

Ergeht an:
 BVA-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
 DI Lorencz / Erber

Durchwahl
 3192

Datum
 22.01.2024

RUNDSCHREIBEN 002/2024

Lebensmittelrecht	Codex	
Betrifft: Änderungen in der Leitlinie Hygiene für Caterer		Frist: sofort
Kurzinfo: Inhaltliche Änderungen und Ergänzungen bei den Punkten: Allgemeine Grundsätze; Beförderung; Verabreichung; Vorgangsweise am Ende des Verabreichungszeitraumes		

Das Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz gibt aufgrund des Beschlusses der Kommission zur Herausgabe des Österr. Lebensmittelbuches (Codexkommission) die inhaltlichen Änderungen in der Leitlinie Hygiene für Caterer bekannt:

- **Punkt 2. Allgemeine Grundsätze:**

Gestrichene Formulierung:	Aktuelle Formulierung:
Bei hohen Außentemperaturen ist ein besonderes Augenmerk auf sensible Speisen (z.B. Räucherfisch, rohes Fleisch, rohe Eier) zu richten.	Es ist besonderes Augenmerk auf sensible Speisen (z. B. Räucherfisch, roher Fisch, rohes Fleisch, rohe Eier) zu richten. Folgende maximale Produkt-Temperaturen werden empfohlen: Beef Tartare: +4 °C, Rohe Fische und Meeresfrüchte: Schmelzeis-Temperatur.

- **Punkt 3. Beförderung:**

Gestrichene Formulierung (gelb markierter Teil):	Aktuelle Formulierung (gelb markierter Teil):
Verpackungsmaterial, das mit Lebensmitteln oder Speisen in Berührung kommt, muss für den Zweck geeignet, hygienisch einwandfrei, sauber und farbfest sein (z. B. Zeitungspapier und dergleichen darf mit Lebensmitteln nicht in Berührung kommen).	Verpackungsmaterial, das mit Lebensmitteln oder Speisen in Berührung kommt, muss für den Zweck geeignet, hygienisch einwandfrei, sauber und farbfest sein (z.B. Gastronombehältnisse, Butterbrotpapier, Frischhaltefolie).

Gestrichene Formulierung (gelb markierter Teil):	Aktuelle Formulierung (gelb markierter Teil):
Transportbehältnisse müssen sauber sein und instandgehalten werden. Sie sind so gebaut, dass sie gereinigt, oder desinfiziert werden können.	Transportbehältnisse müssen sauber sein und instandgehalten werden. Sie sind so gebaut, dass sie gereinigt, gegebenenfalls desinfiziert werden können.

Gestrichene Formulierung (gelb markierter Teil):
Auch Transporthilfsmittel wie Rollcontainer, Paletten, Steigen etc. sind dem Arbeitsablauf entsprechend sauber (frei von optisch sichtbaren Verunreinigungen) und werden technisch ausreichend in Stand gehalten.

- **Punkt 5. Verabreichung:**

Gestrichene Formulierung (gelb markierter Teil):	Aktuelle Formulierung (gelb markierter Teil):
Kühlpflichtige Speisen sind bei Temperaturen ≤ 9 °C anzubieten; bei bestimmten Speisen ist jedoch eine niedrigere Temperatur erforderlich (z. B. Beef Tartare, Sushi, Carpaccio).	Kühlpflichtige Speisen sind bei Temperaturen ≤ 9 °C anzubieten; bei bestimmten Speisen ist jedoch eine niedrigere Temperatur gemäß Punkt „2. Allgemeine Grundsätze“ erforderlich (z. B. Beef Tartare, Sushi, Fisch- und Fleischcarpaccio).

Gestrichene Formulierung (gelb markierter Teil):	Aktuelle Formulierung (gelb markierter Teil):
Um zu lange Standzeiten zu vermeiden, sind bei lang andauernden Zeiten der Verabreichung mehrere Anlieferungen bzw. Nachbestückungen anzudenken .	Um zu lange Standzeiten zu vermeiden, sind bei lang andauernden Zeiten der Verabreichung mehrere Anlieferungen bzw. Nachbestückungen nach Möglichkeit vorzusehen .

- **Punkt 6. Vorgangsweise am Ende des Verabreichungszeitraumes:**

Gestrichene Formulierung:	Aktuelle Formulierung:
Offene Speisen, auf die der Gast direkten Zugriff hat, z. B. Salat-, Vorspeisen- oder Dessertbuffet, müssen grundsätzlich verworfen werden, da hier das Risiko der Ausgabe nachteilig beeinflusster Lebensmittel besteht.	Hygienisch sensible Speisen, auf die der Gast direkt Zugriff hat, sind zu verwerfen.

Ergänzte, aktuelle Formulierung:
Gegen Ende der Veranstaltung sollte darauf geachtet werden, dass keine hygienisch sensiblen Speisen angeboten werden, sondern nur mehr Lebensmittel, die von den Anwesenden mitgenommen werden können, z. B. Obst, Gebäck, Kekse. (...) Lebensmittelverschwendung ist nach Möglichkeit zu vermeiden.

Die Änderungen treffen sofort - mit Datum der Veröffentlichung - in Kraft.

Wir ersuchen um Übermittlung an die betroffenen Mitgliedsbetriebe.

Gültig ab/Status: ab sofort	Beilagen: B1: LL Hygiene für Caterer - Gesamtfassung B2: LL Hygiene für Caterer - Gesamtfassung im Änderungsmodus
------------------------------------	--

Freundliche Grüße
BUNDESINNUNG DER LEBENSMITTELGEWERBE

KommR Willibald Mandl e.h.
Bundesinnungsmeister

DI Anka Lorencz e.h.
Geschäftsführerin