

# BUNDESGESETZBLATT

## FÜR DIE REPUBLIK ÖSTERREICH

Jahrgang 1994

Ausgegeben am 27. Mai 1994

118. Stück

- 395. Verordnung: Fleischuntersuchungsverordnung
- 396. Verordnung: Frischfleisch-Hygieneverordnung
- 397. Verordnung: Fleischverarbeitungsbetriebe-Hygieneverordnung
- 398. Verordnung: Fleischuntersucher-Ausbildungsverordnung
- 399. Verordnung: Zuchtwild-Fleischuntersuchungsverordnung
- 400. Verordnung: Wildfleisch-Verordnung
- 401. Verordnung: Kaninchenfleisch-Verordnung
- 402. Verordnung: Fleischimportverordnung
- 403. Verordnung: Geflügelfleisch-Hygieneverordnung
- 404. Verordnung: Geflügel-Fleischuntersuchungsverordnung

### 395. Verordnung des Bundesministers für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz über die Schlachtier- und Fleischuntersuchung (Fleischuntersuchungsverordnung)

Auf Grund des § 1 Abs. 10, des § 17 Abs. 3, des § 31 Abs. 5, des § 38 Abs. 5, des § 45 Abs. 6 und des § 46 Abs. 2 des Fleischuntersuchungsgesetzes, BGBl. Nr. 522/1982, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. Nr. 118/1994, wird verordnet:

### 6. ABSCHNITT — Kontrolluntersuchungen in Betrieben

§ 29

### 7. ABSCHNITT — Verwertung von untauglichem Fleisch und Schlachtabfällen

§§ 30 bis 35

### 8. ABSCHNITT — Schlußbestimmungen

§§ 36 und 37

### Inhaltsverzeichnis

#### 1. ABSCHNITT — Anwendungsbereich

§§ 1 und 2

#### 2. ABSCHNITT — Untersuchung vor der Schlachtung (Schlachtieruntersuchung)

§§ 3 bis 7

#### 3. ABSCHNITT — Untersuchung nach der Schlachtung (Fleischuntersuchung)

§§ 8 bis 19

#### 4. ABSCHNITT — Beurteilung des Fleisches

§§ 20 bis 27.

#### 5. ABSCHNITT — Brauchbarmachung des Fleisches

§ 28

#### 1. ABSCHNITT

##### Anwendungsbereich

§ 1. (1) Diese Verordnung gilt für Rinder (einschließlich Büffel und Bison), Schweine, Schafe, Ziegen, Pferde und andere Einhufer.

(2) Diese Verordnung gilt nicht für Schlachtungen gemäß § 1 Abs. 3 des Fleischuntersuchungsgesetzes.

§ 2. Die Bestimmungen dieser Verordnung über die Untersuchung auf Trichinen gelten für Schweine, Pferde und andere Tiere, die Träger von Trichinen sein können, wenn deren Fleisch zum Genuß für Menschen verwendet werden soll.

#### 2. ABSCHNITT

##### Untersuchung vor der Schlachtung (Schlachtieruntersuchung)

§ 3. (1) Die Untersuchung der Schlachttiere ist bei ausreichender Beleuchtung und an einem dafür geeigneten Untersuchungsplatz vorzunehmen.

Diese Untersuchung muß möglichst kurze Zeit vor der Schlachtung, jedenfalls aber nicht mehr als 24 Stunden vor diesem Zeitpunkt, durchgeführt werden.

(2) Jedes Schlachtvieh muß so gekennzeichnet zur Untersuchung gebracht werden, daß das Fleischuntersuchungsorgan seine Herkunft ermitteln kann.

(3) Bei der Untersuchung ist festzustellen, ob das Tier

1. Erscheinungen einer Krankheit oder Verletzungen mit oder ohne Störung des Allgemeinbefindens zeigt, welche die Verwendbarkeit des Fleisches zum Genuß für Menschen ausschließen könnten;
2. Erscheinungen einer anzeigepflichtigen Krankheit aufweist oder Erscheinungen zeigt, die den Ausbruch einer solchen Krankheit befürchten lassen;
3. erhitzt, ermüdet oder stark aufgeregt ist.

(4) Werden bei der Untersuchung Verstöße gegen Tierschutzvorschriften festgestellt, so hat das Fleischuntersuchungsorgan darauf hinzuweisen, auf deren Abstellung zu dringen und wenn es erforderlich ist — jedenfalls aber bei schweren Verstößen und im Wiederholungsfall — Anzeige bei der Bezirksverwaltungsbehörde zu erstatten. Der Fleischuntersuchungs-tierarzt hat diesfalls Befund und Gutachten zu erstellen.

§ 4. Die Erlaubnis zur Schlachtung darf nicht erteilt werden, wenn bei dem Tier

1. eine Seuche gemäß § 20 Abs. 1 vorliegt, die nach dem Tierseuchengesetz, R.G.B. Nr. 177/1909, in der jeweils geltenden Fassung anzeigepflichtig ist, oder
2. ein Seuchenverdacht im Sinne der Z 1 festgestellt wird.

§ 5. (1) Die Erlaubnis zur Schlachtung darf so lange nicht erteilt werden, als der Verdacht besteht, daß die Verwendbarkeit des Fleisches als Lebensmittel durch Rückstände von Arzneimitteln, Antibiotika, Hormonen, Antihormonen, Stoffen mit hormonaler Wirkung oder den Hormonstoffwechsel spezifisch beeinflussenden Stoffen, Schädlingsbekämpfungsmitteln, Desinfektions- und Reinigungsmitteln, Pflanzenschutzmitteln oder sonstigen Stoffen, die geeignet sind, die menschliche Gesundheit zu gefährden, beeinträchtigt ist.

(2) Ist die Klärung des Verdachtes auf Rückstände nur durch die Untersuchung des Fleisches nach der Schlachtung möglich, so ist die Schlachtung unter Aufsicht des Fleischuntersuchungs-tierarztes anzuordnen.

(3) Der Verdacht auf Rückstände ist auch bei allen anderen Schlachtviehtieren aus dem Bestand, aus dem das betroffene (rückstandsverdächtige) Tier stammt, so lange gegeben, bis der Verdacht auf Grund von geeigneten Untersuchungen entkräftet

ist. Sind Untersuchungen des Bestandes erforderlich, so dürfen diese stichprobenmäßig durchgeführt werden.

(4) Der Verdacht auf Rückstände und deren Nachweis bei Schlachtviehtieren ist vom Fleischuntersuchungs-tierarzt der Bezirksverwaltungsbehörde des Ortes der Fleischuntersuchung umgehend zu melden. In der Meldung ist weiters anzuführen, ob der Verdacht auf Rückstände auch bei anderen Tieren besteht. Diese Bezirksverwaltungsbehörde hat die Meldung an die Bezirksverwaltungsbehörde des Herkunftsbestandes weiterzuleiten.

(5) Bei Feststellung einer vom Bundesminister für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz für meldepflichtig erklärten Zoonose ist umgehend eine Meldung im Sinne des Abs. 4 zu erstatten.

§ 6. Bei Tieren, die erhitzt, ermüdet oder stark aufgeregt sind, hat das Fleischuntersuchungsorgan einen Aufschub der Schlachtung bis zu 24 Stunden anzuordnen, sofern dadurch eine Erholung der Tiere zu erwarten ist und die sofortige Schlachtung nicht aus anderen Gründen erforderlich ist.

§ 7. (1) Wenn das Schlachtvieh

1. mit einer anderen als in § 20 Abs. 1 angeführten anzeigepflichtigen Tierseuche oder einer auf Menschen übertragbaren Krankheit behaftet ist oder
2. Krankheitserscheinungen zeigt, die den Verdacht auf Salmonellose begründen, oder aus einem Bestand stammt, in dem Tiere, die Salmonellen ausscheiden, festgestellt wurden, oder
3. Krankheitserscheinungen zeigt, die mit einer Störung des Allgemeinbefindens einhergehen (zum Beispiel Fieber) oder
4. Krankheitserreger ausscheidet,

so hat das Fleischuntersuchungsorgan die Erlaubnis zur Schlachtung unter der Bedingung zu erteilen, daß die Schlachtung nach der Schlachtvieh-untersuchung ehestmöglich und nur unter Aufsicht des Fleischuntersuchungs-tierarztes und nur in für die Schlachtung von kranken Tieren bestimmten Räumen oder zeitlich getrennt von der Schlachtung anderer Tiere vorgenommen wird.

(2) Kann die Schlachtung nicht sofort nach der Schlachtvieh-untersuchung vorgenommen werden, so sind diese Schlachtviehtiere bis zur Schlachtung getrennt von den übrigen Schlachtviehtieren einzustallen.

### 3. ABSCHNITT

#### Untersuchung nach der Schlachtung (Fleischuntersuchung)

§ 8. (1) Für die Untersuchung der Tiere nach der Schlachtung muß an der Schlachtstätte ein geeigneter Untersuchungsplatz mit einer Beleuchtung von mindestens 540 Lux am Untersuchungsobjekt zur Verfügung stehen.

(2) Der Untersuchungsplatz muß so ausgerüstet und räumlich in Größe und Ausdehnung beschaffen sein, daß die Tierkörperteile gesondert für die Untersuchung bereitgehalten werden können und die Untersuchung ordnungsgemäß und ohne Behinderung des Untersuchungsorgans durchgeführt werden kann. Die Organe und Tierkörperteile müssen dabei dem Schlachtkörper eindeutig zugeordnet werden können.

(3) Der Untersuchungsplatz muß so angeordnet sein, daß die Untersuchung unmittelbar nach den gemäß § 24 des Fleischuntersuchungsgesetzes vorzunehmenden Arbeiten durchgeführt werden kann.

§ 9. Die Untersuchung der Tiere nach der Schlachtung muß unmittelbar nach den vor der Untersuchung durchzuführenden Arbeiten vorgenommen werden.

§ 10. (1) Die Untersuchung ist ohne Zeitdruck und sorgfältig durchzuführen. Die Geschwindigkeit der Untersuchung darf nicht vom Schlachtttempo bestimmt werden. Eine sorgfältige Untersuchung ist nicht gegeben, wenn ein Fleischuntersuchungsorgan in einer Stunde die Tierkörper von mehr als 12 Rindern oder 12 Einhufern oder 20 Kälbern oder 50 Schweinen oder an einem Tag die Tierkörper von mehr als 72 Rindern oder 72 Einhufern oder 120 Kälbern oder 250 Schweinen untersucht. Unter dem Begriff „Kälber“ sind hierbei Rinder bis zu einem Alter von sechs Wochen und Milchmastkälber bis zu einem Alter von sechs Monaten zu verstehen. Fohlen, Schafe und Ziegen sind den Kälbern gleichzuhalten. Die Tageshöchstzahlen dürfen einmal in der Woche um höchstens 20% überschritten werden. Bei den für die Untersuchung von Schweinen festgesetzten Höchstzahlen ist die Zeit für die Durchführung der Trichinenuntersuchung nicht inbegriffen.

(2) Stehen dem Fleischuntersuchungstierarzt weitere Fleischuntersuchungsorgane zur Verfügung, so erhöhen sich die Untersuchungs-Höchstzahlen entsprechend.

(3) Fleischuntersucher dürfen nur dann eingesetzt werden, wenn sichergestellt ist, daß der Fleischuntersuchungstierarzt eine wirksame Kontrolle ausüben kann.

(4) Alle Teile des Tieres (einschließlich Blut) sind sofort nach der Schlachtung auf ihre Tauglichkeit zu untersuchen.

(5) Die Fleischuntersuchung umfaßt

1. die Besichtigung des geschlachteten Tieres und der dazugehörigen Organe;
2. das Durchtasten der unter Abs. 6 genannten Organe und — falls erforderlich — des Uterus;
3. das Anschneiden bestimmter Organe und Lymphknoten sowie erforderlichenfalls des

Uterus; werden bei der Besichtigung oder beim Durchtasten von Organen und anderen Teilen des geschlachteten Tieres pathologisch-anatomische Veränderungen festgestellt, die eine Verunreinigungsgefahr für Tierkörper, Einrichtungsgegenstände, Arbeitsgeräte, Personal oder Arbeitsräume bedeuten können, so dürfen diese Organe oder Teile nicht im Schlachtraum oder in einer anderen Örtlichkeit des Betriebes, in welcher frisches Fleisch verunreinigt werden könnte, angeschnitten werden;

4. die Prüfung auf Abweichung von der zu erwartenden Konsistenz oder Farbe oder vom zu erwartenden Geruch oder — gegebenenfalls — Geschmack;
5. erforderlichenfalls Untersuchungen auf Rückstände gemäß § 26 des Fleischuntersuchungsgesetzes.

(6) Bei der Fleischuntersuchung sind insbesondere folgende Untersuchungen vorzunehmen:

1. Bei über sechs Wochen alten Rindern:

- a) Besichtigung von Kopf und Rachen; die Schlundkopf-, Kehlgangs- und Ohrspeicheldrüsenlymphknoten (Lnn. retropharyngei mediales, Lnn. mandibulares und Lnn. parotidei) sind anzuschneiden und zu untersuchen; die äußeren Kaumuskeln (musculus pterygoidus lateralis) sind nach zwei Anschnitten parallel zum Unterkiefer und die inneren Kaumuskeln (musculus pterygoidus medialis) sind nach einem Anschnitt zu untersuchen. Die Zunge, die so weit zu lösen ist, daß die Maul- und Rachenschleimhaut in ihrem ganzen Umfang besichtigt werden kann, muß einer Besichtigung unterzogen und durchtastet werden. Die Mandeln sind zu entfernen;
- b) Besichtigung der Luftröhre; Besichtigung und Durchtasten der Lunge und der Speiseröhre; die Lymphknoten an der Lungenwurzel (Lnn. tracheobronchales sinistri, medii und craniales) und im Mittelfell (Lnn. mediastinales) sind anzuschneiden und zu untersuchen; die Luftröhre und die Hauptluftröhrenäste müssen durch einen Längsschnitt geöffnet werden; außerdem ist ein Querschnitt im unteren Drittel der Lunge durch die Hauptluftröhrenäste anzulegen;
- c) Besichtigung von Herzbeutel und Herz; am Herzen ist ein Längsschnitt anzulegen, durch den die Kammern geöffnet werden und die Scheidewand durchtrennt wird;
- d) Besichtigung des Zwerchfells; hierfür sind Pleura und Peritoneum im erforderlichen Ausmaß abzuziehen;
- e) Besichtigung und Durchtasten der Leber und ihrer Lymphknoten an der Leber-

- pforte und der Bauchspeicheldrüse (Lnn. hepatici); ein Einschnitt an der Magenfläche der Leber und ein Einschnitt an der Basis des „Spigelschen Lappens“ zur Untersuchung der Gallengänge; Untersuchung und Durchtasten der Bauchspeicheldrüse und der zugehörigen Lymphknoten;
- f) Besichtigung des Magen-Darm-Kanals, der Lymphknoten der Magengegend (Lnn. gastrici) und des Mesenteriums sowie der Mesenteriallymphknoten (Lnn. mesenterici craniales und caudales und Lnn. jejunes); Durchtasten der Lymphknoten der Magengegend, der Mesenteriallymphknoten und — falls notwendig — Anschneiden dieser Lymphknoten;
  - g) Besichtigung und — falls notwendig — Durchtasten der Milz;
  - h) Besichtigung der Nieren; falls notwendig, sind die Nieren und ihre Lymphknoten (Lnn. renales) anzuschneiden;
  - i) Besichtigung von Brust- und Bauchfell;
  - j) Besichtigung der Genitalien;
  - k) Besichtigung und — falls notwendig — Durchtasten und Anschneiden des Euters und seiner Lymphknoten (Lnn. mammae); bei Kühen ist jede Euterhälfte durch einen langen und tiefen Einschnitt bis zu den Milchgängen (Ductus lactiferi) zu spalten, und die Lymphknoten des Euters sind anzuschneiden.
2. Bei unter sechs Wochen alten Rindern:
- a) Besichtigung von Kopf und Rachen; die Schlundkopflymphknoten (Lnn. retropharyngeales) müssen angeschnitten und untersucht werden; die Maul- und Rachenschleimhaut ist zu untersuchen; die Zunge ist zu durchtasten; die Mandeln müssen entfernt werden;
  - b) Besichtigung von Lunge, Luft- und Speiseröhre; Durchtasten der Lunge; die Lymphknoten an der Lungenwurzel (Lnn. tracheobronchales, sinistri, medii, dextri und craniales) und im Mittelfell (Lnn. mediastinales) sind anzuschneiden und zu untersuchen; die Luftröhre und die Hauptluftröhrenäste müssen durch einen Längsschnitt geöffnet werden; außerdem ist ein Querschnitt im unteren Drittel der Lunge durch die Hauptluftröhrenäste anzulegen;
  - c) Besichtigung von Herzbeutel und Herz; am Herzen ist ein Längsschnitt anzulegen, durch den die Kammern geöffnet werden und die Scheidewand durchtrennt wird;
  - d) Besichtigung des Zwerchfells;
  - e) Besichtigung der Leber, der Lymphknoten an der Leberpforte und der Bauchspeicheldrüse (Lnn. portales); Durchtasten und — falls notwendig — Anschneiden der Leber und ihrer Lymphknoten;
  - f) Besichtigung des Magen-Darm-Kanals, der Lymphknoten der Magengegend (Lnn. gastrici) und des Mesenteriums sowie der Mesenteriallymphknoten (Lnn. mesenterici craniales und caudales und Lnn. jejunes); Durchtasten der Lymphknoten der Magengegend, der Mesenteriallymphknoten und — falls notwendig — Anschneiden dieser Lymphknoten;
  - g) Besichtigung und — falls notwendig — Durchtasten der Milz;
  - h) Besichtigung der Nieren und — falls notwendig — Anschneiden der Nieren und ihrer Lymphknoten (Lnn. renales);
  - i) Besichtigung von Brust- und Bauchfell;
  - j) Besichtigung der Genitalien;
  - k) Besichtigung und Durchtasten der Nabelgegend und der Gelenke. Im Zweifelsfall ist es erforderlich, in der Nabelgegend einen Einschnitt vorzunehmen, die Gelenke zu eröffnen und die Synovia zu untersuchen.
3. Bei Schweinen:
- a) Besichtigung von Kopf und Rachen; die Unterkieferlymphknoten (Lnn. mandibulares) sind zu untersuchen und anzuschneiden; Mund- und Rachenschleimhaut sowie Zunge sind zu besichtigen; die Mandeln sind zu entfernen;
  - b) Besichtigung von Lunge, Luft- und Speiseröhre; Durchtasten der Lunge, der Lymphknoten an der Lungenwurzel (Lnn. tracheobronchales, sinistri, medii und craniales) und im Mittelfell (Lnn. mediastinales); die Luftröhre und die Hauptluftröhrenäste müssen durch einen Längsschnitt geöffnet werden; außerdem ist ein Querschnitt im unteren Drittel der Lunge durch die Hauptluftröhrenäste anzulegen;
  - c) Besichtigung von Herzbeutel und Herz; am Herzen ist ein Längsschnitt anzulegen, durch den die Kammern geöffnet werden und die Scheidewand durchtrennt wird;
  - d) Besichtigung des Zwerchfells;
  - e) Besichtigung und Durchtasten der Leber und der Bauchspeicheldrüse sowie der zugehörigen Lymphknoten (Lnn. hepatici).
  - f) Besichtigung des Magen-Darm-Kanals, der Lymphknoten der Magengegend (Lnn. gastrici) und des Mesenteriums sowie der Mesenteriallymphknoten (Lnn. mesenterici craniales und caudales und Lnn. jejunes); Durchtasten der Lymph-

- knoten der Magengegend, der Mesenteriallymphknoten und — falls notwendig — Anschneiden dieser Lymphknoten;
- g) Besichtigung und — falls erforderlich — Durchtasten der Milz;
- h) Besichtigung der Nieren; falls notwendig, sind die Nieren und ihre Lymphknoten (Lnn. renales) anzuschneiden;
- i) Besichtigung von Brust- und Bauchfell;
- j) Besichtigung der Genitalien; nach der Besichtigung sind die Hoden zu entfernen;
- k) Besichtigung des Gesäuges und seiner Lymphknoten (Lnn. supramammarii); bei Säuen Anschneiden der Lymphknoten des Gesäuges;
- l) Besichtigung und Durchtasten der Nabelgegend und der Gelenke bei jungen Tieren; im Zweifelsfall ist es erforderlich, in der Nabelgegend einen Einschnitt vorzunehmen, die Gelenke zu eröffnen und die Synovia zu untersuchen.
4. Bei Schafen und Ziegen:
- a) Besichtigung des Kopfes nach Abziehen der Haut und Untersuchung des Rachens, des Maules, der Zunge, der Schlundkopf- und Ohrspeicheldrüsenlymphknoten; unbeschadet der tierseuchenrechtlichen Bestimmungen sind diese Untersuchungen entbehrlich, wenn der Kopf — einschließlich Zunge und Gehirn — vom Genuß für Menschen ausgeschlossen wird;
- b) Besichtigung von Lunge, Luft- und Speiseröhre, Durchtasten der Lunge und der Lymphknoten an der Lungenwurzel (Lnn. tracheobronchales, sinistri, medii, dextri und craniales) und im Mittelfell (Lnn. mediastinales); im Zweifelsfall müssen diese Organe und Lymphknoten angeschnitten und untersucht werden;
- c) Besichtigung von Herzbeutel und Herz; das Herz ist anzuschneiden und zu untersuchen;
- d) Besichtigung des Zwerchfells;
- e) Besichtigung der Leber und der Lymphknoten an der Leberpforte und der Bauchspeicheldrüse (Lnn. portales); Durchtasten der Leber und ihrer Lymphknoten; Einschnitten der Magenfläche der Leber zur Untersuchung der Gallengänge;
- f) Besichtigung des Magen-Darm-Kanals, der Lymphknoten der Magengegend (Lnn. gastrici), des Mesenteriums sowie der Mesenteriallymphknoten (Lnn. mesenterici craniales und caudales und Lnn. jejunaes);
- g) Besichtigung und — falls erforderlich — Durchtasten der Milz;
- h) Besichtigung der Nieren; falls notwendig, sind die Nieren und ihre Lymphknoten (Lnn. renales) anzuschneiden;
- i) Besichtigung von Brust- und Bauchfell;
- j) Besichtigung der Genitalien;
- k) Besichtigung des Euters und seiner Lymphknoten;
- l) Besichtigung und Durchtasten der Nabelgegend und der Gelenke bei jungen Tieren; im Verdachtsfall ist es erforderlich, in der Nabelgegend einen Einschnitt vorzunehmen, die Gelenke zu eröffnen und die Synovia zu untersuchen.
5. Bei Einhufern:
- a) Besichtigung des Kopfes und — nach Lösen der Zunge — auch des Maules; die Schlundkopf-, Kehlgangs- und Ohrspeicheldrüsenlymphknoten (Lnn. retropharyngei, Lnn. mandibulares und Lnn. parotidei) sind zu durchtasten und — falls notwendig — anzuschneiden; die Zunge (die so weit zu lösen ist, daß die Maul- und Rachenschleimhaut in ihrem ganzen Umfang besichtigt werden kann) muß einer Besichtigung unterzogen und durchtastet werden; die Mandeln sind zu entfernen;
- b) Besichtigung von Lunge, Luft- und Speiseröhre; Durchtasten der Lunge; die Lymphknoten an der Lungenwurzel (Lnn. tracheobronchales, sinistri, dextri, und craniales) und im Mittelfell (Lnn. mediastinales) sind zu durchtasten und — falls notwendig — anzuschneiden; die Luft- und die Hauptlufttröhrenäste müssen durch einen Längsschnitt geöffnet werden; außerdem ist ein Querschnitt im unteren Drittel der Lunge durch die Hauptlufttröhrenäste anzulegen;
- c) Besichtigung von Herzbeutel und Herz; am Herzen ist ein Längsschnitt anzulegen, durch den die Kammern geöffnet werden und die Scheidewand durchtrennt wird;
- d) Besichtigung des Zwerchfells;
- e) Besichtigung der Leber und der Lymphknoten an der Leberpforte und Bauchspeicheldrüse (Lnn. hepatici); Durchtasten der Leber und ihrer Lymphknoten; falls notwendig, Anschneiden der Leber und der Lymphknoten an der Leberpforte und Bauchspeicheldrüse;
- f) Besichtigung des Magen-Darm-Kanals, der Lymphknoten der Magengegend (Lnn. gastrici), des Mesenteriums sowie der Mesenteriallymphknoten (Lnn. mesenterici craniales und caudales und Lnn. jejunaes); falls notwendig, Anschneiden der Lymphknoten der Magengegend und der Mesenteriallymphknoten;
- g) Besichtigung und — falls erforderlich — Durchtasten der Milz;

- h) Besichtigung und Durchtasten der Nieren; falls notwendig, sind die Nieren und ihre Lymphknoten (Lnn. renales) anzuschneiden;
- i) Besichtigung von Brust- und Bauchfell;
- j) Besichtigung der Genitalien bei Hengsten und Stuten;
- k) Besichtigung des Euters und seiner Lymphknoten (Lnn. supramammarii) und — falls notwendig — Anschneiden der Lymphknoten des Euters;
- l) Besichtigung und Durchtasten der Nabelgegend und der Gelenke bei jungen Tieren; im Zweifelsfall ist es erforderlich, in der Nabelgegend einen Einschnitt vorzunehmen, die Gelenke zu eröffnen und Synovia zu untersuchen;
- m) Untersuchung aller grauen oder weißen Pferde auf Melanose und Melanomata, und zwar hinsichtlich der Muskeln und Lymphknoten der Schulter (Lnn. subrhomboidei) unter dem Schulterblattknorpel nach Abheben der Muskelbänder einer Schulter; die Nieren sind freizulegen und nach einem Schnitt durch die gesamte Niere zu untersuchen.

(7) Die in Abs. 6 genannten Lymphknoten, die angeschnitten werden müssen, sind systematisch mehrfach anzuschneiden und zu besichtigen. Im Verdachtsfall sind weitere Schnitte und Untersuchungen vorzunehmen. Darüber hinaus sind folgende systematische Untersuchungen vorzunehmen:

1. auf Cysticercose bei Schweinen; diese Untersuchung umfaßt die Untersuchung der freigelegten Muskelflächen, insbesondere an den sichtbaren Schlögmuskeln (*m. gracilis* und *m. semimembranosus*) an den Zwerchfellpfeilern, an den Zwischenrippenmuskeln, an Herz, Zunge und Kehlkopf und — falls erforderlich — an der Bauchwand und an der vom Fettgewebe befreiten Psoasmuskulatur;
2. auf Rotz; bei Einhufern durch Besichtigung der Schleimhäute von Luftröhre, Kehlkopf, Nasenhöhle und ihrer Nebenhöhlen nach Spaltung des Kopfes längs der Mittellinie und Herausnahme der Nasenscheidewand;
3. auf Trichinen bei frischem Fleisch von Schweinen und Pferden durch eine vom Bundesminister für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz zugelassene Methode und zusätzlich durch Besichtigung der Skelettmuskulatur.

(8) Die Ergebnisse der Schlachtier- und Fleischuntersuchungen sind gemäß § 45 des Fleischuntersuchungsgesetzes aufzuzeichnen. Bei Feststellung einer vom Bundesminister für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz für melde-

pflichtig erklärten Zoonose sind hievon umgehend die Bezirksverwaltungsbehörden im Sinne des § 5 Abs. 4 zu verständigen.

§ 11. Wurden bei Rindern Finnen (*cysticercus bovis*) festgestellt, so ist der Tierkörper gewerbsüblich soweit zu zerlegen, daß ein sicheres Urteil über die Stärke des Befalles möglich ist.

§ 12. Ergibt die Untersuchung einen Verdacht auf krankhafte Veränderungen, so sind vom Fleischuntersuchungstierarzt weitere geeignete Untersuchungen durchzuführen oder zu veranlassen.

§ 13. Liegt ein Verdacht auf Fleischmängel vor, so sind die erforderlichen Untersuchungen, zum Beispiel Koch- oder Bratprobe, pH-Messung sowie die Untersuchung auf Ausblutung, Tiefenfäulnis, Farbstoffe und dergleichen, vorzunehmen.

