

Probenbezeichnung:

Sushi Box Isogo, chef to go select, 190g, 23.09.2017; Probenahmeort: Lidl, Lohbrügger Landstraße 126, 21031 Hamburg; Probenehmer: F. Ehlermann; Probenahmedatum: 20.09.2017

Mikrobiologische Parameter

Verfahren: ASU L 00.00-133/2 gemäß § 64 LFGB

Parameter	Gehalt	Einheit	BG
Enterobacteriaceen	1,68 · 10 ⁴	KBE/g	10

Mikrobiologische Parameter

Verfahren: ASU L 00.00-22 gemäß §64 LFGB

Parameter	Gehalt	Einheit	BG
Listeria monocytogenes	<100	KBE/g	100

Mikrobiologische Parameter

Verfahren: ASU L 00.00-25 gemäß § 64 LFGB

Parameter	Gehalt	Einheit	BG
Bacillus cereus	<100	KBE/g	100

Mikrobiologische Parameter

Verfahren: ASU L 00.00-55 gemäß § 64 LFGB

Parameter	Gehalt	Einheit	BG
Koagulase-positive Staphylokokke	<100	KBE/g	100

Mikrobiologische Parameter

Verfahren: ASU L 00.00-88/2 gemäß § 64 LFGB

Parameter	Gehalt	Einheit	BG
Gesamtkeimzahl	1,25 · 10 ⁵	KBE/g	100

Mikrobiologische Parameter

Verfahren: ASU L 01.00-37 gemäß § 64 LFGB

Parameter	Gehalt	Einheit	BG
Hefen	1,19 · 10 ⁴	KBE/g	100

Mikrobiologische Parameter

Verfahren: ASU L 06.00-43 gemäß §64 LFGB

Parameter	Gehalt	Einheit	BG
Pseudomonaden	1,90 · 10 ⁵	KBE/g	100

Mikrobiologische Parameter

Verfahren: ASU L00.00-98 gemäß §64 LFGB

Parameter	Gehalt	Einheit	BG
Salmonellen	negativ	/25 g	-

Mikrobiologische Parameter

Verfahren: ISO 16649-2

Parameter	Gehalt	Einheit	BG
E. Coli	<10	KBE/g	10

BG = Bestimmungsgrenze

Beurteilung der Mikrobiologie:

Die mikrobiologischen Beurteilungskriterien der DGHM (Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie) für Sushi werden im Rahmen der vorgenommenen Untersuchungen nicht eingehalten. Die Richtwerte für Enterobacteriaceae (1x10³ KBE/g) und Pseudomonaden (1x10⁵ KBE/g) werden überschritten. Der Warnwert (1x10⁴ KBE/g) für Enterobacteriaceae wird ebenfalls überschritten. Für Pseudomonaden in Sushi ist kein Warnwert festgelegt.

Probenbezeichnung:

Sushi Box Isogo, chef to go select, 190g, 30.11.2017 I; Probenahmeort: Lidl, Rahel Varnhagen Weg 26, 21035 Hamburg; Probenehmer: F. Ehlermann; Probenahmedatum: 27.11.2017

Arsenverbindungen

Verfahren: DIN EN 16802

Parameter	Gehalt	Einheit	BG
Anorganisches Arsen	0,021	mg/kg	0,01

BG = Bestimmungsgrenze

Probenbezeichnung:

natsu true freshness; sushi box Haruki, 26.09.17KV; Probenahmeort: Rewe, Am Beckerkamp 31, 21031 Hamburg; Probenehmer: T. Schnell; Probenahmedatum: 25.09.2017

