

Richtlinie

über Fristen und Lagerbedingungen für die
Aufbewahrung von „Gegenproben für den Hersteller“

Veröffentlicht mit Erlass:

BMASGK - 75500/0156-IX/B/13/2019 vom 6.12.2019

Kommentiert [FT1]: Neues Datum einfügen

hat formatiert: Schriftart: (Standard) +Textkörper
(Calibri), Hervorheben

hat formatiert: Schriftart: (Standard) +Textkörper
(Calibri), Hervorheben

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

Dazu wurden gemäß § 36 Abs. 8 LMSVG die entsprechenden Vorgaben erarbeitet.

Folgende Lagerfristen und -bedingungen wurden festgelegt:

1. Als allgemeine Regel für die Lagerung der „Gegenprobe für den Hersteller“ beim beprobten Unternehmen wird mit Ausnahme der in Pkt. 2 angeführten Lebensmittel eine **Frist von maximal 14 Tagen** bei den angegebenen Lagerbedingungen festgelegt.

Diese Frist stellt sicher, dass die beprobte Unternehmerin / der beprobte Unternehmer nicht unverhältnismäßig lange die entnommene Probe für die Herstellerin / den Hersteller lagern muss, bedeutet jedoch nicht, dass Untersuchungen grundsätzlich nicht auch später (bis zum Ende der deklarierten Mindesthaltbarkeit) durchgeführt werden können.

Bei der praktischen Anwendung dieser Vorgaben werden die Untersuchungsergebnisse im Rahmen der Eigenkontrolle der Herstellerinnen / 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.

2. Bei folgenden Waren gelten von Z. 1. abweichende Fristen bzw. Lagerbedingungen:

2.1. Produkte mit einem höheren Veränderungsrisiko

Für Waren, die raschen Veränderungen unterliegen, wird eine Frist von maximal 24 Stunden bei Lagerung in einem (Haushalts)kühlschrank festgelegt, bei der gewährleistet ist, dass die Temperatur des Lebensmittels $3 \pm 2^\circ\text{C}$ (bzw. $2 \pm 2^\circ\text{C}$ bei Fisch und Faschiertem) nicht überschreitet. Beispiele: frische Produkte zum alsbaldigen Verzehr, Produkte mit Verbrauchsdatum oder kurzem Mindesthaltbarkeitsdatum.

2.2. Obst und Gemüse

Für Obst und Gemüse wird grundsätzlich eine Frist von maximal 48 Stunden bei gekühlter Lagerung festgelegt.

Bei Untersuchung auf Pestizidrückstände gilt eine Frist von maximal 24 Stunden bei gekühlter Lagerung.

2.3. Trinkwasser

Für die Mindestuntersuchung nach der Trinkwasserverordnung gilt für die mikrobiologische Probe eine Frist von maximal 24 Stunden bei gekühlter Lagerung, die Proben für die chemischen Parameter können nach Stabilisierung bis zu 7 Tagen gelagert werden.

2.4. Eiswürfel

Eine allenfalls erforderliche Lagerung der Proben hat bei $5 \pm 3^\circ\text{C}$ zu erfolgen. Ein erneutes Einfrieren der Probe ist nicht zulässig.

2.5. Kosmetische Mittel

Lagerung bei den angegebenen Lagerbedingungen.

Falls keine Lagerbedingungen angegeben sind, werden die Proben bei Raumtemperatur gelagert.

2.6. Untersuchung auf Tierarzneimittelrückstände

hat gelöscht:

Formatiert: Standard, Einzug: Links: 0,75 cm, Keine Aufzählungen oder Nummerierungen

hat verschoben (Einfügung) [1]

hat nach oben verschoben [1]: Beispiele: frische Produkte zum alsbaldigen Verzehr, Produkte mit Verbrauchsdatum oder kurzem Mindesthaltbarkeitsdatum.¶

hat gelöscht: Für Waren, die auch bei den angegebenen Lagerbedingungen (üblicherweise gekühlt) raschen Veränderungen unterliegen, wird eine Frist von maximal 24 Stunden bei $3^\circ\text{C} \pm 2^\circ\text{C}$ (gemäß Norm EN ISO 7218:2007) festgelegt.¶

hat formatiert: Schriftart: Fett

Formatiert: Standard, Einzug: Links: 0,75 cm, Abstand Vor: 0 Pt., Keine Aufzählungen oder Nummerierungen

Bei Untersuchung auf Tierarzneimittelrückstände gilt eine Frist von maximal 14 Tagen bei mind. -18 °C.

2.7. Untersuchung auf Kontaminanten

Gegenproben für die Kontaminantenanalytik/GVO etc. werden aus dem Homogenisat der amtlichen Probe entnommen und werden nach vorheriger Rücksprache mit der örtlich zuständigen Stelle der AGES / LUA direkt dort vor Ort zur Verfügung gestellt. Eine Verschickung erfolgt nur in Ausnahmefällen und auf Kosten des Lebensmittelunternehmers.

Kommentiert [FT2]: Dieser Satz ist zu diskutieren und nicht zwingend. Eine Lösung mit reiner Abholung vor Ort wäre am Besten.

hat gelöscht: .

Formblatt über Lagerfristen und Lagerbedingungen für die Gegenprobe für die Herstellerin / für den Hersteller

- ☐ maximal 14 Tage bei den angegebenen Lagerbedingungen
- ☐ Höheres Veränderungsrisiko: maximal 24 Stunden mit Lagerung in einem (Haushalts)kühlschrank, bei der gewährleistet ist, dass die Temperatur des Lebensmittels 3 ± 2 °C (bzw. 2 ± 2 °C bei Fisch und Faschiertem) nicht überschreitet
- ☐ Obst und Gemüse: maximal 48 Stunden bei gekühlter Lagerung
- ☐ Pestizidrückstände: maximal 24 Stunden bei gekühlter Lagerung
- ☐ Trinkwasser – Mikrobiologie: maximal 24 Stunden bei gekühlter Lagerung
- ☐ Trinkwasser – chemische Parameter: nach Stabilisierung bis zu 7 Tagen
- ☐ Eiswürfel – Mikrobiologie: eine allenfalls erforderliche Lagerung der Proben hat bei 5 ± 3 °C zu erfolgen. Ein erneutes Einfrieren der Probe ist nicht zulässig.
- ☐ Kosmetische Mittel: maximal 14 Tage bei den angegebenen Lagerbedingungen
- ☐ Tierarzneimittelrückstände: maximal 14 Tage bei mind. -18 °C

hat gelöscht: bei 3 ± 2 °C