

50% der belegten Brötchen zu Festtagen mangelhaft: AK OÖ Testergebnisse

Die AK OÖ alarmiert: 50% der getesteten belegten Brötchen nicht genussfähig! Vor Weihnachten und Silvester untersuchte die Arbeiterkammer Oberösterreich die Qualität beliebter Party-Snacks mit ernüchterndem Ergebnis.



Pixabay/eismannhans

In einer kürzlich durchgeführten Untersuchung der Arbeiterkammer Oberösterreich (**AK OÖ**) bezüglich der Genusstauglichkeit von belegten Brötchen, die bei diversen Supermärkten, Fleischereien, Bäckereien oder Catering-Unternehmen erworben wurden, zeigte sich, dass 50 Prozent der Proben Beanstandungen aufwiesen.

Die Brötchen, die zwischen 1,39 Euro und 2,80 Euro kosteten,

wurden sowohl sensorisch als auch mikrobiologisch geprüft. Während einige Anbieter ein einwandfreies Testurteil erhielten, wurden bei vier Herstellern Probleme identifiziert. Eine Brötchenbox war aufgrund einer Warnwertüberschreitung bei Schimmelpilzen und *Bacillus Cereus* sogar als "für den menschlichen Verzehr ungeeignet" eingestuft. Die AK OÖ gab zudem Empfehlungen, worauf Konsumentinnen und Konsumenten achten sollten, insbesondere in Bezug auf Lagerung und Frische.

Lokale Bedeutung und Gesundheitsrisiko

Diese Studie wirft ein Schlaglicht auf ein Thema, das gerade zur Weihnachts- und Silvesterzeit von hoher Relevanz für die Konsumentinnen und Konsumenten in Oberösterreich ist. Belegte Brötchen gelten als beliebtes Partyessen, und die Ergebnisse dieser Untersuchung könnten die Auswahl der Anbieter für Festlichkeiten beeinflussen. Zudem zeugen sie von der Wichtigkeit guter hygienischer Praktiken in der Lebensmittelverarbeitung, da Keimbelastungen ernsthafte Gesundheitsrisiken darstellen können. *Bacillus Cereus* beispielsweise, einer der in der Studie gefundenen Mikroorganismen, kann zu Lebensmittelvergiftungen mit Symptomen wie Erbrechen und Durchfall führen.

Historischer Kontext

Die Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln ist in Österreich traditionell ein wichtiges Anliegen. Im Laufe der Jahre haben sich Behörden und Organisationen wie die AK OÖ dieser Herausforderung durch Aufklärung und Studien gestellt. Bereits in der Vergangenheit wurden Qualitätsprüfungen durchgeführt, um die öffentliche Sicherheit zu gewährleisten und Standards in der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung zu heben. Solche Studien sind ein wesentlicher Bestandteil, um Verbraucherinnen und Verbraucher vor gesundheitlichen Risiken zu schützen und zugleich die Anbieter zur Einhaltung hoher Qualitätsstandards zu bewegen.

Empfehlungen für Konsument:innen

Die Empfehlungen der AK OÖ dienen als wertvolle Richtlinien für den Kauf und die Zubereitung von belegten Brötchen:

- Gekühlte Lagerung bis zur Abholung
- Auf Frischezeichen wie nicht-welke Garnituren achten
- Betriebshygiene als Qualitätsindikator
- Eigene Küchenhygiene, insbesondere bei der Vorbereitung von Gemüse und Salat
- Kurze ungekühlte Lagerung von fertigen Brötchen

Diese Tipps sind essentiell, um Lebensmittelvergiftungen und andere gesundheitliche Probleme zu vermeiden.

Tabellarische Übersicht der Testergebnisse

Anbieter	Testurteil
Maximarkt, Unimarkt und Billa Plus in Wels; Cateringbetreiber Caseli; Bäckerei Fenzl in Linz-Urfahr	Einwandfrei
Vier anonyme Hersteller	Verbesserungsbedarf
Eine Probe (anonym)	Für den menschlichen Verzehr ungeeignet

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass die Studie der AK OÖ nicht nur wichtige Informationen über die aktuelle Qualität von belegten Brötchen in Oberösterreich liefert, sondern auch das Bewusstsein für Lebensmittelsicherheit und -hygiene schärft. Die Ergebnisse dienen als Leitfaden für Verbraucherinnen und Verbraucher, insbesondere im Hinblick auf die bevorstehenden Feiertage, und unterstreichen die Notwendigkeit kontinuierlicher Qualitätskontrollen durch Anbieter.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at