

Mitteilung 052/2026

2. Oktober 2026

Vorgeschnittenes Obst und Gemüse kann Krankheitserreger enthalten

Obst und Gemüse und deren Produkte müssen kühl gelagert und schnell verbraucht werden

Vorgeschnittenes Obst und Gemüse, sogenannte Fresh-Cut- oder Ready-to-eat-Produkte, sind mittlerweile ein fester Bestandteil der Angebotspalette von Supermärkten. In der Gastronomie, in Kantinen, Bäckereien und im privaten Bereich werden geschnittene, rohe Obst- und Gemüseprodukte gekauft, um den Aufwand zu reduzieren, der mit Schälen und Schneiden verbunden ist.

Obst und Gemüse können beim Anbau, beim Transport und bei der Lagerung unter mangelnden hygienischen Umständen mit krankmachenden Bakterien verunreinigt werden. Bei Fresh-Cut-Produkten können mikrobiologische Verunreinigungen sich leichter vermehren. Daher sind diese schnell verderblich. Wenn solche kontaminierten Produkte verzehrt werden, besteht ein Erkrankungsrisiko. Dies betrifft insbesondere besonders empfindliche Personengruppen, wie Kinder, Schwangere und Menschen, deren Abwehrkräfte infolge hohen Alters, durch Vorerkrankungen oder durch Medikamenteneinnahme geschwächt sind.

Risikogruppen sollten entweder auf Fresh-Cut Produkte Obst und Gemüse verzichten oder die Zubereitung aus frischen und gründlich gewaschenen Zutaten sollte erst kurz vor dem Konsum erfolgen. Zudem sollten die Herstellerangaben zum Verbrauchsdatum und zur Kühlung bei Fresh-Cut-Produkten beachtet werden.

Vorgeschnittene Blattsalate, Rohkost, frische Kräuter und Sprossen werden in Deutschland von vielen Menschen häufig verzehrt. Intakte Salat- und Kohlblätter bieten einen gewissen natürlichen Schutz gegen Keime. Dieser natürliche Schutz der Blätter wird zerstört, sobald die Blätter geschnitten werden. An den Schnittflächen tritt Zellsaft aus, der Keime gut gedeihen lässt. In den Plastikverpackungen herrscht zudem eine hohe Luftfeuchtigkeit. Auch sie fördert die Vermehrung von Mikroorganismen.

Beliebt sind auch vorgeschnittene Melonen, die - teilweise vermischt mit anderen Obstsorten - verzehrfertig verkauft werden. Insbesondere an der rauen Oberfläche von „Netzmelonen“, wie der Sorte Cantaloupe, können Mikroorganismen leicht haften. Gelangen krankmachende Bakterien auf das säurearme Fruchtfleisch, vermehren sie sich bei ungekühlter Lagerung bereits nach wenigen Stunden und werden unter Umständen zu einem gesundheitlichen Risiko. Der Verzehr von Melonen führte vereinzelt zu Krankheitsausbrüchen durch Salmonellen, Listerien und Enterohämorrhagische *Escherichia coli* (EHEC).

Eine Verunreinigung (Kontamination) dieser Lebensmittel mit Keimen kann bereits während der Wachstums- oder Erntephase erfolgen, beispielsweise durch das Beregnen mit verunreinigtem Wasser oder die Verwendung organischer Dünger. Um die mikrobiologische Sicherheit von Fresh-Cut-Produkten zu gewährleisten, ist zur Verarbeitung Trinkwasser zu verwenden. Außerdem wird beim Waschen Schmutz entfernt, was die Keimlast verringert.

Hygienemängel während des Gewinnungs- und Bearbeitungsprozesses wie kontaminiertes Waschwasser oder unzureichende Kühlung können das Keimwachstum in Sprossen und Mischsalaten begünstigen.

