

## II. Rechtslage

### 1. Rechtsquellen

Die Rechtsquellen für diese Leitlinie sind die VO (EG) Nr. 853/2004 idgF und VO (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel, sowie die entsprechenden Durchführungsverordnungen der Kommission und die Guidance-Dokumente zu VO (EG) Nr. 852/2004, VO (EG) Nr. 853/2004 idgF und zur Umsetzung von HACCP.

Weiters sind maßgeblich das Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (BGBL. I Nr. 13/2006), die Rohmilchverordnung (BGBL. II Nr. 106/2006 idgF), die Eintragungs- und Zulassungsverordnung (BGBL. II Nr. 93/2006), die Lebensmittel-Einzelhandelsverordnung (BGBL. II Nr. 92/2006 idgF) und die Lebensmittel-Direktvermarktungsverordnung (BGBL. II Nr. 108/2006 idgF).

Richtlinie über Ausstattung und Prüfung von Erhitzungseinrichtungen zur Pasteurisierung von Rohmilch am Hof, Behälterpasteur (Erlass GZ 32.032/9-III/B/1b/96 vom 28. Juni 1996).

Richtlinie zur Ausstattung und Prüfung von Erhitzungseinrichtungen von Rohmilch am Hof, Durchflußpasteur (Erlass GZ 32.032/1-VI/B/1/98 vom 8. April 1998).

Richtlinie zur Ausstattung und Prüfung von Milchausgabeautomaten (Erlass GZ 32.032/8-VI/B/1/99 vom 8. Oktober 1999 und Ergänzungserlass GZ 32.032/2-IX/1/02 vom 19. März 2002).

### 2. Geltungsbereich

Die vorliegenden Leitlinien gelten für bäuerliche Milchverarbeitungsbetriebe, gleichgültig ob gemäß Lebensmittelrecht als Milchverarbeitungsbetrieb registriert oder von der Behörde zugelassen. Für die Speiseeisproduktion bestehen eigene Leitlinien.

### 3. Verantwortung und Zuständigkeit (Eigenkontrolle, Rückverfolgbarkeit/-verfolgung,...)

Der landwirtschaftliche Betrieb ist laut gesetzlicher Definition Lebensmittel-Unternehmer und damit für die Sicherheit seiner Produkte verantwortlich:  
von der Herstellung der Rohprodukte bis zum Verkauf.

Beim Nachweis pathogener Keime im Produkt ist unverzüglich die zuständige Behörde zu informieren.