

# Direktvermarktung: Erste Sammelaktion des Jahres steht bevor

Jeder Landwirt, der seine Produkte direkt vermarktet, ist für die Sicherheit der Lebensmittel verantwortlich. Um die Eigenkontrolle zu erleichtern, organisiert die Landwirtschaftskammer wieder eine Sammelaktion zur Milch- und Fleischproduktuntersuchung. Anmeldungen für den ersten Termin werden bis Fr, 19. Mai entgegengenommen.



**Ing. Rosemarie Rotschopf**  
rosemarie.rotschopf@lk-salzburg.at

Als Hilfestellung für die Erstellung eines betriebsspezifischen Eigenkontrollsystems wurden vom Bundesministerium Leitlinien ([www.lebensmittelbuch.at](http://www.lebensmittelbuch.at)) erstellt. Zusätzlich werden von der Landwirtschaftskammer Schulungen angeboten oder durch eine Beratung direkt am Betrieb die dazu notwendigen Informationen vermittelt. Verarbeitungsbetriebe, die nach den Prinzipien der guten Herstellungs- und Hygienepaxis arbeiten und dies auch dokumentieren, erfüllen die gesetzlichen Voraussetzungen für die hygienische Produktion von Lebensmitteln.

Milchverarbeitungsbetriebe arbeiten mithilfe der Leitlinie für bäuerliche Milchverarbeitungsbetriebe oder der Leitlinie für Milchverarbeitung auf Almen (je nach Produktionsstandort) ihr betriebliches Eigenkontrollsystem aus.

Für fleischverarbeitende Betriebe gibt es je nachdem, welche Tierart verarbeitet wird, spezielle Leitlinien. Teigwaren-erzeuger, obstverarbeitende Be-

triebe, Imker sowie viele andere Verarbeitungsbereiche finden die für sie wirksamen Leitlinien unter [www.verbraucher.gesundheit.gv.at](http://www.verbraucher.gesundheit.gv.at) oder erhalten sie im Direktvermarktungsreferat der LK.

## Checklisten helfen bei der Kontrolle

Eine Checkliste über die baulichen Anforderungen sowie die Maschinen und Geräte, die bei der Verarbeitung notwendig sind, hilft die Verarbeitungs- und Lagerräume richtig einzurichten bzw. jährlich zu überprüfen, um keine Mängel zu übersehen. Die Trennung von unreinen und reinen Arbeitsbereichen ist für einen hygienischen Arbeitsablauf not-

wendig und ist, um das Kontaminationsrisiko zu verringern, strikt einzuhalten.

## Kostenlose Schulungen direkt am Betrieb

Hygieneschulungen sind mittels Zertifikat nachzuweisen und müssen regelmäßig aufgefrischt werden. In welchem Abstand die Schulung zu absolvieren ist, ist den Leitlinien zu entnehmen. Schulungen werden vom LFI angeboten oder können online unter [www.hygiene.schulung.at](http://www.hygiene.schulung.at) gemacht werden. Mitarbeitende Familienmitglieder oder Praktikanten werden vom Lebensmittelunternehmer in der Hygiene geschult – eine schriftliche Dokumentation der Unter-

weisung ist abzulegen. Der Verein der Salzburger Direktvermarkter bietet für alle Mitglieder, die Milchprodukte erzeugen, eine kostenlose Hygieneschulung direkt am Betrieb an. Bei dieser zweistündigen Schulung wird das Hygienekonzept inspiziert, um eine sichere Produktion der Milcherzeugnisse zu gewährleisten.

## Musterpläne an Betrieb anpassen

Für die Reinigung und Desinfektion sind Musterpläne in den Leitlinien zu finden. Nach diesen Mustern werden die Pläne an den eigenen Betrieb angepasst sowie beim Wechseln des Reinigungsmittels oder Veränderung des Reinigungsprozesses ausgebaut. Die Sicherheitsdatenblätter und Gebrauchsanweisungen der eingesetzten Mittel sind ebenfalls mit den Reinigungs- bzw. Desinfektionsplänen abzulegen. Die Lagerung der Mittel erfolgt in einem von den Lebensmitteln getrennten Bereich.

Um eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel durch Schädlinge zu verhindern, werden Fenster mit einem Insektenschutzgitter versehen und Türen mit einem Türschließer ausgestattet. Bei Verdacht von Schädlingen sind Maßnahmen zu ergreifen und zu dokumentieren.



Die Leitlinien für fleischverarbeitende Betriebe variieren je nach verarbeiteter Tierart.

Foto: Adobe Stock/CHROMORANGE, vladdeep



Die Anzahl und Häufigkeit der erforderlichen Untersuchungen hängt vom Risiko der Produkte, den Produktionsbedingungen und der Verarbeitungsmenge ab. Auf der Homepage des Landes Salzburg kann man die Häufigkeit errechnen.

Foto: Adobe Stock/  
Valeriia

chende Maßnahmen zu setzen. Als Hilfestellung für die Betriebe sind in den Leitlinien Musterherstellungsabläufe inkl. der Prüf- und Überwachungskriterien sowie der Maßnahmen bei Abweichungen enthalten. Anhand dieser Muster werden für jedes erzeugte Produkt die betriebspezifischen Herstellungsabläufe erstellt. Abweichungen und sich daraus ergebende Maßnahmen werden in einem Fehlerprotokoll vermerkt. Erfolgt die Produktion genau nach dem erstellten Herstellungsplan, genügt eine Dokumentation der verarbeiteten Ausgangsmenge inkl. Chargenrückverfolgbarkeit.

