



Organisationseinheit: BMG - II/B/13 (Lebensmittelrecht,
-sicherheit und -qualität)
Sachbearbeiter/in: Erwin Schübl
E-Mail: erwin.schuebl@bmg.gv.at
Telefon: +43 (1) 71100-4829
Fax:
Geschäftszahl: BMG-75210/00018-II/B/13/2014
Datum: 28.08.2014
Ihr Zeichen:

«EMailAdresse»

Leitlinie für eine gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP bei der Speiseeiserzeugung – Änderungen

Das Bundesministerium für Gesundheit gibt aufgrund des Beschlusses der Kommission zur Herausgabe des Österr. Lebensmittelbuches (Codexkommission) die Änderungen in der Leitlinie für eine gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP bei der Speiseeiserzeugung, GZ: BMGF-75220/0003-IV/7/2007 vom 19.2.2007 bekannt.

Im Abschnitt 3. „Gute Herstellungs- und Hygienepraxis“ lautet der erste Absatz nunmehr (Seite 7):

Speiseeisgrundmasse oder Speiseansatz werden spätestens eine Stunde nach ihrer Herstellung einem **Erhitzungsprozess** unterzogen, der im Erfolg zumindest einer Keimabtötung wie in der Beilage 3 beschrieben gleichkommt.

Im Abschnitt 4. „Überprüfung der mikrobiologischen Kriterien“ lautet der 2. Absatz nunmehr (Seite 9 bis 10):

Vorgangsweise bei der Probenahme:

Die Probenahme wird durch den Speiseeiserzeuger selbst oder durch einen Beauftragten vorgenommen. Es werden 5 Einzelproben von Speiseeis, welches Milchbestandteile enthält, gezogen.

Diese 5 Proben sind aus einer Tagesproduktion zu entnehmen. Wenn mehrere Sorten hergestellt werden, können die insgesamt 5 Proben aus unterschiedlichen Sorten entnommen werden. Die erforderliche Mindestmenge pro Einzelprobe beträgt 250 g. Jede Probe wird in ein gesondertes, möglichst steriles Gefäß (z. B. steriles Einwegglas) gegeben. Für die Entnahme wird ein möglichst steriler Löffel (z. B. mit Alkohol abgeflammt) verwendet. Für jede Einzelprobe wird ein gesonderter Löffel verwendet.

Die Speiseeisproben werden so verpackt, dass ein Auftauen bis zum Einlangen in das Untersuchungslabor nicht eintritt.

Die Proben von Speiseeis, das unter Verwendung von Milchbestandteilen hergestellt wurde, werden gemäß der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel auf **Enterobacteriaceae** untersucht.

Bezüglich der Untersuchungshäufigkeit auf *Listeria monocytogenes* ist auf Art, Größe und Erzeugungsprogramm des gesamten Lebensmittelunternehmens Bedacht zu nehmen, wobei ein Untersuchungsintervall von 2 Jahren nicht überschritten werden darf.

Durch die in diesen Leitlinien vorgegebenen Maßnahmen bei der Herstellung von Speiseeiserzeugnissen (siehe Beilage 2 – Herführungsarten) wird das **Salmonellenrisiko** weitestgehend ausgeschlossen. Dadurch ist die Ausnahme von der Untersuchungspflicht auf Salmonellen gegeben.

In der Beilage 3 wird bei der Aufzählung bei „Notwendiges Verhältnis von Temperatur und zeit beim Pasteurisieren“ als erste Zeile eingefügt (Seite 27):

Temperatur	63	Grad Celsius	notwendige Zeit	30 Minuten
------------	----	--------------	-----------------	------------

Ergeht an:

1. alle Landeshauptmänner
2. die Österr. Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
3. die Lebensmitteluntersuchungsanstalten der Länder Kärnten und Vorarlberg und der Stadt Wien
4. die Wirtschaftskammer Österreich
5. den Fachverband der Nahrungs- und Genussmittelindustrie Österreichs
6. die Landwirtschaftskammer Österreich
7. den Österr. Rechtsanwaltskammertag

Der Bundesminister:
Alois Stöger

Beilage/n: 0