

850/AB XXI.GP

Zur vorliegenden Anfrage führe ich Folgendes aus:

**Zu Frage 1:**

Die Zeitdauer, in der die Ware ihre spezifischen Eigenschaften behält (Mindesthaltbarkeitsdauer), ist von vielen Faktoren wie Ausgangsmaterialien, Art und Zusammensetzung des Lebensmittels, Art der Produktion, Produktionsbedingungen, Lager- und Vertriebsbedingungen u.a. abhängig. Diese Faktoren können am Besten von den Herstellerbetrieben selbst erfasst und bei der Bemessung des Mindesthaltbarkeitsdatums berücksichtigt werden.

Bei Waren, die in mikrobiologischer Hinsicht leicht verderblich sind und folglich nach kurzer Zeit eine unmittelbare Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen, ist an Stelle des Mindesthaltbarkeitsdatums ein Verbrauchsdatum anzugeben. Für diese hoch sensiblen Lebensmittel wurden maximal zulässige Verbrauchsfristen bereits festgelegt. Zum Beispiel werden für frisches Fleisch 3 Tage, für Geflügel 5 Tage oder für Rohmilch 4 Tage ab Milchgewinnung als maximal zulässige Verbrauchsfristen definiert.

Die Festlegung eines Grenzwertes für den mikrobiologischen Status zur Bemessung des Mindesthaltbarkeitsdatums gibt für den Konsumenten keinerlei Sicherheit, dass bei Einhaltung dieses mikrobiologischen Status auch die sensorischen Eigenschaften den Erwartungen entsprechen. Beispielsweise ist es möglich, dass bei Vorhandensein von fermentativ hochaktiven Bakterien oder Pilzen der Verderb bereits bei niedrigen Keimzahlen eintritt.

Um für den Konsumenten einwandfreie Waren in den Verkaufsregalen zu sichern, ist es daher ziel -  
-  
führender, das Mindesthaltbarkeitsdatum in Hinblick auf die Zeitdauer, in der die Ware ihre spezi -  
fischen Eigenschaften bei korrekten Lagerbedingungen behält, festzulegen und zu kontrollieren als  
einen fachlich nicht eindeutig festsetzbaren (und damit angreifbaren) mikrobiologischen Status zu  
definieren.

**Zu den Fragen 2 bis 4:**

Prinzipiell werden bei der Bemessung des Mindesthaltbarkeitsdatums durch die Hersteller bzw.  
Verpackungsbetriebe die üblichen Vertriebsbedingungen (Temperaturen) bis zum Konsumenten  
berücksichtigt, um so die spezifischen Eigenschaften bis zum Mindesthaltbarkeitsdatum zu garan -  
tieren. Üblicherweise gibt es darüber hinaus noch eine Sicherheitsspanne bis zum Eintritt des tat -  
sächlichen Verderbs. Wirtschaftliche Gründe drängen die Hersteller zur Kürzung dieser Sicher -  
heitsspanne, um dem Handel Produkte mit einer möglichst langen Haltbarkeitsfrist anbieten zu  
können.

Im Rahmen der Tätigkeit der Lebensmittelkontrolle wird auf die einwandfreie Beschaffenheit der  
Produkte innerhalb der Mindesthaltbarkeitsfrist geachtet. Wird die Sicherheitsspanne durch den  
Hersteller zu kurz bemessen oder sind die Transport und Lagerungsbedingungen unzureichend, hat  
dies die Beanstandung durch die Lebensmittelaufsicht zur Folge. Gezielte Schwerpunktsaktionen  
der Lebensmittelaufsicht wirken unterstützend.

**Zu Frage 5:**

Im Rahmen der Lebensmittelhygieneverordnungen nimmt die betriebseigene Kontrolle von  
Temperaturen einen hohen Stellenwert ein. Die Überwachung dieser Eigenkontrolle und die  
behördliche Kontrolle von Lagerungstemperaturen wird routinemäßig von der Lebensmittelaufsicht  
im Rahmen der Erfüllung des jährlichen Proben - und Revisionsplanes durchgeführt.

Im Rahmen von Schwerpunktsaktionen wird den Themen „Mindesthaltbarkeitsdatum“ und  
“Lagertemperaturen“ weiterhin erhöhte Aufmerksamkeit geschenkt werden.