Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

Verbraucherzentrale Südtirol

Zwölfmalgreiner Straße 2
39100 Bozen
Tel. 0471 975597
info@verbraucherzentrale.it

Abgepackte Salate: praktisch und hygienisch?

Do, 11.07.2019 - 08:46

Im Schnitt fünfmal so teuer wie frischer Salat!

Abgepackte Salate aus dem Kühlregal sind praktisch, sind sie doch bereits gewaschen. Untersuchungen zeigen aber, dass die Produkte nicht selten mit Keimen belastet sind. Die Verbraucherzentrale Südtirol (VZS) hat zehn verschiedene Salate zur mikrobiologischen Untersuchung ins Labor geschickt. Der Großteil der Produkte ist gesundheitlich unbedenklich, bezüglich der Gesamtkeimzahl und dem Gehalt an Schimmelpilzen gibt es zum Teil noch Verbesserungsbedarf.

Abgepackte Salate, die bereits gewaschen und verzehrfertig sind, scheinen bei den Verbrauchern und Verbraucherinnen sehr beliebt zu sein. Davon zeugt jedenfalls das erstaunlich große Sortiment in den Bozner Supermärkten und Diskontern. Die Salate brauchen zu Hause nur mehr in einer Schüssel angemacht und können ohne weitere Verarbeitung gegessen werden.
So weit, so praktisch. Wären da nicht die Untersuchungen von Verbraucherschutzorganisationen und Lebensmittelüberwachungsbehörden in Deutschland und Österreich, die bereits mehrmals eine sehr hohe Keimbelastung, teilweise auch mit potenziell krankheitserregenden Keimen, solcher Salate nachgewiesen haben. Zuletzt kam der österreichische Verein für Konsumenteninformation (VKI) im März dieses Jahres zum Schluss, dass manche der untersuchten Salate „wahre Keimschleudern“ und deswegen für den Verzehr nicht geeignet seien.
Auch das italienische Verbrauchermagazin „Il Salvagente“ nahm in der April-Ausgabe abgepackte Salate unter die Lupe. Die Tester bescheinigten den 10 Proben einen guten Hygienestandard, allerdings wurden teilweise Mehrfachrückstände von Pestiziden und hohe Cadmiumgehalte festgestellt (die Werte lagen – manchmal jedoch auch nur knapp – unter den Grenzwerten).

Vom Kühlregal ins Labor

Zwischen Ende Mai und Mitte Juni 2019 hat die VZS zehn verschiedene abgepackte Salate (von jeder Probe mindestens 200 Gramm) in Supermärkten und Diskontern in Bozen eingekauft. Von den zehn

Proben stammten zwei aus biologischer Landwirtschaft. Sieben Produkte waren Mischsalate mit der Bezeichnung „Misticanza“, weitere zwei Produkte waren Mischsalate mit anderen Bezeichnungen, eine Probe enthielt keine Mischung, sondern nur Pflücksalat. Die Proben wurden gleich nach dem Einkauf in einer Kühltasche zum Biologischen Landeslabor transportiert und dort bis zur Analyse gekühlt gelagert. Acht Produkte wurden am letzten Tag der aufgedruckten Haltbarkeitsfrist und zwei Produkte am Tag vor Ablauf der Frist analysiert. Die mikrobiologischen Untersuchungen umfassten die Gesamtkeimzahl (mesophile Keimzahl), Hefen und Schimmelpilze, Indikatorkeime wie Escherichia Coli und potenzielle Krankheitserreger wie Staphylokokken, Salmonellen, Listerien und Bacillus cereus. Beim Einkauf wurde jeweils die Kühltemperatur am Regal abgelesen und mittels Thermometer die Oberflächentemperatur der Salatverpackung gemessen.

