

Tekststørelse[Almindelig](#) | [Mellem](#) | [Stor](#)

Print siden



Deadline hvert femte minut

Rikke Rasmussen | Kurt Simonsen | Christine Brasch Andersen - 11:05 - 03. Aug. 2008

Kødet sveder i kølediskene

Det stinker: 14 ud af 18 supermarkeder har for høje temperaturer i kølediskene, afslører Ekstra Bladets test

Tænk dig om en ekstra gang, før du køber hakket oksekød i dit lokale supermarked.

Temperaturen i kølediskene hos flere af de store kæder er nemlig uacceptabelt høj, viser et tjek, som Ekstra Bladet har gennemført.

I alt besøgte vi 18 forskellige supermarkeder i København og Århus.

Kun fire steder viste termometeret en acceptabel temperatur på mellem 2 og 3 grader. De øvrige steder lå temperaturen langt over de 2 grader, som er den maksimale opbevaringstemperatur for det let fordævelige hakkekød.

Paradis for bakterier

Hos seks af supermarkederne var temperaturen mellem otte og 10 grader, mens vi fire steder målte en temperatur på mellem fem og otte grader. Et enkelt sted, nemlig hos Fakta i Kingosgade i København, sneg termometeret sig helt op på 13 grader. Et faretruende højt tal ifølge sektionsleder ved kontrolafdelingen i Fødevareregion Øst Bjarne S. Rosenfeldt.

– Ved en temperatur på mellem 12 og 15 grader har bakterierne let ved at formere sig, kødet bliver surt og dårligt, og det bør kasseres. Men allerede ved en temperatur på fem-syv grader vil vi indskærpe over for supermarkedet, at de bør stramme op, fortæller sektionslederen, som nu vil følge op på Ekstra Bladets test.

Også hos Netto på Godthåbsvej i København var temperaturen alt for høj, nemlig seks grader over maksimum-grænsen. Lugten af fordærvet kød var så styg, at flere kunder måtte holde sig for næsen.

– Det er simpelt hen for dårligt. Supermarkederne bør tjekke deres kølemontre dagligt, understreger Bjarne S. Rosenfeldt.

Han anbefaler desuden supermarkederne at



Ekstra Bladets reporter inspicerer det hakkede oksekøds temperaturer i de åbne kølediske hos Kvickly på Frydenlunds Alle/Viborgvej i Århus. Resultatet er ikke tilfredsstillende. (Foto: Jan Sommer)

SE OGSÅ ...



[Her får bakterierne frit spil i sommervarmen](#)

LÆS OGSÅ ...

- [Myndighederne magtesløse](#)
- [Vil intet gøre](#)

investere i en køleboks med låg. Det var tilfældet hos Aldi og Irma – to af de supermarkeder, hvor temperaturen var inden for den acceptable grænse.

- [Dybt useriøs test](#)
- [Fordærvede hakkebøffer](#)

EKSTRA FACTS

Sådan gjorde vi

Vi tog temperaturen på det hakkede oksekød i 18 supermarkeder - ni i København og ni i Århus. Kødet skal opbevares ved en temperatur på maksimalt 2 grader, hvilket står angivet på emballagen.

Til målingen brugte vi en IS-scanner af mærket 'Fluke foodpro plus thermometer'. Samme type termometer, som Fødevarerkontrollen anvender.

Termometeret er vejledende og har en usikkerhedsmargen på +/- ½ til en 1 grad. Derfor bruger Fødevarerkontrollen også et digitalt termometer.

Vi foreholdt Fødevarerkontrollen vores målinger, hvilket gav anledning til en nærmere kontrol hos supermarkederne med de værste resultater.