

→ Ulækker hakkelse: Antallet af bakterier er op til HALVFORDÆRVET

Christine Brasch Andersen
Birgitte Wulff
Peter Bresemann
Foto: Ole Steen

Der er god grund til at lugte til kødet fra supermarkedet, inden man smider det på grillen. For småfordærved kød er et helt almindeligt syn i de danske kølediske.

Det viser en test af hakket oksekød, som Eurofins Steins Laboratorium har lavet for Ekstra Bladet.

Her dumper fem ud af ni supermarkeder på et alt for højt bakterieindhold.

Seniorforsker Tina Beck Hansen fra DTU Fødevarerinstitutionen mener ikke, supermarkederne bør sælge den slags kød.

– De høje tal er tegn på begyndende fordærv, og det er ikke i orden, at der sælges skød, som er fordærved. Jeg ville smide det ud, siger hun.

I kødet fra Superbest er antallet af bakterier 44 gange højere, end hvad der er acceptabelt. Men også Irma, Superbrugsen, Netto og Rema 1000 er leveringsdygtige i halvfordærved kød.

– Det skyldes formentlig, at det er sommer og varmt. Det giver gode vækstbetingelser for bakterierne.

Lort i kødet

Tina Beck Hansen understreger, at hun ikke er nervøs for at blive syg af det halvfordærvede kød.

Værre er det, at tre af de ni

testede pakker indeholder E. coli-bakterier.

– Disse bakterier stammer fra afføring fra enten mennesker eller dyr og tyder på en dårlig hygiejne under slagtingen. Blandt colibakterierne er der forskellige sygdomsfremkaldende bakterier, og nogle af dem kan give diarré sygdomme, siger Kåre Mølbak, der er overlæge på Statens Seruminstitut.

Desuden er der også en øget risiko for campylobacter i kød, der indeholder E. coli-bakterier. Campylobacter kan formere sig i tarmen og dermed skade den.

Som det eneste supermarked går Fakta glat gennem testen.

cba@eb.dk; bw@eb.dk; bres@eb.dk



Føtex Bruuns Gade, Århus

For mange bakterier	Nej
E-kolibakterier	Ja
Oplyst fedtprocent	4-7 %
Målt fedtprocent	10,5 %
Lugt	O.k.
Udseende	O.k.
Samlet vurdering	Dumpet



Kvickly Frydenlunds Allé, Århus

For mange bakterier	Nej
E-kolibakterier	Ja
Oplyst fedtprocent	3-7 %
Målt fedtprocent	7,1 %
Lugt	O.k.
Udseende	O.k.
Samlet vurdering	Dumpet



Fakta Haurumsvej, Tilst

For mange bakterier	Nej
E-kolibakterier	Nej
Oplyst fedtprocent	8-10 %
Målt fedtprocent	9,4 %
Lugt	O.k.
Udseende	O.k.
Samlet vurdering	Bestået



Aldi Venøvej, Tilst

For mange bakterier	Nej
E-kolibakterier	Nej
Oplyst fedtprocent	6-10 %
Målt fedtprocent	10,8 %
Lugt	O.k.
Udseende	O.k.
Samlet vurdering	Dumpet



Superbest Enghavevej, Kbh. V

For mange bakterier	Ja
E-kolibakterier	Nej
Oplyst fedtprocent	9-15 %
Målt fedtprocent	15,6 %
Lugt	Tydeligt sur
Udseende	Grålig overflade
Samlet vurdering	Dumpet



Irma Gl. Kongevej, Frederiksberg

For mange bakterier	Ja
E-kolibakterier	Nej
Oplyst fedtprocent	10-12 %
Målt fedtprocent	11,3 %
Lugt	Sur
Udseende	O.k.
Samlet vurdering	Dumpet



Superbrugsen Halmtovet, Kbh. V

For mange bakterier	Ja
E-kolibakterier	Ja
Oplyst fedtprocent	3-7 %
Målt fedtprocent	8,1 %
Lugt	Svagt sur
Udseende	O.k.
Samlet vurdering	Dumpet



Netto Godthåbsvej, Frederiksberg

For mange bakterier	Ja
E-kolibakterier	Nej
Oplyst fedtprocent	3-7 %
Målt fedtprocent	7,2 %
Lugt	Svagt sur
Udseende	O.k.
Samlet vurdering	Dumpet



Rema 1000 Hammerichsgade, Kbh. V

For mange bakterier	Ja
E-kolibakterier	Nej
Oplyst fedtprocent	8-12 %
Målt fedtprocent	10,7 %
Lugt	Tydeligt sur
Udseende	Grålig overflade
Samlet vurdering	Dumpet



» Bakterierne stammer fra afføring og tyder på en dårlig hygiejne

Fy for den Lugt til oksekødet, før du smider det på grillen. Lugter det surt, er det tegn på, at det er ved at blive fordærvedt.

HER ER DEN OGSÅ GAL

Stol ikke på fedtprocenten

Eurofins Steins Laboratorium har også testet oksekødet, og her viser det sig, at seks supermarkeder snyder med fedtprocenten.

Seks ud af ni pakker hakket kød indeholder mere fedt, end producenten oplyser. Og selv om der kun er tale om små overskridelser, er det alligevel tankevækkende, mener Forbrugerrådet.

Pakken fra Føtex i Århus lover mellem fire og syv procent fedt, men det reelle indhold var knap elleve procent.

– Som forbruger forventer man, at fedtindholdet ligger inden for det interval, der står på pakken. Det er tankevækkende, at alle seks pakker ligger højere end det, producenten lover, og det er et tegn på, at de sigter for højt. De kører lige på stre-

gen, siger Camilla Udsen, som er fødevarerpolitisk medarbejder i Forbrugerrådet.

Hun er ikke i tvivl om, at producenterne har et eneste mål for øje, når de blander mere fedt i kødet, end deklARATIONEN fortæller.

– Det er et spørgsmål om penge. Jo mere fedt de putter i, jo billigere bliver råvarerne, siger hun.