

ANFRAGE

des Abgeordneten Josef A. Riemer
und weiterer Abgeordneter
an die Bundesministerin für Gesundheit und Frauen
betreffend AK-Test verdirbt Appetit auf Grillfleisch

Wie die Arbeiterkammer Steiermark berichtete, sollte man bei dem Einkauf von Grillfleisch Vorsicht walten lassen. Laut einem Test der steirischen Arbeiterkammer gibt es eine Reihe von Problemen. 20 Produktproben von mariniertem Grillfleisch wurden untersucht, auch die Kennzeichnung wurde geprüft. 13 Produkte wurden in Geschäften, fünf online und zwei in Tankstellenshops erworben. Bei der Laboruntersuchung wurden bei einem marinierten Hühner-Grillteller vom Produzenten Hofstädter laut Arbeiterkammer sogar Salmonellen entdeckt. Ein ähnliches Ergebnis gab es bei Hofstädter Cevapcici. Hier wurden die Gesamtkeimzahl und der Gehalt eines Verderbsbakteriums bei frischem Fleisch verletzt. Das stuften auch die Verkoster als „sensorisch abwegig“ ein. Bei weiteren sieben Proben (Geflügel, Schwein, Rind, Faschiertes) waren die Richtwerte überschritten, sie bestanden allerdings den Geschmackstest der Verkoster. „Die Hersteller sollten mehr auf Hygiene achten und den Zeitraum der Haltbarkeit überdenken“, rät Arbeiterkammer-Expertin Susanne Bauer. Zwei online bestellte Produkte waren schlecht gekennzeichnet.

Selten werde auch die Herkunft des Fleisches angegeben, wird von der Arbeiterkammer kritisiert. Nur bei acht von 20 Produkten sei sie nachvollziehbar gewesen.

(Quelle: <http://www.xn--sterreich-z7a.at/chronik/AK-Test-verdirbt-Appetit-auf-Grillfleisch/286630154>)

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

Anfrage

1. Ist Ihnen dieser Test der AK Steiermark bekannt?
2. Gibt es seitens Ihres Ressorts eigene Untersuchungen?
 - a. Wenn ja, mit welchem Ergebnis?
3. Wie viele Krankheitsfälle sind in den letzten fünf Jahren bekannt, die mit dem Verzehr bereits mariniertem Fleisch einhergehen?

Mag. Helmut

HK

19/6

