

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
Lorenz/Edlinger

Durchwahl
3190

Datum
19.10.2021

Rundschreiben 025/2021

Lebensmittelrecht		
Betrifft: Sicherheit von durch Hitze haltbar gemachte Lebensmittel		
Kurzinfo: Merkblatt wurde veröffentlicht		

In der öffentlichen Kontrolle zeigten sich zuletzt häufig Probleme hinsichtlich der Haltbarmachung von durch Hitze haltbar gemachte Lebensmittel. Aus diesem Grund erachtete es die Codex - Unterkommission für Hygiene für notwendig, ein Merkblatt zur Herstellung dieser Lebensmittel zu erstellen.

Viele dieser Produkte werden derzeit mit einer Mindesthaltbarkeit von bis zu einem Jahr und als ungekühlt lagerfähig ausgelobt. Aus diesem Grund ist es wichtig, dass zur Haltbarmachung geeignete Erhitzungsverfahren zum Einsatz kommen. Nur bei einer Erhitzung auf **121 °C** für **mindestens drei Minuten** werden Sporen zuverlässig abgetötet. Wenn solch hohe Temperaturen bei den Erhitzungsverfahren nicht erreicht werden, sollte zumindest eine gekühlte Lagerung angegeben werden, um ein Auskeimen von Bakteriensporen zu verhindern.

Darüber hinaus enthält das [Merkblatt zur Herstellung von durch Hitze haltbar gemachte Lebensmittel in dicht schließenden Behältern](#), das auf der Homepage des BMGSPK unter [Hygieneleitlinien - KVG \(verbrauchergesundheits.gv.at\)](#) veröffentlicht ist, weitere hilfreiche Empfehlungen zur Herstellung dieser Produkte.

Wir bitten um Beachtung der Empfehlungen des Bundesministeriums bzw. der Codex - Unterkommission für Hygiene.

Ergebnisse der Schwerpunktaktion:

Im Rahmen einer Schwerpunktaktion wurde die Sicherheit (mikrobiologische Parameter) sowie die Kennzeichnung von Produkten, die in verschiedenen (dicht schließenden) Behältnissen haltbar gemacht wurden, überprüft.

Die Beanstandungsquote lag bei 53,4 % (47 der 88 gezogenen Proben wurden beanstandet).

Eine Probe wurde aufgrund erhöhter Keimzahlen als wertgemindert beurteilt. Pathogene Keime waren in keiner Probe vorhanden. Alle übrigen 46 Beanstandungen betrafen Kennzeichnungsmängel.

Zusätzlich wurden 19 der nicht beanstandeten Proben (21,6 % aller Proben bzw. 46,34 % aller nicht beanstandeten Proben) mit „Hinweisen“ versehen. Mit diesen wird auf Auffälligkeiten, die noch nicht zu einer Beanstandung führen, und auf geringfügige Mängel, die eine Beanstandung und verwaltungsrechtliche Anzeige nicht rechtfertigen würden, mit einer schriftlichen Information an die zuständige Behörde aufmerksam gemacht. Alle Hinweise betrafen die Angaben zur „primären Zutat“.

Freundliche Grüße
BUNDESINNUNG DER LEBENSMITTELGEWERBE

KommR Willibald Mandl e.h.
Bundesinnungsmeister

DI Anka Lorencz e.h.
Geschäftsführerin