

## ANFRAGE

des Abgeordneten Josef A. Riemer  
und weiterer Abgeordneter  
an die Bundesministerin für Gesundheit und Frauen  
**betreffend Fertigsalate mit hoher Keimbelastung**

Wie der „Standard“ online berichtete, testete der Verein für Konsumentenschutz (VKI) mehrere Fertigsalate. Die Ergebnisse waren nicht erfreulich. Zwei von elf Proben wurden wegen erhöhter Keimzahlen als weniger beziehungsweise nicht zufriedenstellend bewertet. Fertigsalate mit Wurst, Nudeln oder Getreide enthalten häufig zu viel Salz. Einige Produkte sind zudem auch noch wahre Fettbomben. Der VKI testete zwei Wurst-, sechs Nudel- und fünf Getreidesalate. Das Ergebnis: Alle Hersteller haben laut VKI zu tief ins Salzfass gegriffen, am meisten beim Wurst- und Nudelsalat von Anker sowie beim Cous-Cous-Salat der Bäckerei Ströck. *"In diesen drei Produkten stecken pro Portion mehr als vier Gramm Salz"*, kritisieren die Tester. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung empfiehlt einen Richtwert von sechs Gramm pro Tag, die Weltgesundheitsorganisation weniger als fünf Gramm. Manche Salate sind laut VKI wahre Fettbomben (bis zu 45 Gramm Fett in manchem Wurstsalaten). Fast kein Salat war frei von Konservierungsstoffen, die meist in Zutaten wie Wurst oder Essiggurkerln stecken. Einige enthalten eine Menge Zucker – bis zu vier Würfel pro Portion. Die von den Konsumentenschützern ausgewählten Salatproben wurden sofort nach dem Einkauf mit dem Kühlwagen ins Untersuchungslabor transportiert und dort unter idealen Bedingungen bis zum Erreichen der auf der jeweiligen Verpackung angegebenen Mindesthaltbarkeit gelagert. Sobald das Mindesthaltbarkeitsdatum erreicht war, wurde jeder Salat organoleptisch, also mit den Augen, der Nase und dem Gaumen, überprüft und danach mikrobiologisch auf Keime untersucht. Bei der mikrobiologischen Untersuchung patzten zwei Salate bei Erreichen des Mindesthaltbarkeitsdatums: Der mediterrane Nudelsalat von Anker wies *"einen stark erhöhten Keimgehalt"* auf. Im Grünkernsalat von Spar Enjoy war der Keimgehalt bereits überhöht. *"Nicht mehr für den menschlichen Verzehr geeignet"*, lautet das Urteil der Tester. *"Lange Transportwege nach dem Einkauf verschlechtern die Qualität. Grundsätzlich sollte Fertigsalat ausreichend gekühlt – etwa bei vier Grad Celsius – und nach dem Einkauf möglichst bald verbraucht werden"*, rät VKI-Ernährungswissenschaftlerin Nina Siegenthaler.

(Quelle: <http://derstandard.at/2000055106725/Fertigsalate-im-Test-Zu-viel-Fett-Salz-und-Keime>)

In diesem Zusammenhang richten die unterfertigten Abgeordneten an die Bundesministerin für Gesundheit und Frauen folgende

### Anfrage

1. Ist Ihnen dieser Test des Magazins "Konsument" bekannt?
2. Gibt es seitens Ihres Ressorts eigene Untersuchungen?
  - a. Wenn ja, mit welchem Ergebnis?
  - b. Wie viele Krankheitsfälle sind in den letzten fünf Jahren bekannt, die mit dem Verzehr von Fertigsalaten einhergehen?

HK

