

**BUNDEMINISTERIUM FÜR
GESUNDHEIT UND FRAUEN**



Organisationseinheit: BMGF - IV/B/10
(Lebensmittelangelegenheiten, -
sicherheit und -überwachung)
Sachbearbeiter/in: Erwin Schübl
E-Mail: erwin.schuebl@bmgf.gv.at
Telefon: +43 (1) 71100-4829
Fax:
Geschäftszahl: BMGF-75220/0066-IV/B/10/2005
Datum: 22.12.2005
Ihr Zeichen:

**Betreff: Richtlinie über Fristen und Lagerbedingungen
für die Aufbewahrung von Gegenproben**

Das Bundesministerium für Gesundheit und Frauen gibt aufgrund des § 36 Abs. 8 LMSVG nach Anhörung der Codexkommission Richtlinien über Fristen und Lagerbedingungen für die Aufbewahrung von Gegenproben bekannt.

Der Text ist aus der Anlage zu entnehmen.

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 Präsidentenkonferenz der Landwirtschaftskammern Österreichs
7. die Fachgruppe Lebensmittelrichter
8. den Österreichischen Rechtsanwaltskammertag

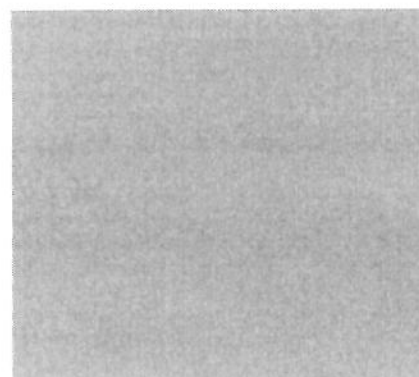
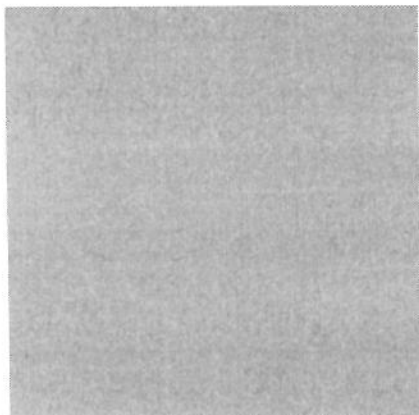
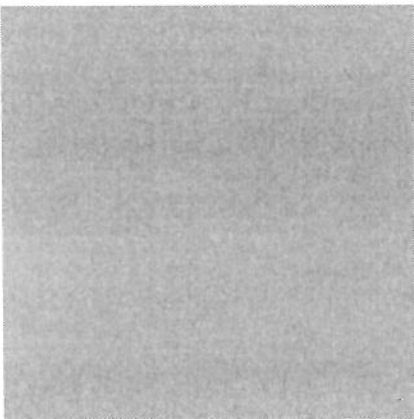
Die Veröffentlichung erfolgt in einer der nächsten Ausgaben der „Mitteilungen der Sanitätsverwaltung“.

Für die Bundesministerin:
Mag. Ulrich Herzog

Beilage: 1

Elektronisch gefertigt

BUNDESMINISTERIUM FÜR
GESUNDHEIT UND FRAUEN



RICHTLINIE

**ÜBER FRISTEN UND LAGERBEDINGUNGEN
FÜR DIE AUFBEWAHRUNG
VON GEGENPROBEN
FÜR DEN HERSTELLER**

Richtlinie über Fristen und Lagerbedingungen für die Aufbewahrung von Gegenproben für den Hersteller

Das LMSVG verlangt im § 36 Abs. 2, dass bei der Probenziehung der Unternehmer über Lagerfristen und Lagerbedingungen der Gegenprobe für den Hersteller zu informieren ist.

Dazu wurden gemäß § 36 Abs. 8 LMSVG die entsprechenden Vorgaben erarbeitet. Bei der praktischen Anwendung dieser Vorgaben werden die Untersuchungsergebnisse im Rahmen der Eigenkontrolle der Hersteller insbesondere in jenen Fällen zu berücksichtigen sein, in denen aufgrund der aus fachlicher Sicht notwendigen kurzen Lagerfrist von 24 Stunden eine Untersuchung der Gegenproben nicht zeitgerecht durchgeführt werden konnte.

Die Frist von 14 Tagen gilt nur für die Lagerung der „Gegenprobe für den Hersteller“ beim beprobten Unternehmen und bedeutet nicht, dass Untersuchungen grundsätzlich nicht auch später durchgeführt werden können. Diese 14 Tagesfrist stellt sicher, dass der beprobte Unternehmer nicht unverhältnismäßig lange die entnommene Probe für den Hersteller lagern muss.

