

AK-Test: Besserung bei Frischfisch, Räucherware verdorben

Utl: Strengere Kontrollen beim Hamburger Fischmarkt wirken=

Klagenfurt(OTS) - Mit einer guten und einer schlechten Nachricht ziehen AK Konsumentenberatung und Lebensmitteluntersuchungsanstalt in Kärnten Bilanz zum Ende des Hamburger Fischmarktes in Klagenfurt. Während es bei Frischfisch, Fischgerichten und Fischsalaten heuer keinen Grund zur Beanstandung gab, erfüllte der Räucherfisch die lebensmittelrechtlichen Anforderungen nicht. Drei von vier Proben wurden beanstandet: eine galt als wertgemindert, zwei sogar als gesundheitsschädlich.

Die Konsumentenberatung der Arbeiterkammer Kärnten hat elf Fischprodukte am Klagenfurter Fischmarkt gekauft: drei Proben Fertiggerichte, vier Proben Räucherfisch, eine Probe rohen Fisch und drei Proben Feinkostsalat. Alle Produkte wurden der Lebensmitteluntersuchungsanstalt Kärnten übermittelt.

Das Ergebnis im Detail: Alle Fertiggerichte, der Frischfisch und die Feinkostsalate wiesen keinen Grund zur Beanstandung nach dem Lebensmittelgesetz auf. Bei den Feinkostsalaten wies jedoch eine Probe eine geringere Fischeinlage als in Österreich üblich auf

Hingegen erfüllten drei von vier Proben Räucherfisch diesmal die Anforderungen des Gesetzes nicht. Eine Ware (Schillerlocken) galt aufgrund der hohen Keimzahlen als wertgemindert, zwei weitere Räucherproben (Pfeffermakrele, Heilbutt) wurden von den Lebensmitteluntersuchern sogar als gesundheitsschädlich eingestuft.

...In diesen Proben wurden Listerien gefunden. Listerien sind Bakterien, die in der Umwelt, vor allem auch im landwirtschaftlichen Bereich, weit verbreitet sind. Sie kommen in allen rohen Lebensmitteln wie Fleisch, Gemüse, Milch und Meerestiere vor. Eine Erkrankung beim Menschen ähnelt häufig einem grippalen Infekt. Bestimmte Risikogruppen (Kleinkinder, Schwangere) können aber ernste Symptome entwickeln. Deshalb werden in Österreich Lebensmittel, die Listerien enthalten, egal in welcher Anzahl, als gesundheitsschädlich beurteilt.

Dass bei Frischfisch heuer keine Beanstandungen erfolgten, ist

laut Lebensmitteluntersuchungsanstalt zweifellos auf Konsequenzen aus den haarsträubenden Ergebnissen des Vorjahres (Fadenwürmer) zurückzuführen. Die Kontrollen bei den Frischfischen wurden beträchtlich verstärkt. Räucherfische sind grundsätzlich anfällig für Listerienbefall. Die in Klagenfurt nachgewiesenen Mengen seien aber auf jeden Fall gesundheitsschädlich, betont die Lebensmitteluntersuchung Kärnten. ****

Rückfragehinweis: Arbeiterkammer Kärnten

Mag. Christa Maurer
Tel.: 0463/5870-238

*** OTS-ORIGINALTEXT UNTER AUSSCHLISSLICHER INHALTLICHER

VERANTWORTUNG DES AUSENDERS ***

OTS0057 1999-09-18/13:14

181314 Sep 99

Link zur Aussendung:

https://www.ots.at/presseaussendung/OTS_19990918_OTS0057