Presseinformation

6. Juli 2011

LH-Stv. Leitner gibt Tipps für richtiges Grillen

„Das Grillfleisch hat heuer eine sehr gute Qualität"

Aus Anlass der Grillsaison gab Landeshauptmann-Stellvertreter Dr. Josef Leitner heute, Mittwoch, 6. Juli, in St. Pölten aus Sicht des Konsumentenschutzes Hintergrundinformationen zur Qualität des angebotenen Grillfleisches sowie Tipps über die notwendige Hygiene beim Grillen. Die NÖ Lebensmittelkontrolle hat in den vergangenen Wochen 31 Proben von Grillprodukten entnommen und bei der Österreichischen Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES) in Wien untersuchen lassen. Leitner betonte in diesem Zusammenhang die gute Qualität des Grillfleisches und die in Niederösterreich hervorragend funktionierende Lebensmittelkontrolle.

Zur Hygiene beim Grillen führte der Landeshauptmann-Stellvertreter aus, dass die Rohprodukte gut verpackt sein müssen, damit kein „Tropfwasser" auf andere Lebensmittel gelangt. „Bei der Aufbereitung der Waren sollen Schneidbrett und Messer zwischen den Arbeitsschritten gereinigt werden", so Leitner. Beim Grillen selbst sei darauf zu achten, dass das Grillgut vor dem Verzehr eine Temperatur von mindestens 70 Grad erreiche, wodurch gewährleistet werde, dass Erreger, Salmonellen und Keime, die die Gesundheit gefährden könnten, abgetötet werden. „Gelangen Fett und Wasser auf die Glut, bildet sich Rauch, in dem schädlichen Benzpyrene enthalten sind, weshalb die Verwendung von Alufolie oder Grillteller notwendig ist", sagte Leitner weiter. Überdies könne geräuchertes Fleisch durch die Hitze gesundheitsschädliche Stoffe entwickeln, so Leitner abschließend.

Dr. Franz Karner, der Leiter der NÖ Lebensmittelkontrolle, hielt fest, dass Fleisch ein „empfindliches Produkt" sei und daher in den Verarbeitungsbetrieben sehr oft von Experten kontrolliert werde. Im vergangenen Jahr habe die Lebensmittelkontrolle 714 Planproben gezogen und nur vier seien beanstandet worden. „Bei den 148 Verdachtsproben sind 12 Proben als für den Verzehr ungeeignet beurteilt worden. In Niederösterreich gibt es bei den Nahrungsmitteln ein hohes Maß an Sicherheit", so Karner abschließend.

Nähere Informationen: Büro LH-Stv. Leitner, Mag. Anton Heinzl, Telefon 02742/9005-12576, e-mail anton.heinzl@noel.gv.at.

E-Mail: presse@noel.gv.at