

AK Wien Test: Frischfleisch vom Bauernmarkt oft verdorben

Wien (OTS) - Jede fünfte Frischfleischprobe auf Wiener Bauernmärkten ist verdorben. Das zeigt der jüngste Testeinkauf der AK bei 30 Bauernmarkt-Standlern in Wien. Bei zwei Produkten wurden Salmonellen nachgewiesen - dieses Fleisch ist gesundheitsschädlich, sagen die AK-Konsumentenschützer. Für die AK-Verbraucherschützer ist das Ergebnis unbefriedigend, da sich die Konsumenten nicht auf die Haltbarkeit der Produkte verlassen können. Die Standler müssen konsequenter die Lagertemperatur von 4 Grad Celsius - wie in der allgemeinen Hygieneverordnung vorgeschrieben - unbedingt einhalten, fordern die AK-Konsumentenschützer. ****

Heiß her geht es in manchen Kühlvitriolen der Bauernmarkt-Fleischanbieter. Das zeigt eine Untersuchung der AK Wien auf 12 Wiener Bauernmarkt-Plätzen im heurigen Herbst. Die Tester haben insgesamt 37 Frischfleischproben von 30 Anbietern eingekauft. Im Rahmen der Erhebung sollten die Kühltemperaturen überprüft werden und Fleischproben zur mikrobiologischen Untersuchung eingekauft werden. Mehr als die Hälfte der Anbieter verweigerte die Untersuchung, bei diesen wurden dann in einem zweiten Durchgang die Proben anonym eingekauft. Die Untersuchung führte die Lebensmittelversuchsanstalt Wien im Auftrag der AK durch.

Lagertemperaturen zu hoch

Im ersten Teil der Erhebung, bei der sich die Untersucher auswiesen, ließen nur 10 Anbieter die Temperaturen nachmessen und Fleischproben entnehmen. Es wurden 17 Fleischproben untersucht.

Überhaupt nur vier Anbieter hatten ein Temperaturmessgerät in der Kühlvitrine. In jeder dieser Vitrinen war die Lufttemperatur höher als die Anzeige auf dem Thermometer - es gab Abweichungen bis zu 6,5 Grad Celsius.

Eine Messung bei den 10 Anbietern zeigte, dass die tatsächliche Kühltemperatur nur bei drei Anbietern unter den in der allgemeinen Hygieneverordnung vorgeschriebenen vier Grad Celsius lag. In drei Fällen wurden sogar 10 Grad und mehr gemessen (Spitzenwert 18 Grad Celsius).

Auch die Produkttemperaturen lagen nur in einem Fall unter vier Grad

Celsius. Werte bis zu 11,5 Grad Celsius wurden festgestellt, so die AK-Untersuchung.

Verdorben

Die insgesamt 37 eingekauften Fleischproben wurden nach einer zweitägigen Lagerung bei 4 Grad Celsius sensorisch und mikrobiologisch untersucht. Diese Lagerung von Frischfleisch entspricht der Erwartung der Konsumenten nach einem Wochenendeinkauf. Das Ergebnis: 8 (22 Prozent) Fleischproben wurden wegen Verdorbenheit beanstandet, in zwei Proben wurden Salmonellen nachgewiesen. Als verdorben werden Produkte beurteilt, die alt, dumpf, säuerlich schmecken und riechen und eine hohe Keimbelastung aufweisen. 27 (73 Prozent) Produkte waren in Ordnung.

Interessant ist das Detailergebnis: Jene Anbieter, die die Zustimmung zur Untersuchung und Kontrolle der Kühlgeräte verweigerten, schnitten überdurchschnittlich schlecht ab. Jede dritte Probe war im Rahmen der anonym durchgeführten Untersuchung beanstandet worden. Bei den nicht anonym eingekauften Standlern waren es hingegen 12 Prozent.

	Anzahl	nicht beanstandet	beanstandet
Salmonellen			
wegen Verdorbenheit			nachgewiesen
1. Teilerhebung (10 Anbieter- nicht anonym eingekauft)			
Frischfleisch	17	14	2
(12 Prozent)	1		
2. Teilerhebung (20 Anbieter - anonym eingekauft)			
Frischfleisch	20	13	6
(30 Prozent)	1		

Kühltemperaturen einhalten

Die AK-Konsumentenschützer sind mit den Ergebnissen unzufrieden, obwohl die Beanstandungsquoten im Durchschnitt niedriger sind als jene von der AK-Erhebung im Fachhandel und Supermarkt im Sommer. Der Grund liegt wohl darin, dass im Fachhandel und in den Supermärkten das Frischfleisch sehr oft vorgeschnitten ist. Auf den Bauernmärkten wird es meist erst vor dem Kauf von größeren Teilstücken geschnitten. Dennoch kann sich der Konsument auf die Lagerfähigkeit nicht verlassen.

Die AK-Konsumentenschützer fordern daher:

+ Die Lagertemperatur von vier Grad Celsius - wie in der seit März 99 geltenden allgemeinen Hygieneverordnung vorgeschrieben - muss unbedingt eingehalten werden.

+ Die Lebensmittelaufsicht muss die Lagertemperaturen in den Kühlvitrienen der Bauernmarkt-Standler gezielt kontrollieren.

Tipp der AK-Konsumentenschützer

Geben Sie gekühlt gelagerte Ware grundsätzlich sofort nach dem Einkauf in den Kühlschrank. Sie sind gut beraten, wenn Sie Frischfleisch nicht zu lange lagern, sondern rasch verbrauchen.

Rückfragehinweis: AK Wien

Presse Wolfgang Mitterlehner

Tel.: 0664 301 42 65

*** OTS-ORIGINALTEXT UNTER AUSSCHLISSLICHER INHALTLICHER

VERANTWORTUNG DES AUSENDERS ***

OTS0012 2000-01-02/10:30

021030 Jän 00

Link zur Aussendung:

http://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20000102_OTS0012