Bei unzufriedenstellenden Untersuchungsergebnisse sind Maßnahmen zu ergreifen. Bei Überschreitung der Grenzwerte für Lebensmittelsicherheit (Salmonellen oder Listerien) sind keine Korrekturmaßnahmen beim Produkt mehr möglich. Das Produkt ist aus dem Verkehr zu ziehen. Werden im Rahmen der Eigenkontrolle pathogene Keime in einem Produkt festgestellt, hat der Landwirt unverzüglich die Behörde zu informieren. Bei neuerlicher Produktion ist eine weitere Untersuchung auf zumindest jene Keime notwendig. Erhöhte Werte im Bereich der Prozesshygiene weisen auf hygienische Mängel hin. Korrekturmaßnahmen sind notwendig. Zur Überprüfung der Wirksamkeit der Korrekturmaßnahmen ist eine neuerliche Untersuchung auf zumindest die vorher nicht entsprechenden Keime notwendig.

## Sammelaktion

**1. Termin:** Di, 23. Mai, Anmeldung erforderlich bis Fr, 19. Mai unter direktvermarktung@lk-salzburg.at oder 06474/2219-554

### Abgabezeiten:

- St. Johann von 8 bis 10.15 Uhr
- Tamsweg von 7.45 bis 9.30 Uhr
- Maishofen, Hallein und Kleßheim von 8 bis 11 Uhr

Kennzeichnung sind alle Anforderungen der Lebensmittelinformationsverordnung einzuhalten. Musteretiketten zur einfacheren Erstellung der eigenen Etiketten sind auf der Homepage von „Gutes vom Bauernhof“ zu finden.

## Abweichungen dokumentieren

Gesundheitsgefährdungen können durch krankheitserregende Keime, durch Fremdstoffe (Chemikalien) oder Fremdkörper verursacht werden. Der Lebensmittelunternehmer muss für seine Produkte Herstellungsabläufe erstellen. Gibt es kritische Gefahrenpunkte, so sind diese zu erfassen und bei Abweichungen entspre-

## Risiko bestimmt Untersuchungsanzahl

Um zu kontrollieren, ob die Herstellungsprozesse für die Erzeugung sicherer Lebensmittel geeignet sind, sind Produktuntersuchungen notwendig. Die Anzahl und Häufigkeit der Untersuchungen hängt vom Risiko der Produkte, den Produktionsbedingungen sowie von der Verarbeitungsmenge ab. Tabellen in den Leitlinien geben Auskunft über die Häufigkeit sowie über die Untersuchungsparameter. Auf der Homepage des Landes Salzburg kann sich jeder Betrieb die Häufigkeit nach Eingabe des Produktsortiments selber errechnen: <https://www.salzburg.gv.at/themen/aw/vegeterinaermedizin/milchverarbeitung-bauernhof>

Produkte wie Labtopfen ohne Säuerung aus Rohmilch, Süßrahmbuttermilch und Süßrahmbutter aus Rohmilch weisen ein hohes hygienisches Risiko auf, da sich kritische Keime während der Verarbeitung ohne Hemmung durch die Säuerung vermehren können. Diese Produkte müssen mehrmals im Jahr untersucht werden. Gesäuerte Milchprodukte sowie Produkte aus pasteurisierter Milch haben ein wesentlich geringeres Risiko. Zusätzliche Schmierwasseruntersuchungen sind bei der Herstellung von oberflächen- gereiften Käsen notwendig.

## Fehlerquellen finden und beheben

In den Eigenkontrollhandbüchern (erhältlich im Direktvermarktungsreferat der LK) ist dem Krisenmanagement ein eigenes Kapitel gewidmet. Zusätzlich gibt es für milchverarbeitende Betriebe neben der Beratung der Landwirtschaftskammer ein kostenloses Beratungsangebot des Vereins der Salzburger Direktvermarkter, um die Fehlerquellen möglichst schnell zu finden und wieder in die Produktion einsteigen zu können.

Auch dieses Jahr organisiert die Landwirtschaftskammer wieder Sammelaktionen zur Milch- und Fleischproduktuntersuchung. Am Di, 23. Mai, am Di, 25. Juli und am Di, 29. August können die Proben in allen BBKs zu den vorgegebenen Zeiten abgegeben werden. Informationen bezüglich Probenmenge, Verpackung der Produkte, Probenbegleitschreiben oder dem Produktrisiko erhält man unter den angeführten Kontaktdaten (siehe Infokasten) oder bei den Wirtschaftsberaterinnen.

Für die Verarbeitung von Lebensmitteln muss Trinkwasser in ausreichender Menge zur Verfügung sein – bei Bezug aus einer öffentlichen Wasserversorgungsanlage gilt dies als gewährleistet, bei privaten Gemeinschaften oder eigener Quelle/Brunnen ist jährlich eine Trinkwasseruntersuchung notwendig. Die Untersuchungsprotokolle sind aufzubewahren.

Rohstoffe, Hilfsstoffe und Zusatzstoffe, die für die Produktion notwendig sind, müssen hygienisch einwandfrei, wenn erforderlich gekühlt, gelagert werden. Die Spezifikationen der einzelnen Stoffe sind aufzubewahren. Das Verpackungsmaterial für die fertigen Qualitätsprodukte muss lebensmitteltauglich sein. Fertig verpackte Lebensmittel sind mit einem Etikett zu versehen. Bei der



Zusätzlich zu den Leitlinien werden LK-Beratungen sowie Schulungen direkt am Betrieb angeboten.