§ 14. Eine bakteriologische Fleischuntersuchung ist, sofern die Fleischuntersuchung nicht schon die Untauglichkeit des gesamten Tierkörpers ergeben hat, zumindest in folgenden Fällen zu veranlassen:

1. bei Notschlachtungen;
2. bei Tieren, die vor der Schlachtung eine mit Störung des Allgemeinbefindens einhergehende Krankheit aufgewiesen haben, und bei Verdacht auf Blutvergiftung;
3. bei akuten Entzündungen (insbesondere der Mundhöhle, des Rachens, der Lungen, des Herzens, des Brustfells, der Leber, der Gallenblase, der Milz, der Nieren, des Magens, des Darmes, des Bauchfells, des Euters, der Gebärmutter, der Gelenke, der Sehnenscheiden, der Klauen, der Hufe, des Nabels, der Hirnhaut oder bei Hirnentzündung), bei Gelbsucht, bei Verdacht auf Blutvergiftung infolge von eitrigen oder brandigen Wunden oder Knochenbrüchen oder bei Vorfällen innerer Körperteile oder bei sonstigen, durch äußere Einwirkungen entstandenen schwerwiegenden Verletzungen;
4. bei Ausscheiden von Salmonellen oder bei Tieren aus Beständen, in welchen Salmonellenausscheider festgestellt wurden;
5. wenn das Ausweiden nicht spätestens 45 Minuten nach Eintritt des Todes erfolgt ist;
6. wenn ein für die Beurteilung des Fleisches wesentliches Organ beseitigt oder derart behandelt wurde, daß eine einwandfreie Beurteilung des Tierkörpers nicht möglich ist;
7. wenn die Schlachtung ohne Schlachtieruntersuchung erfolgt ist.

§ 15. Der Tierkörper, die Organe und die sonstigen Tierkörperteile sind in den Fällen der §§ 11 bis 14 als „vorläufig beanstandet“ zu kennzeichnen und bis zum Vorliegen des Ergebnisses der bakteriologischen Untersuchung oder sonstiger Untersuchungsergebnisse getrennt von

anderem Fleisch oder anderen Lebensmitteln unter Verschuß bei den vorgeschriebenen Temperaturen aufzubewahren.

§ 16. Ist eine abgesonderte Aufbewahrung am Schlachtort, bei der das Verderben des Fleisches während der Dauer der bakteriologischen oder sonstiger Untersuchungen verhütet wird, nicht möglich, so ist dieses Fleisch in ein möglichst nahegelegenes Kühlhaus zu verbringen. In diesem ist das Fleisch in einem gesonderten, versperrenbaren Kühlraum unter amtlichem Verschuß zu verwahren. Das Fleischuntersuchungsorgan hat das Fleisch als „vorläufig beanstandet“ zu kennzeichnen und eine Bescheinigung auszustellen, aus der alle von ihm erhobenen und für die endgültige Beurteilung des Fleisches wesentlichen Tatsachen hervorgehen. Es hat weiters den für den Bestimmungsort zuständigen Fleischuntersuchungstierarzt zu verständigen. Dieser muß erforderlichenfalls weitere Untersuchungen durchführen und die Beurteilung vornehmen.

§ 17. Besteht der Verdacht, daß im Tierkörper oder im Fleisch Stoffe im Sinne des § 26 Abs. 1 des Fleischuntersuchungsgesetzes vorhanden sind, die nach Art und Menge geeignet sind, die menschliche Gesundheit zu schädigen oder zu gefährden, so sind weitere Untersuchungen zu veranlassen und Proben an eine Untersuchungsanstalt gemäß § 27 Abs. 1 des Fleischuntersuchungsgesetzes einzusenden.

§ 18. (1) Die Untersuchung von Schweinen und Pferden auf Trichinen hat sofort nach der Schlachtung im Schlachtbetrieb zu erfolgen. Ist die Untersuchung im Schlachtbetrieb nicht möglich, so kann der Landeshauptmann die Untersuchung an einem anderen geeigneten Ort durchführen lassen und die Bedingungen hierfür festsetzen.

(2) Bei anderen Tieren als Schweinen (einschließlich Wildschweine) und Pferden, die auf Trichinen zu untersuchen sind, ist die Trichinenuntersuchung vor der Zerlegung der Tiere vorzunehmen.

(3) Die Trichinenuntersuchung hat unter Anwendung einer vom Bundesminister für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz zugelassenen Untersuchungsmethode zu erfolgen.

§ 19. (1) Die Tierkörper und die davon entnommenen Proben sind übereinstimmend und unverwechselbar zu kennzeichnen.

(2) Die Kennzeichnung gemäß § 35 des Fleischuntersuchungsgesetzes darf erst nach Feststellung der Trichinenfreiheit am Tierkörper angebracht werden. Abweichend davon darf diese Kennzeichnung bereits vor Abschluß der Untersuchung auf Trichinen vorgenommen werden, wenn die geschlachteten Tiere bis zur Feststellung der

Trichinenfreiheit unter ständiger Kontrolle behördlicher Organe im Schlachtbetrieb aufbewahrt werden.

#### 4. ABSCHNITT

##### Beurteilung des Fleisches

§ 20. (1) Das gesamte Fleisch ist als untauglich zu beurteilen, wenn eine der folgenden Krankheiten festgestellt wurde:

1. Milzbrand;
2. Rauschbrand;
3. Wild- und Rinderseuche;
4. Wutkrankheit;
5. Rotz;
6. Rinderpest;
7. Maltafieber;
8. Listeriose;
9. ansteckende Blutarmut der Einhufer;
10. Afrikanische oder Klassische Schweinepest;
11. Rotlauf;
12. Pockenseuche der Schafe;
13. Blutvergiftung (Septikämie, Pyämie, Toxämie oder Virämie) oder dadurch bedingte erhebliche sinnfällige Veränderungen des Muskelfleisches;
14. Starrkrampf;
15. Maul- und Klauenseuche;
16. Vesiculäre Schweinekrankheit (Vesiculäre Viruseuche);
17. Pest der kleinen Wiederkäuer;
18. Vesiculäre Stomatitis;
19. Blauzungkrankheit;
20. (Afrikanische) Pferdepest;
21. Infektiöse Enzephalomyelitis des Pferdes;
22. Teschener Krankheit;
23. Knotenausschlag der Rinder (Lumpy Skin Disease);
24. Riftalfieber;
25. infektiöse Rinderpleuropneumonie (Lungenseuche der Rinder);
26. generalisierte Actinobazillose oder Aktinomykose;
27. generalisierte Tuberkulose; hierunter fallen Tiere, bei denen Tuberkuloseherde an zwei oder mehreren Organen oder Körperteilen festgestellt wurden;
28. generalisierte Lymphadenitis;
29. Salmonellose;
30. akute Brucellose bei Tieren, bei denen pathologisch-anatomische Veränderungen vorliegen oder wenn es sich um einen Brucelloseausscheider handelt oder wenn die Erreger nachgewiesen wurden;
31. Botulismus;
32. Trichinose, ausgenommen die Fälle des § 26.

(2) Das gesamte Fleisch ist als untauglich zu beurteilen, wenn einer der folgenden Umstände vorliegt:

1. bei ungeborenen, totgeborenen oder verendeten Tieren;

2. Gelbsucht, wenn die ikterische Verfärbung (gelb oder gelbgrün) an allen Teilen des Körpers 24 Stunden nach der Schlachtung noch deutlich hervortritt oder wenn das Fleisch nach 24 Stunden bei der Koch- oder Bratprobe einen widerlichen Geruch oder Geschmack aufweist;
  3. deutlicher Harn- oder Geschlechtsgeruch oder ein anderer widerlicher oder sonst ekelerregender Geruch oder Geschmack oder ein Geruch oder Geschmack nach Arzneimitteln, Desinfektionsmitteln und dergleichen oder deutlich fischiger oder ölig-traniger Geruch, sofern eine derartige Abweichung bei der frühestens 24 Stunden nach der Schlachtung vorzunehmenden Koch- oder Bratprobe noch gegeben ist;
  4. Geschwülste, Abszesse oder Verkalkungen, wenn sie an zahlreichen Stellen des Muskelfleisches, der Knochen oder der Fleischlymphknoten vorhanden sind;
  5. deutliche Abmagerung infolge einer Krankheit;
  6. deutliche Wäßrigkeit des Muskelfleisches oder deutliche Farbabweichung des Fleisches vom Normalzustand;
  7. fortgeschrittene Fäulnis oder Zersetzungs Vorgänge oder hochgradiger Keimgehalt der Muskulatur;
  8. Vorhandensein von Mikroorganismen, die bei bestimmungsgemäßer Verwendung des Fleisches geeignet sind, die menschliche Gesundheit zu schädigen;
  9. Nachweis von Salmonellen oder anderer auf den Menschen übertragbarer Krankheitserreger;
  10. wenn Rückstände gemäß § 26 Abs. 1 des Fleischuntersuchungsgesetzes nachgewiesen wurden; soweit auf Grund des Lebensmittelgesetzes 1975 (LMG 1975), BGBl. Nr. 86/1975, in der jeweils geltenden Fassung Höchstwerte für Rückstände festgesetzt wurden, sind diese maßgeblich; werden Arzneimittelrückstände durch Hemmstofftest nachgewiesen, so gilt § 24;
  11. wenn die Brauchbarmachung unterblieben oder nicht vorschriftsmäßig durchgeführt wurde;
  12. wenn nicht alle vorgeschriebenen Untersuchungen durchgeführt wurden und eine nachträgliche Durchführung dieser Untersuchungen nicht mehr möglich ist;
  13. wenn Finnen — lebend oder abgestorben — bei Rindern (*Cysticercus inermis*), bei Schweinen (*Cysticercus cellulosae*) sowie bei Schafen und Ziegen (*Cysticercus ovis*) vorliegen, sofern auf mehr als zwei der Schnittflächen an der Muskulatur jeweils zumindest eine Finne festgestellt wurde (Starkfäuligkeit), oder — bei weniger Finnen (Schwachfäuligkeit) — sofern das Fleisch auch wäßrig oder verfärbt ist; der Magen, der Darm und das Blut sind tauglich, wenn sie bei sorgfältiger Untersuchung als frei von der Tauglichkeit ausschließenden Veränderungen befunden wurden;
  14. wenn Miescher'sche Schläuche vorhanden sind, sofern sie entweder in großer Zahl vorliegen oder wenn das Fleisch dadurch wäßrig oder deutlich verfärbt wurde.
- § 21. Alle veränderten Teile — bei veränderten Organen jeweils das gesamte Organ — sind insbesondere dann untauglich, wenn einer der nachfolgenden Mängel vorliegt:
1. tierische Schmarotzer;
  2. Geschwülste, wenn sie örtlich begrenzt sind;
  3. Strahlenpilzkrankheit (Actinomykose oder Actinobacillose) und Traubenpilzkrankheit (Botryomykose);
  4. Entzündungen und deren Folgeerscheinungen, Lymphadenitis, abgekapselte Eiter- und Jaucheherde (untauglich sind diesfalls auch die zugehörigen Lymphknoten), wenn das Allgemeinbefinden des Tieres vor der Schlachtung noch ungestört war (insbesondere wenn keine Anzeichen einer Blutvergiftung vorlagen);
  5. Verletzungen (Wunden, Quetschungen, Knochenbrüche, Verbrennungen und dergleichen), wenn sie nicht von fieberhaften Störungen des Allgemeinbefindens begleitet wurden;
  6. Mißbildungen, wenn keine Störung des Allgemeinbefindens vorlag und Veränderungen der Fleischbeschaffenheit damit nicht verbunden sind;
  7. Schwund von Organen oder einzelnen Muskeln;
  8. blutige oder wäßrige Durchtränkung, Kalk- oder Farbstoffablagerungen in einzelnen Organen und Körperteilen;
  9. deutliche Wäßrigkeit einzelner Skelettmuskeln;
  10. oberflächliche Fäulnis, Schimmelbildung und dergleichen an einzelnen Fleischteilen;
  11. Verunreinigungen des Fleisches mit Eiter, Jauche oder anderen Entzündungsprodukten oder Krankheitserregern;
  12. Vorhandensein von Mageninhalt oder Brühwasser oder sonstigen Verunreinigungen in der Lunge oder im Blut;
  13. Veränderungen des Fleisches durch Aufbläsen oder derart starke Verschmutzung des Fleisches, daß eine gründliche Reinigung der verunreinigten Teile nicht mehr durchführbar ist;
  14. Tuberkulose, wenn ein Tuberkuloseherd nur in einem einzigen Organ oder Körperteil (einschließlich zugehörige Lymphknoten) festgestellt wird; in diesen Fällen müssen das befallene Organ beziehungsweise der



befallene Körperteil und die zugehörigen Lymphknoten für gnußuntauglich erklärt werden;

15. Brucellose, wenn zwar ein positiver oder zweifelhafter serologischer Befund vorliegt, aber keine Brucellose gemäß § 20 Abs. 1 Z 30 festgestellt wurde; in diesen Fällen müssen Euter, Genitaltrakt und Blut für gnußuntauglich erklärt werden.

§ 22. Untauglich sind: Augen, Ohrenausschnitte, Mandeln (Tonsillen), Afterausschnitte (soweit diese nicht als „Krone“ am Mastdarm verbleiben), innere und äußere Geschlechtsteile, bei Schweinen auch der Nabelbeutel, Föten und Eihäute und bei Einhufern der Dickdarm.

§ 23. (1) Die für Untersuchungen entnommenen Proben sind untauglich.

(2) Werden Blut oder andere Teile von zwei oder mehreren Tieren vor Abschluß der Fleischuntersuchung in einem Behälter aufgefangen, so ist der gesamte Inhalt für untauglich zu erklären, wenn der Tierkörper oder das Blut eines der Tiere für untauglich erklärt worden ist.

§ 24. Wenn Arzneimittel durch Hemmstofftest nur in Organen nachgewiesen wurden, so sind alle Organe (außer Herz und Zunge) sowie gegebenenfalls die Injektionsstelle untauglich. Der übrige Tierkörper ist tauglich, sofern kein sonstiger Beanstandungsgrund vorliegt.

§ 25. Tauglich nach Brauchbarmachung — mit Ausnahme der veränderten Teile — ist Fleisch bei Befall mit lebenden oder abgestorbenen Finnen, und zwar bei Rindern mit *Cysticercus inermis*, bei Schweinen mit *Cysticercus cellulosae* und bei Schafen und Ziegen mit *Cysticercus ovis*, wenn die Voraussetzungen der Starkfäulnis nach § 20 Abs. 2 Z 13 nicht zutreffen und daher Schwachfäulnis vorliegt. Leber, Milz, Nieren, Magen, Darm, Gehirn, Rückenmark und Euter sowie das Fett dieser Tiere sind — falls diese Teile frei von Finnen befunden wurden — ohne Einschränkungen tauglich.

§ 26. Wenn bei der Untersuchung auf Trichinen nach der Verdauungsmethode in einer Sammelprobe Trichinen nachgewiesen wurden und die trichinösen Tierkörper nicht festgestellt werden können, so ist das gesamte Muskelfleisch aller Schweine (einschließlich Zunge und Kehlkopfmuskulatur), von denen die Sammelprobe genommen wurde, tauglich nach Brauchbarmachung; die übrigen Innereien sind tauglich.

§ 27. Nach den Ergebnissen der bakteriologischen Fleischuntersuchung ist das Fleisch in folgender Weise zu beurteilen:

1. Sind Erreger einer der in § 20 Abs. 1 angeführten Krankheiten nachgewiesen worden, so ist das gesamte Fleisch untauglich.

2. Sind Salmonellen nachgewiesen worden, so ist das gesamte Fleisch untauglich.
3. Sind andere, für den Menschen pathogene Mikroorganismen oder deren Stoffwechselprodukte in einer oder mehreren Muskelproben nachgewiesen worden, so liegt Blutvergiftung gemäß § 20 Abs. 1 Z 13 vor, und das gesamte Fleisch ist untauglich.
4. Sind in einer Muskelprobe oder in mehreren Muskelproben Botulismuskeime (*Clostridium botulinum*) oder koagulasepositive Staphylokokken oder *Clostridium perfringens* nachgewiesen worden, so ist das gesamte Fleisch untauglich. Sind — außer bei Botulismuskeimen — derartige Keime nur in einzelnen Organen nachgewiesen worden, so sind nur diese Organe untauglich.
5. Sind in einer Muskelprobe andere als die unter Z 1 bis 4 genannten Mikroorganismen hochgradig vorhanden, so liegen fortgeschrittene Fäulnis oder Zersetzungsvorgänge gemäß § 20 Abs. 2 Z 7 vor, und das Fleisch ist untauglich.
6. Sind andere als die unter Z 1 bis 4 genannten Mikroorganismen nur geringgradig, mittelgradig oder überhaupt nicht vorhanden, so ist das Fleisch nach dem allgemeinen Befund zu beurteilen.

## 5. ABSCHNITT

### Brauchbarmachung des Fleisches

§ 28. (1) Fleisch ist durch Erhitzen und unter Kontrolle des Fleischuntersuchungsärztes brauchbar zu machen. Hierbei sind die nachstehenden Bestimmungen einzuhalten:

1. Beim Kochen ist das Fleisch in Stücke von nicht mehr als 10 cm Dicke zu zerlegen und mindestens zweieinhalb Stunden im kochenden Wasser zu halten.
2. Das Dämpfen des Fleisches hat in Dampfkochapparaten so lange zu erfolgen, bis mindestens 10 Minuten lang eine Kerntemperatur von 85 °C geherrscht hat, sodaß die Fleischstücke durchgehend grau-weiß verfärbt sind und beim Anschneiden kein rötlicher Fleischsaft abrinnt.
3. Beim Braten ist das Fleisch bei einer Temperatur von mindestens 180 °C so lange zu erhitzen, bis mindestens 10 Minuten lang eine Kerntemperatur von 85 °C geherrscht hat, sodaß beim Anschneiden kein rötlicher Fleischsaft abrinnt und die Fleischstücke durchgehend grau-weiß verfärbt sind.
4. Die Brauchbarmachung kann auch durch die Herstellung von Vollkonserven erfolgen.
5. Das Pökeln und Räuchern von Fleisch vor dem Erhitzen ist zulässig. Die nach dem Pökeln übriggebliebene Lake ist durch Erhitzen zu sterilisieren.

6. Das Erhitzen des Fettgewebes kann auch durch Ausschmelzen des Fettes erfolgen, wobei das Fett vollständig zu verflüssigen und mindestens 10 Minuten lang auf 85 °C zu erhitzen ist.

(2) Fleisch von schwachfinnigen Rindern und Fleisch von Schweinen in den Fällen des § 26 darf auch durch Tiefgefrieren brauchbar gemacht werden. Hierbei sind folgende Bestimmungen einzuhalten:

1. Das Verfahren der Brauchbarmachung darf nur in Gefrieranlagen durchgeführt werden, die über die hierfür notwendigen Einrichtungen verfügen und unter ständiger Kontrolle eines Fleischuntersuchungstierarztes stehen.
2. Das Aufbewahren des Fleisches hat gesondert und unter amtlichem Verschuß zu erfolgen. Schwachfinniges Fleisch darf nicht gemeinsam mit anderem Fleisch eingefroren und gelagert werden.
3. Das Fleisch ist bei einer Raumtemperatur von nicht höher als -10 °C wenigstens 144 Stunden lang aufzubewahren. Die Temperatur ist automatisch zu regeln und durch einen Thermographen laufend zu registrieren. Die Diagramme sind mit Jahr, Monat, Tag sowie Stunde des Beginns und Endes des Tiefgefrierens zu versehen. Sie sind ein Jahr lang aufzubewahren und auf Verlangen der Behörde zur Einsicht vorzulegen. Die Temperatur darf nicht direkt im Kälteluftstrom gemessen werden.
4. Der Gefrierbehandlung können Tierkörperhälften, Tierkörperviertel und auch kleinere Teilstücke des Tierkörpers unterzogen werden. Es müssen alle Teilstücke eines schwachfinnigen Rindes der Gefrierbehandlung unterzogen werden. Ausgenommen hiervon sind die gemäß § 25 letzter Satz für tauglich befundenen Teile oder Organe von schwachfinnigen Tieren.
5. Beim Einfrieren und bei der Gefrierlagerung ist das Fleisch so aufzuhängen, daß es der Kaltluft allseitig zugänglich ist. Teilstücke können auch auf Tablettts oder in Regalen gelagert werden. Die Teilstücke müssen einzeln gelagert und dürfen nicht gestapelt werden. Das Fleisch und die Tablettts dürfen nicht mit dem Fußboden in Berührung kommen.
6. Auf den einzelnen Fleischteilen sind Jahr, Monat, Tag und Stunde des Einbringens in den Gefrierraum deutlich und haltbar zu vermerken. Sammelkennzeichnungen sind zulässig, wenn die Gefahr einer Verwechslung ausgeschlossen ist.
7. Wird das Fleisch vor der Gefrierbehandlung entbeint, so ist es in Schutzhüllen zu füllen, die aus einem Material bestehen, das Wärme nicht isoliert und das Füllgut dicht umgibt.
8. Die Dicke der Packstücke darf 50 cm nicht übersteigen. Die vom Fleisch befreiten Knochen sind entweder der gleichen Gefrierbehandlung wie das Fleisch zu unterziehen oder als untauglich zu erklären und unschädlich zu beseitigen. Auf den einzufrierenden Packstücken sind Jahr, Monat, Tag und Stunde des Einbringens in den Gefrierraum deutlich und haltbar zu vermerken. Die Packstücke müssen so gelagert werden, daß sie der Kaltluft allseitig zugänglich sind. Packstücke dürfen nicht übereinander gestapelt werden. Schwachfinniges Rindfleisch darf nur in einem Raum entbeint werden, in dem nicht gleichzeitig auch anderes Fleisch zerteilt wird.
9. Beim Tiefgefrieren bei Temperaturen von nicht wärmer als -18 °C verkürzt sich die Aufbewahrungsdauer auf 72 Stunden. Eine weitere Verkürzung dieser Aufbewahrungsdauer ist nicht zulässig.
10. Das Tiefgefrieren von Schweinefleisch hat grundsätzlich nach Z 1 bis 9 zu erfolgen. Abweichend davon sind aber die Tierkörper beziehungsweise deren Teile wenigstens 480 Stunden bei einer Raumtemperatur von nicht wärmer als -25 °C aufzubewahren. Beträgt die Dicke der Packstücke nicht mehr als 25 cm, so darf die Einfrierzeit auf 240 Stunden verkürzt werden.

## 6. ABSCHNITT

### Kontrolluntersuchungen in Betrieben

§ 29. (1) Schlacht-, Zerlegungs-, Be- und Verarbeitungsbetriebe sowie jene Kühlhäuser, in denen frisches Fleisch gelagert wird, unterliegen den Kontrolluntersuchungen gemäß § 17 Abs. 1 des Fleischuntersuchungsgesetzes. Diese beinhalten in jenen Betrieben oder Betriebsteilen, die der Frischfleisch-Hygieneverordnung, BGBl. Nr. 396/1994, in der jeweils geltenden Fassung unterliegen, insbesondere folgende Tätigkeiten:

1. Kontrolle des Ein- und Ausgangs von frischem Fleisch einschließlich Kontrolle der Güterbeförderungsmittel hinsichtlich Transporthygiene und Kontrolle der Transportpapiere;
2. Kontrolle des im Betrieb vorhandenen frischen Fleisches hinsichtlich dessen Beschaffenheit aus veterinär- und sanitätspolizeilicher Sicht;
3. Überwachung der Einhaltung der Hygienevorschriften im Betrieb und Überwachung der betriebsinternen Kontrollen;
4. Kennzeichnung von zerlegtem Fleisch sowie Ausstellung der jeweils erforderlichen Veterinärbescheinigungen und Sichtvermerke für den Transport.

(2) In Zerlegungsbetrieben, anderen Bearbeitungsbetrieben und im Frischfleischbereich von Verarbeitungsbetrieben, die mehr als 250 t Fleisch pro Jahr be- oder verarbeiten, ist die Kontrolluntersuchung wenigstens einmal täglich während der Betriebszeiten — bei Gefahr im Verzug auch außerhalb dieser Zeiten — durchzuführen. Der Fleischuntersuchungstierarzt kann bei den Hygienekontrollen von Fleischuntersuchern unterstützt werden.

(3) Zerlegungsbetriebe und andere Bearbeitungsbetriebe mit einer geringeren als in Abs. 2 genannten Produktion, die Erleichterungen gemäß § 38 Abs. 3 des Fleischuntersuchungsgesetzes in Anspruch nehmen, und Kühlhäuser sowie die nicht dem Frischfleischbereich zugehörigen Bereiche von Verarbeitungsbetrieben nach Abs. 2 sind im jeweils erforderlichen Umfang nach einem vom Landeshauptmann gemäß den gegebenen veterinär- und sanitätshygienischen Erfordernissen zu erstellenden Untersuchungsplan — mindestens jedoch zweimal jährlich — den Kontrolluntersuchungen zu unterziehen. In Fleischverarbeitungsbetrieben gelten die Kriterien gemäß Anhang B Kapitel 3 der Fleischverarbeitungsbetriebe-Hygieneverordnung, BGBl. Nr. 397/1994, in der jeweils geltenden Fassung. In landwirtschaftlichen Betrieben sind die Kontrollen gemäß § 17 des Fleischuntersuchungsgesetzes im Zuge der Schlachtier- und Fleischuntersuchung durchzuführen.

(4) Der Fleischuntersuchungstierarzt hat über die Kontrolluntersuchungen Aufzeichnungen im Sinne des § 45 des Fleischuntersuchungsgesetzes zu führen.

(5) Den behördlichen Organen muß zum Zwecke der Kontrollen bei Gefahr im Verzug jederzeit, sonst während der Betriebs- oder Untersuchungszeiten, Zugang zu den betrieblichen Räumlichkeiten (insbesondere zu den Lager- und Arbeitsräumen) gewährt werden.

(6) Der Betriebsinhaber oder ein von diesem bestellter Vertreter muß dafür sorgen, daß die Überwachung des Betriebes problemlos möglich ist. Er hat insbesondere alle im Rahmen der Überwachung nötigen Maßnahmen zu treffen und den behördlichen Kontrollorganen alle erforderlichen Einrichtungen und Unterlagen zur Verfügung zu stellen. Vor allem muß er den behördlichen Kontrollorganen jederzeit die Herkunft des in seinem Betrieb befindlichen Fleisches sowie der dort vorhandenen sonstigen Tierkörper und Tierkörperteile nachweisen können.

## 7. ABSCHNITT

### Verwertung von untauglichem Fleisch und Schlachtabfällen

§ 30. Untaugliches Fleisch und Schlachtabfälle sind unter Einhaltung der einschlägigen Vorschriften über die Tierkörperverwertung und unter Berücksichtigung der Bestimmungen der §§ 31 bis 35 zu beseitigen.

§ 31. Gefährliche Stoffe sind:

1. alle verendeten Tiere sowie alle totgeborenen und ungeborenen Tiere dieser Arten;
2. alle im Rahmen von Maßnahmen zur Seuchenbekämpfung getöteten, untauglichen Tiere;
3. Fleisch, das
  - a) gemäß § 20 Abs. 1 untauglich ist, oder
  - b) von Tieren stammt, die bei der Schlachtieruntersuchung klinische Anzeichen von Krankheiten zeigten, die mit dem Fleisch auf Menschen oder Tiere übertragen werden können, oder bei denen im Verlauf der Fleischuntersuchung derartige Krankheiten festgestellt wurden, oder
  - c) gemäß § 8 lit. a LMG 1975 als gesundheitsschädlich zu beurteilen ist;
4. Schlachtabfälle von unter Z 3 fallenden Tierkörpern;
5. alle nicht der Fleischuntersuchung unterzogenen Teile von geschlachteten Tieren, ausgenommen Häute, Felle, Klauen, Federn, Wolle, Hörner, Blut und ähnliche Stoffe;
6. Fleisch, das aus dem Ausland eingeführt wurde und das bei den vorgesehenen Kontrollen den tierseuchenrechtlichen Vorschriften für die Einfuhr nicht entsprochen hat — es sei denn, es wird wieder ausgeführt, oder seine Einfuhr wird im Rahmen der in den Einfuhrbestimmungen festgelegten Beschränkungen zugelassen;
7. Schlachtabfälle, die Rückstände im Sinne des § 20 Abs. 2 Z 10 enthalten, sowie Fleisch, das auf Grund derartiger Rückstände für den menschlichen Genuß nicht geeignet ist.

