



Steiermärkische Lebensmittelaufsicht:

*Friedrichgasse 9, 8010 Graz*

*Tel: **0316 – 877 – 2822***

*mail: [fa8b@stmk.gv.at](mailto:fa8b@stmk.gv.at);*

*[peter.hofer@stmk.gv.at](mailto:peter.hofer@stmk.gv.at) (=LM-Jurist)*

Lebensmittelaufsicht der Stadt GRAZ:

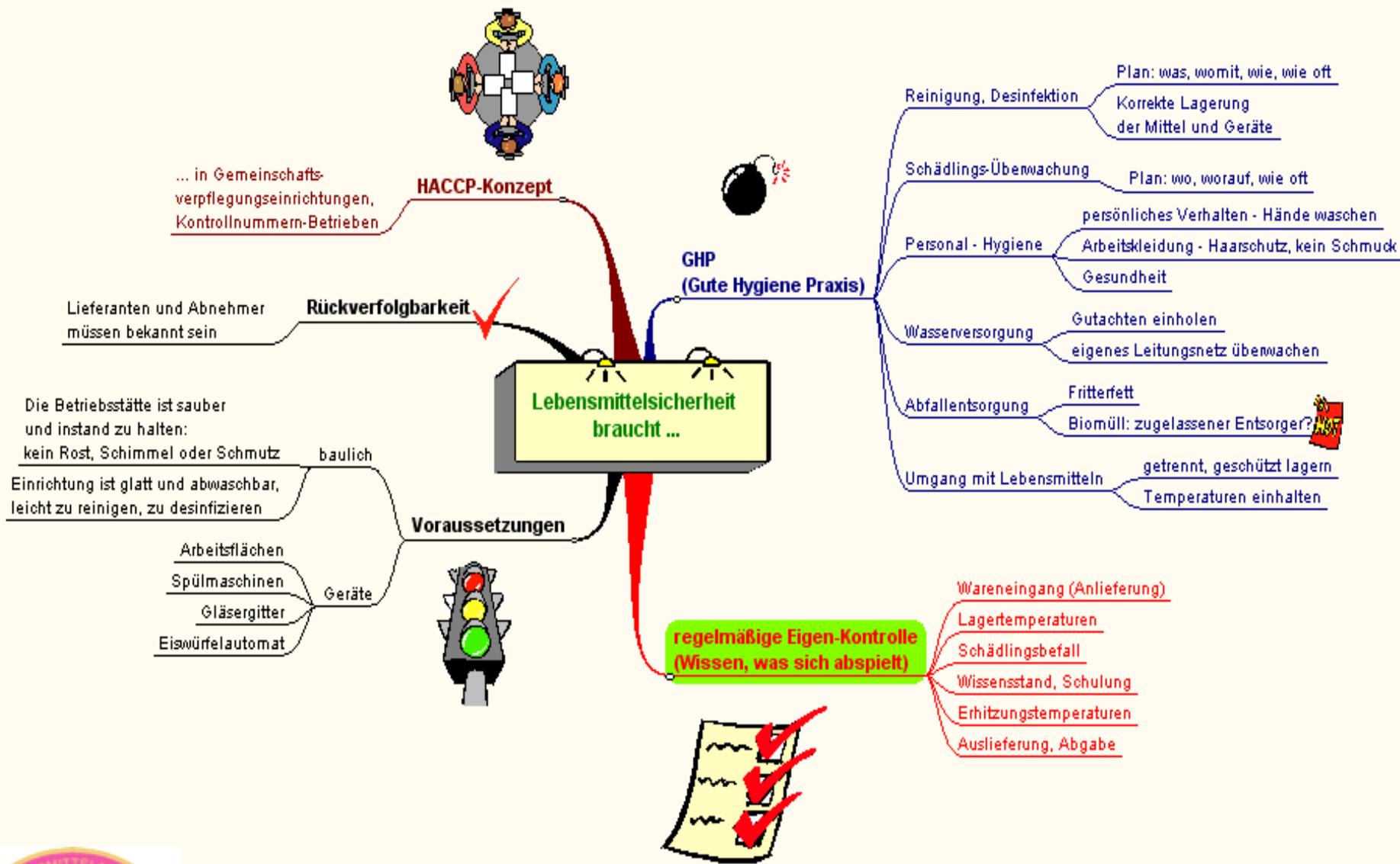
*Tel: 0316 – 872 – 3262*

homepage des Gesundheitsministeriums:

*[www.bmg.gv.at](http://www.bmg.gv.at)*

AGES-Inst. für Lebensmitteluntersuchung:

*Beethovenstr. 8, 8010 Graz - Tel: 050 555 -0*





# A0-Wert nach ÖNORM 15883-1-2006 als Maßstab für die Abtötung von Mikroorganismen

Temperatur des Verfahrens mit feuchter Hitze	Zeit für A0=600		Zeit für A0=60		Zeit für A0=30	
			(Schüsselspüler)		(Geschirrspüler)	
	sec	min	sec	min	sec	min
<b>°C</b>	<b>sec</b>	<b>min</b>	<b>sec</b>	<b>min</b>	<b>sec</b>	<b>min</b>
65	18974	316,2	1897	31,6	9479	<b>15,8</b>
<b>70</b>	6000	100	600	10	300	<b>5</b>
75	1897	31,6	190	3,2	<b>95</b>	<b>1,6</b>
<b>80</b>	600	10	60	1	<b>30</b>	<b>0,5</b>
<b>85</b>	190	3,2	19	0,3	<b>10</b>	<b>0,2</b>
87	120	2	12	0,2	6	0,1
90	60	1	6	0,1	3	0,1
93	30	0,5	3	0,1	2	0
95	19	0,3	2	0,03	1	0