Presseinformation

23. Mai 2007

Qualitätslabor Niederösterreich weiter auf Erfolgskurs

Plank: Größtes Labor für Lebensmittelqualitätskontrolle in Österreich

Das Qualitätslabor Niederösterreich mit Sitz in Gmünd ist weiter auf Erfolgskurs: „Mit seinen umfangreichen Untersuchungen ist es ein wichtiger Faktor für die hohe Qualität unserer heimischen Lebensmittel“, erklärte Landesrat Dipl.Ing. Josef Plank im Rahmen der Präsentation des Geschäftsberichtes 2006. Im Detail wurden folgende Kontrolluntersuchungen durchgeführt: Für rund 8.000 Milchlieferanten wurden Proben aus Niederösterreich, Burgenland, der Steiermark und Oberösterreich analysiert. Über 40.000 Lebensmittelproben wurden mikrobiologisch untersucht, im Rahmen des Tiergesundheitsdienstes konnten mehr als 7.000 Viertelgemelksproben untersucht und damit den Tierärzten ein Untersuchungsergebnis für eine schonende Therapie übermittelt werden. „Das Labor in Gmünd ist mit diesem Probenumfang das größte mikrobiologische Untersuchungslabor in Österreich“, so Plank.

Zu den zentralen Aufgaben des Labors zählt die Rohmilchuntersuchung. Serienanalysegeräte ermitteln für die Milchbauern die Qualität der an die Molkerei abgelieferten Milch. Kontrolliert wird die Gesamtkeimzahl, der Zellgehalt, die Inhaltsstoffe wie Fett, Eiweiß, Harnstoff, Lactose, fettfreie Trockenmasse und der Verdacht auf Hemmstoff und Wasserzusatz. Über 99 Prozent der Proben fallen in die erste Güteklasse. In gleicher Weise untersucht das Labor rund 80.000 Proben für die Landeskontrollverbände NÖ und Burgenland. Zu den kontrollierten Produkten zählen Milch- und Molkereiprodukte, Käse, Getreide und alle daraus erzeugten Produkte, Kindernährmittel, Kartoffeldauerprodukte, Stärke und Stärkeveredlungsprodukte, Konditorwaren, Tiernahrung und viele weitere Produkte.

Im Bereich der Frischfleischhygieneverordnung stellt das Labor nach Untersuchungen für die Schlacht- und Zerlegebetriebe entsprechende Gutachten aus. Das Labor erledigt außerdem die Überprüfungen der Schulmilchprodukte. Zum Probeneinholen wurde ein eigener Kühldienst eingerichtet, der fast täglich Proben aus Niederösterreich, Oberösterreich, der Steiermark, Wien und dem Burgenland abholt. Sobald die Überprüfungsergebnisse vorliegen, werden die Daten per Internet oder Fax den Auftraggebern übermittelt.

Weitere Infos: Büro LR Plank, Christian Milota, e-mail christian.milota@noel.gv.at, Telefon 02742/9005-12701.

Zu diesem Artikel gibt es eine unterstützende Audiodatei. Diese ist zum Download nicht

E-Mail: presse@noel.gv.at

mehr verfügbar. Bitte wenden Sie sich an: presse@noel.gv.at

E-Mail: presse@noel.gv.at