§ 32. Wenig gefährliche Stoffe sind untaugliches Fleisch und Schlachtabfälle, die nicht als gefährliche Stoffe gemäß § 31 einzustufen sind.

§ 33. (1) Werden Tierkörper oder deren Teile als untauglich beurteilt, so hat das Fleischuntersuchungsorgan in das Protokollbuch gemäß § 45 die jeweiligen Mengen der beanstandeten Waren einzutragen. In den Fällen der Abgabe nach § 35 sind hiebei die gefährlichen und die wenig gefährlichen Stoffe getrennt voneinander anzuführen.

(2) Das Fleischuntersuchungsorgan hat die ordnungsgemäße Beseitigung der Abfälle durch stichprobenweise Überprüfung der Übernahmebestätigungen gemäß § 34 Abs. 2 sowie der Begleitscheine gemäß § 35 Abs. 1 Z 3 zu kontrollieren.

§ 34. (1) Die als untauglich befundenen Tierkörper und Tierkörperteile sowie die Schlachtabfälle sind bis zur Abholung in geeigneten Behältern unter Verschuß kühl zu verwahren. Ganze, als untauglich gekennzeichnete Tierkörper dürfen auch in anderer Weise (jedenfalls aber abge-sondert von Lebensmitteln und unter Verschuß) verwahrt werden. Gefährliche Stoffe und wenig

gefährliche Stoffe sind in den Fällen der Weitergabe gemäß § 35 voneinander getrennt zu sammeln und zu lagern.

(2) Die Tierkörperverwertungsanstalt hat jede erfolgte Übernahme schriftlich zu bestätigen; diese Übernahmsbestätigungen sind im Schlachtbetrieb mindestens bis zum Ablauf des folgenden Kalenderjahres aufzubewahren und der Behörde auf Verlangen zur Einsicht vorzulegen. Enthält das abzuliefernde Material Tierseuchenerreger oder auf den Menschen übertragbare Seuchenerreger, so hat das Fleischuntersuchungsorgan nachweislich (zum Beispiel durch Kennzeichnung des betreffenden Behältnisses mit einem Warnhinweis) auf diesen Umstand aufmerksam zu machen.

§ 35. (1) Wenig gefährliche Stoffe gemäß § 32 dürfen für industrielle Zwecke als Rohstoff zur Herstellung von Tierfutter weitergegeben werden. Hierbei sind folgende Bedingungen einzuhalten:

1. Die zur Tierfutterherstellung bestimmten Stoffe müssen bis zur Weitergabe gesondert unter Verschluss und kühl aufbewahrt werden.
2. Der die Stoffe gemäß § 32 übernehmende Betrieb muß zur Herstellung von Tierfutter berechtigt sein.
3. Über die weitergegebenen Mengen ist ein fortlaufend numerierter Begleitschein auszustellen. Dieser ist beim Transport mitzuführen und im Tierfutterherstellungsbetrieb mindestens bis zum Ablauf des folgenden Kalenderjahres aufzubewahren und der Behörde auf Verlangen zur Einsicht vorzulegen. Eine Durchschrift dieses Begleitscheines ist im Schlachtbetrieb mindestens bis zum Ablauf des folgenden Kalenderjahres aufzubewahren und der Behörde auf Verlangen zur Einsicht vorzulegen.

(2) Fleisch, das

1. auf Grund der Bestimmungen des § 20 Abs. 2 Z 2, 3, 4 oder 6 als untauglich beurteilt wurde und
2. als Futtermittel in veterinär- und sanitätspolizeilicher Hinsicht keinen Anlaß zu Bedenken gibt und
3. auch kein gefährlicher Stoff im Sinne des § 31 ist, und
4. gemäß den einschlägigen Vorschriften über die Tierkörperverwertung an eine Tierkörperverwertungsanstalt nicht abgeführt werden muß,

darf auch als Tierfutter zur unmittelbaren Verfütterung an Tierheime, Tiergärten, Tierschauen, den Tierhandel und landwirtschaftliche Betriebe weitergegeben werden. Für Verfügungsberechtigte und Betriebe gelten hierbei die Bestimmungen des Abs. 1 Z 1 und 3. Für die Verfütterung von Schlachtabfällen an Klauentiere gilt darüber hinaus auch § 15 a des Tierseuchengesetzes (TSG).

## 8. ABSCHNITT

### Schlußbestimmungen

§ 36. Diese Verordnung tritt mit 1. Juli 1994 in Kraft.

§ 37. Die Verordnung des Bundesministers für Gesundheit und Umweltschutz vom 16. März 1984 über die Schlachtier- und Fleischuntersuchung (Fleischuntersuchungsverordnung), BGBl. Nr. 142/1984, in der Fassung der Verordnung BGBl. Nr. 541/1988, tritt mit dem Inkrafttreten dieser Verordnung außer Kraft.

Krammer

### 396. Verordnung des Bundesministers für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz über die Hygiene bei der Gewinnung, Bearbeitung, Lagerung und beim Transport von frischem Fleisch (Frischfleisch-Hygieneverordnung)

Auf Grund des § 17 Abs. 3, des § 38 Abs. 2 und 3 und des § 45 Abs. 6 des Fleischuntersuchungsgesetzes, BGBl. Nr. 522/1982, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. Nr. 118/1994, wird verordnet:

#### Inhaltsverzeichnis

- |                 |   |
|-----------------|---|
| 1. HAUPTSTÜCK — | Anwendungsbereich und Begriffsbestimmungen  |
| §§ 1 und 2      |   |
| 2. HAUPTSTÜCK — | Allgemeine Hygienebestimmungen für Betriebe   |
| § 3             |   |
| 3. HAUPTSTÜCK — | Besondere Hygienebestimmungen für Schlachtbetriebe  |
| § 4             |   |
| 4. HAUPTSTÜCK — | Besondere Hygienebestimmungen für Zerlegungsbetriebe  |
| § 5             |   |
| 5. HAUPTSTÜCK — | Besondere Hygienebestimmungen für Kühlhäuser  |
| § 6             |   |
| 6. HAUPTSTÜCK — | Hygienebestimmungen für Betriebspersonal, Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte in den Betrieben |
| § 7             |   |

**7. HAUPTSTÜCK — Hygienebestimmungen für das Schlachten, Bearbeiten (insbesondere das Zerlegen) sowie das Lagern und Transportieren von frischem Fleisch**

§§ 8 bis 14

1. Abschnitt — Schlachten, Entbluten, Enthäuten und Ausweiden

§ 8

2. Abschnitt — Zerlegen

§ 9

3. Abschnitt — Umhüllen und Verpacken von frischem Fleisch

§ 10

4. Abschnitt — Lagern

§§ 11 bis 13

5. Abschnitt — Transportieren

§ 14

**8. HAUPTSTÜCK — Sonderbestimmungen für Betriebe mit geringer Produktion**

§§ 15 bis 20

1. Abschnitt — Betriebe mit geringer Produktion

§ 15

2. Abschnitt — Hygienebestimmungen

§ 16

**9. HAUPTSTÜCK — Landwirtschaftliche Betriebe**

§ 17

**10. HAUPTSTÜCK — Eigenkontrolle**

§ 18

**11. HAUPTSTÜCK — Schlußbestimmungen**

§§ 19 und 20

**1. HAUPTSTÜCK**

**Anwendungsbereich und Begriffsbestimmungen**

§ 1. (1) Diese Verordnung gilt für

1. Schlachtbetriebe,
2. Frischfleisch-Bearbeitungsbetriebe, insbesondere Zerlegungsbetriebe und
3. Kühlhäuser (einschließlich Tiefkühlhäuser), in denen frisches Fleisch gelagert wird, sofern in diesen Betrieben entweder Rinder (einschließlich Büffel und Bison), Schweine, Schafe, Ziegen oder Einhufer geschlachtet oder frisches Fleisch dieser Tiere bearbeitet, umhüllt, verpackt, gelagert oder transportiert wird.

(2) Dieser Verordnung unterliegen nicht Verkaufsräumlichkeiten der gewerblichen Letztverkäufer, in denen frisches Fleisch nur unmittelbar an Verbraucher — auch bei weiterer Zerlegung auf

deren Verlangen — abgegeben wird, sowie Einrichtungen der Gemeinschaftsversorgung und Gastgewerbebetriebe.

§ 2. Im Sinne dieser Verordnung bedeuten:

1. Einrichtungen der Gemeinschaftsversorgung: Einrichtungen wie Küchen von Altersheimen, Schülerheimen, Krankenhäusern, Werksküchen und dergleichen;
2. Kühlhäuser: Räumlichkeiten, in denen frisches Fleisch — offen oder verpackt — bei vorgeschriebenen Temperaturen gelagert wird;
3. Schlachtbetriebe: Räumlichkeiten, in denen Tiere gemäß § 1 Abs. 1 zum Zwecke der Gewinnung von Fleisch geschlachtet und höchstens in Tierkörperhälften oder in drei Teile zerteilte Tierkörperhälften oder in Tierkörperviertel zerlegt werden;
4. Zerlegungsbetriebe: Räumlichkeiten, in denen Fleisch über Z 3 hinausgehend zerlegt wird.

**2. HAUPTSTÜCK**

**Allgemeine Hygienebestimmungen für Betriebe**

§ 3. Die in § 1 Abs. 1 genannten Betriebe müssen folgenden Anforderungen entsprechen:

1. Für Räume, in denen Fleisch erschlachtet, bearbeitet (insbesondere zerlegt) oder gelagert wird, sowie für Bereiche und Gänge, durch die frisches Fleisch transportiert wird, gelten nachstehende Bedingungen:
  - a) Die Fußböden müssen aus wasserundurchlässigem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem, nicht verrottbarem Material bestehen. Sie müssen so beschaffen sein, daß Wasser leicht ablaufen kann. Das Wasser muß zu abgedeckten, geruchssicheren Abflüssen abgeleitet werden. Jedoch ist es in den in § 4 Z 4 und 6, § 5 Z 1 und § 6 Z 1 vorgesehenen Räumen nicht erforderlich, daß das Wasser zu abgedeckten Abflüssen abgeleitet wird. In Räumen gemäß § 6 Z 1 genügt eine sonstige Einrichtung, die ein leichtes Entfernen des Wassers ermöglicht. In den Bereichen und Gängen, durch die frisches Fleisch befördert wird, genügen Fußböden aus wasserundurchlässigem, nicht verrottbarem Material.
  - b) Die Räume müssen glatte, feste, undurchlässige Wände haben, die bis zu einer Höhe von mindestens 2 m — in Schlachträumen bis zu einer Höhe von mindestens 3 m und in Kühlräumen und Kühlhäusern mindestens bis zur Lagerungshöhe — mit einem hellen, abwaschfesten Belag oder Anstrich versehen sind. Ecken und Kanten auf Bödenhöhe müssen so ausgearbeitet sein, daß eine

- einwandfreie Reinigung leicht möglich ist.
- c) Die Türen müssen eine verschleiß- und korrosionsfeste, glatte, undurchlässige und leicht zu reinigende Oberfläche haben.
  - d) Isolierungen müssen aus nicht verrottbarem, geruchlosem Material bestehen.
  - e) Die Räume müssen ausreichende Vorrichtungen zur Be- und Entlüftung und zur gründlichen Entnebelung haben.
  - f) Es muß eine ausreichende Beleuchtung vorhanden sein, durch welche die Farben nicht verändert werden.
  - g) Die Decken müssen leicht zu reinigen sein und sauber gehalten werden.
2. In größtmöglicher Nähe der Arbeitsplätze müssen in ausreichender Anzahl Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände und zur Reinigung der Arbeitsgeräte mit heißem Wasser zur Verfügung stehen. Die Hähne dürfen nicht von Hand aus zu betätigen sein. Die Einrichtungen zum Waschen der Hände müssen fließendes warmes und kaltes oder auf eine angemessene Temperatur vorgemischtes Wasser haben und mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie mit hygienisch einwandfreien Mitteln zum Händetrocknen ausgestattet sein.
  3. In größtmöglicher Nähe der Arbeitsplätze muß eine Einrichtung zur Desinfektion der Arbeitsgeräte vorhanden sein. Die Wassertemperatur hierfür muß mindestens 82 °C betragen.
  4. Es müssen geeignete und ausreichende Vorrichtungen zum Schutz gegen Ungeziefer (Insekten, Nagetiere und dergleichen) vorhanden sein.
  5. Die Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte (wie Schneidetische, Tische mit auswechselbaren Schneideunterlagen, Behälter, Transportbänder und Sägen) müssen aus korrosionsfestem, die Qualität des Fleisches nicht beeinträchtigendem und leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material bestehen. Flächen, mit denen Fleisch in Kontakt kommt oder kommen könnte — einschließlich Schweißstellen und Fugen — sind glatt zu halten. Die Verwendung von Holz ist untersagt — außer in Räumen, in denen sich ausschließlich hygienisch einwandfrei verpacktes frisches Fleisch befindet.
  6. Es müssen den hygienischen Erfordernissen entsprechende, korrosionsfeste Arbeitsgeräte und Vorrichtungen für
    - a) die Beförderung des Fleisches und
    - b) das Abstellen der für das Fleisch verwendeten Behälter
 vorhanden sein, die verhindern, daß das Fleisch oder die Behälter unmittelbar mit dem Boden oder den Wänden in Berührung kommen.
  7. Es müssen Vorrichtungen für die hygienische Beförderung und für den Schutz des Fleisches beim Verladen und Entladen (einschließlich entsprechend gestaltete und ausgestattete Annahme- und Bereitstellungsbereiche) vorhanden sein.
  8. Es müssen für die Aufnahme des nicht zum Genuß für Menschen bestimmten Fleisches besonders gekennzeichnete, wasserdichte und verschleißfeste Behälter vorhanden sein. Derartiges Fleisch ist ehestmöglich, spätestens aber am Ende jedes Arbeitstages, aus den Arbeitsräumen zu entfernen und bis zur Abholung gesondert unter Verschuß zu lagern. Wenn dieses Fleisch über Rohrleitungen abgeführt wird, so müssen diese Leitungen so gebaut und installiert sein, daß eine Gefahr der Verunreinigung von frischem Fleisch ausgeschlossen ist.
  9. Wenn im Betrieb Fleisch umhüllt oder verpackt wird, so müssen Einrichtungen für die hygienische Lagerung des Umhüllungs- und Verpackungsmaterials vorhanden sein.
  10. Es müssen Kühlanlagen vorhanden sein, durch die gewährleistet ist, daß die vorgeschriebene Temperatur des Fleisches eingehalten wird. Diese Kühlanlagen müssen mit einem jede Verunreinigung des Fleisches ausschließenden Kondenswasserablaufsystem ausgestattet sein.
  11. Es muß eine Anlage zur Wasserversorgung vorhanden sein, die ausschließlich Trinkwasser in ausreichender Menge und unter Druck liefert. Der Nachweis der Trinkwassereigenschaft ist wenigstens einmal jährlich zu erbringen. Zur Erzeugung von Dampf, zur Brandbekämpfung und zur Kühlung der Kühlmaschinen ist jedoch ausnahmsweise auch Wasser zulässig, das kein Trinkwasser ist, wenn die dafür gelegten Leitungen eine anderweitige Verwendung des Wassers nicht zulassen und eine Verunreinigung des frischen Fleisches ausgeschlossen ist. Die Leitungen für Wasser, das kein Trinkwasser ist, müssen sich von den Trinkwasserleitungen deutlich unterscheiden.
  12. Es muß eine Anlage vorhanden sein, die in ausreichender Menge heißes Trinkwasser liefert. Die Wassertemperatur hat für Handwaschbecken ungefähr 45 °C, für die Reinigung von Räumen, Einrichtungsgegenständen und Arbeitsgeräten ungefähr 65 °C und für die Desinfektion mindestens 82 °C zu betragen.

13. Es müssen hygienisch unbedenkliche Vorrichtungen zur Beseitigung von flüssigen und festen Abfällen vorhanden sein.
14. Es muß ein geeigneter, ausreichend ausgestatteter, verschließbarer Raum vorhanden sein, der dem tierärztlichen Dienst zur Verfügung steht; bei den in § 6 genannten Kühlhäusern genügt hierfür ein geeigneter Arbeitsplatz mit entsprechenden Einrichtungen.
15. Es müssen Einrichtungen vorhanden sein, die jederzeit eine wirksame Durchführung der vorgeschriebenen tierärztlichen Untersuchungen gestatten.
16. Es muß eine ausreichende Anzahl von Umkleideräumen mit glatten und bis zu einer Höhe von mindestens 2 m wasserundurchlässigen und abwaschbaren Wänden und Fußböden, Wasch- und Duschgelegenheiten sowie Toiletteanlagen mit Wasserspülung vorhanden sein. Diese müssen so ausgestattet sein, daß die sauberen Teile des Gebäudes vor Verunreinigung geschützt sind. Die Toiletteanlagen dürfen keinen direkten Zugang zu den Arbeitsräumen haben. Duschgelegenheiten sind nicht erforderlich in Kühlhäusern, in denen lediglich hygienisch einwandfrei verpacktes frisches Fleisch angenommen und gelagert wird. Die Waschgelegenheiten müssen fließendes warmes und kaltes oder auf eine angemessene Temperatur vorgemischtes Wasser haben und mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie hygienisch einwandfreien Mitteln zum Händetrocknen ausgestattet sein. Die Hähne der Waschgelegenheiten dürfen nicht von Hand aus oder mit dem Arm zu betätigen sein. Solche Waschgelegenheiten müssen sich auch in ausreichender Anzahl in der Nähe der Toiletteanlagen befinden.
17. Es müssen Standplätze und ausreichende Einrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren der Transportmittel für Fleisch — außer bei Kühlhäusern, die nur zur Aufnahme und Lagerung von zum Versand bestimmtem, hygienisch einwandfrei verpacktem frischem Fleisch dienen — vorhanden sein. In Schlachtbetrieben sind gesonderte Standplätze und Einrichtungen für die Transportmittel für Schlachttiere vorzusehen. Diese Standplätze und Einrichtungen sind jedoch nicht erforderlich, wenn die Reinigung und die Desinfektion der Transportmittel in öffentlich zugänglichen Anlagen erfolgt.
18. Es muß ein Raum oder eine Vorrichtung für die Lagerung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie ähnlichen Stoffen vorhanden sein.

### 3. HAUPTSTÜCK

#### Besondere Hygienebestimmungen für Schlachtbetriebe

§ 4. Schlachtbetriebe müssen zusätzlich zu den Anforderungen gemäß § 3 folgenden weiteren Anforderungen entsprechen:

1. Es müssen ausreichend große und hygienisch einwandfreie Stallungen oder — falls die klimatischen Bedingungen es erlauben — Pferche zur Unterbringung der Schlachttiere vorhanden sein. Wände und Böden müssen widerstandsfähig, undurchlässig und leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Es müssen Anlagen zum Tränken und erforderlichenfalls zum Füttern vorhanden sein. Die Stallungen und Pferche müssen gegebenenfalls mit geeigneten Abflurrinnen versehen sein.
2. Es müssen so große Schlachträume vorhanden sein, daß ein ordnungsgemäßer Ablauf der Schlachtung gewährleistet ist. Werden in einem Schlachtbetrieb sowohl Schweine als auch Tiere anderer Gattungen geschlachtet, so muß eine besondere Abteilung für das Schlachten von Schweinen vorgesehen sein. Eine solche besondere Abteilung ist jedoch nicht zwingend vorgeschrieben, wenn die Schlachtung von Schweinen und die Schlachtung anderer Tiere zu verschiedenen Zeiten stattfindet. In diesem Fall muß jedoch das Brühen, Enthaaaren, Kratzen und Sengen in besonderen Abteilungen vorgenommen werden, die von der Schlachtkette deutlich abgetrennt sind; und zwar entweder durch einen mindestens 5 m breiten freien Raum oder durch eine Trennwand von mindestens 3 m Höhe.
3. Es müssen ausreichend große, getrennte Räume ausschließlich für die folgenden Arbeitsabläufe A bis D vorhanden sein:
  - A. Für das Entleeren, Reinigen und Herrichten von Mägen und Därmen. Diese getrennten Räume sind jedoch nicht erforderlich, wenn die Bearbeitung der Mägen mittels einer mechanischen Anlage in einem geschlossenen System erfolgt, das eine geeignete Lüftungsvorrichtung aufweist und folgende Bedingungen erfüllt:
    - a) Die Anlage muß so eingerichtet und aufgebaut sein, daß die Trennung der Därme vom Magen und das Entleeren und Reinigen der Mägen in hygienisch einwandfreier Weise erfolgt. Diese Anlage muß sich an einer Stelle befinden, die durch eine vom Boden ausgehende, mindestens 3 m hohe Trennwand deutlich vom frischen Fleisch abgetrennt ist. Die Trennwand muß den Raum, in dem

- die Bearbeitung erfolgt, umschließen.
- b) Die Anlage muß in der Weise konzipiert sein und funktionieren, daß jede Verunreinigung des frischen Fleisches verhindert wird.
  - c) Es ist eine Entlüftungsvorrichtung anzubringen, die so funktioniert, daß Gerüche beseitigt werden und keine Gefahr einer Verunreinigung durch Aerosole besteht.
  - d) Die Anlage muß mit einer Vorrichtung ausgestattet sein, die es ermöglicht, in einem geschlossenen System die Abwässer und den Inhalt der Mägen in das Dränagesystem abzuleiten.
  - e) Der Kreislauf der Mägen zum und vom Gerät muß vom übrigen frischen Fleisch deutlich getrennt und zugleich räumlich entfernt sein. Die Mägen müssen unmittelbar nach dem Entleeren und Reinigen auf hygienisch unbedenkliche Weise entfernt werden.
  - f) Die Mägen dürfen nicht von jenem Personal bearbeitet werden, welches das übrige Fleisch bearbeitet. Das Personal, das die Mägen bearbeitet, darf keinen Zugang zum übrigen frischen Fleisch haben.
- B. Für die Weiterverarbeitung von Mägen und Därmen, soweit diese im Schlachtbetrieb erfolgt. Die Weiterverarbeitung kann jedoch statt dessen in einem unter lit. A genannten Raum stattfinden, sofern eine gegenseitige Verschmutzung ausgeschlossen ist.
- C. Für die Bearbeitung und Reinigung der anderen als der unter lit. A und B genannten Nebenprodukte der Schlachtung; einschließlich eines abgetrennten Raumes für die von den übrigen Nebenprodukten der Schlachtung hinreichend abgesonderten Köpfe, soweit diese Arbeiten im Schlachtbetrieb erfolgen und die Bearbeitung nicht an der Schlachtkette durchgeführt wird.
- D. Für die Lagerung von Häuten, Hörnern, Klauen und Schweineborsten, sofern diese Teile nicht im Laufe jedes Schlachttages in geschlossene, undurchlässige Behältnisse verbracht werden und dort bis zu ihrer Entfernung aufbewahrt werden.
4. Es muß ein abgetrennter Raum zum Verpacken der Nebenprodukte der Schlachtung vorhanden sein, wenn diese Verpackung im Schlachtbetrieb erfolgt.
  5. Es müssen verschließbare Räume oder — falls die klimatischen Bedingungen es erlauben — geeignet gelegene Pferche mit gesonderten Abflüssen für die Unterbringung kranker und krankheitsverdächtiger Tiere vorhanden sein. Es müssen verschließbare Räume für das Schlachten dieser Tiere sowie für die Lagerung von vorläufig beschlagnahmten und für untauglich erklärtem Fleisch vorhanden sein. Die für das Schlachten solcher Tiere vorbehaltenen Räume sind nicht vorgeschrieben, wenn die Schlachtung im Anschluß an die Schlachtung unbedenklicher Tiere stattfindet und alle Vorkehrungen getroffen werden, um eine Verunreinigung von für untauglich erklärtem Fleisch zu vermeiden. In diesen Fällen müssen die Räume vor erneuter Benutzung zur Schlachtung von Tieren nach behördlicher Anweisung besonders gereinigt und desinfiziert werden;
  6. Es müssen ausreichend große Kühl- und Tiefkühlräume mit korrosionsfesten Einrichtungen vorhanden sein, die verhindern, daß das frische Fleisch beim Transport oder bei der Lagerung mit dem Boden oder den Wänden in Berührung kommt. Für deren Ausstattung gilt § 6.
  7. Es müssen Vorkehrungen zur Überwachung der Ein- und Ausgänge des Schlachtbetriebes getroffen sein.
  8. Es muß eine klare Trennung zwischen dem unreinen und dem reinen Bereich der Schlachthanlagen gegeben sein, durch die der reine Bereich vor jeglicher Verunreinigung geschützt ist.
  9. Es müssen Aufhängevorrichtungen vorhanden sein, die es ermöglichen, sämtliche Arbeitsgänge nach dem Betäuben soweit wie möglich am hängenden Tier auszuführen. Schweine dürfen auch im Liegen entblutet werden. Auf keinen Fall darf der Tierkörper während dieser Arbeitsgänge den Fußboden berühren.
  10. Es muß eine Hängebahn für die weitere Beförderung der geschlachteten Tiere vorhanden sein.
  11. Es muß ein besonders eingerichteter Platz für die Dunglagerung vorhanden sein, sofern auf dem Gelände des Schlachtbetriebes Dung gelagert wird.
  12. Es muß ein entsprechend ausgestatteter Trichinenuntersuchungsraum vorhanden sein, wenn im Betrieb eine Untersuchung auf Trichinen erfolgt.
- #### 4. HAUPTSTÜCK
- ##### Besondere Hygienebestimmungen für Zerlegungsbetriebe
- § 5. Zerlegungsbetriebe müssen zusätzlich zu den Anforderungen gemäß § 3 folgenden weiteren Anforderungen entsprechen:



1. Es müssen ausreichend große Kühlräume für die Aufbewahrung von Fleisch und — wenn im Betrieb verpacktes Fleisch gelagert wird — zumindest ein Kühlraum für die Lagerung von verpacktem Fleisch vorhanden sein. Unverpacktes Fleisch darf in einem derartigen Kühlraum nur gelagert werden, wenn sich darin kein verpacktes Fleisch befindet und wenn der Raum vorher gereinigt und desinfiziert wurde. Für deren Ausstattung gilt § 6.
2. Es muß ein Raum für das Zerlegen und Entbeinen und für das Umhüllen des Fleisches vorhanden sein, der mit einem Registriertemperaturthermometer oder einem Registrierferntemperaturthermometer ausgestattet ist.
3. Es muß ein Raum für das Verpacken vorhanden sein, wenn das Verpacken im Zerlegungsbetrieb vorgenommen wird. Diese Anforderung entfällt, wenn die Bedingungen gemäß § 10 Abs. 7 erfüllt sind.
4. Es muß ein geeigneter Raum für die Lagerung des Verpackungs- und Umhüllungsmaterials vorhanden sein, sofern diese Arbeiten im Zerlegungsbetrieb vorgenommen werden.

## 5. HAUPTSTÜCK

### Besondere Hygienebestimmungen für Kühlhäuser

§ 6. Kühlhäuser (einschließlich Tiefkühlhäuser), in denen frisches Fleisch gemäß dem 4. Abschnitt des 7. Hauptstückes gelagert wird, müssen zusätzlich zu den Anforderungen gemäß § 3 folgenden weiteren Anforderungen entsprechen:

1. Es müssen ausreichend große, leicht zu reinigende Kühl- und Tiefkühlräume vorhanden sein, in denen frisches Fleisch bei den vorgeschriebenen Temperaturen gelagert werden kann.
2. Es muß ein Registriertemperaturthermometer oder ein Registrierferntemperaturthermometer in jedem beziehungsweise für jeden Lagerraum vorhanden sein.

