

## Schwerpunktbericht 4-2011 Fischstäbchen

### Fachbereich 3 Lebensmittelsicherheit

Bei der Auswertung der untersuchten Proben zeigte sich, dass in Sachsen-Anhalt nur drei Hersteller gelistet sind. Von einem vierten Produzenten war lediglich eine einzelnen Probe zur Untersuchung gekommen. Bei einer weiteren Probe handelte es sich um eine lose Probe, bei der kein Hersteller mehr zu ermitteln war.

Alle Hersteller gaben einen Fischanteil von 65 % bei der Produktion an.

Alle Proben bestanden, der deutschen Verbrauchererwartung entsprechend, aus auf ein einheitliches Maß (6,5 x 2,5 x 1 cm) gesägten Stücken Fischfilet-Blockware, die mit einer vorfrittierten Paniermehlschicht umhüllt waren.

Der in gefrorenem Zustand präparierte Fischanteil betrug 58,3 % ( $\pm 3$  %). Das zeigt, dass, unter der Voraussetzung einer ordnungsgemäßen Einwaage, ein deutlicher Anteil der Zellflüssigkeit (Wassergehalt) aus dem Fischfleisch in die Panierung übergeht.

Wie viel davon bereits bei der Produktion durch oberflächliches Antauen des Fischfilets während des Frittiervorganges in die Panade übergeht, und welcher Anteil wechselnde Lagerungsbedingungen haben, kann durch diese Untersuchung nicht geklärt werden.

Es zeigte sich, dass eine Einwaagekontrolle von im Handel befindlicher Ware mit einem großen Fehler behaftet ist, so dass eine Überprüfung auf dieser Ebene nicht sinnvoll erscheint.

Die Tierart war bei allen Fertigpackungen ordnungsgemäß angegeben.

Wie zu erwarten war, bestanden die überwiegende Anzahl der Fischstäbchen aus Alaska-Seelachsfilet. Bei der Proben wurde der im Großbritannien bevorzugte Seelachs nachgewiesen. Der jeweils einmalige Nachweis von Pangasius, Atlantischem und Pazifischem Seehecht und von Atlantischem Lachs zeigt, dass in der Fischindustrie erkannt wurde, dass die gegenwärtig verwendeten Fischarten deutliche Überfischungsanzeichen erkennen lassen und deshalb Fischstäbchen auf der Basis andere Fischarten als Ersatz bzw. als hochwertigere Qualität entwickelt wurden.

In der Panade der 41 Proben wurde 4 x die Verarbeitung von Mais, und je 1 x die Verarbeitung von Reis und Soja nachgewiesen. Ein Schwerpunkt der Verwendung von Mais, Reis bzw. Soja hinsichtlich des Herstellers bzw. des Auftraggebers/Händlers war nicht erkennbar. In allen Fällen verlief die Untersuchung auf genetisch veränderten Mais, Reis bzw. Soja negativ.

Anzahl der molekular-biologischen Untersuchungen	davon positive Nachweise auf		
	Rohstoff	Anzahl	Anzahl GVO
41	Soja	1	0
	Reis	1	0
	Mais	1	0

Landesamt für Verbraucherschutz Sachsen-Anhalt  
Fachbereich 3 - Lebensmittelsicherheit  
Freiimfelder Str. 68, 06112 Halle (Saale)  
Tel.: 0345 5643 0 / Fax: 0345 5643 403