

Ergeht an:  
BVA-Mitglieder  
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

Durchwahl


Datum

DI Lorencz/Mag. Skoff-Salomon

3652

01.08.2019

## RUNDSCHREIBEN 049/2019

Lebensmittelrecht	Codex	
<p><b>Betrifft:</b> Anwendbarkeit der Untersuchungen anhand der mikrobiologischen Kriterien <b>betr. frisch gepresster Obst- bzw. Gemüsesäfte zur direkten Abgabe vor Ort</b> z. B. in Konditoreien</p>		<p><b>Frist:</b> -</p>
<p><b>Kurzinfo:</b> Speisen, die im Beisein des Konsumenten</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zubereitet werden oder</li> <li>- kurzfristig vor dem Verkauf/Verzehr vorbereitet werden und zum direkten/unmittelbaren bestimmungsgemäßen Verzehr vor Ort bestimmt sind oder</li> <li>- in unmittelbar zeitlichem Zusammenhang mit dem Kauf verzehrt werden,</li> </ul> <p>erscheinen Produktuntersuchungen gemäß Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 <u>nicht</u> angemessen.</p> <p>Dies betrifft z.B. frischgepresste Obst- bzw. Gemüsesäfte, die im Rahmen von Frühstücksbuffets oder aus Saftpressen von Bäckerei- bzw. Konditoreifilialen, bei denen der Kunde selbst die Anlage betätigen darf, angeboten werden. Hier entfällt die bakteriologische Untersuchung der Säfte. In diesen Unternehmen ist vor allem die Anwendung von Präventivprogrammen (z. B. Auswahl der Lieferanten mit guten landwirtschaftlichen Praxis, Untersuchungsergebnisse von Lieferanten, ...) die Anwendung und die Überprüfung der guten Hygienepaxis (GHP) sowie die Arbeitsmethodik von Bedeutung.</p> <p>Hinsichtlich der Arbeitsgeräte wird das HACCP-Konzepts überprüft, inwiefern das vom Unternehmer angewendete Konzept in der Lage ist, die als relevant erkannte Gesundheitsgefahren zu beherrschen.</p> <p>Dieses Auslegungsergebnis ist sehr erfreulich.</p>		

Bitte beachten Sie trotzdem, dass die Sauberkeit der Saftbar ganz wesentlich für einen einwandfreien, frisch gepressten Obst- bzw. Gemüsesaft ist! Achten Sie auf die Verwendung von frischem und einwandfreiem Obst und Gemüse sowie die regelmäßige Reinigung der Saftpressen, vor allem wenn Sie verschiedene Fruchtsorten anbieten. Fruchtreste bieten Keimen einen idealen Nährboden!

Aufgrund einer Anfrage von Herrn IM Alfons Wachter im Zusammenhang mit der Umsetzung der Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 im Rahmen der Herstellung, Zubereitung und der direkten Abgabe von Obst- bzw. Gemüsesäften im Beisein des Konsumenten zum Beispiel in Konditoreien, Bars usw. hat das zuständige Sozialministerium folgendes festgehalten:

*„Die Verordnung (EG) 2073/05 idgF. richtet sich an Lebensmittelunternehmer, wobei diese gemäß Artikel 3 sicherzustellen haben, dass Lebensmittel die in Anhang I aufgeführten entsprechenden mikrobiologischen Kriterien einhalten. Dazu treffen die Lebensmittelunternehmer Maßnahmen auf allen Stufen der Herstellung, der Verarbeitung und des Vertriebes von Lebensmitteln, einschließlich des Einzelhandels im Rahmen ihrer auf den HACCP-Grundsätzen beruhenden Verfahren und der Anwendung der GHP.*

*Nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 idgF. haben die Lebensmittelunternehmer, wo angemessen, bei der Validierung oder Überprüfung des ordnungsgemäßen Funktionierens ihres HACCP-gestützten Verfahren oder anderer Hygienekontrollmaßnahmen Untersuchungen gemäß Anhang I durchzuführen.*

*Weiters wird auf die Regelung in Artikel 5 Abs. 2 lit. f der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 idgF. hingewiesen, in der eine Verifizierungsverfahren des HACCP-Verfahrens festgelegt ist.*

*Bei der Validierung des HACCP-Konzepts wird überprüft, inwiefern das ausgestellte Konzept in der Lage ist, die als relevant erkannte Gesundheitsgefahren im Prozess zu beherrschen. Hierzu werden die notwendigen Informationen in Form von Abweichungen, Reklamationen, Beanstandungen Probenanalysen gesammelt und ausgewertet.*

*Bei Speisen, die im Beisein des Konsumenten zubereitet werden oder kurzfristig vor dem Verkauf/Verzehr vorbereitet werden und zum direkten/unmittelbaren bestimmungsgemäßen Verzehr vor Ort bestimmt sind oder in unmittelbar zeitlichem Zusammenhang mit dem Kauf verzehrt werden, erscheinen Produktuntersuchungen gemäß Anhang I nicht angemessen.*

*Bei diesen Unternehmen ist die Anwendung vor allem von Präventivprogrammen (zum Beispiel Auswahl der Lieferanten mit guten landwirtschaftlichen Praxis, Untersuchungsergebnisse von Lieferanten, ...) und die Anwendung der Guten Hygienepraxis (GHP), die Arbeitsmethodik von Bedeutung.“*

Gültig ab/Status: -

Beilagen: -

Freundliche Grüße  
BUNDESINNUNG DER LEBENSMITTELGEWERBE

KommR Willibald Mandl e.h.  
Bundesinnungsmeister

DI Anka Lorencz e.h.  
Geschäftsführerin