

Ergeht an:
 BVA Konditoren
 BIAS-Mitglieder
 Alle Landesinnungen


Ihr Zeichen, Ihre Nachricht vom

Unser Zeichen/Sachbearbeiter
 DI Lorencz/Skoff-Salomon

Durchwahl
 3652

Datum
 26.01.2021

Konditoren-Rundschreiben 001/2021

Lebensmittelrecht	Codex	
Betrifft: Leitlinie für eine gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP bei der Speiseeiserzeugung - Ergänzung		Frist:

Das Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz hat aufgrund des Beschlusses der Codexkommission folgende Ergänzung in der Leitlinie für eine gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP bei der Speiseeiserzeugung bekanntgegeben.

Der Abschnitt 1. „Anforderungen an Räume, Einrichtungen und Geräte“ wurde um folgenden gelb unterlegten Satz ergänzt:

Tüten und sonstige Behältnisse, in welche das Speiseeis abgefüllt wird, ferner Trinkgläser, Löffel und ähnliche Gegenstände sowie Verpackungsmaterialien werden soweit möglich vor Staub und vor Berühren geschützt aufbewahrt. Tüten (Stanitzel) werden bei der Abgabe soweit wie möglich vor unbefugten Berührungen geschützt.

Hintergrund der Ergänzung waren Kundenbeschwerden, die an die UK Hygiene weitergeleitet wurden. Der Bundesverband der Konditoren konnte eine weitreichendere Formulierung erfolgreich abwenden.

Wir ersuchen um Übermittlung an die betroffenen Mitgliedsbetriebe.

Gültig ab/Status: ab sofort	Beilage: Leitlinie für die Speiseeiserzeugung
------------------------------------	--

Freundliche Grüße
 BUNDESINNUNG DER LEBENSMITTELGEWERBE

Vizepräsident KommR Mst. Leo Jindrak e.h.
 Innungsmeister

DI Anka Lorencz e.h.
 Geschäftsführerin