

Ergeht an:
 Alle 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

Durchwahl

Datum

DI Lorencz/Mag. Skoff-Salomon

3652

20.07.2021

RUNDSCHREIBEN 013/2021

| | | |
|--|-------|--|
| Lebensmittelrecht | Codex |  |
| Betrifft: Merkblatt zur Vermeidung des lebensmittelbedingten Botulismus - Änderungen | | Frist: |
| Kurzinfo: Botulismus ist eine Erkrankung des Menschen, die durch das Gift (Toxin) von Bakterien der Spezies Clostridium botulinum verursacht wird. Das Ziel dieses Merkblattes ist es, Lebensmittelunternehmerinnen/Lebensmittelunternehmer und Verbraucherinnen/Verbraucher über den sicheren Umgang mit Lebensmitteln in Bezug auf das Vorkommen von Clostridium botulinum zu informieren. Es gab einige Ergänzungen aber auch Streichungen. So wurde die Empfehlung für die sichere Herstellung bei der Produktion saisonabhängiger Kleinmengen inklusive häuslicher Herstellung gestrichen. | | |

Das Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz gibt aufgrund des Beschlusses der Codexkommission die Änderungen des Merkblattes „zur Vermeidung des lebensmittelbedingten Botulismus“ bekannt (Änderungen in roter Farbe).

Die Änderungen sowie die nunmehr gültige Fassung des Merkblattes können Sie den Beilagen B1 und B2 entnehmen.

| | |
|--------------------------------|---|
| Gültig ab: 12.7.2021 | Beilagen: B1 - Merkblatt Vermeidung des lebensmittelbedingten Botulismus - Änderungen B2 - Merkblatt Vermeidung des lebensmittelbedingten Botulismus |
|--------------------------------|---|

Freundliche Grüße
 BUNDESINNING DER LEBENSMITTELGEWERBE

KommR Willibald Mandl e.h.
 Bundesinnungsmeister

DI Anka Lorencz e.h.
 Geschäftsführerin