



Gesunde Ernährung liegt im Trend der Verbraucher. Hierzu zählen auch fertige Obstsalate, die nach dem Kauf direkt verzehrt werden können. Diese werden mittlerweile fast überall angeboten, angefangen im großen Supermarkt bis hin zum Shop in der Tankstelle. Dabei ist die Vielfalt der angebotenen Obstsalate sehr groß.

Der Verbraucher kann wählen zwischen Obstsalat mit "klassischem" Obst wie Äpfel, Birnen, Trauben oder mit "exotischen" Früchten wie Mango, Melone, Ananas und Kokos. Angeboten werden Obstsalate ohne Dressing, mit Dressing oder mit Joghurt. Durch die Verwendung von Obstscheiben, denen noch die Schale anhaftet, wie zum Beispiel Melonen- oder Ananasscheiben, wird dem Verbraucher ein besonderer Frischestatus suggeriert.

Mikrobiologische Belastung von vorgeschnittenem Obst und Obstmischungen



Aufgeschnittenes Obst ist mikrobiologisch sehr anfällig. Bereits beim Aufschneiden von beispielsweise Melonen, Kiwis, Ananas oder Kokosnüssen können an der Außenschale anhaftende Krankheitserreger auf das Fruchtfleisch übergehen. Es ist davon auszugehen, dass die nicht zum Verzehr geeigneten Außenschalen dieser Früchte vor dem Aufschneiden nicht immer gereinigt werden. Als Folge ist eine nachteilige mikrobiologische Beeinflussung denkbar. Auch die pH-Werte der verschiedenen Obstsorten und die Lagertemperaturen der Obstmischungen können eine Vermehrung der Keime begünstigen.

Die amtliche Lebensmittelüberwachung hat sich in den letzten Jahren dieser Thematik in einem Projekt im Rahmen des bundesweiten Überwachungsplans (BÜp) gewidmet. Hierbei handelt es sich um ein risikoorientiertes Überwachungsprogramm, welches jährlich zwischen den Ländern abgestimmt wird. Die Projekte werden von Lebensmittelüberwachungsbehörden bzw. amtlichen Untersuchungseinrichtungen - in diesem Fall von einer Behörde aus Nordrhein-Westfalen - vorgeschlagen. Die Auswahl der zu untersuchenden Proben erfolgt gezielt auf Basis einer Risikoanalyse. Dadurch sollen bundesweite Aussagen über die Einhaltung lebensmittelrechtlicher, weinrechtlicher und tabakrechtlicher Vorschriften einschließlich des Täuschungsschutz erhalten werden [\[1\]](#).

Ergebnisse der Untersuchung



Fazit

Insgesamt ist aus den Ergebnissen der durchgeführten Untersuchungen zu schlussfolgern, dass aufgeschnittenes Obst in der Regel frisch und unter guten hygienischen Bedingungen zubereitet an den Verbraucher abgegeben wird.

Wer jedoch aus mikrobiologischer Sicht ganz sicher gehen will, der sollte auf ganze Früchte zurückgreifen und diese bei Bedarf - möglichst erst kurz vor dem Verzehr - selbst aufschneiden. Hierbei ist zu beachten, dass das Obst vorher gründlich gewaschen werden muss. Dabei spielt es aus mikrobiologischer Sicht auch keine Rolle, ob Bio- oder konventionelle Ware verwendet wird.

Regelmäßige Untersuchungen der amtlichen Lebensmittelkontrolle tragen dazu bei, dass gesetzliche Vorgaben besser eingehalten werden. Damit der Verbraucherschutz in Deutschland weiterhin einen hohen Stellenwert besitzt, wehrt sich der BLC gegen Einsparungen am falschen Ende und fordert die Bereitstellung einer ausreichenden personellen und apparativen Ausstattung.

Lebensmittelchemiker/-innen in Lebensmitteluntersuchung und -überwachung sind:

- **Experten in Sachen Lebensmitteln, Kosmetika und Bedarfsgegenständen, Lebensmittelrecht und Lebensmittelanalytik**
- **Kompetente Berater der Verwaltung, der Politik und der Verbraucher**

Literatur: (Internetlinks abgerufen im Juli 2018)

1. www.bvl.bund.de/DE/08_PresseInfothek/01_FuerJournalisten_Presse/01_Pressemitteilungen/01_Lebensmittel/2018/2018_06_28_PI_Vorgeschnittenes_Obst.html?nn=1401276
und
www.bvl.bund.de/DE/01_Lebensmittel/01_Aufgaben/02_AmtlicheLebensmittelueberwachung/03_BUEP/Im_buep_node.html
BÜp 2016

2. Mikrobiologische Richt- und Warnwerte zur Beurteilung von Lebensmitteln (Stand: Februar 2017) Eine Empfehlung der Ständigen Arbeitsgemeinschaft Mikrobiologische Richt-


Fertig vorgeschnittener Obstsalat oder frisches Obst - Was ist aus mikrobiologischer Sicht zu empfehlen?

Geschrieben von: Landesverband Nordrhein-Westfalen (LVL)

Sonntag, den 22. Juli 2018 um 09:00 Uhr

und Warnwerte für Lebensmittel Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM e.V.) www.dghm.org/wissenschaftlichethemenforschung/fachgruppen/lebensmittelmikrobiologie/m_1004

3. www.bfr.bund.de/de/bedeutung_der_salmonellen_als_krankheitserreger-537.html
4. www.bfr.bund.de/de/staphylokokken-54362.html
5. www.bfr.bund.de/de/escherichia_coli-54352.html
6. www.bfr.bund.de/de/enterobacter-54354.html

Diese Pressemitteilung können Sie hier als [rokdownload menuitem="91" downloaditem="257" direct_download="true"] PDF-File  herunterladen.