

Ergeht an:
 BIA-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
 DI Lorencz/Wiry

Durchwahl
 3191

Datum
 12.09.2014

RUNDSCHREIBEN 083/2014

Lebensmittelrecht	Hygiene	
Betrifft:	Leitlinie für eine gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP bei der Speiseeiserzeugung - Änderungen	Frist:
Kurzinfo:		

Das Bundesministerium für Gesundheit hat am 28.08.2014 mit GZ BMG-75210/00018-II/B/13/2014 Änderungen in der **Leitlinie für eine gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP bei der Speiseeiserzeugung** bekanntgegeben.

Folgende Änderungen wurden verlautbart:

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.

Seite 2 von 2

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

Wir bitten um gefällige Kenntnisnahme und Information der betroffenen Mitgliedsbetriebe.

Gültig ab/Status:	Beilagen:
Dokumente: -	

Freundliche Grüße

BUNDESINNUNG DER LEBENSMITTELGEWERBE

KommRat Prof. Dr. Paulus Stuller e.h.
Bundesinnungsmeister

DI Anka Lorencz e.h.
Geschäftsführerin