## 6. HAUPTSTÜCK

### Hygienebestimmungen für Betriebspersonal, Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte in den Betrieben

§ 7. (1) Betriebspersonal, Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte müssen dem Arbeitsablauf entsprechend sauber sein und den folgenden Anforderungen entsprechen:

1. Das Betriebspersonal, das unverpacktes oder bloß umhülltes frisches Fleisch bearbeitet oder das in Räumen und Bereichen arbeitet, in denen frisches Fleisch erschlachtet, bearbeitet (zum Beispiel zerlegt), verpackt, unverpackt, gelagert oder transportiert wird, muß helle, saubere und leicht zu reinigende Kopfbedeckungen,

die das Haar vollständig bedecken, und Schuhe sowie helle Arbeitskleidung und erforderlichenfalls einen Nackenschutz oder eine sonstige Schutzkleidung tragen. Personen, die Tiere schlachten oder mit frischem Fleisch in Berührung kommen, haben zu Beginn jedes Arbeitstages saubere Arbeitskleidung zu tragen und diese im Laufe des Tages erforderlichenfalls zu wechseln und sich mehrmals im Laufe eines Arbeitstages sowie vor jeder Wiederaufnahme der Arbeit die Hände zu reinigen und zu desinfizieren. Personen, die mit kranken Tieren oder infiziertem oder verunreinigtem Fleisch in Berührung gekommen sind, haben unverzüglich Hände und Arme mit möglichst heißem Wasser gründlich zu waschen und dann zu desinfizieren. In den Arbeits- und Lagerräumen sowie in den Bereichen für das Einladen, die Annahme, das Bereitstellen und das Ausladen der Waren sowie in sonstigen Bereichen und Gängen, durch die frisches Fleisch transportiert wird, darf nicht geraucht werden.

2. Tiere sind von den Betrieben fernzuhalten. Das gilt hinsichtlich der Schlachtbetriebe nicht für Tiere, die geschlachtet werden sollen oder auf dem Gelände des Schlachtbetriebes zur Arbeit verwendet werden. Nagetiere, Insekten und anderes Ungeziefer sind systematisch zu bekämpfen.
3. Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte, die bei der Fleischbearbeitung verwendet werden, sind in einwandfreiem Zustand zu halten. Sie sind mehrmals im Laufe und am Ende jedes Arbeitstages sowie bei Verunreinigung und vor ihrer Wiederverwendung sorgfältig zu reinigen und zu desinfizieren.

(2) Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte dürfen nur für die Erschlachtung und Bearbeitung (insbesondere Zerlegung) von frischem Fleisch der unter § 1 Abs. 1 genannten Tiere und von Zuchtwildfleisch verwendet werden. Diese Anforderung gilt nicht für

1. jene Transportgeräte, die in den unter § 6 genannten Räumen benutzt werden, wenn das Fleisch verpackt ist;
2. das Bearbeiten von Geflügelfleisch, anderem Wildfleisch als Zuchtwildfleisch oder Kaninchenfleisch, solange diese Arbeiten nicht parallel zur Erschlachtung oder Bearbeitung von frischem Fleisch von Tieren gemäß § 1 Abs. 1 oder Zuchtwildfleisch durchgeführt werden und solange der Arbeitsraum vor erneuter Benutzung für frisches Fleisch von Tieren gemäß § 1 Abs. 1 oder Zuchtwildfleisch vollständig gereinigt und desinfiziert wird.

(3) Arbeitsgeräte zum Erschlachten, Bearbeiten und zur weiteren Behandlung von Fleisch dürfen nur zu diesem Zweck benutzt werden.

(4) Fleisch und die Fleisch enthaltenden Behältnisse dürfen nicht unmittelbar mit dem Fußboden in Berührung kommen.

(5) Für alle Verwendungszwecke ist Trinkwasser zu benutzen. Dies gilt nicht für die Fälle des § 3 Z 11 dritter und vierter Satz.

(6) Es ist untersagt, Sägemehl oder ähnliche Stoffe auf den Fußboden jener Räume, die für die Bearbeitung und die Lagerung des frischen Fleisches vorgesehen sind, zu streuen.

(7) Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie ähnliche Stoffe sind so zu verwenden, daß sie sich nicht nachteilig auf die Arbeitsgeräte oder Einrichtungsgegenstände oder das frische Fleisch auswirken können. Nach der Reinigung oder Desinfektion müssen diese Arbeitsgeräte oder Einrichtungsgegenstände gründlich mit Trinkwasser gespült werden.

(8) Personen, die das Fleisch mit Krankheitskeimen verunreinigen können, dürfen beim Erschlachten, Bearbeiten, Umhüllen und Verpacken des Fleisches nicht mitwirken.

## 7. HAUPTSTÜCK

### Hygienebestimmungen für das Schlachten, Bearbeiten (insbesondere das Zerlegen) sowie das Lagern und Transportieren von frischem Fleisch

#### 1. Abschnitt

##### Schlachten, Entbluten, Enthäuten und Ausweiden

§ 8. (1) Schlachttiere, die in die Schlachträume verbracht werden, müssen so rasch wie möglich geschlachtet werden. Beim Entbluten, Enthäuten oder Entborsten, Ausweiden und bei den weiteren Arbeitsgängen ist jede Verunreinigung des Fleisches zu vermeiden.

(2) Die Tiere müssen vollständig entblutet werden. Zum Genuß für Menschen bestimmtes Blut ist in sauberen Behältnissen aufzufangen. Das Blut darf nicht mit den Händen, sondern nur mit hygienisch einwandfreien Arbeitsgeräten gerührt werden.

(3) Die Haut ist unbeschadet der Ausnahmeregelung gemäß § 24 Abs. 1 Z 1 des Fleischuntersuchungsgesetzes sofort vollständig abzuziehen. Schweine, die nicht enthäutet werden, sind sofort zu entborsten; dabei können Hilfsmittel verwendet werden, sofern die Tierkörper anschließend mit Trinkwasser gründlich abgespült werden. Das Enthäuten von Köpfen jener Kälber, die zum menschlichen Genuß bestimmt sind, kann unter-

bleiben, wenn diese Köpfe so behandelt werden, daß jegliche Verunreinigung des frischen Fleisches vermieden wird.

(4) Das Ausweiden muß unverzüglich durchgeführt werden und innerhalb von 45 Minuten nach dem Betäuben oder — bei Schlachtungen nach religiösem Ritus — 30 Minuten nach dem Entbluten beendet sein. Lunge, Herz, Leber, Nieren, Milz und Mittelfell können nach der Herausnahme entweder abgetrennt werden oder in natürlichem Zusammenhang mit dem Tierkörper verbunden bleiben. Werden sie abgetrennt, so sind sie mit einer Nummer oder auf andere Weise so zu kennzeichnen, daß die Zugehörigkeit zu dem betreffenden Tierkörper erkennbar ist. Das gleiche gilt für Kopf, Zunge, Verdauungstrakt sowie andere, zur Fleischuntersuchung oder gegebenenfalls zur Durchführung von Untersuchungen gemäß § 26 des Fleischuntersuchungsgesetzes benötigte Teile des Tieres. Die genannten Teile sind bis zum Ende der Fleischuntersuchung in unmittelbarer Nähe des Tierkörpers zu belassen. Der Penis kann jedoch — sofern er keine pathologischen Merkmale oder Verletzungen aufweist — unverzüglich entfernt werden. Die Nieren sind bei Tieren aller Gattungen — ausgenommen Kälber — aus ihrer Fettkapsel zu lösen.

(5) Es ist untersagt, Messer zur Aufbewahrung in das Fleisch einzustecken, das Fleisch mit Tüchern oder anderen Materialien zu reinigen oder aufzublasen. Wenn ein religiöser Ritus das Aufblasen eines Organs vorschreibt, kann dies vom Fleischuntersuchungstierarzt gestattet werden; in diesem Fall muß das aufgeblasene Organ jedoch als untauglich beurteilt werden.

(6) Es ist dafür zu sorgen, daß nichtuntersuchte Tierkörper und Nebenprodukte der Schlachtung mit bereits untersuchten Tierkörpern oder Nebenprodukten der Schlachtung nicht in Berührung kommen können. Die Entfernung von Tierkörperteilen, das Zerlegen oder eine weitere Behandlung des Tierkörpers sind bis zum Abschluß der Fleischuntersuchung verboten.

(7) Es ist zu vermeiden, daß beanstandetes oder für untauglich erklärtes Fleisch, Mägen, Därme und ungenießbare Nebenprodukte mit für tauglich erklärtem Fleisch in Berührung kommen. Derartiges Material ist ehestmöglich in dafür bestimmte Räume oder Behältnisse zu verbringen, die so gelegen und ausgestaltet sein müssen, daß eine Verunreinigung von frischem Fleisch vermieden wird.

#### 2. Abschnitt

##### Zerlegen

§ 9. (1) Das Zerlegen des Fleisches in kleinere als in die unter § 2 Z 3 genannten Teile und die Entbeinung sind nur in Räumlichkeiten erlaubt, die den Bestimmungen des § 5 entsprechen.

(2) Unbeschadet des § 7 Abs. 2 Z 2 darf sich Fleisch, das nicht gemäß § 35 Abs. 1 Z 1 des Fleischuntersuchungsgesetzes gekennzeichnet ist, nur dann in den Zerlegungsbetrieben befinden, wenn es dort abgesondert gelagert wird; dieses anders gekennzeichnete Fleisch muß an einem anderen Ort oder zu einem anderen Zeitpunkt zerlegt werden als das gemäß § 35 Abs. 1 Z 1 des Fleischuntersuchungsgesetzes gekennzeichnete Fleisch.

(3) Frisches Fleisch darf nur entsprechend den Arbeitserfordernissen in die unter § 5 Z 2 genannten Räume verbracht werden. Das Fleisch ist nach dem Zerlegen — gegebenenfalls nach Verpackung — umgehend in einen dem § 5 Z 1 entsprechenden Kühlraum zu verbringen.

(4) Fleisch, das in einen Zerlegungsraum gebracht wird, muß überprüft und erforderlichenfalls von Verunreinigungen und sonstigen Abfällen befreit worden sein. Die dafür vorgesehene Arbeitsstelle muß mit den entsprechenden Vorrichtungen und einer angemessenen Beleuchtung ausgestattet sein.

(5) Während des Zerlegens, Entbeinens, Umhüllens und Verpackens muß die Innentemperatur des Fleisches konstant auf höchstens  $+7^{\circ}\text{C}$  gehalten werden. Während des Zerlegens darf die Temperatur im Zerlegungsraum nicht höher als  $+12^{\circ}\text{C}$  sein. Während des Zerlegens, Entbeinens, Zerschneidens in Scheiben oder Würfel, Umhüllens und Verpackens muß die Temperatur von Lebern, Nieren und Köpfen konstant auf höchstens  $+3^{\circ}\text{C}$  gehalten werden. Sind bei der Erzeugung bestimmter Produkte aus fleischtechnologischen Gründen höhere Fleischtemperaturen erforderlich, so können Ausnahmen im Sinne des § 11 Abs. 2 gewährt werden.

(6) Abweichend von Abs. 3 und 5 darf das Fleisch warm zerlegt werden. In diesem Fall muß das Fleisch vom Schlachtraum unmittelbar in den Zerlegungsraum gebracht werden. Schlachtraum und Zerlegungsraum müssen dann in ein und demselben Gebäudekomplex so nahe beisammen liegen, daß das zu zerlegende Fleisch ohne Unterbrechung des Transports vom Schlachtraum direkt in den Zerlegungsraum gebracht werden kann, um dort sofort zerlegt zu werden. Das Fleisch ist nach dem Zerlegen — gegebenenfalls nach Verpackung — umgehend in den entsprechenden Kühlraum zu verbringen.

(7) Die Zerlegung des Fleisches ist so durchzuführen, daß jede Verunreinigung des Fleisches vermieden wird. Knochensplitter und Blutgerinsel sind zu entfernen. Fleisch, das bei der Zerlegung anfällt und nicht zum Genuß für Menschen bestimmt ist, muß sofort in die nach § 3 Z 8 vorgesehenen Behältnisse oder Räume verbracht werden.

### 3. Abschnitt

#### Umhüllen und Verpacken von frischem Fleisch

§ 10. (1) Beim Verpacken des Fleisches sind § 5 Z 4 und die Bestimmungen des § 36 Abs. 4 bis 8 des Fleischuntersuchungsgesetzes einzuhalten. Verpacktes Fleisch darf nicht im selben Raum wie unverpacktes oder bloß umhülltes frisches Fleisch gelagert werden.

(2) Das Verpackungsmaterial (zum Beispiel Kartons) muß hygienisch unbedenklich sein und insbesondere folgenden Bedingungen entsprechen:

1. es darf die organoleptischen Eigenschaften des Fleisches nicht verändern;
2. es darf keine für den Menschen schädlichen Stoffe auf das Fleisch übertragen können;
3. es muß ausreichend fest sein, um einen wirksamen Schutz des Fleisches zu gewährleisten.

(3) Das Verpackungsmaterial darf zum Verpacken von Fleisch nicht wiederverwendet werden; es sei denn, die Verpackung besteht aus korrosionsfestem, leicht zu reinigendem Material und ist vor der Wiederverwendung gereinigt und desinfiziert worden.

(4) Wenn frisches, zerlegtes Fleisch oder Nebenprodukte der Schlachtung umhüllt werden, so muß dies sogleich nach dem Zerlegen und in hygienisch einwandfreier Art und Weise erfolgen. Mit Ausnahme von Speckstücken und Bauchstücken müssen zerlegtes Fleisch und Nebenprodukte der Schlachtung in allen Fällen von einer Schutzhülle umgeben sein, sofern diese Waren nicht hängend befördert werden. Derartige Schutzhüllen müssen durchsichtig und farblos sein sowie den Bedingungen gemäß Abs. 2 Z 1 und 2 entsprechen; sie dürfen nur einmal für die Umhüllung von Fleisch verwendet werden. Tiefgekühltes Fleisch, das in Betrieben, die dem Fleischuntersuchungsgesetz unterliegen, tiefgekühlt der Be- oder Verarbeitung unterworfen wird, muß nicht umhüllt werden.

(5) Umhülltes Fleisch muß verpackt werden.

(6) Bietet jedoch schon die Umhüllung den von der Verpackung geforderten vollen Schutz, so braucht sie weder durchsichtig noch farblos zu sein; wenn die sonstigen Bedingungen gemäß Abs. 2 erfüllt sind, so ist eine zweite Umschließung (Verpackung) nicht erforderlich und die Umhüllung gilt als Verpackung.

(7) Das Zerlegen, Entbeinen, Umhüllen und Verpacken darf unter Einhaltung der nachstehenden Bedingungen in ein und demselben Raum erfolgen:

1. Der Raum muß ausreichend groß und so eingerichtet sein, daß diese Arbeitsgänge den hygienischen Anforderungen gerecht werden können.

2. Das Verpackungs- und Umhüllungsmaterial ist unverzüglich nach der Herstellung mit einer dichten Schutzhülle zu umgeben, die während des Transports zum Betrieb vor Beschädigung geschützt ist. Im Betrieb ist dieses Material unter hygienisch einwandfreien Bedingungen in einem getrennten Raum zu lagern.
3. Die Lagerräume für das Verpackungs- und Umhüllungsmaterial müssen wirksam gegen Staub und Ungeziefer geschützt sein. Zwischen diesen und den Räumen, die Substanzen enthalten, die das frische Fleisch verunreinigen könnten, darf keine direkte Luftverbindung bestehen. Das Verpackungs- und Umhüllungsmaterial darf nicht auf dem Fußboden abgelegt werden.
4. Das Verpackungs- und Umhüllungsmaterial ist unter hygienisch einwandfreien Bedingungen für die Verwendung vorzubereiten, bevor es in den betreffenden Raum gebracht wird.
5. Das Verpackungsmaterial ist unter hygienisch einwandfreien Bedingungen in den betreffenden Raum zu bringen und unverzüglich zu verwenden. Mit dem Verpackungsmaterial darf nur Personal arbeiten, das mit frischem Fleisch nicht in Berührung kommt.
6. Das Fleisch muß unmittelbar nach dem Verpacken in die dafür vorgesehenen Lagerräume gebracht werden.

#### 4. Abschnitt

##### Lagern

§ 11. (1) Frisches Fleisch ist nach der Fleischuntersuchung unverzüglich zu kühlen. Die Innentemperatur der Tierkörper und der Teilstücke ist konstant auf höchstens  $+7^{\circ}\text{C}$  und jene der Nebenprodukte der Schlachtung konstant auf höchstens  $+3^{\circ}\text{C}$  zu halten.

(2) Der Landeshauptmann kann einzelnen Betrieben für Fleisch zur Erzeugung von bestimmten Produkten auf Antrag Ausnahmen von den Bestimmungen des Abs. 1 gewähren, wenn dies aus fleischtechnologischen Gründen notwendig ist und sofern ein erforderlicher Transport des Fleisches unmittelbar nach Abschluß der Schlachtier- und Fleischuntersuchung durchgeführt wird und nicht länger als eine Stunde dauert. Gegen einen derartigen Bescheid ist eine Berufung nicht zulässig.

§ 12. (1) Frisches Fleisch, das tiefgekühlt werden soll, muß unmittelbar aus einem Schlachtbetrieb oder einem Zerlegungsbetrieb stammen.

(2) Frisches Fleisch darf nur in Räumen des Betriebs, in dem es erschlachtet oder zerlegt worden ist, oder in Kühlhäusern (einschließlich Tiefkühlhäuser) mit Hilfe geeigneter Anlagen tiefgekühlt werden.

(3) Tierkörper, Tierkörperteile, zerlegtes Fleisch und die Nebenprodukte der Schlachtung, die tiefgekühlt werden sollen, müssen unter Vermeidung von ungerechtfertigten Verzögerungen im Anschluß an die Abkühlung auf  $+7^{\circ}\text{C}$  oder — bei zerlegtem Fleisch — im Anschluß an die Zerlegung tiefgekühlt werden. Dies gilt nicht, wenn eine Reifung aus fleischtechnologischen Gründen erforderlich ist; in diesen Fällen muß das Tiefkühlen unmittelbar nach der Reifung erfolgen.

(4) Bei tiefgekühltem Fleisch muß eine Innentemperatur von nicht wärmer als  $-12^{\circ}\text{C}$  erreicht werden. Das tiefgekühlte Fleisch muß anschließend bei mindestens dieser Temperatur gelagert werden. Auf dem Fleisch oder auf der Verpackung muß Monat und Jahr, in denen es tiefgekühlt wurde, angegeben sein.

(5) Aufgetautes tiefgekühltes Fleisch darf nicht wieder tiefgekühlt werden. Dies gilt nicht für das kurzfristige Auftauen im Zuge der Herstellung von Fleischerzeugnissen und Fleisch-Fertiggerichten. Aufgetautes tiefgekühltes Fleisch ist als solches zu kennzeichnen.

§ 13. (1) In den Räumen gemäß § 6 dürfen keine anderen Erzeugnisse gelagert werden, die eine Gefahr für die einwandfreie Beschaffenheit des Fleisches darstellen; es sei denn, das Fleisch ist verpackt und getrennt von diesen Erzeugnissen gelagert.

(2) Die Lagertemperatur muß gemäß § 6 registriert werden.

#### 5. Abschnitt

##### Transportieren

§ 14. (1) Frisches Fleisch muß in dicht verschließbaren Transportmitteln befördert werden, in denen das Fleisch vor Staub und Insekten geschützt ist; die Transportmittel müssen so abgedichtet sein, daß Flüssigkeit aus ihnen nicht ablaufen kann. Frisches Fleisch, das gemäß der Fleischimportverordnung, BGBl. Nr. 402/1994, in der jeweils geltenden Fassung eingeführt oder das durch das Hoheitsgebiet eines anderen Staates geführt wird, muß bis zur Freigabe zum Verkehr in Österreich in verplombten Transportmitteln befördert werden. Die Transportmittel müssen so gebaut und ausgestattet sein, daß die in §§ 11 und 12 vorgeschriebenen Temperaturen während der Beförderung nicht überschritten werden.

(2) Die zur Fleischbeförderung bestimmten Transportmittel müssen folgenden Anforderungen entsprechen:

1. Ihre Innenwände und anderen Teile, die mit dem Fleisch in Berührung kommen können, müssen aus korrosionsfestem Material bestehen und dürfen weder die organoleptischen Eigenschaften des Fleisches beeinträchtigen noch gesundheitsschädliche Stoffe an

das Fleisch abgeben. Die Innenwände müssen glatt sowie leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.

2. Beim Transport von Tierkörpern, Tierkörperhälften, in höchstens drei Teile zerteilten Tierkörperhälften oder Tierkörpervierteln sowie von nicht verpacktem, zerlegtem Fleisch — mit Ausnahme von tiefgekühltem Fleisch in hygienisch einwandfreier Verpackung — ist im Transportmittel eine Aufhängevorrichtung aus korrosionsfestem Material so anzubringen, daß das Fleisch den Boden nicht berühren kann. Bei Beförderung auf dem Luftweg ist eine Aufhängevorrichtung aus korrosionsfestem Material jedoch nicht erforderlich, wenn geeignete, korrosionsfeste Einrichtungen für das Verladen, Verstauen und Entladen vorhanden sind.

(3) Die zur Fleischbeförderung bestimmten Transportmittel dürfen für folgende Beförderungen nicht benutzt werden:

1. zur Beförderung von lebenden Tieren und
2. nach Maßgabe des Abs. 4 grundsätzlich auch zur Beförderung von Erzeugnissen, die das Fleisch beeinträchtigen oder verunreinigen können.

(4) Fleisch darf in demselben Transportmittel mit anderen Erzeugnissen, die eine Gefahr für seine einwandfreie Beschaffenheit darstellen, nicht befördert werden; es sei denn, daß wirksame Schutzvorkehrungen getroffen werden. Verpacktes Fleisch darf nicht gemeinsam mit unverpacktem Fleisch in ein und demselben Transportmittel befördert werden; es sei denn, daß in den Transportmitteln für eine entsprechende Trennung gesorgt wird, sodaß eine hygienische Beeinträchtigung von unverpacktem Fleisch durch Verpackungen nicht erfolgen kann. Mägen dürfen nur dann transportiert werden, wenn sie gebrüht oder gereinigt sind. Köpfe und Gliedmaßenenden dürfen nur dann transportiert werden, wenn sie enthäutet oder gebrüht und enthaart sind.

(5) Frisches Fleisch darf nur in gereinigten und desinfizierten Laderäumen von Transportmitteln befördert werden.

(6) Tierkörper, Tierkörperhälften, in höchstens drei Teile zerteilte Tierkörperhälften oder Tierkörperviertel sind — mit Ausnahme von tiefgekühltem Fleisch in hygienisch einwandfreier Verpackung — stets hängend zu befördern; eine Ausnahme hievon ist die Beförderung auf dem Luftweg gemäß Abs. 2 Z 2.

(7) Beim Transport zu Betrieben, die dem Fleischuntersuchungsgesetz unterliegen, ist ein Dokument (zum Beispiel Lieferschein) mitzuführen, das einen Sichtvermerk des Fleischuntersuchungsorganes mit folgenden Angaben enthält:

1. Lieferbetrieb, Empfänger, Art und Menge der Ware, Datum des Transportes,

2. einen Abdruck des Tauglichkeitsstempels und
3. bei tiefgekühltem Fleisch auch das Monat und das Jahr, in denen es tiefgekühlt wurde.

Dieses Dokument ist vom Empfänger mindestens bis zum Ablauf des folgenden Kalenderjahres aufzubewahren und der Behörde auf Verlangen zur Einsicht vorzulegen.

## 8. HAUPTSTÜCK

### Sonderbestimmungen für Betriebe mit geringer Produktion

#### 1. Abschnitt

##### Betriebe mit geringer Produktion

§ 15. (1) Schlachtbetriebe, die weniger als 1000 Großvieheinheiten (GVE) jährlich erschlachten und Zerlegungsbetriebe, die weniger als 250 t Fleisch jährlich zerlegen, und die das Fleisch ausschließlich im Inland in Verkehr bringen, müssen unter den Voraussetzungen der Abs. 2 bis 6 den Anforderungen der §§ 3 bis 6 nicht entsprechen, wenn sie die Bedingungen des § 16 erfüllen.

(2) Betriebe, die Erleichterungen gemäß Abs. 1 in Anspruch nehmen, dürfen das Fleisch nur

1. unmittelbar an Letztverbraucher (Konsumenten) oder
2. an Betriebe, die selbst unter Abs. 1 fallen, oder
3. zum Direktverkauf an gewerbliche Letztverkäufer oder
4. an Einrichtungen der Gemeinschaftsversorgung oder an Gastgewerbebetriebe abgeben.

(3) Fleisch, das in Betrieben gewonnen wurde, die Erleichterungen gemäß Abs. 1 in Anspruch nehmen, darf nur ohne eine gemäß den lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu kennzeichnende Verpackung feilgehalten werden.

(4) Die einzelnen Tiere sind je Tierart in GVE gemäß Abs. 1 wie folgt zu bewerten:

|                      |           |
|----------------------|-----------|
| Rinder und Einhufer: | 1,00 GVE; |
| Kälber und Fohlen:   | 0,60 GVE; |
| Schweine:            | 0,33 GVE; |
| Schafe und Ziegen:   | 0,15 GVE. |

(5) Als „Kälber“ oder „Fohlen“ im Sinne des Abs. 4 gelten jene Tiere, die nicht älter als sechs Monate sind.

(6) Betriebe, die Erleichterungen gemäß Abs. 1 in Anspruch nehmen, haben dies dem Landeshauptmann unverzüglich schriftlich mitzuteilen.

#### 2. Abschnitt

##### Hygienebestimmungen

§ 16. (1) Für Betriebe mit geringer Produktion gemäß § 15 Abs. 1 gelten folgende Bedingungen:

1. Für Räume, in denen Fleisch erschlachtet oder bearbeitet (insbesondere zerlegt) wird, gelten nachstehende Bedingungen:
  - a) Die Fußböden müssen aus wasserundurchlässigem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem, nicht verrottbarem Material bestehen. Sie müssen so beschaffen sein, daß Wasser leicht ablaufen kann. Das Wasser muß zu abgedeckten, geruchssicheren Abflüssen abgeleitet werden.
  - b) Die Räume müssen glatte, feste, undurchlässige Wände haben, die bis zu einer Höhe von mindestens 2 m — in Schlachträumen bis zu einer Höhe von mindestens 3 m — mit einem hellen, abwaschfesten Belag oder Anstrich versehen sind.
  - c) Die Türen haben aus leicht zu reinigendem, nicht verrottbarem und geruchlosem Material zu bestehen.
  - d) Wird das Fleisch im Betrieb gelagert, so muß dieser über einen Lagerraum verfügen, der den Anforderungen gemäß lit. a, b und c entspricht.
  - e) Oberflächen von Isolierungen müssen verschleißfest sein; die Isolierungen dürfen keine Gerüche abgeben.
  - f) Die Räume müssen ausreichende Vorrichtungen zur Be- und Entlüftung und bei Bedarf zur gründlichen Entnebelung haben.
  - g) Es muß eine ausreichende Beleuchtung vorhanden sein, durch welche die Farben nicht verändert werden.
2. In größtmöglicher Nähe der Arbeitsplätze müssen in ausreichender Anzahl Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände und zur Reinigung der Arbeitsgeräte mit heißem Wasser zur Verfügung stehen. Die Einrichtungen zum Waschen der Hände müssen fließendes warmes und kaltes oder auf eine angemessene Temperatur vorgemischtes Wasser haben und mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie hygienisch einwandfreien Mitteln zum Händetrocknen ausgestattet sein. Die Hähne dürfen nicht von Hand aus zu betätigen sein.
3. Es muß eine Einrichtung zur Desinfektion der Arbeitsgeräte an Ort und Stelle oder in einem angrenzenden Raum vorhanden sein. Die Wassertemperatur hierfür muß mindestens 82 °C betragen.
4. Es müssen geeignete Vorrichtungen zum Schutz gegen Ungeziefer (Insekten, Nagetiere und dergleichen) vorhanden sein.
5. Die Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte (wie Schneidetische, Tische mit auswechselbaren Schneideunterlagen, Behälter, Transportbänder und Sägen) müssen aus korrosionsfestem, die Qualität des Fleisches nicht beeinträchtigendem und leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material bestehen. Die Verwendung von Holz ist unzulässig.
6. Es müssen den hygienischen Erfordernissen entsprechende, korrosionsfeste Arbeitsgeräte und Vorrichtungen für
  - a) die weitere Behandlung des Fleisches und
  - b) das Abstellen der für das Fleisch verwendeten Behältervorhanden sein, die verhindern, daß das Fleisch oder die Behälter unmittelbar mit dem Fußboden oder den Wänden in Berührung kommen.
7. Es müssen für die Aufnahme des nicht zum menschlichen Genuß bestimmten Fleisches besonders gekennzeichnete, wasserdichte und korrosionsfeste Behälter vorhanden sein. Derartiges Fleisch ist ehestmöglich, spätestens aber am Ende jedes Arbeitstages, aus den Arbeitsräumen zu entfernen und bis zur Abholung gesondert unter Verschluss zu lagern.
8. Es müssen Kühlanlagen vorhanden sein, durch die gewährleistet ist, daß die vorgeschriebene Temperatur des Fleisches eingehalten wird. Diese Kühlanlagen müssen mit einem jede Verunreinigung des Fleisches ausschließenden Abflusssystem ausgestattet sein, das mit der Abwasserleitung verbunden ist.
9. Es muß eine Anlage zur Wasserversorgung vorhanden sein, die ausschließlich Trinkwasser in ausreichender Menge und unter Druck liefert. Der Nachweis der Trinkwassereigenschaft ist wenigstens einmal jährlich zu erbringen. Zur Erzeugung von Dampf, zur Brandbekämpfung und zur Kühlung der Kühlmaschinen ist jedoch ausnahmsweise auch Wasser zulässig, das kein Trinkwasser ist, wenn die dafür gelegten Leitungen eine anderweitige Verwendung des Wassers nicht zulassen und eine Verunreinigung des frischen Fleisches ausgeschlossen ist. Die Leitungen für Wasser, das kein Trinkwasser ist, müssen sich von den Trinkwasserleitungen deutlich unterscheiden.
10. Es muß eine Anlage vorhanden sein, die in ausreichender Menge heißes Trinkwasser liefert.
11. Es muß eine Anlage zur hygienisch unbedenklichen Ableitung von Abwasser vorhanden sein.
12. Es müssen mindestens eine Waschgelegenheit und eine Toiletteanlage mit Wasserspülung vorhanden sein. Darüber hinausgehende Arbeitnehmerschutzvorschriften bleiben unberührt. Die Toiletteanlagen dürfen keinen direkten Zugang zu den

Arbeitsräumen haben. Die Waschgelegenheit muß fließendes warmes und kaltes oder auf eine angemessene Temperatur vorgemischtes Wasser haben und mit hygienisch einwandfreien Mitteln zur Reinigung und Desinfektion der Hände sowie mit hygienisch einwandfreien Mitteln zum Händetrocknen ausgestattet sein. Die Waschgelegenheit muß sich in der Nähe der Toiletteanlagen befinden. Die Hähne dürfen nicht von Hand aus zu betätigen sein.

