

Herr  
Ing. Helmut Lechner  
Allgemein beeideter und gerichtlich  
zertifizierter Sachverständiger für  
Lebensmittelhygiene  
Saturnweg 21  
1140 Wien

BMSGPK-Gesundheit - III/B/13  
(Lebensmittelsicherheit und Verbraucherinnen-  
und Verbraucherschutz: Kontrolle, Hygiene und  
Qualität)

**Dr. Karen Jebousek**  
Sachbearbeiterin

[karen.jebousek@gesundheitsministerium.gv.at](mailto:karen.jebousek@gesundheitsministerium.gv.at)  
+43 1 711 00-644806  
Postanschrift: Stubenring 1, 1010 Wien  
Radetzkystraße 2, 1030 Wien

E-Mail-Antworten sind bitte unter Anführung der  
Geschäftszahl an [post@sozialministerium.at](mailto:post@sozialministerium.at)  
zu richten.

Geschäftszahl: 2023-0.439.772

## **Verbindlichkeit von einer Leitlinie/Bekanntmachung**

Sehr geehrter Herr Ing. Lechner!

Bezugnehmend auf Ihre Anfrage zur Anwendung von nationalen Leitlinien und  
Bekanntmachungen der Europäischen Kommission teilt das Bundesministerium für  
Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz wie folgt mit:

Gesetzliche Grundlage für die Ausarbeitung von nationalen und gemeinschaftlichen  
Leitlinien bilden Artikel 8 und 9 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 idgF.

Nationale branchenspezifischen Leitlinien werden im Einvernehmen mit Vertretern aller  
beteiligten Verkehrskreise (Vertreter der Behörde, Wirtschaft, Wissenschaft, Landwirt-  
schaft, Konsumentenvertreter, usw.) ausgearbeitet und dienen zur praktischen  
Handhabung der Umsetzung der Hygienevorschriften.

In diesem Zusammenhang mit der Bekanntmachung der Europäischen Kommission 2022/C  
355/01 „zur Umsetzung von Managementsystemen für Lebensmittelsicherheit unter  
Berücksichtigung von guter Hygienepaxis und auf die HACCP-Grundsätze gestützten  
Verfahren einschließlich Vereinfachung und Flexibilisierung bei der Umsetzung in  
bestimmten Lebensmittelunternehmen“ **ist auf Teil 2 „Zweck und Anwendungsbereich“  
hinzuweisen. In diesem Teil wird klargestellt, dass dieser Leitfaden nicht rechtsverbindlich  
ist.**

In diesem Leitfaden werden Instrumente oder Beispiele für alle Lebensmittelunternehmer:innen beschrieben, wie die EU-Vorschriften anzuwenden sind; er kann zudem durch branchenspezifische oder nationale Leitfäden ergänzt werden.

Die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 idgF sieht vor, dass die Umsetzung der Hygienevorschriften sowie die Einrichtung eines Verfahrens zur Eigenkontrolle nach den HACCP-Grundsätzen durch die Anwendung von Leitlinien praktikabel werden kann.

Im Falle der Anwendung von Leitlinien für die Gute Hygienepraxis und das HACCP System durch die Lebensmittelunternehmer:innen wird die ordnungsgemäße Anwendung der Leitlinien für GHP und HACCP zum Beispiel im Rahmen eines EU-Audits überprüft.

An dieser Stelle ist auch auf die Durchführungsverordnung (EU) 2019/627 hinzuweisen, die die praktischen Modalitäten für die Durchführung von amtlichen Kontrollen und Maßnahmen in Bezug auf die Produktion von Erzeugnissen tierischen Ursprungs, die für den menschlichen Verzehr bestimmt sind, enthält.

**Die Anwendung einer Leitlinie durch Lebensmittelunternehmer:innen ist freiwillig und der Inhalt einer Leitlinie oder die Bekanntmachung ist nicht einer gesetzlichen Vorschrift gleichzusetzen.**

Mit freundlichen Grüßen

Wien, 21. Juni 2023

Für den Bundesminister:

Dr. Carolin Krejci

**Beilage/n:** Beilagen