Um das Risiko einer Lebensmittelinfektion zu minimieren, sollte folgendes beachtet werden:

- Verbraucherinnen und Verbrauchern rät das BfR, vorgeschnittenes Obst wie Melonen rasch zu verzehren oder durchgehend zu kühlen, vorzugsweise bei + 4-6 °C, um die Keimvermehrung zu minimieren.
- Zerkleinerte frische Blattprodukte sollten möglichst bei maximal + 7 °C gelagert und schnell verbraucht werden.
- Auch wenn die Produkte als „verzehrfertig“ beworben werden, sollte Salat vor dem Essen noch einmal gründlich mit kaltem Wasser abgespült werden, um die Keimbelastung zu senken.
- Bereits beim Einkauf sollte bei vorzerkleinertem Obst auf optisch einwandfreie frische Ware und ausreichende Kühlung geachtet werden.
- Aufgeblähte Verpackungen deuten auf Gasbildung infolge Gärung hin. Fortgeschrittener Farbverlust oder starke Flüssigkeitsansammlungen in der Verpackung zeigen mangelnde Frische. Auf den Verzehr sollte in solchen Fällen verzichtet werden.
- Schwangere und Menschen, deren Abwehrkräfte durch hohes Alter, Vorerkrankungen oder Medikamenteneinnahme geschwächt sind, sollten auf vorgeschnittene und verpackte Salate sowie vorgeschnittenes Obst wie Melonen vorsichtshalber verzichten. Stattdessen können Früchte und Salate aus frischen und gründlich gewaschenen Zutaten kurz vor dem Verzehr selbst zubereitet werden.

Diese Regeln gelten für die Zubereitung im Lebensmitteleinzelhandel und in

Privathaushalten ebenso wie in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung und der Gastronomie.

Weitere Informationen auf der BfR-Website zum Lebensmittelhygiene

BfR-Stellungnahme Gras- und Blattprodukte zum Verzehr können mit krankmachenden Bakterien verunreinigt sein

<https://www.bfr.bund.de/stellungnahme/gras-und-blattprodukte-zum-verzehr-koennen-mit-krankmachenden-bakterien-verunreinigt-sein/>

BfR- Stellungnahme Resistente Keime: Rohkost und Salat gut waschen und frisch selbst zubereiten

<https://www.bfr.bund.de/stellungnahme/resistente-keime-rohkost-und-salat-gut-waschen-und-frisch-selbst-zubereiten/>

Gemeinsame Pressemitteilung des BfR und JKI

Resistente Keime: Können Rohkost und Salat ein Gesundheitsrisiko sein?

<https://www.bfr.bund.de/presseinformation/resistente-keime-koennen-rohkost-und-salat-ein-gesundheitsrisiko-sein/>

BfR-Verbrauchertipps Schutz vor Lebensmittelinfektionen im Privathaushalt

https://www.bfr.bund.de/cm/350/verbrauchertipps_schutz_vor_lebensmittelinfektionen_im_privathaushalt.pdf

Bewertung mikrobieller Risiken von Lebensmitteln

<https://www.bfr.bund.de/lebensmittel-und-futtermittelsicherheit/bewertung-mikrobieller-risiken-von-lebensmitteln/>

Über das BfR

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) ist eine wissenschaftlich unabhängige Einrichtung im Geschäftsbereich des Bundesministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH). Es schützt die Gesundheit der Menschen präventiv in den Tätigkeitsbereichen Public Health und Veterinary Public Health. Das BfR berät die Bundesregierung und die Bundesländer zu Fragen der Lebens- und Futtermittel-, Chemikalien- und Produktsicherheit. Das BfR betreibt eigene Forschung zu Themen, die in engem Zusammenhang mit seinen Bewertungsaufgaben stehen.

Impressum

Herausgeber:

Bundesinstitut für Risikobewertung

Max-Dohrn-Straße 8-10

10589 Berlin

T +49 30 18412-0

F +49 30 18412-99099

bfr@bfr.bund.de

bfr.bund.de

Anstalt des öffentlichen Rechts

Vertreten durch den Präsidenten Professor Dr. Dr. Dr. h. c. Andreas Hensel

Aufsichtsbehörde: Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat

USt-IdNr: DE 165 893 448

V.i.S.d.P: Dr. Suzan Fiack



gültig für Texte, die vom BfR erstellt wurden

Bilder/Fotos/Grafiken sind ausgenommen, wenn nicht anders gekennzeichnet

BfR | Risiken erkennen –
Gesundheit schützen