

## AK Wien Test: Keime im Fertiggericht

Wien (OTS) - Bei jedem dritten Fertigmenü stimmen die Haltbarkeitsfristen nicht. Ein AK-Test zeigt: Nicht nur Hühnerschnitzel, Cevapcici oder Pizza, sondern auch erhöhte Keimzahlen fanden die AK-Konsumentenschützer in den Packungen der Fertigmenüs. Davon war eine Probe sogar schlecht. Mangelnde Hygiene und überzogene Haltbarkeitsfristen sind gerade bei Produkten der schnellen Küche nicht tolerierbar, kritisiert die AK. Die Haltbarkeitsfristen müssen kürzer sein, und der Betrieb muss die interne Kontrolle verstärken, fordern die AK-Konsumentenschützer.  
\*\*\*\*

Von der Arbeit nach Hause hetzen und dann noch ein Abendessen zaubern - wer kennt nicht diese Situation. Hier helfen bereits vorgekochte Fertigmenüs, die nur in der Mikrowelle oder im Wasserbad aufgewärmt bzw kurz im Backrohr oder in der Pfanne herausgebacken werden müssen und in zwei bis acht Minuten auf dem Tisch stehen.

Die AK-Konsumentenschützer waren in zehn verschiedenen Wiener Supermärkten und haben 24 Fertigprodukte, sogenannte Convenience-Produkte, die in Kühlvittrinen gelagert werden, eingekauft. Hühnerschnitzel, Grillhühner, Hühnerflügel, Puten-Cordonbleu, Fleischlaibchen, Cevapcici, Pizza und Gulasch standen auf dem Einkaufszettel ebenso wie Cheese- oder Putenburger. Die Haltbarkeitsfristen betrug nach dem Einkauf bis zu zwei Wochen. Die Produkte wurden bis zur am Etikett angegebenen Ablauffrist bei der empfohlenen Lagertemperatur zwischen 4 bis 6 Grad Celsius gelagert. Untersucht wurden sie von der Lebensmitteluntersuchungsanstalt der Gemeinde Wien. Es gab eine organoleptische Beurteilung und die bakteriologische Kontrolle auf Gesamtkeimzahl, Enterobacteriaceen, E Coli, koagulasepositive Staphylokokken, Enterokokken und Lactobazillen.

### Erhöhte Keimgehalte

Von den 24 überprüften Fertigmenüs wurde bei rund einem Drittel eine erhöhte Keimzahl festgestellt. Diese Proben waren noch genusstauglich. In einem Fall wurde allerdings ein deutlicher Anteil an Enterokokken festgestellt - ein Hinweis auf mangelnde Hygiene bei der Produktion.

Auf Grund der sensorischen Beurteilung musste ein Produkt sogar als

ungenießbar beanstandet werden.

Eine erhöhte Keimzahl weist auf mangelnde Hygiene und zu lang bemessene Haltbarkeitsangaben hin.

Die AK-Konsumentenschützer verlangen die strenge Einhaltung der Hygienevorschriften und die Verkürzung der Haltbarkeitsfristen.

Tipps der AK-Konsumentenschützer

- + Geben Sie Fertigenüs sofort nach dem Einkauf in den Kühlschrank. Verbrauchen Sie die Ware rasch - möglichst lange vor dem Ablaufdatum. Bedenken Sie: Meist wird die Kühlkette bis zum Einkauf nicht ausreichend eingehalten, was die am Etikett angegebene Haltbarkeitsfrist verkürzt.
- + Achten Sie beim Einkauf darauf, dass die Verpackung des Produkts nicht beschädigt ist.
- + Stehen gelegentlich Fertiggerichte auf Ihrem Speiseplan, ist nichts dagegen einzuwenden. Ergänzen Sie diese Menüs immer mit frischem Gemüse und Salat.

Rückfragehinweis: AK Wien

Presse Doris Strecker  
Tel.: (01)501 65-2677

\*\*\* OTS-ORIGINALTEXT UNTER AUSSCHLISSLICHER INHALTLICHER

VERANTWORTUNG DES AUSENDERS \*\*\*

OTS0140 2000-03-30/11:09

301109 Mär 00

Link zur Aussendung:

[http://www.ots.at/presseaussendung/OTS\\_20000330\\_OTS0140](http://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20000330_OTS0140)