Mikrobiologische Parameter

Verfahren: ASU L 00.00-133/2 gemäß § 64 LFGB

Parameter	Gehalt	Einheit	BG
Enterobacteriaceen	<10	KBE/g	10

Mikrobiologische Parameter

Verfahren: ASU L 00.00-22 gemäß §64 LFGB

Parameter	Gehalt	Einheit	BG
Listeria monocytogenes	<100	KBE/g	100

Mikrobiologische Parameter

Verfahren: ASU L 00.00-25 gemäß § 64 LFGB

Parameter	Gehalt	Einheit	BG
Bacillus cereus	<100	KBE/g	100

Mikrobiologische Parameter

Verfahren: ASU L 00.00-55 gemäß § 64 LFGB

Parameter	Gehalt	Einheit	BG
Koagulase-positive Staphylokokkei	<100	KBE/g	100

Mikrobiologische Parameter

Verfahren: ASU L 00.00-88/2 gemäß § 64 LFGB

Parameter	Gehalt	Einheit	BG
Gesamtkeimzahl	$5,00 \cdot 10^4$	KBE/g	100

Mikrobiologische Parameter

Verfahren: ASU L 01.00-37 gemäß § 64 LFGB

Parameter	Gehalt	Einheit	BG
Hefen	$1,28 \cdot 10^3$	KBE/g	100

Mikrobiologische Parameter

Verfahren: ASU L 06.00-43 gemäß §64 LFGB

Parameter	Gehalt	Einheit	BG
Pseudomonaden	<100	KBE/g	100

Mikrobiologische Parameter

Verfahren: ASU L00.00-98 gemäß §64 LFGB

Parameter	Gehalt	Einheit	BG
Salmonellen	negativ	/25 g	-

Mikrobiologische Parameter

Verfahren: ISO 16649-2

Parameter	Gehalt	Einheit	BG
E. Coli	<10	KBE/g	10

BG = Bestimmungsgrenze

Beurteilung der Mikrobiologie:

Die mikrobiologischen Beurteilungskriterien der DGHM (Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie) für Sushi werden im Rahmen der vorgenommenen Untersuchungen eingehalten.

natsu true freshness; sushi box Haruki, 28.11.17VF; Probenahmeort: Rewe, Binnenfeldredder 32a, 21031 Hamburg; Probenehmer: F.Ehlemann; Probenahmedatum: 27.11.2017

Arsenverbindungen

Verfahren: DIN EN 16802

Parameter	Gehalt	Einheit	BG
Anorganisches Arsen	0,013	mg/kg	0,01

BG = Bestimmungsgrenze

Probenbezeichnung:

Sushi Box Bento, Wakame, We Love Sushi, mit Sushi-Reis zubereitet, 24.09.17 L238; Probenahmeort: Netto Marken-Discount, 21031 Hamburg, Mendelstr. 28; Probenehmer: F. Ehlermann; Probenahmedatum: 20.09.2017

Mikrobiologische Parameter

Verfahren: ASU L 00.00-133/2 gemäß § 64 LFGB

Parameter	Gehalt	Einheit	BG
Enterobacteriaceen	45	KBE/g	10

Mikrobiologische Parameter

Verfahren: ASU L 00.00-22 gemäß §64 LFGB

Parameter	Gehalt	Einheit	BG
Listeria monocytogenes	<100	KBE/g	100

Mikrobiologische Parameter

Verfahren: ASU L 00.00-25 gemäß § 64 LFGB

Parameter	Gehalt	Einheit	BG
Bacillus cereus	<100	KBE/g	100

Mikrobiologische Parameter

Verfahren: ASU L 00.00-55 gemäß § 64 LFGB

Parameter	Gehalt	Einheit	BG
Koagulase-positive Staphylokokke	<100	KBE/g	100

Mikrobiologische Parameter

Verfahren: ASU L 00.00-88/2 gemäß § 64 LFGB

Parameter	Gehalt	Einheit	BG
Gesamtkeimzahl	$2,18 \cdot 10^3$	KBE/g	100

Mikrobiologische Parameter

Verfahren: ASU L 01.00-37 gemäß § 64 LFGB

Parameter	Gehalt	Einheit	BG
Hefen	<100	KBE/g	100

Mikrobiologische Parameter

Verfahren: ASU L 06.00-43 gemäß §64 LFGB

Parameter	Gehalt	Einheit	BG
Pseudomonaden	<100	KBE/g	100

Mikrobiologische Parameter

Verfahren: ASU L00.00-98 gemäß §64 LFGB

Parameter	Gehalt	Einheit	BG
Salmonellen	negativ	/25 g	-

Mikrobiologische Parameter

Verfahren: ISO 16649-2

Parameter	Gehalt	Einheit	BG
E. Coli	<10	KBE/g	10

BG = Bestimmungsgrenze

Probenbezeichnung:

Sushi Box Bento, Wakame, We Love Sushi, mit Sushi-Reis zubereitet, 30.11.17; Probenahmeort: Netto Marken-Discount, 21031 Hamburg, Mendelstr. 28; Probennehmer: F. Ehlermann; Probenahmedatum: 27.11.2017

