

Kartoffelsalattest

**Nachtest!
Jänner 2022**



from_my_point_of_view@yahoo.com - stockadobe.com

Hygienicum GmbH, Institut für Lebensmittelsicherheit und Hygiene
Arbeiterkammer Steiermark, Abteilung Marktforschung

Ergebnisse der mikrobiologischen Untersuchung
infolge des Kartoffelsalattests – die beliebte
österreichische Beilage auf dem sensorischen und
mikrobiologischen Prüfstand und im Herkunfts-
und Preischeck, veröffentlicht November 2021.

#FÜRDICH. AK-Hotline ☎ 05 7799-0

AK 
www.akstmk.at

Zum Test und zum Nachtest:

Im November 2021 wurde der Verbrauchertest zu Kartoffelsalaten¹ veröffentlicht. Der Test mit 15 Kartoffelsalaten unterschiedlicher Anbieter bestand aus mehreren Teilen:

- der mikrobiologischen Untersuchung, durchgeführt von der Hygienicum GmbH, Institut für Lebensmittelsicherheit und Hygiene zur Beschreibung der Produktfrische und der Produktionshygiene,
- der sensorischen Analyse durch das TU-Institut für Analytische Chemie und Lebensmittelchemie: 60 Laintester befanden über Geruch, Geschmack, Würzung, Textur und Gesamteindruck der 15 Proben
- der Herstellerbefragung u. a. zur Herkunft der Kartoffeln, Kartoffelsorte, etc. und einem Preisvergleich durch die Abteilung Marktforschung der AK.

Bei diesem Test waren 8 Kartoffelsalate mikrobiologisch einwandfrei, 5 Produkte erhielten bei der mikrobiologischen Analyse eine Anmerkung, was auf Verbesserungsmöglichkeiten bei Hygiene und Frische im Produktionsprozess hinweist und 2 Produkte entsprachen jedoch nicht den mikrobiologischen Vorschriften und waren somit zu beanstanden. Die Hersteller wurden vom Testergebnis und den Mängeln durch Übermittlung der Publikation und des jeweiligen Prüfprotokolls informiert. Im Dezember 2021 wurde ein Folgetest bei jenen Kartoffelsalatproduzenten, die eine Anmerkung bzw. Beanstandung erhielten, in die Wege geleitet. Diese mikrobielle Prüfung wurde auch diesmal von der Hygienicum GmbH, Institut für Lebensmittelsicherheit und Hygiene im Zeitraum vom 22. Dezember 2021 bis 10. Jänner 2022 durchgeführt.

¹ Vgl.

https://stmk.arbeiterkammer.at/beratung/konsumentenschutz/essenundtrinken/Erdaepfelsalate_im_Test_Schlechter_Salat_schmeckte_gut.html abgerufen am 12.01.2022.

Tabelle 1: Ergebnisse der mikrobiologischen Analyse im Zuge des Nachttests

Hersteller - Kartoffelsalate	Ergebnis der Mikrobiologie	Anmerkungen zur Mikrobiologie / Beanstandungsgründe
Die Herzl Prokopigasse 12 8010 Graz	ok	
Gösser Bräu Neutorgasse 48 8010 Graz	ok	
Gourmet Express Großmarktstraße 10 8020 Graz	ok	
Mosshammer Zinsendorfgasse 12 8010 Graz	ok	
Lendplatzl Lendplatz 11 8020 Graz	ok	
Mampf Herrrgottwiesgasse 51 8020 Graz	ok	
Zur Steirerstub'n Lendplatz 8 8020 Graz	ok - mit Anmerkung	Listeria monocytogenes wurde in 25g Probe nachgewiesen. Der gemäß Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 für in Verkehr gebrachte, verzehrfertige Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer geltende Grenzwert von 100 KBE/g wurde jedoch nicht überschritten.

Erfreulicherweise zeigt sich, dass bei der Nachttestung zum Kartoffelsalattest 2021 alle Produktproben zum Zeitpunkt der Untersuchung den lebensmittelhygienisch-mikrobiologischen Anforderungen entsprachen. Die Produktproben von 6 der 7 Anbietern (86%) waren mikrobiologisch einwandfrei. Ein Produkt bestand die mikrobiologische Analyse nochmals mit einer Anmerkung, was auf weitere Verbesserungsmöglichkeiten im Produktionsprozess hinweist