(2) Schlachtbetriebe mit geringer Produktion müssen zusätzlich zu den Bedingungen gemäß Abs. 1 folgenden Anforderungen entsprechen:

1. Es müssen ausreichend große Stallungen für Tiere, die über Nacht im Schlachtbetrieb verbleiben, vorhanden sein.
2. Es müssen ein ausreichend großer Schlachtraum sowie — unter Berücksichtigung der bei der Schlachtung durchzuführenden Arbeitsgänge — entsprechende Räumlichkeiten für die Durchführung der diesbezüglichen Arbeiten zur Verfügung stehen, sodaß ein hygienisch einwandfreier Ablauf der Schlachtung sichergestellt ist.
3. Es müssen entsprechend getrennte Abteilungen innerhalb des Schlachtraumes für die Betäubung und die Entblutung der Tiere vorhanden sein.
4. Im Schlachtraum müssen abwaschfeste Wände bis zu einer Höhe von mindestens 3 m oder bis zur Decke vorhanden sein. Beim Schlachten sind die Räume ausreichend zu entnebeln.
5. Es müssen geeignete Aufhängevorrichtungen vorhanden sein, die es ermöglichen, sämtliche Arbeitsgänge nach dem Betäuben soweit wie möglich am hängenden Tier auszuführen. Schweine dürfen auch im Liegen entblutet werden. Auf keinen Fall darf der Tierkörper während dieser Arbeitsgänge den Fußboden berühren.
6. Es muß ein Kühlraum vorhanden sein, der gemessen an Umfang, Art der Schlachtungen und der weiteren Verwendung des Fleisches ausreichend groß ist.
7. Im Schlachtraum dürfen Mägen und Därme nicht entleert oder gereinigt und Häute, Hörner, Klauen sowie Schweineborsten nicht gelagert werden.
8. Kann der Dung nicht täglich vom Gelände des Schlachtbetriebes entfernt werden, so muß ein in geeigneter Weise abgetrennter Platz für dessen Lagerung vorhanden sein.
9. In den Schlachtraum verbrachte Schlachttiere müssen sofort betäubt und geschlachtet werden.
10. Werden kranke oder krankheitsverdächtige Tiere in derartigen Betrieben geschlachtet, so sind die erforderlichen Maßnahmen zur Vermeidung von Verunreinigungen zu

treffen. Die Räume müssen vor erneuter Benutzung unter behördlicher Aufsicht besonders gereinigt und desinfiziert werden.

(3) Der Transport des Fleisches vom Betrieb zum Abnehmer muß unter hygienisch einwandfreien, jegliche nachteilige Beeinflussung ausschließenden Bedingungen, in hierfür geeigneten Behältnissen erfolgen.

(4) Der Betriebsinhaber oder ein von diesem bestellter Vertreter hat schriftliche Aufzeichnungen über Arten und Mengen der Wareneingänge, Warenausgänge, Herkunft der Waren, durchgeführte Kontrollen der Waren und deren Ergebnisse zu führen. Diese Aufzeichnungen sind mindestens zwei Jahre lang aufzubewahren und der Behörde auf Verlangen zur Einsicht vorzulegen.

## 9. HAUPTSTÜCK

### Landwirtschaftliche Betriebe

§ 17. (1) Werden durch landwirtschaftliche Betriebe an einer bestimmten Schlachtstätte jährlich von den Landwirten oder in deren Auftrag insgesamt weniger als 50 GVE (im Sinne des § 15 Abs. 4 und 5) erschlachtet und wird dieses Fleisch

1. direkt ab Hof an den Letztverbraucher (Konsument) oder
  2. unter der Deklaration „aus bäuerlicher Schlachtung“ unter namentlicher Anführung des Produzenten entweder auf Märkten oder durch hierzu befugte Gewerbetreibende direkt an den Letztverbraucher abgegeben,
- so haben diese Schlachtstätten nur die Bedingungen der Abs. 2 bis 6 zu erfüllen.

(2) Das Fleisch muß so in Verkehr gebracht werden, daß eine hygienisch nachteilige Beeinflussung hintangehalten wird, insbesondere durch Staub, Schmutz, Geruchsstoffe, Abgase, Witterungseinflüsse, Licht, Pflanzen und Früchte, Krankheits- und Verderbniserreger, Schimmelpilze, menschliche oder tierische Ausscheidungen, Tiere, tierische Schädlinge, Schädlingsbekämpfungsmittel, Unkrautvertilgungsmittel und andere Gifte sowie Reinigungs-, Desinfektions- und Anstrichmittel.

(3) Für die Schlachtung sowie die Bearbeitung (einschließlich Zerlegung) des Fleisches müssen Räumlichkeiten zur Verfügung stehen, die auf Grund ihrer Ausgestaltung und Einrichtung während dieser Arbeitsgänge den Erfordernissen des § 16 Abs. 1 Z 1, Z 2 erster und zweiter Satz, Z 3, Z 4, Z 5 erster Satz, Z 6, Z 8 erster Satz, Z 9 erster Satz sowie des § 16 Abs. 2 Z 2, Z 4, Z 5, Z 6, Z 9 und Z 10 entsprechen.

(4) Die Räumlichkeiten gemäß Abs. 3 sind vom Fleischuntersuchungstierarzt im Zuge der Schlachtier- und Fleischuntersuchung im Sinne des § 17 des Fleischuntersuchungsgesetzes zu kontrollieren.

(5) Das im Betrieb verwendete Wasser hat den bakteriologischen Anforderungen an Trinkwasser zu entsprechen und ist — sofern es nicht aus einer öffentlichen Trinkwasserversorgungsanlage stammt — nachweislich in Abständen von höchstens zwei Jahren bakteriologisch untersuchen zu lassen.

(6) Das Fleisch darf nur ohne eine gemäß den lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu kennzeichnende Verpackung feilgehalten werden.

## 10. HAUPTSTÜCK

### Eigenkontrolle

§ 18. (1) Der Betriebsinhaber oder ein von diesem bestellter Vertreter ist verpflichtet, im Betrieb regelmäßig Hygienekontrollen (insbesondere auch durch mikrobiologische Untersuchungen) durchzuführen oder durchführen zu lassen.

(2) Die Pflicht zur Eigenkontrolle gemäß Abs. 1 und 3 bis 8 gilt nicht für Betriebe, die dem 8. oder 9. Hauptstück unterliegen. In diesen Betrieben ist aber die Einhaltung der Bestimmungen dieser Verordnung vom Betriebsinhaber oder von einem vom Betriebsinhaber bestellten Vertreter regelmäßig zu überprüfen; Verstöße sind unverzüglich abzustellen.

(3) Die Kontrollen nach Abs. 1 sind gemäß den jeweiligen betrieblichen Gegebenheiten nach Art und Umfang so zu gestalten, daß die Einhaltung der Bestimmungen dieser Verordnung gewährleistet ist. Die Kontrollen gemäß Abs. 1 müssen sich auf die betrieblichen Räumlichkeiten, Einrichtungsgegenstände, Arbeitsgeräte und Transportmittel sowie erforderlichenfalls auch auf die Erzeugnisse erstrecken.

(4) Der Betriebsinhaber oder sein Vertreter hat über Datum, Art und Umfang der Kontrollen gemäß Abs. 1 schriftliche Aufzeichnungen zu führen. Diese sind mindestens bis zum Ablauf des folgenden Kalenderjahres aufzubewahren.

(5) Der Betriebsinhaber oder sein Vertreter hat auf Befragen durch die Behörde Art, Häufigkeit und Ergebnisse der gemäß Abs. 1 durchgeführten Kontrollen sowie gegebenenfalls Name und Anschrift des mit Untersuchungen beauftragten Laboratoriums bekanntzugeben. Hierbei sind auf Verlangen der Behörde auch die Aufzeichnungen gemäß Abs. 4 zur Einsicht vorzulegen.

(6) Der Betriebsinhaber oder sein Vertreter hat für das Betriebspersonal ein Schulungsprogramm durchzuführen, wodurch dieses befähigt wird, den Bedingungen für eine hygienisch einwandfreie Produktion im jeweiligen Betrieb zu entsprechen.

(7) Wenn die Eigenkontrollen oder Schulungen zur Gewährleistung einer hygienisch einwandfreien Produktion nicht ausreichend durchgeführt werden, so kann der Landeshauptmann dem Betriebsinhaber veterinär- oder sanitätspolizeilich notwen-

dige Auflagen für deren Gestaltung und Durchführung vorschreiben. Gegen derartige Vorschriften ist eine Berufung nicht zulässig.

(8) Für jenes Personal, das bereits über entsprechende Kenntnisse und Fähigkeiten verfügt, ist die Durchführung eines Schulungsprogrammes nicht erforderlich, sofern die betreffenden Qualifikationen durch ein Zeugnis nachgewiesen werden können.

## 11. HAUPTSTÜCK

### Schlußbestimmungen

§ 19. Diese Verordnung tritt mit 1. Juli 1994 in Kraft.

§ 20. (1) Der Landeshauptmann kann jenen Betrieben, die nicht dem 8. oder 9. Hauptstück unterliegen und die Fleisch ausschließlich im Inland in Verkehr bringen, auf deren Antrag befristet bis spätestens 31. Dezember 1995 Ausnahmen von den Bestimmungen der §§ 3 bis 6 dieser Verordnung gewähren, soweit dagegen keine veterinär- oder sanitätspolizeilichen Bedenken bestehen. Dem Antrag ist eine Zusammenstellung der noch zu treffenden baulichen Maßnahmen sowie der noch anzuschaffenden Anlagen und Einrichtungsgegenstände anzuschließen. Während dieser Übergangsfrist muß der betreffende Betrieb jedoch zumindest den Bestimmungen der Fleischhygieneverordnung, BGBl. Nr. 280/1983, in der Fassung der Verordnungen BGBl. Nr. 705/1988 und 185/1992, entsprechen.

(2) Gegen einen Bescheid gemäß Abs. 1 ist eine Berufung nicht zulässig.

(3) Betriebe, die dem 8. oder 9. Hauptstück unterliegen, müssen den Bestimmungen dieser Verordnung erst ab 1. Jänner 1996 entsprechen. Während dieser Übergangsfrist muß der betreffende Betrieb jedoch zumindest den diesbezüglichen Bestimmungen der Fleischhygieneverordnung, BGBl. Nr. 280/1983, in der Fassung der Verordnungen BGBl. Nr. 705/1988 und 185/1992, entsprechen.

(4) Der Landeshauptmann hat dem Bundesminister für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz folgende Angaben mindestens einmal jährlich schriftlich bekanntzugeben:

1. Name, Anschrift und Veterinärkontrollnummer der Betriebe;
2. Name und Anschrift der Betriebe, die Erleichterungen gemäß § 15 Abs. 1 in Anspruch nehmen;
3. Name und Anschrift der Betriebe, für die Ausnahmen gemäß § 20 Abs. 1 bestehen;
4. Art der jeweiligen Betriebe gemäß Z 1 bis 3 hinsichtlich § 1 Abs. 1;



5. Tierarten, deren Fleisch im jeweiligen Betrieb gemäß Z 1 bis 4 gewonnen, bearbeitet oder gelagert wird.

Krammer

**397. Verordnung des Bundesministers für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz über die Hygiene bei der Verarbeitung von Fleisch sowie bei der Bearbeitung, Lagerung und beim Transport von Fleischerzeugnissen (Fleischverarbeitungsbetriebe-Hygieneverordnung)**

Auf Grund des § 17 Abs. 3, des § 35 Abs. 9 und des § 38 Abs. 2 und 3 des Fleischuntersuchungsgesetzes, BGBl. Nr. 522/1982, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. Nr. 118/1994, wird verordnet:

**Inhaltsverzeichnis**

1. Abschnitt — Anwendungsbereich und Begriffsbestimmungen  
§§ 1 und 2
2. Abschnitt — Hygienebestimmungen für Betriebe  
§§ 3 bis 6
3. Abschnitt — Behördliche Kontrolle  
§§ 7 und 8
4. Abschnitt — Eigenkontrolle  
§ 9
5. Abschnitt — Ausnahmebestimmungen  
§§ 10 und 11
6. Abschnitt — Schlußbestimmungen  
§§ 12 und 13

**ANHANG A — Allgemeine Bestimmungen für Betriebe**

**ANHANG B — Besondere Bestimmungen für Fleischerzeugnisse**

- Kapitel 1 — Bestimmungen für Betriebe, die Fleischerzeugnisse herstellen oder bearbeiten
- Kapitel 2 — Bestimmungen über die Ausgangsprodukte zur Herstellung von Fleischerzeugnissen
- Kapitel 3 — Behördliche Kontrolle
- Kapitel 4 — Umhüllung und Verpackung
- Kapitel 5 — Genußtauglichkeitskennzeichnung
- Kapitel 6 — Lagerung und Transport
- Kapitel 7 — Bedingungen für pasteurisierte oder sterilisierte Erzeugnisse in

luftdicht verschlossenen Behältnissen

- Kapitel 8 — Bedingungen für Fleisch-Fertiggerichte

**ANHANG C — Besondere Bestimmungen für andere Erzeugnisse tierischen Ursprungs**

- Kapitel 1 — Bedingungen für die Betriebsräumlichkeiten
- Kapitel 2 — Bedingungen für ausgelassene tierische Fette, Grieben und Nebenerzeugnisse des Ausschmelzens
- Kapitel 3 — Bedingungen für Mägen, Blasen und Därme

**1. Abschnitt**

**Anwendungsbereich und Begriffsbestimmungen**

§ 1. (1) Diese Verordnung gilt für Betriebe, die Fleischerzeugnisse oder andere Erzeugnisse tierischen Ursprungs, welche (nach deren Haltbarmachung) unmittelbar zum Genuß für Menschen oder zur Herstellung von Lebensmitteln bestimmt sind, herstellen, bearbeiten (insbesondere verpacken, umverpacken, kennzeichnen oder sonst weiter behandeln), lagern oder transportieren.

(2) Diese Verordnung gilt nicht für

1. Verkaufsräumlichkeiten der gewerblichen Letztverkäufer, in denen Erzeugnisse gemäß Abs. 1 nur unmittelbar an Verbraucher abgegeben werden, und
2. Einrichtungen der Gemeinschaftsversorgung und Gastgewerbebetriebe.

§ 2. Im Sinne dieser Verordnung bedeuten:

1. Fleischerzeugnisse: Erzeugnisse, die aus Fleisch oder unter Verwendung von Fleisch hergestellt wurden, und bei denen auf Grund eines Schnittes durch den Kern des jeweiligen Erzeugnisses und durch Beurteilung der Schnittflächen festgestellt werden kann, daß die Merkmale von frischem Fleisch nicht mehr gegeben sind;
2. Fleisch-Fertiggerichte: Fleischerzeugnisse, die gegarte oder vorgegarte Speisezubereitungen sind und durch Kälteeinwirkung haltbar gemacht wurden;
3. andere Erzeugnisse tierischen Ursprungs:
  - a) Fleischextrakte;
  - b) ausgelassene tierische Fette; das sind zum Genuß für Menschen bestimmte, durch Auslassen von Fleisch (einschließlich Knochen) gewonnene Fette;
  - c) Grieben (Grammeln); das sind eiweißhaltige, feste Bestandteile, die sich beim Ausschmelzen des Rohfettes nach teilweiser Trennung von Fett und Wasser absetzen;

- d) Fleischmehl, Schwartenpulver, gesalzenes oder getrocknetes Blut, gesalzenes oder getrocknetes Blutplasma;
  - e) gereinigte Mägen, Blasen und Därme, soweit sie gesalzen, getrocknet oder erhitzt sind;
4. Einrichtungen der Gemeinschaftsversorgung: Einrichtungen wie Küchen von Altersheimen, Schülerheimen, Krankenhäusern, Werkstätten und dergleichen.

## 2. Abschnitt

### Hygienebestimmungen für Betriebe

§ 3. (1) Betriebe gemäß § 1 Abs. 1 dürfen nur folgende Arten von Fleisch be- oder verarbeiten:

- 1. Fleisch, das nach § 35 Abs. 1 Z 1 des Fleischuntersuchungsgesetzes gekennzeichnet ist;
- 2. Wildfleisch, das nach Anhang Kapitel 5 Z 2 der Wildfleisch-Verordnung, BGBl. Nr. 400/1994, in der jeweils geltenden Fassung gekennzeichnet ist;
- 3. Geflügelfleisch und Kaninchenfleisch, das gemäß § 35 Abs. 1 Z 1 des Fleischuntersuchungsgesetzes gekennzeichnet ist;
- 4. Fleischerzeugnisse und andere Produkte aus Fleisch, die in Betrieben hergestellt wurden, welche den Bestimmungen des Fleischuntersuchungsgesetzes sowie den Bestimmungen der auf Grund dieses Bundesgesetzes erlassenen Verordnungen entsprechen und keine Erleichterungen gemäß § 38 Abs. 3 des Fleischuntersuchungsgesetzes in Anspruch nehmen.

§ Hiebei sind die Anforderungen gemäß Anhang B Kapitel 2 einzuhalten.

(2) Abs. 1 gilt nicht für Betriebe gemäß § 10 Abs. 1 Z 1 oder § 13.

§ 4. (1) Betriebe, die Fleischerzeugnisse herstellen oder bearbeiten, müssen den Bestimmungen gemäß Anhang A sowie den Bestimmungen gemäß Anhang B Kapitel 1 entsprechen.

(2) Die Umhüllung, Verpackung und Kennzeichnung von Fleischerzeugnissen muß gemäß Anhang B Kapitel 4 und 5 unter Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Kennzeichnungsvorschriften erfolgen.

(3) Die Lagerung und der Transport von Fleischerzeugnissen hat gemäß Anhang B Kapitel 6 zu erfolgen.

(4) Betriebe, die pasteurisierte oder sterilisierte Erzeugnisse in luftdicht verschlossenen Behältnissen oder Fleisch-Fertiggerichte herstellen, müssen zusätzlich zu den Anforderungen nach Abs. 1 auch den Anforderungen gemäß Anhang B Kapitel 7 oder 8 entsprechen.

§ 5. Fleischerzeugnisse müssen bei ihrer Herstellung erhitzt, gepökelt, mariniert oder getrocknet werden. Diese Verfahren können auch in Verbindung mit Räuchern oder Reifen (gegebenenfalls unter besonderen mikroklimatischen Bedingungen) erfolgen; sie müssen aber jedenfalls unter Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften durchgeführt werden. Zur Herstellung dieser Erzeugnisse dürfen auch andere Lebensmittel oder Gewürze verwendet werden.

§ 6. (1) Betriebe, die andere Erzeugnisse tierischen Ursprungs herstellen oder bearbeiten, müssen den Anforderungen der Anhänge A und C entsprechen.

(2) Für den Transport von Erzeugnissen gemäß Abs. 1 gilt Anhang B Kapitel 6.

## 3. Abschnitt

### Behördliche Kontrolle

§ 7. Die behördliche Kontrolle der Betriebe gemäß § 1 Abs. 1 hat nach § 17 des Fleischuntersuchungsgesetzes und im Sinne des § 29 der Fleischuntersuchungsverordnung, BGBl. Nr. 395/1994, in der jeweils geltenden Fassung nach einem vom Landeshauptmann zu erstellenden Untersuchungsplan gemäß den Kriterien des Anhangs B Kapitel 3 zu erfolgen.

§ 8. Der Betriebsinhaber hat vor jeder Herstellung von Genußtauglichkeitskennzeichen gemäß Anhang B Kapitel 5 den Fleischuntersuchungstierarzt hievon zu verständigen.

## 4. Abschnitt

### Eigenkontrolle

§ 9. (1) Der Betriebsinhaber oder ein von diesem bestellter Vertreter ist verpflichtet, im Betrieb regelmäßig Hygienekontrollen (insbesondere auch durch mikrobiologische Untersuchungen) durchzuführen oder durchführen zu lassen.

(2) Die Pflicht zur Eigenkontrolle gemäß Abs. 1, 3 und 5 bis 8 gilt nicht für jene Betriebe, die dem § 10 Abs. 1 Z 1 oder dem § 11 Abs. 2 unterliegen.

(3) Die Kontrollen nach Abs. 1 sind gemäß den jeweiligen betrieblichen Gegebenheiten nach Art und Umfang so zu gestalten, daß die Einhaltung der Bestimmungen dieser Verordnung gewährleistet ist. Diese Kontrollen müssen sich auf die betrieblichen Räumlichkeiten, Einrichtungsgegenstände, Arbeitsgeräte und Transportmittel sowie erforderlichenfalls auch auf die Erzeugnisse erstrecken. Sie sind nach folgenden Grundsätzen durchzuführen:

- 1. Ermittlung der je nach dem angewendeten Produktionsverfahren gegebenen, hygienisch besonders kritischen Zeiträume und Örtlichkeiten im Betrieb;

2. Festlegung und Anwendung von geeigneten Kontrollverfahren für die kritischen Zeiträume und Örtlichkeiten gemäß Z 1;
3. Entnahme von Proben, die durch ein behördlich zugelassenes Laboratorium untersucht werden müssen; hiedurch ist die Wirksamkeit der Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen zu kontrollieren und die Einhaltung der in dieser Verordnung festgelegten Bestimmungen zu überprüfen;
4. Führung und Aufbewahrung schriftlicher Aufzeichnungen über Datum, Art und Umfang der gemäß Z 1 bis 3 durchgeführten Maßnahmen; diese Aufzeichnungen sind mindestens bis zum Ablauf des folgenden Kalenderjahres aufzubewahren; für Fleischerzeugnisse, die nicht bei Umgebungstemperatur aufbewahrt werden dürfen, ist diese Aufbewahrungsfrist jedoch auf sechs Monate nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums des jeweiligen Erzeugnisses verkürzt;
5. besondere Vorsichts- und Überwachungsmaßnahmen bei der Genußtauglichkeitskennzeichnung, insbesondere hinsichtlich der Etiketten mit dem Genußtauglichkeitskennzeichen;
6. Verständigung der Behörde, wenn sich bei den Laboruntersuchungen oder bei anderen Kontrollen herausstellt, daß eine unmittelbar drohende Gefahr für die menschliche Gesundheit besteht;
7. bei Feststellung einer Gefahr im Sinne der Z 6 Rücknahme der unter technisch vergleichbaren Voraussetzungen hergestellten und möglicherweise mit demselben Risiko verbundenen Erzeugnisse vom Markt.

(4) Bei Fleischerzeugnissen sind hinsichtlich der Kennzeichnung die lebensmittelrechtlichen Vorschriften einzuhalten.

(5) Der Betriebsinhaber oder sein Vertreter hat auf Befragen durch die Behörde Art, Häufigkeit und Ergebnisse der gemäß Abs. 1 durchgeführten Kontrollen sowie gegebenenfalls Name und Anschrift des mit Untersuchungen beauftragten Laboratoriums bekanntzugeben. Hierbei sind auf Verlangen der Behörde auch die Aufzeichnungen gemäß Abs. 3 Z 4 zur Einsicht vorzulegen.

(6) Der Betriebsinhaber oder sein Vertreter hat für das Betriebspersonal ein Schulungsprogramm durchzuführen, wodurch dieses befähigt wird, den Bedingungen für eine hygienisch einwandfreie Produktion im jeweiligen Betrieb zu entsprechen.

(7) Wenn die Eigenkontrollen oder Schulungen zur Gewährleistung einer hygienisch einwandfreien Produktion nicht ausreichend durchgeführt werden, so kann der Landeshauptmann dem Betriebsinhaber veterinär- oder sanitätspolizeilich notwendige Auflagen für deren Gestaltung und Durchführung vorschreiben. Gegen derartige Vorschriften ist eine Berufung nicht zulässig.

(8) Für jenes Personal, das bereits über entsprechende Kenntnisse und Fähigkeiten verfügt, ist die Durchführung eines Schulungsprogrammes nicht erforderlich, sofern die betreffenden Qualifikationen durch ein Zeugnis nachgewiesen werden können.

## 5. Abschnitt

### Ausnahmebestimmungen

§ 10. (1) Für folgende Betriebe gelten die nachstehenden Ausnahmebestimmungen:

1. Betriebe gemäß § 15 der Frischfleisch-Hygieneverordnung, BGBl. Nr. 396/1994, in der jeweils geltenden Fassung, die auch Fleischerzeugnisse herstellen und die derartige Erzeugnisse ausschließlich im Inland in Verkehr bringen und
  2. Fleischverarbeitungsbetriebe, die nicht unter Z 1 fallen, jedoch jährlich weniger als 375 t Fleischerzeugnisse herstellen,
- müssen den Anforderungen gemäß Anhang B Kapitel 1 Z 1 und Z 2 nicht entsprechen, wenn sie die Bedingungen der Abs. 4 und 5 erfüllen.

(2) Betriebe gemäß Abs. 1 Z 1 dürfen die Erzeugnisse nur

1. unmittelbar an Letztverbraucher (Konsumenten) oder
2. an Betriebe, die selbst unter Abs. 1 Z 1 fallen, oder
3. zum Direktverkauf an gewerbliche Letztverkäufer oder
4. an Einrichtungen der Gemeinschaftsvorsorgung oder an Gastgewerbebetriebe abgeben.

(3) Erzeugnisse, die in Betrieben gemäß Abs. 1 Z 1 gewonnen wurden, dürfen nur ohne eine gemäß den lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu kennzeichnende Verpackung feilgehalten werden.

