

Ergeht an:
 BVA-Mitglieder Konditoren
 BI-Vorstand
 Alle Landesinnungen

Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe
 Sparte Gewerbe und Handwerk
 der Wirtschaftskammer Österreich
 Wiedner Hauptstraße 63 | 1045 Wien
 T 05 90 900-DW | F 01 504 36 13
 E lebensmittel.natur@wko.at
 W <http://www.lebensmittelgewerbe.at>


Ihr Zeichen, Ihre Nachricht vom

Unser Zeichen/Sachbearbeiter
 DI Lorencz/Edler

Durchwahl
 3192

Datum
 12.11.2018

Konditoren-RS 017/2018

Lebensmittelrecht	Codex	
Betrifft:	Leitlinie für eine gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP in gewerblichen Konditoreien Ergänzung Punkt 13	Frist:
Kurzinfo:	Ergänzung der Leitlinie um ein Kapitel zu den Verpflichtungen in Bezug auf Listerien (<i>L. Monocytogenes</i>)	

Das Sozialministerium gibt die Ergänzung des Punkt 13 in der Leitlinie für eine gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP in gewerblichen Konditoreien bekannt.

In diesem neuen Kapitel wird auf die Notwendigkeit von Untersuchungen im Zusammenhang mit VO (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel eingegangen.

Lebensmittelunternehmer, die verzehrsfertige Lebensmittel herstellen, die ein durch Listerien verursachtes Risiko bergen können, sind nach dieser Verordnung verpflichtet, ihre mikrobiologisch sensibelsten Produkte analysieren, sowie auch Umgebungsproben von Verarbeitungsbereichen und Ausrüstungsgegenständen machen zu lassen.

Die „Regelmäßigkeit“ dieser Analysen ist vom Unternehmer selbst festzulegen. Es sei jedoch festgehalten, dass die Lebensmittelkontrollen der Länder in der Regel eine Analyse einmal jährlich als „angemessene Regelmäßigkeit“ ansehen.

Bei mikrobiologisch nicht sensiblen Produkten wie z.B.

- Torten ohne Cremefüllung, Topfengolatschen, Krapfen mit Konfitürenfüllung;
- Lebensmitteln, die einer Wärmebehandlung oder einer anderen Verarbeitung unterzogen wurden, durch die Listerien abgetötet werden, wenn eine Rekontamination nach der Verarbeitung nicht möglich ist (z. B. bei in der Endverpackung wärmebehandelten Erzeugnissen);
- bei Brot, Toastbrot, Lebkuchen, Keksen sowie ähnlichen Erzeugnissen;
- Süßwaren (z.B. Zuckerln, Gummibärchen) einschließlich Kakao- und Schokoladenerzeugnissen

sind solche Untersuchungen nicht unbedingt notwendig.

Um belegen zu können, welche Überlegungen den Analysen zu Grunde liegen, sollte vom Lebensmittelunternehmer ein Probenplan erstellt werden.

Der genaue Text des neuen „Kapitel 13“ ist aus der Beilage zu entnehmen

Gültig ab/Status:	Beilagen: B1 - Hygieneleitlinie Konditoren - Punkt 13
--------------------------	--

Freundliche Grüße

BUNDESINNUNG DER LEBENSMITTELGEWERBE

Vizepräsident KommR Leo Jindrak e.h. Innungsmeister	DI Anka Lorencz e.h. Geschäftsführerin
--	---