Arsenverbindungen

Verfahren: DIN EN 16802

Parameter	Gehalt	Einheit	BG
Anorganisches Arsen	0,024	mg/kg	0,01

BG = Bestimmungsgrenze

Probenbezeichnung:

Nordsee Sushi, Bento Box, 170g, 23.09.2017; Probenahmeort: Nordsee, Bergedorfer Straße 105, 21029 Hamburg; Probenehmer: F. Ehlermann; Probenahmedatum: 20.09.2017

Mikrobiologische Parameter

Verfahren: ASU L 00.00-133/2 gemäß § 64 LFGB

Parameter	Gehalt	Einheit	BG
Enterobacteriaceen	<10	KBE/g	10

Mikrobiologische Parameter

Verfahren: ASU L 00.00-22 gemäß §64 LFGB

Parameter	Gehalt	Einheit	BG
Listeria monocytogenes	<100	KBE/g	100

Mikrobiologische Parameter

Verfahren: ASU L 00.00-25 gemäß § 64 LFGB

Parameter	Gehalt	Einheit	BG
Bacillus cereus	<100	KBE/g	100

Mikrobiologische Parameter

Verfahren: ASU L 00.00-55 gemäß § 64 LFGB

Parameter	Gehalt	Einheit	BG
Koagulase-positive Staphylokokkei	<100	KBE/g	100

Mikrobiologische Parameter

Verfahren: ASU L 00.00-88/2 gemäß § 64 LFGB

Parameter	Gehalt	Einheit	BG
Gesamtkeimzahl	$4,00 \cdot 10^3$	KBE/g	100

Mikrobiologische Parameter

Verfahren: ASU L 01.00-37 gemäß § 64 LFGB

Parameter	Gehalt	Einheit	BG
Hefen	$1,00 \cdot 10^3$	KBE/g	100

Mikrobiologische Parameter

Verfahren: ASU L 06.00-43 gemäß §64 LFGB

Parameter	Gehalt	Einheit	BG
Pseudomonaden	$1,91 \cdot 10^3$	KBE/g	100

Mikrobiologische Parameter

Verfahren: ASU L00.00-98 gemäß §64 LFGB

Parameter	Gehalt	Einheit	BG
Salmonellen	negativ	/25 g	-

Mikrobiologische Parameter

Verfahren: ISO 16649-2

Parameter	Gehalt	Einheit	BG
E. Coli	<10	KBE/g	10

BG = Bestimmungsgrenze

Probenbezeichnung:

Nordsee Sushi, Bento Box, 170g, 02.12.2017; Probenahmeort: Nordsee, Bergedorfer Straße 105, 21029 Hamburg; Probenehmer: T. Schnell;
Probenahmedatum: 28.11.2017

Arsenverbindungen

Verfahren: DIN EN 16802

Parameter	Gehalt	Einheit	BG
Anorganisches Arsen	0,023	mg/kg	0,01

BG = Bestimmungsgrenze

Probenbezeichnung:

penny to go; asuta sushi box, 28.09.2017FB, SHI 17266 1; Probenahmeort: Penny Markt GmbH, Oberer Landweg 7, 21033 Hamburg;
 Probenehmer: T. Schnell; Probenahmedatum: 25.09.2017