(4) Für Betriebe gemäß Abs. 1 gelten folgende Bedingungen:

1. Wenn eine Lagerung der Ausgangsprodukte erfolgt, so muß hierfür ein Raum oder eine geeignete Vorrichtung vorhanden sein, wobei die erforderliche Lagerungstemperatur gegebenenfalls durch eine Kühleinrichtung gewährleistet sein muß.
2. Es muß ein geeigneter Raum zur Bearbeitung der Ausgangsstoffe und zur Produktion der Erzeugnisse vorhanden sein.
3. Wenn eine Lagerung der Endprodukte erfolgt, so muß hierfür ein Raum oder eine geeignete Vorrichtung vorhanden sein, wobei die erforderliche Lagerungstemperatur gegebenenfalls durch eine Kühleinrichtung gewährleistet sein muß.
4. Anstelle des Erfordernisses von Umkleideräumen gemäß Anhang A Z 12 genügen Kästen zur Aufbewahrung der Kleidung. Darüber

hinausgehende Arbeitnehmerschutzvorschriften bleiben unberührt.

(5) Die unter Abs. 4 Z 1 bis 3 genannten Räume oder Vorrichtungen müssen dem Anhang A entsprechen.

(6) Die Pflicht zur Eigenkontrolle nach dem 4. Abschnitt entfällt für Betriebe gemäß Abs. 1 Z 1. In diesen Betrieben ist aber die Einhaltung der Bestimmungen dieser Verordnung vom Betriebsinhaber oder von einem vom Betriebsinhaber bestellten Vertreter regelmäßig zu überprüfen; Verstöße sind unverzüglich abzustellen. Der Betriebsinhaber oder sein Vertreter hat schriftliche Aufzeichnungen über Arten und Mengen der Wareneingänge, Warenausgänge, Herkunft der Waren sowie über durchgeführte Warenkontrollen und deren Ergebnisse zu führen. Diese Aufzeichnungen sind mindestens bis zum Ablauf des folgenden Kalenderjahres aufzubewahren und der Behörde auf Verlangen zur Einsicht vorzulegen.

(7) Betriebe, die Erleichterungen gemäß Abs. 1 Z 1 in Anspruch nehmen, haben dies dem Landeshauptmann unverzüglich schriftlich mitzuteilen.

§ 11. (1) In Betrieben, die Erzeugnisse herstellen, welche weniger als zehn Gewichts-Prozent Fleisch enthalten, unterliegen jene Betriebsteile nicht dieser Verordnung, in denen ausschließlich andere Waren als Fleisch be- oder verarbeitet, gelagert oder transportiert werden.

(2) Für landwirtschaftliche Betriebe, welche die Erleichterungen gemäß dem 9. Hauptstück der Frischfleisch-Hygieneverordnung oder dem 9. Hauptstück der Geflügelfleisch-Hygieneverordnung, BGBl. Nr. 403/1994, in der jeweils geltenden Fassung in Anspruch nehmen und das so erschlachtete Fleisch zu Fleischerzeugnissen verarbeiten und an Verbraucher abgeben, gelten hiefür anstelle der Bestimmungen der Fleischverarbeitungsbetriebe-Hygieneverordnung die Bestimmungen des § 17 der Frischfleisch-Hygieneverordnung oder — bei Geflügel- und Kaninchenfleisch — des § 17 der Geflügelfleisch-Hygieneverordnung.

## 6. Abschnitt

### Schlußbestimmungen

§ 12. Diese Verordnung tritt mit 1. Juli 1994 in Kraft.

§ 13. (1) Der Landeshauptmann kann jenen Betrieben gemäß dieser Verordnung, die nicht dem Abs. 3 unterliegen und die ihre Erzeugnisse ausschließlich im Inland in Verkehr bringen, auf deren Antrag befristet bis spätestens 31. Dezember 1997 Ausnahmen von Bestimmungen der Anhänge A bis C gewähren, soweit dagegen keine veterinär- oder sanitätspolizeilichen Bedenken bestehen. Dem

Antrag ist eine Zusammenstellung der noch zu treffenden baulichen Maßnahmen sowie der noch anzuschaffenden Anlagen und Einrichtungsgegenstände anzuschließen. Während dieser Übergangsfrist muß der betreffende Betrieb jedoch zumindest den Bestimmungen der Fleischhygieneverordnung, BGBl. Nr. 280/1983, in der Fassung der Verordnungen BGBl. Nr. 705/1988 und 185/1992 entsprechen.

(2) Gegen einen Bescheid gemäß Abs. 1 ist eine Berufung nicht zulässig.

(3) Betriebe, die Ausnahmen gemäß § 10 Abs. 1 Z 1 in Anspruch nehmen, und landwirtschaftliche Betriebe gemäß § 11 Abs. 2 müssen den Bestimmungen dieser Verordnung erst ab 1. Jänner 1998 entsprechen. Während dieser Übergangsfrist muß der betreffende Betrieb jedoch den diesbezüglichen Bestimmungen der Fleischhygieneverordnung, BGBl. Nr. 280/1983, in der Fassung der Verordnungen BGBl. Nr. 705/1988 und 185/1992 entsprechen.

(4) Der Landeshauptmann hat dem Bundesminister für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz folgende Angaben mindestens einmal jährlich schriftlich bekanntzugeben:

1. Name, Anschrift und Veterinärkontrollnummer der Betriebe;
2. Name und Anschrift der Betriebe, die Erleichterungen gemäß § 10 Abs. 1 in Anspruch nehmen;
3. Name und Anschrift der Betriebe, für die Ausnahmen gemäß Abs. 1 bestehen;
4. Art der jeweiligen Betriebe gemäß Z 1 bis 3;
5. Tierarten, deren Fleisch im jeweiligen Betrieb gemäß Z 1 bis 4 verarbeitet wird.

Krammer

### ANHANG A

#### Allgemeine Bestimmungen für Betriebe

Die Betriebe müssen folgenden Anforderungen entsprechen:

1. Es müssen ausreichend große Arbeitsbereiche vorhanden sein, welche die Durchführung der einzelnen Arbeitsgänge unter hygienisch einwandfreien Bedingungen ermöglichen. Diese Arbeitsbereiche müssen so beschaffen und angeordnet sein, daß jegliche Verunreinigung der Ausgangsprodukte und der Erzeugnisse ausgeschlossen ist.
2. Für jene Bereiche, in denen die Ausgangsprodukte behandelt, zubereitet oder verarbeitet und in denen die Erzeugnisse hergestellt werden, gelten nachstehende Bedingungen:
  - a) Die Fußböden müssen aus wasserundurchlässigem, festem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material

- bestehen. Sie müssen ein leichtes Abfließen des Wassers gewährleisten und über ein Abflusssystem verfügen.
- b) Die Wände müssen eine glatte, leicht zu reinigende und wasserundurchlässige Oberfläche haben, die bis zu einer Höhe von mindestens 2 m — in Kühlräumen und Kühlhäusern mindestens bis in Lagerungshöhe — mit einem hellen, abwaschfesten Belag oder Anstrich versehen ist.
  - c) Die Decken müssen leicht zu reinigen sein.
  - d) Die Türen müssen eine verschleiß- und korrosionsfeste, glatte, undurchlässige und leicht zu reinigende Oberfläche haben.
  - e) Es muß eine ausreichende Belüftung sowie gegebenenfalls auch eine zufriedenstellende Entnebelung gewährleistet sein.
  - f) Es muß eine ausreichende Beleuchtung vorhanden sein.
  - g) Es muß eine ausreichende Anzahl von Vorrichtungen mit fließendem kaltem und heißem oder mit auf eine angemessene Temperatur vorgemischtem Wasser zur Reinigung und Desinfektion der Hände vorhanden sein. In den Arbeitsräumen und den Toiletteanlagen dürfen die Hähne nicht von Hand aus zu betätigen sein. Es müssen Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie hygienisch einwandfreie Mittel zum Händetrocknen vorhanden sein.
  - h) Es müssen Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie Vorrichtungen zur Reinigung der Räumlichkeiten, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte vorhanden sein.
3. Die Räume für die Lagerung der Ausgangsprodukte und der Erzeugnisse unterliegen den Bestimmungen gemäß Z 2. Hievon bestehen folgende Ausnahmen:
    - a) Fußböden in Räumen für die Kühlagerung sind geeignet, wenn sie aus leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material bestehen und wenn diese Fußböden so verlegt sind, daß das Wasser leicht abfließen kann;
    - b) Fußböden in Räumen für die Tiefkühlagerung sind geeignet, wenn sie aus wasserdichtem, nicht verrottbarem, leicht zu reinigendem Material bestehen.
  4. In Lagerräumen gemäß Z 3 lit. a und b muß eine Anlage mit ausreichender Kühlleistung zur Verfügung stehen, durch die gewährleistet ist, daß die Ausgangsprodukte und Erzeugnisse bei den vorgeschriebenen Temperaturen gelagert werden können.
  5. Das Fassungsvermögen der Lagerräume muß ausreichen, um eine ordnungsgemäße Lagerung der verwendeten Ausgangsprodukte und der Erzeugnisse zu gewährleisten.
  6. Es müssen Vorrichtungen für die hygienisch einwandfreie Beförderung und den Schutz von nicht verpackten oder nicht umhüllten Ausgangsprodukten und Fertigerzeugnissen beim Verladen und Entladen vorhanden sein.
  7. Es müssen geeignete und ausreichende Vorrichtungen zum Schutz gegen Ungeziefer (Insekten, Nagetiere und dergleichen) vorhanden sein.
  8. Die Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte (wie Schneidetische, Behältnisse, Förderbänder, Sägen und Messer), die unmittelbar mit den Ausgangsprodukten und Erzeugnissen in Berührung kommen, müssen aus korrosionsfestem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material bestehen.
  9. Für die Aufnahme der nicht zum Genuß für Menschen bestimmten Stoffe müssen besonders gekennzeichnete, wasserdichte und verschleißfeste Behältnisse vorhanden sein. Derartige Stoffe sind ehestmöglich, spätestens aber am Ende jedes Arbeitstages, aus den Arbeitsräumen zu entfernen und bis zur Abholung gesondert unter Verschuß zu lagern. Werden diese Stoffe über Rohrleitungen abgeführt, so müssen diese so gebaut und installiert sein, daß jede Gefahr der Verunreinigung von Ausgangsprodukten oder Erzeugnissen des Betriebes ausgeschlossen ist.
  10. Es muß ein den Hygieneanforderungen entsprechendes Abwasserabflusssystem vorhanden sein.
  11. Es muß eine Anlage vorhanden sein, die ausschließlich Trinkwasser liefert. Der Nachweis der Trinkwassereigenschaft ist wenigstens einmal jährlich zu erbringen. Zur Erzeugung von Dampf, zur Brandbekämpfung und zur Kühlung ist jedoch ausnahmsweise auch Wasser zulässig, das kein Trinkwasser ist, wenn die dafür gelegten Leitungen eine anderweitige Verwendung des Wasser nicht gestatten und wenn eine unmittelbare oder mittelbare Verunreinigung der Erzeugnisse ausgeschlossen ist. Die Leitungen für Wasser, das kein Trinkwasser ist, müssen sich von den Trinkwasserleitungen deutlich unterscheiden.
  12. Es muß eine ausreichende Anzahl von Umkleideräumen mit glatten und bis zu einer Höhe von mindestens 2 m wasserundurchlässigen und abwaschbaren Wänden sowie Fußböden vorhanden sein. Weiters muß der Betrieb mit Waschbecken und

Toiletteanlagen mit Wasserspülung ausgestattet sein. Die Toiletteanlagen dürfen keinen direkten Zugang zu den Arbeitsräumen haben. Die Waschbecken müssen mit hygienisch einwandfreien Mitteln zur Reinigung der Hände und mit hygienisch einwandfreien Mitteln zum Händetrocknen ausgerüstet sein. Die Wasserhähne dürfen nicht von Hand aus zu betätigen sein.

13. Wenn die Produktionsmenge wenigstens einmal täglich Kontrolluntersuchungen erforderlich macht, so muß ein geeigneter, ausreichend ausgestatteter, verschließbarer Raum vorhanden sein, der dem tierärztlichen Dienst zur Verfügung steht; ansonsten genügt ein hierfür geeigneter Arbeitsplatz mit entsprechenden Einrichtungen.
14. Es muß ein Raum oder eine Vorrichtung zur Lagerung von Reinigungs- und Wartungsgeräten sowie Reinigungs- und Desinfektionsmitteln oder ähnlichen Stoffen vorhanden sein.
15. Wenn der Betrieb über Transportfahrzeuge verfügt, so müssen geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren der Beförderungsmittel vorhanden sein. Diese Vorrichtungen sind nicht vorgeschrieben, wenn die Beförderungsmittel in öffentlich zugänglichen Anlagen gereinigt und desinfiziert werden.
16. Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte müssen folgenden allgemeinen Hygieneanforderungen entsprechen:
  - a) Bei der Arbeit mit Ausgangsprodukten und Erzeugnissen verwendete Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte sowie Fußböden, Wände, Decken und Trennwände sind sauber zu halten und zu warten, sodaß eine Verunreinigung der Ausgangsprodukte und Erzeugnisse ausgeschlossen ist. Die Wassertemperatur hat für Handwaschbecken ungefähr 45 °C, für die Reinigung von Räumen, Einrichtungsgegenständen und Arbeitsgeräten ungefähr 65 °C und für die Desinfektion mindestens 82 °C zu betragen.
  - b) Es dürfen keine Tiere in die Betriebe eingelassen werden. Nagetiere, Insekten und anderes Ungeziefer sind systematisch zu bekämpfen. Ratten- und Insektengifte, Desinfektionsmittel und sonstige möglicherweise giftige Stoffe sind in Räumen oder Schränken unter Verschuß aufzubewahren. Diese Stoffe sind so zu verwenden, daß eine Verunreinigung der Rohstoffe beziehungsweise der Erzeugnisse ausgeschlossen ist.
  - c) Die Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte dürfen grundsätzlich nur für die Bearbeitung jener Erzeugnisse benutzt werden, für die sie bestimmt und hygienisch zulässig sind. Diese Gegenstände und Geräte dürfen nur dann für die Herstellung von anderen Lebensmitteln verwendet werden, wenn sichergestellt ist, daß dadurch eine hygienisch nachteilige Beeinflussung der Erzeugnisse ausgeschlossen ist. Diese Einschränkung gilt nicht für jene Transportgeräte, die ausschließlich in Räumen benutzt werden, in denen keine Bearbeitung von Ausgangsprodukten oder Erzeugnissen erfolgt.
  - d) Für sämtliche Arbeitsgänge muß Trinkwasser verwendet werden. Dies gilt nicht für die Fälle gemäß Anhang A Z 11 dritter und vierter Satz.
  - e) Die Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie ähnliche Stoffe müssen geeignet und nach den lebensmittelrechtlichen Vorschriften zulässig sein. Sie sind so zu verwenden, daß sie sich nicht nachteilig auf die Einrichtungsgegenstände, die Arbeitsgeräte sowie auf die Ausgangsprodukte und Erzeugnisse auswirken können. Nach der Reinigung und Desinfektion sind die Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte mit Trinkwasser gründlich zu spülen. Die Wartungs- und Reinigungsgeräte beziehungsweise Reinigungsmittel sind im Raum oder in der Vorrichtung gemäß Z 14 aufzubewahren.
  - f) Sägemehl oder ähnliche Stoffe dürfen nicht auf den Boden von Räumen gestreut werden, die für die Bearbeitung und Lagerung der Ausgangsprodukte sowie der Erzeugnisse bestimmt sind.
17. Das Betriebspersonal muß folgende, allgemeine Hygieneanforderungen einhalten:
  - a) Es hat auf größtmögliche Sauberkeit zu achten.
  - b) Personen, die mit unverpackten, leicht zu verunreinigenden Ausgangsprodukten oder Erzeugnissen hantieren, müssen geeignete, saubere Arbeitskleidung (einschließlich Schuhe) und eine saubere, helle Kopfbedeckung tragen, die das Haar vollständig bedeckt.
  - c) Personen, die mit Ausgangsprodukten oder Erzeugnissen hantieren, müssen sich zumindest vor jeder Wiederaufnahme der Tätigkeit und nach jeder Verunreinigung die Hände waschen. Verletzungen an den Händen müssen mit einem geeigneten, wasserabweisenden Verband versehen sein.

- d) Das Rauchen, Spucken, Essen und Trinken ist in jenen Räumen verboten, die für die Bearbeitung, den Transport oder die Lagerung der Ausgangsprodukte oder Erzeugnisse bestimmt sind.
- e) Personen, die das Fleisch mit Krankheitskeimen verunreinigen können, dürfen beim be- oder verarbeiten von Fleisch oder beim sonstigen hantieren mit unverpacktem Fleisch oder daraus hergestellten Erzeugnissen nicht mitwirken.

## ANHANG B

### Besondere Bestimmungen für Fleischerzeugnisse

#### Kapitel 1

#### Bestimmungen für Betriebe, die Fleischerzeugnisse herstellen oder bearbeiten

1. Betriebe, die Fleischerzeugnisse herstellen oder bearbeiten, müssen zusätzlich zu den Anforderungen gemäß Anhang A folgenden weiteren Anforderungen entsprechen:
  - A. Es muß
    - a) ein ausreichend großer Raum zur Kaltlagerung der Ausgangsprodukte und
    - b) ein ausreichend großer Raum zur Lagerung der Fleischerzeugnisse, der gegebenenfalls gekühlt werden kann, vorhanden sein. Bei der Lagerung sind die unverpackten Waren (Ausgangsprodukte, Fleischerzeugnisse oder andere Erzeugnisse tierischen Ursprungs) getrennt von den verpackten Produkten und Erzeugnissen zu lagern.
  - B. Wenn die betrieblichen Arbeitsgänge in einem einzigen Produktionszyklus ablaufen, durch den die Einhaltung der Anforderungen dieser Verordnung, die Genußtauglichkeit der Ausgangsprodukte und die hygienische Unbedenklichkeit der Erzeugnisse gewährleistet ist und der Raum hinsichtlich Größe und Gestaltung dafür geeignet ist, darf die Herstellung und die Umhüllung der Fleischerzeugnisse im selben Raum erfolgen.
  - C. Es muß ein Raum oder eine Vorrichtung für die Lagerung von Zutaten (zum Beispiel Lebensmittelzusatzstoffe) vorhanden sein.
  - D. Es muß auch ein Verpackungsraum vorhanden sein, wenn die Bedingungen gemäß Kapitel 4 Z 3 nicht erfüllt sind.
  - E. Es muß ein Versandraum vorhanden sein.
  - F. Es muß ein Raum für die Lagerung von Umhüllungs- und Verpackungsmaterial vorhanden sein.
  - G. Es muß ein Raum oder eine Vorrichtung für die Reinigung von Arbeitsgeräten (einschließlich Haken, Behältnisse und dergleichen) vorhanden sein.
2. Der Betrieb muß je nach Art der Erzeugnisse folgenden Anforderungen entsprechen:
  - a) Es muß ein Raum oder — sofern keine Verunreinigungsgefahr besteht — ein geeigneter Arbeitsplatz für die Entnahme der Ausgangsprodukte aus der Verpackung vorhanden sein.
  - b) Es muß ein Raum oder — sofern keine Verunreinigungsgefahr besteht — ein geeigneter Platz für das Auftauen der Ausgangsprodukte vorhanden sein.
  - c) Es muß ein Raum für das Zerlegen vorhanden sein.
  - d) Es muß ein Raum oder eine Anlage für das Räuchern vorhanden sein.
  - e) Es muß ein Raum oder eine Anlage für das Trocknen oder Reifen vorhanden sein.
  - f) Es muß ein Raum für das Entsalzen, Wässern und sonstige Behandeln, insbesondere von Naturdärmen, vorhanden sein, wenn derartige Ausgangsprodukte diesen Arbeitsgängen nicht schon im Ursprungsbetrieb unterworfen wurden.
  - g) Es muß ein Raum für das Säubern der Ausgangsprodukte, die bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen verwendet werden, vorhanden sein.
  - h) Es muß ein Raum für das Salzen (erforderlichenfalls mit einer Vorrichtung zur Einhaltung der Temperatur gemäß Z 6) vorhanden sein.
  - i) Es muß ein Raum für das Zurichten von Fleischerzeugnissen, die aufgeschnitten oder zerteilt und umhüllt werden sollen, vorhanden sein.
  - j) Es muß ein (erforderlichenfalls mit einer Vorrichtung zur Einhaltung der notwendigen Temperatur ausgerüsteter) Raum für das Aufschneiden oder Zerteilen sowie das Umhüllen von Fleischerzeugnissen, die vorverpackt in den Verkehr gebracht werden sollen, vorhanden sein.
  - k) Es müssen die im Anhang C vorgesehenen besonderen Räume vorhanden sein, sofern im jeweiligen Betrieb Erzeugnisse hergestellt werden, die vom Anhang C erfaßt sind.
  - l) Sind die Voraussetzungen gemäß Z 1 lit. B gegeben, so dürfen mehrere Arbeitsgänge nach Z 2 in einem gemeinsamen Raum durchgeführt werden. Arbeitsgänge, die für gleichzeitig hergestellte Erzeugnisse hygienisch bedenklich sein

können (zum Beispiel durch große Wärmeentwicklung), müssen aber jedenfalls in einem gesonderten Raum durchgeführt werden.

3. Die Räume, in denen andere Lebensmittel als Fleisch oder Fleischerzeugnisse gelagert oder bearbeitet werden, unterliegen den Bestimmungen gemäß Anhang A, wenn diese anderen Lebensmittel als Zutaten für die Herstellung von Fleischerzeugnissen vorgesehen sind.
4. Die Ausgangsprodukte und Zutaten für die Herstellung von Fleischerzeugnissen sowie Fleischerzeugnisse und andere Erzeugnisse tierischen Ursprungs und auch die diese Erzeugnisse enthaltenden Behältnisse dürfen nicht unmittelbar mit dem Fußboden in Berührung kommen und müssen so gehandhabt werden, daß die Gefahr einer Verunreinigung nicht gegeben ist. Es ist darauf zu achten, daß die Ausgangsprodukte nicht mit den Erzeugnissen in Berührung kommen.
5. Die Verwendung von Holz ist zulässig in Räumen für das Räuchern, Salzen, Reifen, Pökeln und Lagern von Fleischerzeugnissen sowie in Versandräumen, sofern dies technisch unvermeidbar und die Gefahr der Verunreinigung der Erzeugnisse ausgeschlossen ist. Die Verwendung von Paletten aus Holz ist in diesen Räumen nur zur Beförderung von verpacktem Fleisch und verpackten Fleischerzeugnissen gestattet. Die Verwendung von verzinktem Metall beim Trocknen von Schinken und Würsten ist zulässig, wenn das Metall nicht korrodiert ist und mit den Fleischerzeugnissen nicht in Berührung kommen kann.
6. Die Temperatur in jenen Räumen oder Bereichen, in denen Fleisch, be- oder verarbeitet wird, muß ein hygienisch einwandfreies Arbeiten ermöglichen; erforderlichenfalls sind die betreffenden Räume oder Bereiche mit einer Vorrichtung zur Einhaltung der notwendigen Temperatur auszurüsten. In den Zerlegungs- und Pökelräumen ist beim Zerlegen oder Pökeln eine Raumtemperatur von höchstens +12 °C einzuhalten. Dies gilt nicht für die in § 10 genannten Betriebe. In den übrigen Betrieben kann zur Berücksichtigung der bei der Zubereitung des Fleischerzeugnisses angewendeten Technologie die Einhaltung dieser Höchsttemperaturen unterbleiben, wenn dagegen keine veterinär- oder sanitätspolizeilichen Bedenken bestehen.

## Kapitel 2

### Bestimmungen über die Ausgangsprodukte zur Herstellung von Fleischerzeugnissen

1. Frisches Fleisch zur Herstellung von Fleischerzeugnissen muß folgenden Anforderungen entsprechen:
  - a) Es muß aus einem Betrieb stammen, der nicht die Erleichterungen gemäß dem 8. oder 9. Hauptstück der Frischfleisch-Hygieneverordnung beziehungsweise dem 8. oder 9. Hauptstück der Geflügelfleisch-Hygieneverordnung in Anspruch nimmt; das Fleisch muß die Erfordernisse des § 3 erfüllen, und es muß unter hygienisch einwandfreien Bedingungen gemäß der Frischfleisch-Hygieneverordnung beziehungsweise der Geflügelfleisch-Hygieneverordnung befördert worden sein; Betriebe gemäß § 10 Abs. 1 Z 1 dürfen abweichend von dieser Bestimmung Fleisch aus jenen Betrieben beziehen, die Erleichterungen gemäß dem 8. Hauptstück der Frischfleisch-Hygieneverordnung beziehungsweise dem 8. Hauptstück der Geflügelfleisch-Hygieneverordnung in Anspruch nehmen.
  - b) Es muß sofort nach seiner Ankunft im Verarbeitungsbetrieb bis zur Verarbeitung gemäß den Bestimmungen der Frischfleisch-Hygieneverordnung aufbewahrt werden.
  - c) Fleisch, das in Betrieben gewonnen wurde, für die Ausnahmen gemäß § 20 Abs. 1 der Frischfleisch-Hygieneverordnung beziehungsweise gemäß § 20 Abs. 1 der Geflügelfleisch-Hygieneverordnung bestehen, darf auch in Betrieben zu Fleischerzeugnissen verarbeitet werden, für die keine Ausnahmen gemäß § 13 Abs. 1 gewährt sind. Derartiges Fleisch ist in den Betrieben gesondert zu lagern und zeitlich oder örtlich getrennt von jenem Fleisch zu verarbeiten, das dem § 3 Abs. 1 entspricht. Fleischerzeugnisse, die aus Fleisch gemäß dem ersten Satz dieser lit. gewonnen wurden, sind nach Kapitel 5 Z 5 zu kennzeichnen.
2. Erzeugnisse aus Tieren, die nicht der Fleischuntersuchung gemäß dem Fleischuntersuchungsgesetz unterliegen, dürfen für die Zubereitung von Fleischerzeugnissen nur dann verwendet werden, wenn dies nicht gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften verstößt.

## Kapitel 3

### Behördliche Kontrolle

1. Im Rahmen der Kontrollen gemäß § 7 ist insbesondere folgendes zu überwachen:



- a) das in den Betrieb eingebrachte Fleisch;
  - b) die Sauberkeit der Räume, der Einrichtungsgegenstände, der Arbeitsgeräte und die Hygiene bezüglich des Betriebspersonals;
  - c) die Wirksamkeit der Eigenkontrollen gemäß § 9, insbesondere durch Prüfung der betriebsinternen Aufzeichnungen hierüber und durch Probenentnahmen sowie -untersuchungen;
  - d) die mikrobiologische und hygienische Beschaffenheit der Erzeugnisse;
  - e) die Wirksamkeit der Haltbarmachung der Fleischerzeugnisse;
  - f) die luftdicht verschlossenen Behältnisse mit Hilfe eines Stichprobenverfahrens;
  - g) die Genußtauglichkeitskennzeichnung der Fleischerzeugnisse und die Kennzeichnung der für den menschlichen Genuß als ungeeignet befundenen Erzeugnisse sowie deren hygienisch einwandfreie Entsorgung;
  - h) die Lagerungs- und Transportbedingungen.
2. Im Rahmen der Kontrollen gemäß § 7 sind insbesondere folgende Kontrollmaßnahmen durchzuführen:
- a) Es sind die für Laboranalysen erforderlichen Proben zu entnehmen.
  - b) Es sind alle sonstigen Kontrollmaßnahmen durchzuführen, die für die Überwachung der Einhaltung der Bestimmungen dieser Verordnung notwendig sind.
  - c) Durch geeignete Überwachungsmaßnahmen ist auch zu überprüfen, ob eine als Fleischerzeugnis bezeichnete Ware, der andere Lebensmittel, Zusatzstoffe oder Gewürze beigegeben wurden, unter Verwendung von tauglichem Fleisch hergestellt wurde und ob das Erzeugnis den lebensmittelrechtlichen Vorschriften entspricht.
3. Der Fleischuntersuchungstierarzt hat die jeweils erforderlichen Veterinärbescheinigungen und Sichtvermerke für den Transport auszustellen, wenn die diesbezüglichen Voraussetzungen gegeben sind.
4. Den behördlichen Organen muß zum Zwecke der Kontrollen bei Gefahr im Verzug jederzeit, sonst während der Betriebs- oder Untersuchungszeiten, Zugang zu den betrieblichen Räumlichkeiten (insbesondere zu den Lager- und Arbeitsräumen) gewährt werden.
5. Der Betriebsinhaber oder ein von diesem bestellter Vertreter muß dafür sorgen, daß die Überwachung des Betriebes problemlos möglich ist. Er hat insbesondere alle im Rahmen der Überwachung nötigen Maßnahmen zu treffen und den behördlichen Kontrollorga-

nen alle erforderlichen Einrichtungen und Unterlagen zur Verfügung zu stellen. Vor allem muß er den behördlichen Kontrollorganen die Herkunft des in seinem Betrieb befindlichen Fleisches sowie der dort vorhandenen sonstigen Tierkörper und Tierkörperteile nachweisen können.