Folgende Lagerfristen und -bedingungen wurden festgelegt:

- **Leicht verderbliche Lebensmittel** (Fisch und Fischprodukte, Fleisch und Fleischprodukte, Milch und Milchprodukte, rohe Eier, etc):

Lagerfrist maximal 24 Stunden bei gekühlter Lagerung gemäß den angegebenen Lagerbedingungen

Zum Zweck der Untersuchung auf gesundheitsschädliche Keime oder auf Zusammensetzung kann die Probe eingefroren werden und maximal 14 Tage bei mindestens -18°C gelagert werden

- **Trockene bzw. getrocknete Lebensmittel** (getrocknete Teigwaren, Getreide, etc., ausgenommen Müsli):

Lagerfrist maximal 14 Tage, Lagerung gemäß den angegebenen Lagerbedingungen.

- **Tiefgekühlte Lebensmittel:**

Lagerfrist maximal 14 Tage, Lagerung gemäß den angegebenen Lagerbedingungen

- Bei **Verdacht auf Parasitenbefall** kann die Gegenprobe tiefgekühlt werden, um eine weitere Vermehrung eventuell vorhandener Parasiten zu verhindern.

Lagerfrist maximal 14 Tage

- Untersuchung von **Obst und Gemüse auf Pestizide** im Rahmen von Schwerpunkttaktionen :

Lagerfrist maximal 24 Stunden, Lagerung möglichst gekühlt.
Danach kann nicht mehr gewährleistet werden, dass die Untersuchungsergebnisse dem Zustand der Probe zum Zeitpunkt der Probenziehung entsprechen

- Untersuchung von **Obst und Gemüse auf andere Parameter** (z.B. Nitrat, etc):

Lagerfrist maximal 48 Stunden, Lagerung möglichst gekühlt.

Danach kann nicht mehr gewährleistet werden, dass die Untersuchungsergebnisse dem Zustand der Probe zum Zeitpunkt der Probenziehung entsprechen

- **Müsli:**

Lagerfrist maximal 72 Stunden, Lagerung gemäß den angegebenen Lagerbedingungen

- **Konserven, Präserven:**

Lagerfrist maximal 14 Tage, Lagerung gemäß den angegebenen Lagerbedingungen

- **Kosmetika:**

Naturkosmetika: Lagerfrist maximal 72 Stunden, Lagerung gemäß den angegebenen Lagerbedingungen

Konservierte Kosmetika und konservierte Naturkosmetika: Lagerfrist maximal 14 Tage, Lagerung gemäß den angegebenen Lagerbedingungen

- **Gebrauchsgegenstände:**

Lagerfrist maximal 14 Tage, Lagerung gemäß den angegebenen Lagerbedingungen.

- **Wasser:**

Lagerfrist maximal 24 Stunden, Lagerung gekühlt für mikrobiologische Untersuchungen und Standarduntersuchungen (ohne stabilisierende Maßnahmen):
Andere Parameter je nach Untersuchungszweck nach Absprache mit dem zuständigen Institut bzw. der zuständigen Anstalt.

- **Untersuchung auf** Tierarzneimittelrückstände

Lagerfrist maximal 14 Tage, Lagerung bei mindestens -18°C

Die Vorgabe für die Lagerbedingungen der aktuellen Probe ist aus dem vom Lebensmittelaufsichtsorgan bei der Probenahme übergebenen Formblatt über Lagerfristen und Lagerbedingungen ersichtlich.

Formblatt über Lagerfristen und Lagerbedingungen für die Gegenprobe für den Hersteller

- maximal 24 Stunden, gekühlt, dann einfrieren
Falls die Probe gleich oder nach 24 Stunden eingefroren wird (Lagerung maximal 14 Tage bei mindestens -18°C), ist eine Untersuchung auf Verderbnis nicht mehr aussagekräftig.
- maximal 14 Tage bei den angegebenen Lagerbedingungen
- maximal 72 Stunden bei den angegebenen Lagerbedingungen (Naturkosmetika ohne Konservierungsmittel, Müsli)
- maximal 24 Stunden, möglichst gekühlt (Pestizidrückstände) danach kann nicht mehr gewährleistet werden, dass die Untersuchungsergebnisse dem Zustand der Probe zum Zeitpunkt der Probenziehung entsprechen
- maximal 48 Stunden, möglichst gekühlt (z.B. Nitrat) danach kann nicht mehr gewährleistet werden, dass die Untersuchungsergebnisse dem Zustand der Probe zum Zeitpunkt der Probenziehung entsprechen
- maximal 14 Tage bei mindestens -18°C
Tierarzneimittelrückstände (Honig bei Raumtemperatur) Parasitenbefall