Mikrobiologische Parameter

Verfahren: ASU L 00.00-133/2 gemäß § 64 LFGB

Parameter	Gehalt	Einheit	BG
Enterobacteriaceen	<10	KBE/g	10

Mikrobiologische Parameter

Verfahren: ASU L 00.00-22 gemäß §64 LFGB

Parameter	Gehalt	Einheit	BG
Listeria monocytogenes	<100	KBE/g	100

Mikrobiologische Parameter

Verfahren: ASU L 00.00-25 gemäß § 64 LFGB

Parameter	Gehalt	Einheit	BG
Bacillus cereus	<100	KBE/g	100

Mikrobiologische Parameter

Verfahren: ASU L 00.00-55 gemäß § 64 LFGB

Parameter	Gehalt	Einheit	BG
Koagulase-positive Staphylokokken	<100	KBE/g	100

Mikrobiologische Parameter

Verfahren: ASU L 00.00-88/2 gemäß § 64 LFGB

Parameter	Gehalt	Einheit	BG
Gesamtkeimzahl	$5,30 \cdot 10^4$	KBE/g	100

Mikrobiologische Parameter

Verfahren: ASU L 01.00-37 gemäß § 64 LFGB

Parameter	Gehalt	Einheit	BG
Hefen	$1,28 \cdot 10^3$	KBE/g	100

Mikrobiologische Parameter

Verfahren: ASU L 06.00-43 gemäß §64 LFGB

Parameter	Gehalt	Einheit	BG
Pseudomonaden	<100	KBE/g	100

Mikrobiologische Parameter

Verfahren: ASU L00.00-98 gemäß §64 LFGB

Parameter	Gehalt	Einheit	BG
Salmonellen	negativ	/25 g	-

Mikrobiologische Parameter

Verfahren: ISO 16649-2

Parameter	Gehalt	Einheit	BG
E. Coli	<10	KBE/g	10

BG = Bestimmungsgrenze

Probenbezeichnung:

penny to go; asuta sushi box; 15.12.2017FB, SHI 173441; 178 g

Arsenverbindungen

Verfahren: DIN EN 16802

Parameter	Gehalt	Einheit	BG
Anorganisches Arsen	0,020	mg/kg	0,01

BG = Bestimmungsgrenze

Probenbezeichnung:

Circle Collection; Probenahmeort: Sushi Circle, Karstadt-Lebensmittelabteilung, Mönckebergstr. 16, 20095 Hamburg; Probenehmer: F. Ehlermann; Probenahmedatum: 20.09.2017

Mikrobiologische Parameter

Verfahren: ASU L 00.00-133/2 gemäß § 64 LFGB

Parameter	Gehalt	Einheit	BG
Enterobacteriaceen	2,04 · 10 ⁴	KBE/g	10

Mikrobiologische Parameter

Verfahren: ASU L 00.00-22 gemäß §64 LFGB

Parameter	Gehalt	Einheit	BG
Listeria monocytogenes	<100	KBE/g	100

Mikrobiologische Parameter

Verfahren: ASU L 00.00-25 gemäß § 64 LFGB

Parameter	Gehalt	Einheit	BG
Bacillus cereus	<100	KBE/g	100

Mikrobiologische Parameter

Verfahren: ASU L 00.00-55 gemäß § 64 LFGB

Parameter	Gehalt	Einheit	BG
Koagulase-positive Staphylokokke	<100	KBE/g	100

Mikrobiologische Parameter

Verfahren: ASU L 00.00-88/2 gemäß § 64 LFGB

Parameter	Gehalt	Einheit	BG
Gesamtkeimzahl	1,91 · 10 ⁵	KBE/g	100

Mikrobiologische Parameter

Verfahren: ASU L 01.00-37 gemäß § 64 LFGB

Parameter	Gehalt	Einheit	BG
Hefen	1,05 · 10 ⁴	KBE/g	100

Mikrobiologische Parameter

Verfahren: ASU L 06.00-43 gemäß §64 LFGB

Parameter	Gehalt	Einheit	BG
Pseudomonaden	3,32 · 10 ⁵	KBE/g	100

Mikrobiologische Parameter

Verfahren: ASU L00.00-98 gemäß §64 LFGB

Parameter	Gehalt	Einheit	BG
Salmonellen	negativ	/25 g	-

Mikrobiologische Parameter

Verfahren: ISO 16649-2

Parameter	Gehalt	Einheit	BG
E. Coli	<10	KBE/g	10

BG = Bestimmungsgrenze

Probenbezeichnung:

Circle Collection; Probenahmeort: Sushi Circle, Karstadt-Lebensmittelabteilung, Mönckebergstr. 16, 20095 Hamburg; Probenehmer: T. Schnell;
Probenahmedatum: 27.11.2017

Arsenverbindungen

Verfahren: DIN EN 16802

Parameter	Gehalt	Einheit	BG
Anorganisches Arsen	0,031	mg/kg	0,01

BG = Bestimmungsgrenze

Zur Beachtung: Diese Informationen sind urheberrechtlich geschützt. Der vorliegende Abdruck ist nur zum privaten Gebrauch des Empfängers hergestellt. Jede andere Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ist ohne Zustimmung des Urheberberechtigten unzulässig und strafbar. Insbesondere darf er weder vervielfältigt, verarbeitet oder zu öffentlichen Wiedergaben benutzt werden.