

Ergeht an:
BIA-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

21.07.2015

RUNDSCHREIBEN 061/2015

Lebensmittelrecht	Codex B 36	
Betrifft: „Gebrauchsgegenstände“ - Neufassung		Frist: -
<p>Kurzinfo: Das Bundesministerium für Gesundheit gibt die Neufassung des Kapitels B 36 „Gebrauchsgegenstände“ bekannt. Da die letzte aktuelle Fassung des Codex Kapitel B 36 am 7.8.2012 veröffentlicht wurde, musste das Codex Kapitel hinsichtlich aktueller Rechtsvorschriften bzw. ÖNORMEN (siehe Anhang II, Zusammenstellung wichtiger Normen mit Bezug zu Gebrauchsgegenständen) angepasst werden. Im Zuge der Überarbeitung wurden Textpassagen des Codex Kapitels neu formatiert und auf geschlechtsgerechte Formulierungen geachtet. Diese Information betrifft lediglich die für das Lebensmittelgewerbe relevanten Textteile.</p>		

Nachstehend finden Sie eine detaillierte Gegenüberstellung der aktualisierten ÖNORMEN des Anhangs II.

Alte Fassung (7.8.2012)	Neue Fassung (23.6.2015)
Anhang II 3. Farben, Klebstoffe, Desinfektionsmittel	
ÖNORM A 1217: 1995 03 01 Prüfung von Drucken und Druckfarben - Geruchs- und Geschmacksbeeinflussung von Lebensmitteln durch Druckfarben	ÖNORM A 1217: 2014 05 01 Prüfung von Drucken und Druckfarben - Geruchs- und Geschmacksbeeinflussung von Lebensmitteln durch Druckfarben
ÖNORM EN 1276: 1997 11 01 Chemische Desinfektionsmittel und Antiseptika - Quantitativer Suspensionsversuch zur Bestimmung der bakteriziden	ÖNORM EN 1276: 2010 10 15 Chemische Desinfektionsmittel und Antiseptika - Quantitativer Suspensionsversuch zur Bestimmung der bakteriziden

Wirkung chemischer Desinfektionsmittel und Antiseptika in den Bereichen Lebensmittel, Industrie, Haushalt und öffentliche Einrichtungen - Prüfverfahren und Anforderungen (Phase 2, Stufe 1)	Wirkung chemischer Desinfektionsmittel und Antiseptika in den Bereichen Lebensmittel, Industrie, Haushalt und öffentliche Einrichtungen - Prüfverfahren und Anforderungen (Phase 2, Stufe 1) (Konsolidierte Fassung)
ÖNORM EN 1650: 2008 08 01 Chemische Desinfektionsmittel und Antiseptika - Quantitativer Suspensionsversuch zur Bestimmung der fungiziden oder levuroziden Wirkung chemischer Desinfektionsmittel und Antiseptika in den Bereichen Lebensmittel, Industrie, Haushalt und öffentliche Einrichtungen - Prüfverfahren und Anforderungen (Phase 2, Stufe 1)	ÖNORM EN 1650: 2013 07 01 Chemische Desinfektionsmittel und Antiseptika - Quantitativer Suspensionsversuch zur Bestimmung der fungiziden oder levuroziden Wirkung chemischer Desinfektionsmittel und Antiseptika in den Bereichen Lebensmittel, Industrie, Haushalt und öffentliche Einrichtungen - Prüfverfahren und Anforderungen (Phase 2, Stufe 1)
4. Geschirr, Behälter, Utensilien	
ÖNORM EN 12983-1: 2005 02 01 Kochutensilien - Haushaltskochgeschirre zur Verwendung auf einem Ofen, Herd oder Kochmulde - Teil 1: Allgemeine Anforderungen (konsolidierte Fassung)	ÖNORM EN 12983-1: 2008 12 01 Kochutensilien - Haushaltskochgeschirre zur Verwendung auf einem Ofen, Herd oder Kochmulde - Teil 1: Allgemeine Anforderungen (konsolidierte Fassung)
ÖNORM EN 13834: 2007 09 01 Kochutensilien - Ofengeschirre zur Verwendung in Haushalts-Backöfen	ÖNORM EN 13834: 2009 06 01 Kochutensilien - Ofengeschirre zur Verwendung in Haushalts-Backöfen
5. Hygiene	
DIN 10503: 2007 03 Lebensmittelhygiene - Begriffe	DIN 10503: 2014 11 Lebensmittelhygiene - Begriffe
8. Maschinen, Rohre, Schneidwaren	
DIN 11850: 2006 02 - Normentwurf Rohre für Lebensmittel, Chemie und Pharmazie - Rohre aus nichtrostenden Stählen - Maße, Werkstoffe	DIN EN 10357 : 2014 03 Austentische, austentisch-ferretische und ferretische längsnahtgeschweißte Rohre aus nichtrostendem Stahl für die Lebensmittel- und chemische Industrie
ÖNORM EN 12041: 2000 12 01 Nahrungsmittelmaschinen - Langwirkmaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen	ÖNORM EN 12041: 2015 01 01 Nahrungsmittelmaschinen - Langwirkmaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen
ÖNORM EN 12042: 2006 11 01 Nahrungsmittelmaschinen - Teigteilmaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen	ÖNORM EN 12042: 2014 06 15 Nahrungsmittelmaschinen - Teigteilmaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen
ÖNORM EN 12043: 2000 12 01 Nahrungsmittelmaschinen - Zwischengärschrank - Sicherheits- und Hygieneanforderungen	ÖNORM EN 12043: 2015 01 01 Nahrungsmittelmaschinen - Zwischengärschrank - Sicherheits- und Hygieneanforderungen
ÖNORM EN 12267: 2004 08 01 Nahrungs-	ÖNORM EN 12267: 2011 02 05 Nahrungs-

