitzelsemmel		Art. 4 VO 852/2004 (erhöhtes Keimwachstum)	
04.10.	Fleischpflanzerl	o. B.		
04.10.	Schnitzelsemmel	o. B.		
04.10.	Putenschnitzelsemmel	o. B.		
04.10.	Schweinsschnitzel	o. B.		
04.10.	Schnitzelsemmel		Art. 4 VO 852/2004 (erhöhtes Keimwachstum)	
04.10.	Putenschnitzel	o. B.		
04.10.	Obatzda, zweifarbig		Art. 4 VO 852/2004 (erhöhtes Keimwachstum)	
04.10.	Fleischpflanzerlsemmel	o. B.		
04.10.	Hähnchenschnitzelsemmel	o. B.		
04.10.	Steinpilzravioli	o. B.		

04.10.	Ochsen Sauerbraten	o. B.		
04.10.	schlachfrisches Wiesnhendl	o. B.		
04.10.	Grapefruit rose, frisch gepresster Saft	o. B.		
04.10.	Orangensaft	o. B.		
04.10.	Fleischpflanzerlsemmel	o. B.		
04.10.	Schnitzsemmel	o. B.		
04.10.	Fleischpflanzerlsemmel	o. B.		
04.10.	Schweineschnitzsemmel	o. B.		
04.10.	Pfeffernüsse	o. B.		
05.10.	Fischsemmel mit Zwiebel	o. B.		
05.10.	Matjessemmel mit Zwiebel		Hygienehinweis (erhöhtes Keimwachstum)	
05.10.	Nordsee Krabben mit etwas Remoulade	o. B.		
05.10.	echter Räucherlachs in der Semmel		Art. 4 VO 852/2004 (erhöhtes Keimwachstum)	
05.10.	Matjesfilet in der Semmel		Art. 4 VO 852/2004 (erhöhtes Keimwachstum)	
05.10.	Lachssemmel		Hygienehinweis (erhöhtes Keimwachstum)	
05.10.	Bismackheringsemmel		Hygienehinweis (erhöhtes Keimwachstum)	
05.10.	Matjessemmel	o. B.		
05.10.	Fjord Lachssemmel	o. B.		
05.10.	Rollmopssemmel	o. B.		
08.10.	Ochsenbraten, marinierte Teile vom Rind in kräftiger Rotweinsauce	o. B.		
02.10.	Elisenlebkuchen	o. B.		

#### **Untersuchung Maßkrüge:**

166 Kruguntersuchungen, davon 139 einwandfrei, 27 mit Beanstandung.

Beanstandungsgründe:

1x Escherichia coli erhöht

1x Koloniezahl erhöht

27x Coliforme erhöht.

Grundlage: In 100 ml "Getränkemenge" sollte die (alte) TrinkwV eingehalten sein, d.h. hier kein Escherichia coli- und kein Coliformen-Nachweis, also im Maßkrug weniger als jeweils 10 E. coli und Coliforme vorhanden sein. Zusätzlich sollte die Koloniezahl in 1ml "Getränkemenge" bei 22 °C nicht mehr als 1000 KBE ergeben (Grenzwert für die Einzelwasserversorgungen), also im Maßkrug unter 1.000.000 Keimen liegen.