

CORONAVIRUS

INFO-SERVICE FÜR BETRIEBE



Lebensmittelgewerbe - Salzburg

Hygiene, Hygienerecht

Allgemeine Lebensmittelhygiene, Hygienebestimmungen für Lebensmittel tierischen Ursprungs, Hygieneleitlinien, HACCP

Zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit sind Betriebe, die Lebensmittel herstellen, verarbeiten oder in Verkehr bringen, verpflichtet, die Vorschriften zur Lebensmittelhygiene einzuhalten.

Allgemeine Lebensmittelhygiene

Verordnung (VO (EG) 852/2004) über Lebensmittelhygiene

Letzte Änderung: 4.3.2021

VO (EU) 2021/382

HACCP - FAQs - Fragen und Antworten zum Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) - System (deutsches Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR))



Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs

Verordnung (VO (EG) 853/2004) mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs

Letzte Änderung: 7.12.2020

EuGH - Urteil C - 453/13 zur Definition "Separatorenfleisch" gem. Anhang I Nr. 1.14 der VO (EG) 853/2004 - 16.10.2014

Urteil C-98/18 zur Verladetemperatur von Schlachtkörpern und Frischfleisch - 2.5.2019

Urteil C-347/17 zu den Sorgfaltsanforderungen gegen Kontaminationen im Schlachtprozess - 12.9.2019

gilt vom 1.1.2021 bis zum 20.4.2021:

Übergangsmaßnahmen bis 20.4.2021

Verordnung (VO (EU) 2019/759) mit Übergangsmaßnahmen zur Anwendung der hygienerechtlichen Anforderungen für die Einfuhr von Lebensmitteln, die sowohl Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs als auch Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs enthalten

Letzte Änderung: 13.5.2019



Mikrobiologische Kriterien

Verordnung (VO (EG) 2073/2005) über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel

Letzte Änderung: 14.2.2020

>> EU- Durchführungsrechtsakte zur Lebensmittelhygiene

Hygienebestimmungen für Lebensmittel tierischen Ursprungs, tierische Nebenprodukte und tiefgefrorene Lebensmittel; EU - Leitlinien zu den Hygieneverordnungen

>> Österreichische Vorschriften zur Lebensmittelhygiene

Nationale Rechtsvorschriften zu Hygieneanforderungen bei der Herstellung und Verarbeitung von Lebensmitteln

>> Österreichische Leitlinien zur Lebensmittelhygiene

Gute Hygienepraxis und Anwendung der Grundsätze des HACCP

Alle Rechtsauskünfte werden nach bestem Wissen und Gewissen aufgrund der zum jeweiligen Zeitpunkt vorliegenden Informationen erteilt. Die Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe übernimmt jedoch für die Aktualität, Vollständigkeit und Richtigkeit der Auskünfte keine Haftung.

Stand: 04.03.2021