mittelmaschinen - Kreissägemaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen	mittelmaschinen - Kreissägemaschinen - Sicherheits- und Hygienebestimmungen
ÖNORM EN 12331: 2007 03 01 Nahrungsmittelmaschinen - Wölfe - Sicherheits- und Hygieneanforderungen (konsolidierte Fassung)	ÖNORM EN 12331: 2011 01 15 und Normenentwurf 2013 11 01 Nahrungsmittelmaschinen - Wölfe - Sicherheits- und Hygieneanforderungen
ÖNORM EN 12355: 2004 03 01 Nahrungsmittelmaschinen - Entschwartungs-, Enthütungs- und Entvliesmaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen	ÖNORM EN 12355: 2011 01 15 Nahrungsmittelmaschinen - Entschwartungs-, Enthütungs- und Entvliesmaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen
ÖNORM EN 12463: 2004 12 01 Nahrungsmittelmaschinen - Füllmaschinen und Vorsatzmaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen	ÖNORM EN 12463: 2014 12 15 Nahrungsmittelmaschinen - Füllmaschinen und Vorsatzmaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen
ÖNORM EN 12855: 2004 05 01 Nahrungsmittelmaschinen - Kutter mit umlaufender Schüssel - Sicherheits- und Hygieneanforderungen	ÖNORM EN 12855: 2011 02 15 Nahrungsmittelmaschinen - Kutter mit umlaufender Schüssel - Sicherheits- und Hygieneanforderungen
ÖNORM EN 1672-2: 2005 07 01 Nahrungsmittelmaschinen - Allgemeine Gestaltungsleitsätze - Teil 2: Hygieneanforderungen	ÖNORM EN 1672-2: 2009 06 01 Nahrungsmittelmaschinen - Allgemeine Gestaltungsleitsätze - Teil 2: Hygieneanforderungen
ÖNORM EN 1674: 2001 02 01 Nahrungsmittelmaschinen - Teigausrollmaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen	ÖNORM EN 1674: 2010 10 01 Nahrungsmittelmaschinen - Teigausrollmaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen und Normenentwurf 2012 07 15
ÖNORM EN 1678: 1998 06 01 Nahrungsmittelmaschinen - Gemüseschneidemaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen	ÖNORM EN 1678: 2011 01 15 Nahrungsmittelmaschinen - Gemüseschneidemaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen
ÖNORM EN 1974: 1998 06 01 Nahrungsmittelmaschinen - Aufschnittschneidemaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen	ÖNORM EN 1974: 2010 05 01 Nahrungsmittelmaschinen - Aufschnittschneidemaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen
ÖNORM EN ISO 8442-1: 1998 03 01 Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Schneidwaren und Tafelgeräte- Teil 1: Anforderungen für Schneidware zur Zubereitung von Speisen (ISO 8442-1:1997)	ÖNORM EN ISO 8442-1: 1998 03 01 und AC 1: 1999 06 01 Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Schneidwaren und Tafelgeräte - Teil 1: Anforderungen für Schneidware zur Zubereitung von Speisen (ISO 8442-1:1997) (Berichtigung)
9. Metalle	
DIN 11851: 1998 11	DIN 11851: 2013 02 Armaturen aus nicht-