Praktisch, aber teuer … und leicht verderblich

Für die Bequemlichkeit, den Salat nicht mehr waschen und zerkleinern zu müssen, zahlen die Verbraucher und Verbraucherinnen einen stolzen Preis. Die eingekauften Salate kosten pro Kilo zwischen 5,80 und 16,67 Euro, im Mittel 10,92 Euro. Damit ist der durchschnittliche Kilopreis knapp fünf Mal so hoch wie der Kilopreis für offen verkauften Kopfsalat (zwischen 1,29 und 4,84 Euro, im Durchschnitt 2,28 Euro). Und: abgepackte Salate erzeugen mehr Verpackungsabfall. Gewaschene und geschnittene Salate sind zudem leicht verderbliche Produkte. Aus diesem Grund haben sie nur eine kurze Haltbarkeit. Diese wird in Italien als Verbrauchsdatum angegeben (Wortlaut: „zu verbrauchen bis“): die Salate sollten bis zum angegebenen Datum verzehrt werden, da sie bei Überschreiten der Haltbarkeitsfrist mit potenziell krankheitserregenden Keimen belastet sein könnten.

Auffällige Werte für Schimmelpilze und die Gesamtkeimzahl

Im Unterschied zur Untersuchung des VKI können die von der Verbraucherzentrale gekauften Proben im Großen und Ganzen als gesundheitlich unbedenklich bezeichnet werden. Salmonellen und Listerien wurden in keiner der Proben nachgewiesen. Die Werte für Escherichia Coli blieben weit unter den Vorgaben der entsprechenden EU-Verordnung (Verordnung (EG) 2073/2005). Da es für die restlichen Parameter keine EU-Grenzwerte gibt, wurden diese mit den Richt- und Warnwerten der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) für rohe, frische, verzehrfertige Mischsalate verglichen. Die Werte für Hefen und Bacillus cereus waren unauffällig. Zwei Proben wiesen eine deutlich höhere Gesamtkeimzahl auf (180.000.000 bzw. >300.000.000 KbE/g) als die restlichen Proben. Der DGHM-Richtwert liegt bei 50.000.000 KbE/g. Der Richtwert ist kein Grenzwert, sondern gibt an, welcher Wert akzeptabel ist. Im Fall einer Überschreitung sollten die Hygiene- und Herstellungsbedingungen oder die Haltbarkeitsdauer überprüft werden, das Produkt sollte sensorisch beurteilt werden. Der DGHM-Richtwert für Schimmelpilze beträgt 1.000 KbE/g. Drei Produkte wiesen höhere Gehalte auf (1.200 bzw. 2.000 bzw. 4.000 KbE/g), diese blieben jedoch alle deutlich unter dem entsprechenden Warnwert von 10.000 KbE/g.

Schwachpunkt Kühlkette

Für Obst und Gemüse, das verpackt und bereits verzehrfertig im Handel angeboten wird, gelten in Italien besonders strenge Hygienevorschriften. Verzehrfertig abgepackte Salate müssen mindestens zweimal gewaschen werden. Während der gesamten Produktion und Distribution muss eine Temperatur von unter 8°C eingehalten werden. Laut den Messungen der VZS wird dies nicht immer gewährleistet: fünf Proben (50 Prozent) wiesen im Kühlregal eine Oberflächentemperatur von über 8°C auf, nämlich zwischen 9,3 und 12,3°C. In acht Verkaufspunkten zeigte das Kühlregal eine Temperatur von unter 8°C an, in einem Fall wurde aber eine Temperatur von 10°C, in einem anderen Fall eine Fehlermeldung angezeigt.

„Abgepackte Salate sind wirklich leicht verderblich. Es wäre wichtig, dass der Handel hier in Zukunft besser auf die Einhaltung der Kühlkette achtet“, kommentiert Silke Raffeiner, Ernährungsexpertin der Verbraucherzentrale Südtirol, die Ergebnisse der Untersuchung. „Den Verbrauchern und Verbraucherinnen empfehlen wir jedenfalls, die Salate nach dem Einkauf sofort zu kühlen und möglichst bald zu essen. Auch ist es ratsam, die Salate vor der Zubereitung noch einmal unter fließendem Wasser gründlich zu waschen. Eventuell vorhandene Mikroorganismen können dadurch reduziert werden. Nach Ablauf des Verbrauchsdatums sollten verzehrfertige Salate nicht mehr verwendet werden.“

Hinweis: Im September 2019 startet eine Beitragsreihe rund um Plastik mit wöchentlichen Radiobeiträgen. Die Reihe ist eine Kooperation zwischen der Verbraucherzentrale Südtirol und den Radiosendern „Radio 2000“ und „Die Antenne“.

Test-Salate-Ergebnisse.pdf61.69 KB