

Ergeht an:
 BGA-Mitglieder
 Alle Landesinnungen


Ihr Zeichen, Ihre Nachricht vom

Unser Zeichen/Sachbearbeiter
 DI Lorencz/Christen

Durchwahl
 3192

Datum
 12.07.2023

RUNDSCHREIBEN 023/2023

Lebensmittel- und Hygienerecht		
Betrifft: Verbindlichkeit von Hygiene-Leitlinien		Frist:
Kurzinfo: <ul style="list-style-type: none"> • Klarstellung des Sozialministeriums, dass die Hygiene-Leitlinien der Codex-Kommission freiwilligen Charakter haben 		

In letzter Zeit häufen sich Beschwerden von Unternehmen, dass im Zuge lebensmittelrechtlicher Kontrollen seitens der Kontrollorgane die genaue Einhaltung der jeweiligen Hygiene-Leitlinie gefordert wird. Und dies mit der Begründung, sie hätte Erlass-Charakter und wäre daher für die Unternehmen verpflichtend.

Dem widerspricht das Gesundheitsministerium nun auf schriftliche Anfrage des gerichtlichen Sachverständigen, Ing. Helmut Lechner, in einer Klarstellung:

Die Anwendung einer Leitlinie durch Lebensmittelunternehmer:innen ist freiwillig und der Inhalt einer nationalen Leitlinie oder einer Bekanntmachung der Europäischen Kommission ist nicht einer gesetzlichen Vorschrift gleichzusetzen!

Erwartungsgemäß hat das Gesundheitsministerium die Freiwilligkeit der Anwendung nicht nur für die nationalen Hygiene-Leitlinien Österreichs festgehalten, sondern natürlich auch betreffend die „Bekanntmachung der Europäischen Kommission 2022/C 355/01 zur Umsetzung von Managementsystemen für Lebensmittelsicherheit unter Berücksichtigung von guter Hygienepraxis und auf die HACCP-Grundsätze gestützten Verfahren einschließlich Vereinfachung und Flexibilisierung bei der Umsetzung in bestimmten Lebensmittelunternehmen“ darauf hingewiesen, dass dort im Teil 2 „Zweck und Anwendungsbereich“ explizit klargestellt wird, dass dieser Leitfaden nicht rechtsverbindlich ist.

Achtung: Gibt ein/e Lebensmittelunternehmer:in im Zuge einer lebensmittelrechtlichen Kontrolle jedoch an, die Leitlinie im Betrieb umgesetzt zu haben, erfolgt daraufhin - rechtlich korrekt - die Überprüfung, ob die (zutreffende) Leitlinie für GHP und HACCP auch tatsächlich ordnungsgemäß umgesetzt wurde und auch entsprechend angewendet wird!

In der Regel setzen handwerkliche Unternehmen aber kaum die ganze Leitlinie um, sondern nur die Teile daraus, die für das entsprechende Unternehmen auch Sinn machen. Es wäre daher anzuraten, im Kontrollfall die Kenntnis der (jeweils zutreffenden) Leitlinie zu bejahen, deren Umsetzung im Betrieb (die ja eine Komplettumsetzung wäre) hingegen nicht.

In der Anlage übermitteln wir die Originalfeststellung des Ministeriums zur Information.

Gültig ab/Status:	Beilage: B1: Schreiben des Ministeriums
--------------------------	---

Freundliche Grüße

BUNDESINNUNG DER LEBENSMITTELGEWERBE

KommR Willibald Mandl e.h.
Bundesinnungsmeister

DI Anka Lorencz e.h.
Geschäftsführerin