



«Titel» «Vorname» «Nachname»,  
«Nachgestellter\_Titel»z.H. «ZH»

Organisationseinheit: BMG - II/B/13 (Lebensmittelrecht,  
-sicherheit und -qualität)  
Sachbearbeiter/in: Erwin Schübl  
E-Mail: erwin.schuebl@bmg.gv.at  
Telefon: +43 (1) 71100-4829  
Fax:  
Geschäftszahl: BMG-75210/0019-II/B/13/2015  
Datum: 24.07.2015  
Ihr Zeichen:

**Österr. Lebensmittelbuch IV. Auflage  
Kapitel A 2 „Hygiene  
Änderungen in diversen Hygiene-Leitlinien**

Das Bundesministerium für Gesundheit gibt aufgrund des Beschlusses der Kommission zur Herausgabe des Österr. Lebensmittelbuches (Codexkommission) Änderungen in folgenden Leitlinien bekannt.

**1. Leitlinie für Großküchen, Küchen des Gesundheitswesens und vergleichbare Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung**

(Veröffentlicht mit GZ: BMG-75210/0005-II/B/13/2011 vom 2.8.2011, zuletzt geändert mit GZ: BMG-75210/0002-II/B/13/2015 vom 23.1.2015)

**Im Abschnitt 5 „Warenübernahme und Lagern von Lebensmitteln“, Abs. (1) wird die Zeile „Kühl“ gestrichen:**

(1) Definition von Temperaturbereichen:

„Raumtemperatur“: über 15 °C bis circa 25 °C

~~„Kühl“: über 4 °C bis zu 15 °C, Toleranz bis 18 °C~~

„Gekühlt“: über 0 °C bis 4 °C, Toleranz bis 6 °C

„Tiefgekühlt“: -18 °C oder kälter, Toleranz bis -15 °C

**Im Abschnitt 8 „Personalhygiene“ lautet der Abs. (14) nunmehr:**

(14) Künstliche und/oder lackierte Fingernägel sind unzulässig. Fingernägel sind kurz geschnitten und sauber zu halten.

## **2. Leitlinie für eine gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP in Einzelhandelsunternehmen**

(Veröffentlicht mit GZ: BMG-75220/0003-IV/B/7/2007 vom 19.2.2007, zuletzt geändert mit GZ: BMG-75210/0008-II/B/13/2013 vom 10.9.2013)

**In der Beilage 14a wird die Zeile „Kühl“ gestrichen und die Zeile „Gekühlt wie folgt geändert:**

### **Definition von Temperaturbereichen:**

„Raumtemperatur“: über 15 °C bis cirka 25 °C

~~„Kühl“: über 4 °C bis zu 15 °C, Toleranz bis 18 °C~~

„Gekühlt“: über 0 °C bis ~~4~~ 9 °C, Toleranz bis ~~6~~ 10 °C

„Tiefgekühlt“: -18 °C oder kälter, Toleranz bis -15 °C

**In der Beilage 14a wird nach der Definition von Temperaturbereichen folgender Satz angefügt:**

Wenn vom Hersteller eines Produktes ein spezieller Temperaturbereich für die Lagerung angegeben ist, so ist dieser einzuhalten.

**Im Abs. 2.9 „Personalhygiene“ wird im 2. Unterabsatz der letzte Satz wie folgt geändert:**

Künstliche und/oder lackierte Fingernägel sind unzulässig. Fingernägel sind kurz geschnitten und sauber zu halten.

## **3. Im Merkblatt betreffend Lebensmittel-Thermometer werden die Temperaturangaben wie folgt geändert:**

(siehe Beilage)

Das Merkblatt wird in nachfolgend genannten Leitlinien geändert:

- Leitlinie für eine gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP in Einzelhandelsunternehmen  
(Veröffentlicht mit GZ: BMG-75220/0003-IV/B/7/2007 vom 19.2.2007, zuletzt geändert mit GZ: BMG-75210/0008-II/B/13/2013 vom 10.9.2013)  
Seite 98
- Leitlinie für eine gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP bei der Speiseeiserzeugung  
(Veröffentlicht mit GZ: BMG-75220/0003-IV/7/2007 vom 19.2.2007, zuletzt geändert mit GZ: BMG-75210/0028-II/B/13/2014 vom 28.8.2014)  
Seite 53
- Leitlinie für eine gute Hygienepraxis für die Herstellung von Teigwaren  
(Veröffentlicht mit GZ: BMG-75210/0009-II/B/13/2013 vom 10.9.2013)  
Seite 37

- Leitlinie für eine gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP in gewerblichen Bäckereien  
(Veröffentlicht mit GZ: BMG-75220/0054-IV/B/10/2005 vom 19.12.2005, zuletzt geändert mit GZ: BMG-75220/0035-II/B/7/2009 vom 23.10.2009)  
Seite 48
- Leitlinie für eine gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP in gewerblichen Konditoreien  
(Veröffentlicht mit GZ: BMG-75220/0054-IV/B/10/2005 vom 19.12.2005)  
Seite 43
- Leitlinie für eine gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP in gewerblichen Getränkeherstellungsbetrieben  
(Veröffentlicht mit GZ: BMG-75220/0032-IV/B/7/2007 vom 30.7.2007)  
Seite 45
- Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in Schutzhütten in Extremlage (einfach Bergsteiger-Unterkünfte im Gebirge) sowie in saisonal bewirtschafteten Almen  
(Veröffentlicht mit GZ: BMG-75220/0051-IV/B/7/2009 vom 12.1.2009)  
Seite 33

Der diesbezügliche Text ist aus der Beilage zu entnehmen.

Ergeht an:

1. alle Landeshauptmänner
2. die Österr. Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
3. die Lebensmitteluntersuchungsanstalten der Länder Kärnten und Vorarlberg und der Stadt Wien
4. die Wirtschaftskammer Österreich
5. den Fachverband der Nahrungs- und Genussmittelindustrie Österreichs
6. die Landwirtschaftskammer
7. den Österr. Rechtsanwaltskammertag

Für die Bundesministerin:  
Hon.-Prof. Dr. Gerhard Aigner

Beilage/n: 1