## Kapitel 4

### Umhüllung und Verpackung

1. Das Umhüllen und Verpacken der Fleischerzeugnisse muß hygienisch einwandfrei und in den dafür vorgesehenen Räumen durchgeführt werden. Umhüllungen und Verpackungen müssen allen diesbezüglichen Hygieneanforderungen entsprechen und stabil genug sein, um einen wirksamen Schutz der Fleischerzeugnisse zu gewährleisten.
2. Die Umhüllungen und Verpackungen dürfen für Fleischerzeugnisse grundsätzlich nicht wiederverwendet werden. Hievon ausgenommen sind nur zur Wiederverwendung geeignete Behältnisse (zum Beispiel aus Keramik oder Glas), sofern sie vor der Wiederverwendung gründlich gereinigt und desinfiziert wurden.
3. Fleischerzeugnisse dürfen in ein und demselben Raum hergestellt, umhüllt und verpackt werden, sofern die Umhüllung und die Verpackung den Z 1 und 2 entsprechen und folgende Bedingungen erfüllt sind:
  - a) Der Raum muß groß genug und so ausgelegt sein, daß ein hygienisch einwandfreies Arbeiten sichergestellt ist.
  - b) Das Verpackungs- und Umhüllungsmaterial (zum Beispiel Kartons) ist unverzüglich nach der Herstellung mit einer dichten Schutzhülle zu versehen und beim Transport zum Betrieb vor Beschädigung zu schützen. Dort ist es in einem dafür vorgesehenen Raum unter hygienisch einwandfreien Bedingungen zu lagern.
  - c) Die Lagerräume für Verpackungs- und Umhüllungsmaterial müssen frei von Staub und Ungeziefer sein und dürfen keine direkte Luftverbindung mit Räumen haben, in denen sich Stoffe befinden, die Fleisch verunreinigen könnten. Verpackungen und Umhüllungen dürfen nicht auf dem Fußboden abgestellt werden.
  - d) Die Verpackungen sind vor ihrer Verbringung in den betreffenden Arbeitsraum hygienisch einwandfrei aufzubauen. Von diesem Erfordernis kann abgesehen werden, wenn Verpackungen automatisch aufgebaut werden, sofern die Gefahr einer Verunreinigung der Fleischerzeugnisse ausgeschlossen ist.

- e) Die Verpackungen sind unter hygienisch einwandfreien Bedingungen in den betreffenden Arbeitsraum zu bringen und unverzüglich zu verwenden. Betriebspersonal, das mit der Behandlung von unverpacktem Fleisch (einschließlich der daraus hergestellten Erzeugnisse) betraut ist, darf nicht mit den Verpackungen hantieren.
- f) Fleischerzeugnisse sind unverzüglich nach dem Verpacken in die dafür vorgesehenen Lagerräume zu verbringen.

### Kapitel 5

#### Genußtauglichkeitskennzeichnung

1. Fleischerzeugnisse müssen ein Genußtauglichkeitskennzeichen gemäß Z 4 bis 8 aufweisen. Dieses Kennzeichen ist zum Zeitpunkt der Herstellung oder unmittelbar nach der Herstellung im Betrieb oder im Umpackzentrum an einer augenfälligen Stelle gut lesbar, unverwischbar und leicht entzifferbar anzubringen. Das Genußtauglichkeitskennzeichen darf auf das Erzeugnis selbst oder seine Umhüllung aufgebracht werden, sofern das Fleischerzeugnis mit einer eigenen Umhüllung versehen ist; oder es kann auf das Etikett dieser Umhüllung gemäß Z 7 aufgebracht werden. Bei einzeln verpackten Fleischerzeugnissen muß das Genußtauglichkeitskennzeichen nur auf der Verpackung aufgebracht werden.
2. Wenn die Fleischerzeugnisse mit einem Genußtauglichkeitskennzeichen gemäß Z 1 nach Abschluß der Kennzeichnung verpackt werden, so ist diese Verpackung ebenfalls mit dem Genußtauglichkeitskennzeichen zu versehen.
3. Abweichend von den Z 1 und 2 kann auf die Genußtauglichkeitskennzeichnung von Fleischerzeugnissen in palettierten Packstücken, die in einem Betrieb gemäß § 1 Abs. 1 weiterverarbeitet oder weiterverpackt werden sollen, verzichtet werden, wenn folgende Voraussetzungen gegeben sind:
  - a) auf dem betreffenden Packstück muß außen ein Genußtauglichkeitskennzeichen gemäß Z 4 oder 5 angebracht sein;
  - b) der Bestimmungsbetrieb muß über Mengen, Art und Ursprung der Fleischerzeugnisse, die gemäß dieser Z angeliefert werden, gesondert Buch führen;
  - c) der Bestimmungsort und der Verwendungszweck der Fleischerzeugnisse müssen auf der äußeren Verpackung deutlich angegeben sein; ist die Verpackung jedoch durchsichtig, so braucht auf der Verpackung kein Genußtauglichkeitskennzeichen angebracht werden, wenn

ein darunter angebrachtes Genußtauglichkeitskennzeichen durch die Verpackung hindurch deutlich erkennbar ist.

4. Das Genußtauglichkeitskennzeichen — ausgenommen für Betriebe gemäß § 10 Abs. 1 Z 1 oder § 13 — hat folgenden Anforderungen zu entsprechen: Es muß in einem ovalen, von einer Linie begrenzten Feld entweder im oberen Teil die Kennbuchstaben „AT“ gefolgt von der Veterinärkontrollnummer des Betriebes und im unteren Teil das Kürzel „EFTA“ enthalten; oder es muß im oberen Teil die Bezeichnung „ÖSTERREICH“ in Großbuchstaben, in der Mitte die Veterinärkontrollnummer des Betriebes und im unteren Teil das Kürzel „EFTA“ enthalten.
5. Das Genußtauglichkeitskennzeichen für Betriebe gemäß § 10 Abs. 1 Z 1 oder § 13 muß folgenden Anforderungen entsprechen: Es hat aus einem kreisrunden, von einer Linie begrenzten Feld, in dessen oberem Teil die Abkürzung des Bundeslandes enthalten ist, zu bestehen; darunter ist die Veterinärkontrollnummer des jeweiligen Betriebes mit einem vorangestellten „E“ anzuführen.
6. Der Veterinärkontrollnummer im Genußtauglichkeitskennzeichen für Betriebe gemäß § 11 Abs. 1 ist die Ziffer „8“ und ein Bindestrich voranzustellen.
7. Das Genußtauglichkeitskennzeichen kann mit einem Farb- oder Brennstempel auf das Erzeugnis, die Umhüllung beziehungsweise die Verpackung aufgebracht oder auf das Etikett aufgedruckt oder aufgebracht werden. Der auf der Verpackung aufgebrachte Stempelaufdruck muß beim Öffnen zerstört werden; es sei denn, die Verpackung wird schon beim Öffnen vernichtet. Sind die Erzeugnisse in luftdicht verschlossenen Behältnissen enthalten, so muß der Deckel oder die Dose einen unverwischbaren Stempelaufdruck tragen.
8. Das Genußtauglichkeitskennzeichen kann auch aus einem fest angebrachten Schild aus widerstandsfähigem Material bestehen, das alle Hygieneanforderungen erfüllt und auf dem die gemäß Z 4 bis 6 erforderlichen Angaben enthalten sind.

### Kapitel 6

#### Lagerung und Transport

1. Fleischerzeugnisse sind in Räumen gemäß Anhang B Kapitel 1 Z 1 lit. A zu lagern. Bei Raumtemperatur haltbare Fleischerzeugnisse dürfen jedoch auch in Lagerräumen gelagert werden, die aus stabilen, leicht zu reinigenden und zu desinfizierenden Baumaterialien bestehen, wenn diese Räume auch sonst den

- veterinär- und sanitätshygienischen Anforderungen entsprechen.
2. Fleischerzeugnisse, für die bestimmte Lager-temperaturen erforderlich sind, müssen bei diesen Temperaturen aufbewahrt werden.
  3. Fleischerzeugnisse müssen so transportiert werden, daß sie während des Transports gegen Verunreinigung und sonstige nachteilige Beeinflussung geschützt sind. Hierbei sind die Beförderungsdauer, die verwendeten Beförderungsmittel und die Witterungsverhältnisse angemessen zu berücksichtigen.
  4. Die Beförderungsmittel für Fleischerzeugnisse müssen gegebenenfalls so ausgestattet sein, daß die erforderliche Temperatur gewährleistet ist und während des Transportes nicht überschritten wird.
  5. Beim Transport zu Betrieben, die dem Fleischuntersuchungsgesetz unterliegen, ist ein Dokument (zum Beispiel Lieferschein) mitzuführen, das den Lieferbetrieb, den Empfänger, die Art und die Menge der Ware, das Datum des Transportes und alle Angaben im Sinne des Anhangs B Kapitel 5 Z 4 bis 6 enthält. Dieses Dokument ist vom Empfänger mindestens bis zum Ablauf des folgenden Kalenderjahres aufzubewahren und auf Verlangen der Behörde zur Einsicht vorzulegen.

### Kapitel 7

#### Bedingungen für pasteurisierte oder sterilisierte Erzeugnisse in luftdicht verschlossenen Behältnissen

1. Betriebe, die pasteurisierte oder sterilisierte Erzeugnisse in luftdicht verschlossenen Behältnissen herstellen, müssen zusätzlich zu den Anforderungen gemäß Anhang A folgenden weiteren Anforderungen entsprechen:
  - A. Die Betriebe müssen über die nachstehenden Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte verfügen:
    - a) eine Einrichtung für den hygienischen Transport der Konservendosen zum Arbeitsraum;
    - b) eine ausreichend leistungsfähige Einrichtung zum Reinigen der Konservendosen unmittelbar vor dem Befüllen;
    - c) eine Einrichtung, in der die luftdicht verschlossenen Behältnisse vor dem Behandeln im Autoklav zur Entfernung des Fettes mit heißem Trinkwasser gewaschen werden können;
    - d) einen geeigneten Raum oder Platz oder eine geeignete Einrichtung für das Abkühlen und Abtrocknen der Behältnisse nach dem Erhitzen;
  - e) Einrichtungen für die Inkubation von Stichproben, die aus der Menge der luftdicht verschlossenen Behältnisse entnommen wurden;
  - f) eine geeignete Einrichtung zum Überprüfen der Behältnisse auf Dichtheit und Unversehrtheit.
- B. Der Betriebsinhaber hat dafür zu sorgen, daß folgende Bedingungen eingehalten werden:
  - a) Die luftdicht verschlossenen Behältnisse müssen nach dem Erhitzen möglichst schnell abtrocknen; die Behältnisse dürfen vor dem völligen Abtrocknen nicht angefaßt werden.
  - b) Durch Gasbildung aufgetriebene Behältnisse (Bombagen) sind zusätzlich zu untersuchen.
  - c) Die Thermometer der Autoklaven müssen mit Hilfe geeichter Thermometer überprüft werden.
  - d) Die Behältnisse müssen
    - gründlich gereinigt werden; wenn es sich um Dosen handelt, so hat eine gründliche Reinigung unmittelbar vor dem Befüllen mit Hilfe geeigneter Reinigungseinrichtungen gemäß lit. A sublit. b zu erfolgen; bei der Naßreinigung ist fließendes Trinkwasser zu verwenden;
    - bei Beschädigungen oder Fertigungsmängeln immer verworfen werden;
    - erforderlichenfalls nach dem Reinigen und vor dem Befüllen ausreichend lange abtropfen;
    - erforderlichenfalls nach dem luftdicht Verschließen und vor dem Druckerhitzen mit Hilfe der Einrichtung gemäß lit. A sublit. c mit Trinkwasser gewaschen werden; dieses muß gegebenenfalls so heiß sein, daß damit das Fett entfernt werden kann;
    - nach dem Erhitzen mit Wasser gekühlt werden;
    - vor und nach dem Erhitzen so behandelt werden, daß jede Beschädigung oder Verunreinigung ausgeschlossen ist.
2. Der Betriebsinhaber eines Betriebes, in dem Fleischerzeugnisse in luftdicht verschlossenen Behältnissen hergestellt werden, oder ein von diesem bestellter Vertreter hat ferner durch stichprobenmäßige Kontrollen folgendes sicherzustellen:
  - a) Beim Konservierungsverfahren sind die lebensmittelrechtlichen Vorschriften einzuhalten.

- b) Die leeren Behältnisse müssen für die bestimmungsgemäße Verwendung geeignet sein.
  - c) Die Tagesproduktion muß in zuvor festgelegten Abständen kontrolliert werden, damit ein zuverlässiger Verschluß gewährleistet ist. Hiefür muß eine geeignete Vorrichtung für die Prüfung der Senkrechtfalze der verschlossenen Behältnisse zur Verfügung stehen.
  - d) Bei den Kontrollen sind auch Kontrollmarkierungen zu verwenden, die anzeigen, daß die Behältnisse ausreichend erhitzt wurden.
  - e) Es ist durch Kontrollen sicherzustellen, daß das Wasser zum Kühlen der Konserven nach der Verwendung noch einen Restchlorgehalt aufweist, sofern es sich nicht um Trinkwasser handelt.
  - f) Die luftdicht verschlossenen, erhitzten Konserven mit Fleischerzeugnissen müssen einem siebentägigen Inkubationstest bei  $+37^{\circ}\text{C}$  oder einem zehntägigen Inkubationstest bei  $+35^{\circ}\text{C}$  unterzogen werden.
  - g) Die in luftdicht verschlossenen Behältnissen abgefüllten, pasteurisierten Erzeugnisse müssen den lebensmittelrechtlichen Vorschriften entsprechen.
3. Dem Wasser in den Autoklaven dürfen hygienisch unbedenkliche Stoffe zugesetzt werden, um dadurch die Konservendosen gegen Korrosion zu schützen und das Wasser zu enthärten und zu desinfizieren. Diese Stoffe müssen den lebensmittelrechtlichen Vorschriften entsprechen.
  4. Das Kühlwasser für hitzebehandelte Behältnisse darf mehrmals verwendet werden, wenn durch Zugabe von Chlor oder mittels anderer Methoden sichergestellt ist, daß dieses Wasser die Erzeugnisse nicht nachteilig beeinflussen kann und daß eine Gefahr für die menschliche Gesundheit nicht besteht. Derartiges Rücklaufwasser muß einen geschlossenen Kreislauf bilden und darf nicht anderweitig verwendet werden.
  5. Wenn eine Verunreinigungsgefahr nicht besteht, so darf der Fußboden bei Schichtende oder am Ende des Arbeitstages mit Behälterkühlwasser oder mit Autoklavenwasser gereinigt werden.
1. Die Betriebe müssen über einen eigenen Raum für die Zubereitung und Umhüllung der Fertiggerichte verfügen. Ein eigener Raum ist hierfür nicht erforderlich, wenn in diesem Raum zur gleichen Zeit kein anderes Fleisch be- oder verarbeitet wird und wenn der Raum vor jeder Aufnahme der Produktion eines anderen Erzeugnisses gereinigt und desinfiziert wird.
  2. Fleischerzeugnisse, die Zutaten für die Herstellung eines Fertiggerichts sind, müssen unmittelbar nach dem Erhitzen
    - a) entweder direkt mit den anderen Zutaten vermischt werden (in diesem Fall ist die Zeit, während der die Temperatur des Fleisches zwischen  $+10^{\circ}\text{C}$  und  $+63^{\circ}\text{C}$  liegt, auf ein Minimum zu verkürzen) oder
    - b) vor der Vermischung mit den anderen Zutaten auf  $+10^{\circ}\text{C}$  oder weniger abgekühlt sein.
  3. Das Fleischerzeugnis oder Fertiggericht ist innerhalb eines Zeitraumes von höchstens zwei Stunden nach Beendigung des Erhitzens auf nicht mehr als  $+10^{\circ}\text{C}$  Kerntemperatur abzukühlen und sodann ehestmöglich weiter auf die Lagerungstemperatur abzukühlen. Von diesem Zwei-Stunden-Zeitraum darf nur dann abgewichen werden, wenn ein längerer Zeitraum aus Gründen der angewendeten Produktionstechnologie gerechtfertigt ist und die Genußtauglichkeit des Fertiggerichtes gewährleistet ist.
  4. Werden Fertiggerichte tiefgekühlt, so hat dies unmittelbar nach dem Abkühlen zu erfolgen.
  5. Die Etikettierung der Fertiggerichte muß den lebensmittelrechtlichen Kennzeichnungsvorschriften entsprechen.
  6. Die Ergebnisse der Eigenkontrollen müssen gemäß § 9 Abs. 3 Z 4 aufbewahrt und der Behörde auf Verlangen zur Einsicht vorgelegt werden.

#### ANHANG C

### Besondere Bestimmungen für andere Erzeugnisse tierischen Ursprungs

#### Kapitel 1

##### Bedingungen für die Betriebsräumlichkeiten

Die Betriebsräumlichkeiten in Betrieben gemäß § 1 Abs. 1 dürfen nur unter den folgenden Bedingungen für die Herstellung von nicht zum menschlichen Genuß bestimmten Erzeugnissen benutzt werden:

#### Kapitel 8

##### Bedingungen für Fleisch-Fertiggerichte

Betriebe, die Fleisch-Fertiggerichte herstellen, müssen zusätzlich zu den Anforderungen gemäß Anhang A und Anhang B Kapitel 1 und 2 folgenden weiteren Anforderungen entsprechen:

1. Nicht zum menschlichen Genuß geeignete Ausgangsprodukte müssen in vollständig gesonderten Räumen oder Bereichen gelagert werden.
2. Die Ausgangsprodukte müssen in einem gesonderten Raum unter Benutzung gesonderter Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte bearbeitet werden, sofern die Bearbeitung nicht in vollständig abgeschlossenen Anlagen erfolgt, die ausschließlich zu diesem Zweck genutzt werden.
3. Erzeugnisse, die aus nicht zum menschlichen Genuß geeigneten Ausgangsprodukten gewonnen wurden, müssen in einem gesonderten Raum oder in gesonderten, entsprechend gekennzeichneten Behältnissen gelagert werden. Diese Erzeugnisse dürfen nicht zum menschlichen Genuß bestimmt werden.

## Kapitel 2

Bedingungen für ausgelassene tierische Fette, Grieben und Nebenerzeugnisse des Ausschmelzens

Betriebe, die ausgelassene tierische Fette, Grieben oder Nebenerzeugnisse des Ausschmelzens gewinnen, müssen zusätzlich zu den Anforderungen gemäß Anhang A folgenden weiteren Anforderungen entsprechen:

1. Anforderungen an die Betriebe, die Ausgangsprodukte sammeln und verarbeiten:
  - A. Sammelstellen für Ausgangsprodukte und deren Weiterbeförderung zu den Verarbeitungsbetrieben müssen über einen Kühlraum verfügen, in dem die Ausgangsprodukte bei einer Innentemperatur von höchstens  $+7^{\circ}\text{C}$  gelagert werden können; es sei denn, die Ausgangsprodukte werden innerhalb der unter Z 2 lit. D festgesetzten Frist ausgeschmolzen.
  - B. Verarbeitungsbetriebe müssen nachstehende Bedingungen erfüllen:
    - a) Es muß ein kühlbarer Lagerraum vorhanden sein; es sei denn, die Ausgangsprodukte werden innerhalb der Frist gemäß Z 2 lit. D ausgeschmolzen.
    - b) Es muß ein Raum oder eine Stelle zur Anlieferung der Ausgangsprodukte vorhanden sein.
    - c) Es müssen Einrichtungen zur Erleichterung der optischen Bewertung der Ausgangsprodukte vorhanden sein.
    - d) Es muß gegebenenfalls eine Maschine zum Zerkleinern der Ausgangsprodukte vorhanden sein.
    - e) Es müssen Einrichtungen zum Ausschmelzen der Ausgangsprodukte (und zwar durch Erhitzen oder

Druckanwendung oder andere geeignete Verfahren) vorhanden sein.

- f) Es müssen Behältnisse oder Tanks zur Aufbewahrung des Flüssigfettes vorhanden sein.
- g) Es muß eine Anlage für die Plastifizierung oder Kristallisierung des Fettes zur Erleichterung der Umhüllung und Verpackung des Erzeugnisses vorhanden sein; es sei denn, der Betrieb liefert ausschließlich ausgelassenes Tierkörperfett in flüssiger Form.
- h) Es muß ein Versandraum vorhanden sein; es sei denn, der Betrieb versendet nur ausgelassene tierische Fette in unverpacktem Zustand.
- i) Es müssen wasserdichte Behältnisse zur Beseitigung genußuntauglicher Ausgangsprodukte vorhanden sein.
- j) Es müssen gegebenenfalls geeignete Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte für die Zubereitung von Erzeugnissen vorhanden sein, die aus ausgelassenen tierischen Fetten unter Zusatz von anderen Lebensmitteln oder Gewürzen gewonnen werden.
- k) Es müssen geeignete Anlagen für die hygienisch einwandfreie Sammlung, Umhüllung und Verpackung von Grieben sowie für deren Lagerung gemäß Z 2 lit. J vorhanden sein, sofern diese Produkte zum menschlichen Genuß bestimmt sind.

2. Zusätzliche Hygieneanforderungen für die Gewinnung von ausgelassenen tierischen Fetten, Grieben und Nebenerzeugnissen des Ausschmelzens:

- A. Die Ausgangsprodukte müssen bei der Schlachtier- und Fleischuntersuchung für tauglich befunden worden sein.
- B. Die Ausgangsprodukte müssen nachweislich aus tauglichem Fettgewebe oder Knochen bestehen, die weitgehend frei von Blutspuren und Verunreinigungen sind. Sie dürfen keine Verderbnisanzeichen aufweisen und müssen unter hygienisch einwandfreien Bedingungen gewonnen worden sein.
- C. Ausgelassene tierische Fette dürfen ausschließlich aus Fettgewebe oder Knochen aus Schlachtbetrieben, Bearbeitungsbetrieben (insbesondere aus Zerlegungsbetrieben) oder Fleischverarbeitungsbetrieben gewonnen werden. Die Ausgangsprodukte sind unter hygienisch einwandfreien Bedingungen bei einer Innentemperatur von höchstens  $+7^{\circ}\text{C}$  zu transportieren und bis zur Ausschmelzung bei dieser Temperatur zu lagern.

- D. Abweichend von lit. C dürfen Ausgangsprodukte ungekühlt gelagert und transportiert werden, wenn sie innerhalb von zwölf Stunden nach dem Tag der Gewinnung ausgelassen werden.
- E. Abweichend von lit. C dürfen zur Gewinnung von ausgelassenen tierischen Fetten Ausgangsprodukte aus Betrieben der gewerblichen Letztverkäufer verwendet werden, in denen Fleisch (einschließlich Geflügelfleisch) lediglich zur unmittelbaren Abgabe an den Verbraucher zerlegt und gelagert wird, sofern diese Ausgangsprodukte hygienisch einwandfrei und sachgemäß verpackt sind. Bei täglicher Abholung gelten die Temperaturvorschriften der lit. C und lit. D. Werden die Ausgangsprodukte nicht täglich abgeholt, so sind sie unmittelbar nach ihrer Gewinnung zu kühlen.
- F. Die Fahrzeuge und Behältnisse für das Abholen und den Transport von Ausgangsprodukten müssen glatte Innenwände haben, die leicht abzuwaschen, zu reinigen und zu desinfizieren sind. Die Fahrzeuge müssen angemessen abgedeckt sein. Fahrzeuge für den Kühltransport müssen so beschaffen sein, daß die vorgeschriebene Temperatur während der gesamten Beförderung aufrechterhalten werden kann.
- G. Vor der Ausschmelzung müssen die Ausgangsprodukte auf genußuntaugliche Bestandteile und Fremdstoffe untersucht werden. Diese sind gegebenenfalls zu entfernen.
- H. Die Ausgangsprodukte sind zunächst durch Erhitzen, durch Druckanwendung oder nach anderen geeigneten Verfahren auszuschmelzen. Danach sind die festen Bestandteile vom flüssigen Fett durch Abklären, Zentrifugieren, Filtrieren oder durch ein anderes geeignetes Verfahren zu trennen. Die Verwendung von Lösungsmitteln ist verboten.
- I. Ausgelassene tierische Fette müssen den lebensmittelrechtlichen Vorschriften entsprechen.
- J. Für Grieben, die zum Verzehr bestimmt sind, gelten folgende Lagerungsbedingungen:
- Grieben, die bei höchstens  $+70^{\circ}\text{C}$  gewonnen wurden, sind für eine Lagerungsdauer von nicht länger als 24 Stunden bei weniger als  $+7^{\circ}\text{C}$  und für eine längere Lagerungsdauer bei  $-18^{\circ}\text{C}$  oder kälter zu lagern.
  - Grieben, die bei mehr als  $+70^{\circ}\text{C}$  gewonnen wurden und einen Feuchtigkeitsgehalt von mindestens zehn Masse-Prozent haben, sind für eine Lagerungsdauer von nicht länger als 48 Stunden bei weniger als  $+7^{\circ}\text{C}$  und für eine längere Lagerungsdauer bei  $-18^{\circ}\text{C}$  oder kälter zu lagern.
- c) Für Grieben, die bei mehr als  $+70^{\circ}\text{C}$  gewonnen wurden und einen Feuchtigkeitsgehalt von weniger als zehn Masse-Prozent haben, sind keine besonderen Lagerungsbedingungen vorgeschrieben.

### Kapitel 3

#### Bedingungen für Mägen, Blasen und Därme

Betriebe, die Mägen, Blasen oder Därme bearbeiten, müssen zusätzlich zu den Anforderungen gemäß Anhang A und Anhang B Kapitel 1 und 2 folgenden weiteren Anforderungen entsprechen:

- Die Räume, Geräte und Werkzeuge dürfen nur für die Bearbeitung der Ausgangsprodukte oder Erzeugnisse verwendet werden. Es muß eine klare Unterteilung zwischen dem unreinen und dem reinen Bereich vorgenommen werden.
- Die Verwendung von Holz ist unzulässig. Paletten aus Holz sind jedoch für den Transport jener Behältnisse zulässig, welche die Erzeugnisse enthalten.
- Es muß ein Raum für die Lagerung des Umhüllungs- und Verpackungsmaterials vorhanden sein.
- Das Umhüllen und Verpacken muß auf hygienisch einwandfreie Weise in einem dafür vorgesehenen Raum oder an einem dafür vorgesehenen Platz erfolgen.
- Erzeugnisse, die nicht bei Raumtemperatur aufbewahrt werden können, sind bis zum Zeitpunkt ihrer Versendung in eigens dafür vorgesehenen Räumen zu lagern.
- Nicht gesalzene und nicht getrocknete Erzeugnisse sind bei einer Temperatur von höchstens  $+3^{\circ}\text{C}$  zu lagern.
- Die Ausgangsprodukte sind unter hygienisch einwandfreien Bedingungen und — wenn es im Hinblick auf die Zeit, die zwischen Schlachtung und Sammlung der Ausgangsprodukte verstrichen ist, erforderlich ist — gekühlt vom Herkunftsschlachtbetrieb zum Verarbeitungsbetrieb zu transportieren. Die Fahrzeuge und Behältnisse für den Transport müssen glatte, abwaschbare Innenflächen haben, die leicht zu reinigen und zu desinfizieren sind. Die für Kühltransporte vorgesehenen Fahrzeuge müssen so beschaffen sein, daß die erforderliche Temperatur

während der gesamten Beförderungsdauer beibehalten werden kann.