Armaturen für Lebensmittel, Chemie und Pharmazie - Rohrverschraubungen aus nichtrostendem Stahl - Ausführung zum Einwalzen und Anschweißen	rostendem Stahl für Lebensmittel und Chemie - Rohrverschraubungen zum Einwalzen und Stumpfschweißen
DIN 11852: 2000 09 Armaturen für Lebensmittel und Chemie - Formstücke aus nichtrostendem Stahl - T-Stücke, Bogen, Reduzierstücke zum Anschweißen	DIN 11852: 2009 05 Armaturen für Lebensmittel und Chemie - Formstücke aus nichtrostendem Stahl - T-Stücke, Bogen und Reduzierstücke zum Anschweißen
DIN 11854: 1991 01 Armaturen für Lebensmittel; Schlauchverschraubungen aus nichtrostendem Stahl; Schlauch-Gewindestutzen, Schlauch-Kegelstutzen	DIN 11854: 2014 02 Normenentwurf Armaturen für Lebensmittel und Pharmazie; Schlauchverschraubungen aus nichtrostendem Stahl-, Schlauch-Gewindestutzen
DIN 11864-1: 2006 01 Armaturen aus nichtrostendem Stahl für Aseptik, Chemie und Pharmazie - Teil 1: Aseptik-Rohrverschraubung, Normalausführung	DIN 11864-1: 2008 11 Armaturen aus nichtrostendem Stahl für Aseptik, Chemie und Pharmazie - Teil 1: Aseptik-Rohrverschraubung, Normalausführung
DIN 11864-2: 2006 01 Armaturen aus nichtrostendem Stahl für Aseptik, Chemie und Pharmazie - Teil 2: Aseptik-Flanschverbindung, Normalausführung	DIN 11864-2: 2008 11 Armaturen aus nichtrostendem Stahl für Aseptik, Chemie und Pharmazie - Teil 2: Aseptik-Flanschverbindung, Normalausführung
DIN 11864-3: 2006 01 Armaturen aus nichtrostendem Stahl für Aseptik, Chemie und Pharmazie - Teil 3: Aseptik-Klemmverbindung, Normalausführung	DIN 11864-3: 2008 11 Armaturen aus nichtrostendem Stahl für Aseptik, Chemie und Pharmazie - Teil 3: Aseptik-Klemmverbindung, Normalausführung
ÖNORM EN 12472: 2006 03 01 Simulierte Abrieb- und Korrosionsprüfung zum Nachweis der Nickelabgabe von mit Auflagen versehenen Gegenständen	ÖNORM EN 12472: 2009 10 01 Simulierte Abrieb- und Korrosionsprüfung zum Nachweis der Nickelabgabe von mit Auflagen versehenen Gegenständen
ÖNORM EN 851: 1995 11 01 Aluminium und Aluminiumlegierungen - Ronden und Rondenvormaterial zur Herstellung von Küchengeschirr - Spezifikationen	ÖNORM EN 851: 2014 06 01 Aluminium und Aluminiumlegierungen - Ronden und Rondenvormaterial zur Herstellung von Küchengeschirr - Spezifikationen
ÖNORM EN 15664-1: 2008 06 01 Einfluss metallischer Werkstoffe auf Wasser für den menschlichen Gebrauch - Dynamischer Prüfstandversuch für die Beurteilung der Abgabe von Metallen - Teil 1: Auslegung und Betrieb	ÖNORM EN 15664-1: 2014 01 01 Einfluss metallischer Werkstoffe auf Wasser für den menschlichen Gebrauch - Dynamischer Prüfstandversuch für die Beurteilung der Abgabe von Metallen - Teil 1: Auslegung und Betrieb

Gültig ab/Status: sofort	Beilagen: B 36 - Neufassung
Dokumente: -	

Freundliche Grüße

BUNDESINNUNG DER LEBENSMITTELGEWERBE

KommRat Prof. Dr. Paulus Stuller e.h.
Bundesinnungsmeister

DI Anka Lorencz e.h.
Geschäftsführerin