

Online | 28.06.2010

Fertigsalate und Sprossen: Verdorben und von Listerien befallen

Beat Camenzind, Redaktion Online

Wer seine Tüte Fertigsalat mehr als zwei Tage im Kühlschrank lagert, riskiert eine Infektion durch Bakterien. Zudem verderben die Salate rasch.

Das deutsche Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) rät, «Sprossen und abgepackte Salatmischungen vor dem Verzehr gründlich zu waschen, um die Keimbelastung zu verringern.» Denn: Obwohl diese Lebensmittel gekühlt aufbewahrt werden, können sie verderben. Zudem drohe eine Verseuchung mit krankmachenden Keimen wie Listerien, so das BfR.

Das Institut hat 59 Packungen mit Sprossen und 133 Mischsalate untersucht. Sämtliche Sprossen waren am Ablaufdatum stark mit Keimen belastet. Und: Fünf Prozent der Mischsalate enthielten gefährliche Listerien. Das betraf vor allem Salate mit Kabis.

Ähnliches zeigte auch eine Saldo-Stichprobe (Ausgabe 9/2008): Von 28 Fertigsalaten waren 5 am Ablaufdatum schon verdorben. Wer das verhindern will, sollte folgende Tipps beachten:

- Salat mit möglichst langem Haltbarkeitsdatum kaufen und rasch verbrauchen.
- Den Salat bei warmem Wetter nach dem Einkauf kühlen.
- Keine Reste aufbewahren.