

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.