**398. Verordnung des Bundesministers für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz über die Ausbildung und Prüfung von Fleischuntersuchern und Trichinenuntersuchern (Fleischuntersucher-Ausbildungsverordnung)**

Auf Grund des § 7 Abs. 3 und des § 15 Abs. 4 des Fleischuntersuchungsgesetzes, BGBl. Nr. 522/1982, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. Nr. 118/1994, wird verordnet:

**1. HAUPTSTÜCK**

**Fleischuntersucher**

**1. Abschnitt**

**Ausbildung**

§ 1. (1) Vor der Zulassung zur Prüfung für Fleischuntersucher hat jeder Kandidat entweder an einem Ausbildungskurs gemäß den §§ 2 bis 6 teilzunehmen oder nachzuweisen, daß er bereits eine diesen Kursen gleichwertige Ausbildung erfolgreich abgeschlossen hat. Wurde diese gleichwertige Ausbildung mit einer Prüfung abgeschlossen, so kann der Landeshauptmann den Kandidaten auch von der nach §§ 7 bis 9 abzulegenden Prüfung befreien.

(2) Ziel des Ausbildungskurses ist es, den Kursteilnehmern jene Kenntnisse und Fähigkeiten zu vermitteln, die Fleischuntersucher für die Vollziehung der ihnen gesetzlich übertragenen Aufgaben benötigen. Die Teilnehmer sind hiebei nach dem jeweils letzten Stand der Wissenschaft in den Fachgebieten gemäß § 6 zu unterrichten.

§ 2. (1) Die Kurse sind vom Landeshauptmann an geeigneten Orten einzurichten. Sie können auch in zeitlich und örtlich getrennten Kursteilen abgehalten werden.

(2) Die praktische Ausbildung ist mit Zustimmung der jeweiligen Betriebsinhaber in Schlachtbetrieben, Zerlegungsbetrieben, Kühl- oder Tiefkühlhäusern, Frischfleischkontrollstellen oder Fleischuntersuchungslaboratorien durchzuführen.

(3) Die Dauer des Kurses hat — einschließlich Laborausbildung — mindestens 400 Stunden zu betragen. Hinzu kommt weiters ein Praktikum in der Dauer von mindestens 200 Stunden.

(4) Der Beginn des Kurses ist vom Landeshauptmann mindestens drei Monate vorher in geeigneter Weise amtlich zu verlautbaren.

§ 3. (1) Zum Kurs dürfen nur jene Personen zugelassen werden, welche die in § 5 des Fleischuntersuchungsgesetzes genannten Erfordernisse erfüllen.

(2) Ausbildungswerber haben spätestens sechs Wochen vor Kursbeginn beim Landeshauptmann einen schriftlichen Antrag auf Zulassung zum Kurs zu stellen. Diesem Antrag sind die Nachweise über die Erfordernisse gemäß § 5 des Fleischuntersuchungsgesetzes anzuschließen.

(3) Über die Zulassung zum Kurs entscheidet der Landeshauptmann mit Bescheid. Gegen diesen Bescheid ist eine Berufung nicht zulässig.

§ 4. (1) Die zum Kurs Zugelassenen sind verpflichtet, an allen Veranstaltungen dieses Kurses teilzunehmen, sofern dem für einzelne Unterrichtsstunden keine zwingenden Gründe entgegenstehen.

(2) Hat ein Teilnehmer mehr als ein Drittel des gesamten Kurses versäumt, so gilt die Anwesenheit des Kandidaten im Kurs nicht als Kursteilnahme im Sinne des § 1 Abs. 1 oder des § 9 Abs. 5 letzter Satz.

(3) Ist ein Teilnehmer aus einem Kurs ausgeschieden, so kann er auf seinen Antrag für einen weiteren Kurs zugelassen werden. Für diese Anträge gilt § 3.

§ 5. (1) Der Landeshauptmann hat mit der Leitung von Kursen für die Dauer von jeweils vier Jahren einen auf dem Gebiet der Schlacht- und Fleischuntersuchung erfahrenen Tierarzt zu betrauen.

(2) Der Landeshauptmann hat für die mit der Vorbereitung und Durchführung des Kurses verbundenen personellen, sachlichen und organisatorischen Erfordernisse entsprechend vorzusorgen. Zur Deckung der Kurskosten kann der Landeshauptmann angemessene Kursgebühren vorschreiben.

(3) Der Landeshauptmann hat die Vortragenden gemäß den jeweiligen Erfordernissen nach Anhörung des Kursleiters befristet zu bestellen.

(4) Der Kursleiter und die Vortragenden sind vor Ablauf ihrer Bestattungsdauer abzuverufen, wenn

1. sie dies beantragen oder
2. sie zur Ausübung ihrer Tätigkeit gesundheitlich nicht mehr in der Lage sind oder
3. die Voraussetzungen für ihre Bestellung nicht mehr gegeben sind.

(5) Der Landeshauptmann hat für den Fall der Verhinderung des Kursleiters oder eines Vortragenden jeweils geeignete Stellvertreter nach den Bestimmungen der Abs. 1 und 3 zu bestellen.

§ 6. (1) Im Kurs sind folgende Fachgebiete vorzutragen:

1. Grundkenntnisse der Schlachttieranatomie und -physiologie;
2. Grundkenntnisse der Schlachttierpathologie unter besonderer Berücksichtigung der Tierseuchen und Zoonosen;
3. Grundkenntnisse der pathologischen Anatomie von Schlachttieren;
4. Grundkenntnisse in Fragen der betrieblichen Hygiene, insbesondere Betriebshygiene, Schlacht-, Zerlegungs- und Lagerhygiene sowie Arbeitshygiene;
5. Methoden und Verfahren der Erschlachtung, Untersuchung, Zubereitung, Umhüllung, Verpackung und Beförderung von frischem Fleisch;
6. Vorschriften, welche die Aufgaben der Fleischuntersucher regeln;
7. Stichprobenverfahren.

(2) Im Kurs sind folgende praktische Lehrveranstaltungen abzuhalten:

1. Schlachttieruntersuchung und -bewertung;
2. Identifizierung von Tierarten durch Untersuchung arttypischer Körperteile;
3. Identifizierung einer Reihe von Schlachtkörperteilen, an denen Veränderungen aufgetreten sind, und fachliche Anmerkungen dazu;
4. Fleischuntersuchung im Schlachtbetrieb;
5. Hygienekontrolle;
6. Stichprobenentnahme.

## 2. Abschnitt

### Prüfung

§ 7. (1) Die Prüfung ist anschließend an den Kurs nach einer mindestens 14tägigen Vorbereitungszeit abzuhalten.

(2) Die Prüfung ist von den Vortragenden unter Vorsitz des Kursleiters in Anwesenheit eines vom Landeshauptmann zu bestellenden Amtstierarztes abzunehmen. Jeder Vortragende hat Fragen aus dem von ihm vorgetragenen Fachgebiet oder Aufgaben über die von ihm abgehaltene Lehrveranstaltung zu stellen. Der vom Landeshauptmann bestellte Amtstierarzt ist berechtigt, Fragen aus allen in § 6 genannten Fachgebieten zu stellen.

§ 8. (1) Die Prüfung umfaßt einen theoretischen und einen praktischen Teil.

(2) Im theoretischen Teil hat der Kandidat die erforderlichen Kenntnisse in den in § 6 Abs. 1 genannten Fachgebieten nachzuweisen.

(3) Im praktischen Teil der Prüfung hat der Kandidat eine praktische Aufgabe aus jeder der in § 6 Abs. 2 genannten Lehrveranstaltungen zu lösen.

§ 9. (1) Über die Prüfung ist eine Niederschrift aufzunehmen. Diese hat die Beurteilung durch jeden einzelnen Prüfer in den jeweiligen Fachgebieten, das Gesamtergebnis der Prüfung und etwaige besondere Vorkommnisse zu enthalten.

(2) Gelangt ein Prüfer zur Überzeugung, daß der Kandidat die erforderlichen Kenntnisse oder Fähigkeiten im jeweiligen Fachgebiet aufweist, so lautet die Beurteilung „bestanden“, sofern der vom Landeshauptmann bestellte Amtstierarzt dagegen keine Einwände erhebt.

(3) Wurde der Kandidat in allen Prüfungsfachgebieten gemäß § 6 Abs. 1 und 2 mit „bestanden“ beurteilt, so ist ihm ein Zeugnis auszustellen. In dieses ist der Prüfungstag und der Prüfungserfolg einzutragen. Das Zeugnis muß vom Kursleiter und vom anwesenden Amtstierarzt unterfertigt werden.

(4) Verfügt der Kandidat auf mindestens einem Prüfungsfachgebiet nicht über die erforderlichen Kenntnisse oder Fähigkeiten, so ist er in den diesbezüglichen Fachgebieten mit „nicht bestanden“ zu beurteilen. Die jeweiligen Prüfer haben dies dem Kandidaten mitzuteilen.

(5) Die Prüfung darf in jenen Fachgebieten, in denen der Kandidat mit „nicht bestanden“ beurteilt wurde, wiederholt werden, frühestens aber vier Wochen nach der negativen Beurteilung. Lautet die Beurteilung bei der Wiederholungsprüfung in allen bisher negativ beurteilten Fachgebieten „bestanden“, so ist nach Abs. 3 vorzugehen. Lautet die neuerliche Beurteilung jedoch in mindestens einem Prüfungsfach wieder „nicht bestanden“, so ist für ein Zeugnis gemäß Abs. 3 eine zusätzliche Teilnahme an einem Kurs nach §§ 2 bis 6 sowie eine nochmalige Prüfung in allen Fachgebieten gemäß § 6 Abs. 1 und 2 erforderlich.

## 3. Abschnitt

### Geflügel- und Kaninchenfleischuntersucher

§ 10. Personen, die nur als Fleischuntersucher für Geflügel- oder Kaninchenfleisch tätig werden, haben vor der Zulassung zur Prüfung an einem Ausbildungskurs teilzunehmen, der — einschließlich Laborausbildung — mindestens 200 Stunden theoretische Ausbildung und mindestens 200 Stunden praktische Ausbildung umfaßt. Für jene Personen, die bereits eine Ausbildung gemäß dem 1. und 2. Abschnitt erfolgreich abgeschlossen haben, kann eine entsprechend kürzere, mindestens jedoch vier Wochen in Anspruch nehmende theoretische Ausbildung vorgesehen werden.

§ 11. (1) Im Kurs sind folgende Fachgebiete vorzutragen:

1. Grundkenntnisse der Anatomie und der Physiologie des Geflügels und der Kaninchen;



2. Grundkenntnisse der Pathologie des Geflügels und der Kaninchen unter besonderer Berücksichtigung der Tierseuchen und Zoonosen;
3. Grundkenntnisse der anatomischen Pathologie des Geflügels und der Kaninchen;
4. Grundkenntnisse der Hygiene, insbesondere der Betriebshygiene;
5. Geflügel- und Kaninchenschlachtmethoden und Ausführung der Geflügel- und Kaninchenschächtung, Zubereitung, Aufmachung und Transport des Geflügel- und Kaninchenfleisches;
6. Vorschriften, welche die Aufgaben der Fleischuntersucher regeln.

(2) Im Kurs sind folgende praktische Lehrveranstaltungen abzuhalten:

1. Untersuchung und Beurteilung von Schlachtieren;
2. Untersuchung und Beurteilung von geschlachteten Tieren;
3. Bestimmung der Tierart an Hand typischer Körperteile;
4. Bestimmung und Erläuterung mehrerer veränderter Teile von geschlachteten Tieren;
5. Fleischuntersuchung am Fließband.

§ 12. Für die Prüfung gelten die Bestimmungen der §§ 7 bis 9 unter Berücksichtigung der Fachgebiete nach § 11. Im Zeugnis gemäß § 9 Abs. 3 ist auch die Einschränkung auf Geflügel- und Kaninchenfleisch im Sinne des § 10 anzuführen.

## 2. HAUPTSTÜCK

### Trichinenuntersucher

§ 13. (1) Vor der Zulassung zur Prüfung für Trichinenuntersucher (Trichinenschauer) hat jeder Kandidat an einem Ausbildungskurs gemäß den §§ 14 und 15 teilzunehmen.

(2) Ziel des Ausbildungskurses ist es, den Kursteilnehmern jene Kenntnisse und Fähigkeiten zu vermitteln, die Trichinenuntersucher für die Vollziehung der ihnen gesetzlich übertragenen Aufgaben benötigen. Die Teilnehmer sind hiebei nach dem jeweils letzten Stand der Wissenschaft in den Fachgebieten gemäß § 15 zu unterrichten.

§ 14. (1) Die Kurse sind an geeigneten, vom Landeshauptmann zu bestimmenden Orten einzurichten.

(2) Für diese Kurse gelten § 2 Abs. 2 und die §§ 3, 4 und 5.

§ 15. (1) Im Kurs sind folgende Fachgebiete im Ausmaß von insgesamt 15 Stunden vorzutragen:

1. die Naturgeschichte der Trichinen, und zwar insbesondere der Körperbau der Trichinen, die Entwicklung und Übertragung der Trichinen auf Mensch und Tier und die Erscheinungsformen der Muskeltrichinen

sowie die Veränderungen, die diese Parasiten in der Muskulatur hervorrufen;

2. Gebilde, die mit Trichinen verwechselt werden könnten;
3. Grundzüge der Lehre vom Körperbau des Schweines und des Pferdes sowie Grundzüge der Lehre vom feineren Bau der Muskulatur;
4. Grundkenntnisse über den Bau und die Erkennbarkeit der Miescher'schen Schläuche;
5. Methoden der Untersuchung auf Trichinen;
6. Grundkenntnisse über die Entwicklung und Übertragung von Finnen auf Mensch und Tier;
7. Vorschriften für die Trichinenuntersuchung.

(2) Im Kurs sind in folgenden Fachgebieten praktische Lehrveranstaltungen im Gesamtausmaß von 25 Stunden abzuhalten:

1. Übung der Probenentnahme;
2. Übung der Untersuchung;
3. Demonstration von mikroskopischen Präparaten mit Trichinen, Miescher'schen Schläuchen sowie mit den in den Präparaten sichtbaren Geweben und den hauptsächlich in Betracht kommenden Verunreinigungen;
4. Handhabung und Pflege der Untersuchungsgeräte.

§ 16. Für die Prüfung gelten die Bestimmungen der §§ 7 bis 9 unter Berücksichtigung der Fachgebiete nach § 15.

## 3. HAUPTSTÜCK

### Schlußbestimmungen

§ 17. Diese Verordnung tritt mit 1. Juli 1994 in Kraft.

§ 18. (1) Die Verordnung des Bundesministers für Gesundheit und Umweltschutz vom 11. Juli 1983 über die Ausbildung und Prüfung von Fleischuntersuchern und Trichinenschauern, BGBl. Nr. 396/1983, tritt mit dem Inkrafttreten dieser Verordnung außer Kraft.

(2) Die im Zeitpunkt des Außerkrafttretens der Verordnung BGBl. Nr. 396/1983 begonnenen, aber noch nicht mit Prüfung abgeschlossenen Ausbildungskurse sind nach den Bestimmungen der Verordnung BGBl. Nr. 396/1983 abzuschließen.

Krammer

### 399. Verordnung des Bundesministers für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz über die Schlachtier- und Fleischuntersuchung bei Zuchtwild (Zuchtwild-Fleischuntersuchungsverordnung)

Auf Grund des § 1 Abs. 7, des § 1 Abs. 9 und des § 35 Abs. 9 des Fleischuntersuchungsgesetzes,

BGBI. Nr. 522/1982, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBI. Nr. 118/1994, wird verordnet:

### 1. Abschnitt

#### Anwendungsbereich und Begriffsbestimmungen

§ 1. (1) Diese Verordnung gilt für Zuchtwild.

(2) „Zuchtwild“ im Sinne dieser Verordnung sind Wildhuftiere, die wie Haustiere in Gefangenschaft gehalten, gezüchtet und zum Zwecke der Fleischgewinnung getötet werden.

(3) Kein Zuchtwild sind Wildhuftiere, die in freier Wildbahn oder in einem abgeschlossenen Gebiet in ähnlicher Freiheit wie freilebendes Wild leben (zum Beispiel in Jagdgattern oder Wintergattern).

### 2. Abschnitt

#### Hygienevorschriften

§ 2. Für Zuchtwild sind, soweit in den §§ 3 bis 5 nichts anderes festgelegt ist, die Bestimmungen der Fleischuntersuchungsverordnung, BGBI. Nr. 395/1994, in der jeweils geltenden Fassung, und der Frischfleisch-Hygieneverordnung, BGBI. Nr. 396/1994, in der jeweils geltenden Fassung anzuwenden. Hierbei sind Wildwiederkäuer wie Schafe und Ziegen zu behandeln.

§ 3. (1) Das Betäuben und Entbluten der Tiere darf mit Bewilligung der Bezirksverwaltungsbehörde unter Einhaltung der Bedingungen gemäß Abs. 2 direkt im Zuchtbetrieb stattfinden, wenn

1. die Tiere zu empfindlich für den Transport in einen Schlachtbetrieb sind oder
2. ein gegebenes Transportrisiko ausgeschlossen werden soll oder
3. die Betäubung und Entblutung im Zuchtbetrieb aus Gründen des Tierschutzes angezeigt ist.

(2) Für das Betäuben und Entbluten im Zuchtbetrieb gelten folgende Bedingungen:

1. Die Herde muß regelmäßig einer Kontrolle durch den Amtstierarzt oder Fleischuntersuchungstierarzt hinsichtlich Tierseuchen, Zoonosen und Rückstände unterzogen werden; diese Kontrollen sind wenigstens einmal jährlich durchzuführen.
2. Der Betrieb muß über Einrichtungen verfügen, die eine einwandfreie Schlacht tieruntersuchung im Herdenverband ermöglichen.
3. Die Betäubung der Tiere hat in artgerechter Weise zu erfolgen.
4. Die Entblutung muß an einer hygienisch unbedenklichen Örtlichkeit erfolgen.

(3) Nach der Betäubung und Entblutung sind die Tierkörper unverzüglich unter hygienisch einwandfreien Bedingungen in einen Schlachtbetrieb zu transportieren. Wenn mehrere Tierkörper gemein-

sam transportiert werden, so sind diese hängend zu befördern. Dauert der Transport länger als eine Stunde, so ist der Tierkörper bei einer Temperatur zwischen 0°C und +4°C zu befördern. Das Ausweiden muß im Schlachtbetrieb und innerhalb von drei Stunden nach der Betäubung erfolgen. Beim Transport ist die Bescheinigung gemäß Abs. 4 mitzuführen und dem Fleischuntersuchungsorgan anlässlich der Untersuchung im Schlachtbetrieb vorzulegen.

(4) Das Fleischuntersuchungsorgan des Zuchtbetriebes hat für die gemäß Abs. 1 entbluteten Tiere eine Bescheinigung auszustellen, in der folgende Angaben enthalten sind:

1. Name des ausstellenden Organs und dessen Nummer gemäß § 35 Abs. 2 des Fleischuntersuchungsgesetzes;
2. Identifizierung der Schlacht tier (Tierart, Anzahl und Kennzeichen der Tiere);
3. Herkunft der Tiere;
4. Bestimmungsort der Tiere (Schlachtbetrieb) und Transportmittel;
5. Bestätigung der ordnungsgemäßen Durchführung der Schlacht tieruntersuchung, Zeitpunkt dieser Untersuchung und deren Ergebnis;
6. Bestätigung der sachgemäßen Durchführung der Betäubung und Entblutung;
7. Zeitpunkt der Betäubung und Entblutung.

§ 4. Die Bestimmungen des § 3 Abs. 1 sowie des § 3 Abs. 3 und 4 sind auf Tiere, die durch landwirtschaftliche Betriebe gemäß dem 9. Hauptstück der Frischfleisch-Hygieneverordnung geschlachtet werden, nicht anzuwenden. In diesen Fällen beträgt der Zeitraum für die Schlacht tieruntersuchung abweichend von § 19 Abs. 3 des Fleischuntersuchungsgesetzes höchstens sieben Tage. Dies gilt jedoch nur dann, wenn alle Tiere der jeweiligen Herde frei von Symptomen sind, die das Fleisch bedenklich für den menschlichen Genuß erscheinen lassen.

§ 5. (1) Eine gegebenenfalls erforderliche Trichinenuntersuchung hat — sofern dies möglich ist — unter Anwendung der Methode der künstlichen Verdauung zu erfolgen. Erfolgt diese Untersuchung aber mittels Trichinoskop, so sind Mehrfachproben von folgenden Tierkörper teilen zu entnehmen:

1. Kau- und Zwerchfellmuskulatur,
2. Unterarmmuskulatur,
3. Rippenmuskulatur und
4. Zungenmuskulatur.

(2) Die Trichinenuntersuchung ist bei jenen Tierkörpern, die gemäß § 35 Abs. 1 Z 1 des Fleischuntersuchungsgesetzes gekennzeichnet werden, unter Anwendung der Methode der künstlichen Verdauung durchzuführen.

§ 6. Die Kennzeichnung des Fleisches hat gemäß dem IV. Abschnitt des Fleischuntersuchungsgesetzes zu erfolgen.

### 3. Abschnitt

#### Inkrafttreten

§ 7. Diese Verordnung tritt mit 1. Juli 1994 in Kraft.

#### Krammer

## **400. Verordnung des Bundesministers für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz über das Inverkehrbringen des Fleisches von Wild aus freier Wildbahn (Wildfleisch-Verordnung)**

Auf Grund des § 1 Abs. 8 und des § 35 Abs. 9 des Fleischuntersuchungsgesetzes, BGBl. Nr. 522/1982, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. Nr. 118/1994, wird verordnet:

#### Inhaltsverzeichnis

- 1. Abschnitt — Anwendungsbereich  
§§ 1 und 2
- 2. Abschnitt — Untersuchungs- und Hygienebestimmungen  
§§ 3 bis 7
- 3. Abschnitt — Behördliche Kontrolle  
§ 8
- 4. Abschnitt — Eigenkontrolle  
§ 9
- 5. Abschnitt — Schlußbestimmungen  
§ 10

#### ANHANG

- Kapitel 1 — Allgemeine Hygienebestimmungen für Wildfleisch-Bearbeitungsbetriebe
- Kapitel 2 — Hygienebestimmungen für Betriebspersonal, Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte
- Kapitel 3 — Hygienebestimmungen für die Zurechtlegung von Wild
- Kapitel 4 — Fleischuntersuchung
- Kapitel 5 — Tauglichkeitskennzeichnung
- Kapitel 6 — Kontrolluntersuchungen
- Kapitel 7 — Hygienebestimmungen für die Zerlegung von Wildfleisch

Kapitel 8 — Umhüllen und Verpacken des Fleisches

Kapitel 9 — Lagern

Kapitel 10 — Transportieren

### 1. Abschnitt

#### Anwendungsbereich

§ 1. (1) Diese Verordnung gilt für

1. Wildfleisch-Bearbeitungsbetriebe und
2. das Inverkehrbringen des Fleisches von Wildhuftieren und Kleinwild (Hasen, Kaninchen sowie Federwild) aus freier Wildbahn.

(2) Die Bestimmungen des Fleischuntersuchungsgesetzes sind auf die in Abs. 1 genannten Tierarten anzuwenden, soweit in dieser Verordnung nichts anderes festgelegt ist. Im einzelnen gilt für die nachstehenden Paragraphen des Fleischuntersuchungsgesetzes folgendes:

1. die §§ 19, 20, 22 Abs. 1 und 23 sind nicht anzuwenden;
2. § 22 Abs. 2 und 3 gilt für Tiere, bei denen der Jäger Auffälligkeiten gemäß § 3 Abs. 1 dieser Verordnung festgestellt hat;
3. Wildwiederkäuer sind bezüglich § 24 wie Schafe und Ziegen zu behandeln.

(3) Wildfleisch-Bearbeitungsbetrieb im Sinne dieser Verordnung ist jeder Betrieb, in dem kein anderes Fleisch als frisches Wildfleisch gemäß Abs. 1 Z 2 zerlegt, umhüllt, verpackt, gelagert oder transportiert wird; hierunter fallen aber nicht Verkaufsräume der gewerblichen Letztverkäufer und Einrichtungen der Gemeinschaftsversorgung (wie Küchen von Altersheimen, Schülerheimen, Krankenhäusern, Werksküchen und dergleichen) sowie Gastgewerbebetriebe.

§ 2. (1) Fleisch von Wildhuftieren und Kleinwild, das für den eigenen Verzehr im Sinne des § 1 Abs. 3 des Fleischuntersuchungsgesetzes bestimmt ist oder das direkt an den Letztverbraucher (Konsumenten) abgegeben wird, ist von den Bestimmungen dieser Verordnung ausgenommen.

(2) Der Fleischuntersuchung unterliegen nicht Tierkörper von Kleinwild (nicht gehäutet bzw. nicht gerupft), die zum Direktverkauf an gewerbliche Letztverkäufer oder an Einrichtungen der Gemeinschaftsversorgung oder an Gastgewerbebetriebe abgegeben werden.

(3) Fleisch gemäß Abs. 2 ist von den Bestimmungen des § 3, des § 4 Abs. 2 und 3 dritter und vierter Satz, des § 4 Abs. 4 und 6, des § 5, des § 6 Abs. 1 und des Anhanges Kapitel 4 und 5 ausgenommen.

7.

(4) Tierkörper von Wildhuftieren, die direkt vom Jäger frisch, nicht tiefgekühlt, nicht gehäutet und im ganzen an Empfänger gemäß Abs. 2 abgegeben werden, sind

1. unter Einhaltung der Bestimmungen des § 3 Abs. 1 gemäß § 3 Abs. 2 zu kennzeichnen,
2. gemäß § 4 Abs. 1 hygienisch einwandfrei zu gewinnen und
3. einer Untersuchung gemäß § 4 Abs. 2 — bei Wildschweinen auch einer Untersuchung gemäß § 4 Abs. 5 — zu unterziehen, wobei die Untersuchung der Brustinnereien und der Leber vom Jäger durchgeführt werden darf.

§ 4 Abs. 3 dritter und vierter Satz sowie § 5 sind in diesen Fällen nicht anzuwenden. Die nach § 3 ausgestellten Bestätigungen sind vom Empfänger gemäß Abs. 2 mindestens bis zum Ablauf des folgenden Kalenderjahres aufzubewahren und auf Verlangen der Behörde zur Einsicht vorzulegen.

(5) Die Abs. 1 bis 4 gelten nur für Fleisch jener Tiere, die vor und nach dem Erlegen frei von Merkmalen waren, die den Verdacht begründen, daß das Fleisch zum menschlichen Genuß nicht geeignet ist.

## 2. Abschnitt

### Untersuchungs- und Hygienebestimmungen

§ 3. (1) Der Jäger hat vor dem Erlegen und beim Ausweiden auf etwaige Auffälligkeiten am Tier zu achten, die auf anzeigepflichtige Tierseuchen oder sonstige, die Tauglichkeit des Fleisches beeinträchtigende Krankheiten schließen lassen (insbesondere unter Berücksichtigung der Fälle gemäß Kapitel 4 Z 4 lit. E sublit. b bis j des Anhangs). Er hat hierüber eine Bestätigung auszustellen, die folgende Angaben enthalten muß:

1. ob bzw. welche Auffälligkeiten vorliegen;
2. Tag und Ort des Erlegens;
3. Name und Unterschrift des Jägers.

(2) Die Bestätigung gemäß Abs. 1 ist bei Wildhuftieren in Form eines Anhängers am Tierkörper anzubringen und darf erst in Zuge der Fleischuntersuchung gemäß Anhang Kapitel 4 entfernt werden. Bei Kleinwild genügt eine Sammelbestätigung für die am gleichen Tag und Ort (Jagdgebiet) erlegten Tiere der selben Art. Diese Sammelbestätigung ist beim Transport der Tiere mitzuführen und dem Fleischuntersuchungsorgan vorzulegen.

(3) Die vom Jäger gemäß Abs. 1 durchgeführten Kontrollen gelten als Schlacht tieruntersuchung im Sinne des Fleischuntersuchungsgesetzes. Der Landeshauptmann hat dafür zu sorgen, daß die Jäger hierzu fachlich befähigt sind.

§ 4. (1) Wild muß nach dem Erlegen ehestmöglich gemäß Anhang Kapitel 3 zugerichtet, hygienisch einwandfrei abgekühlt und an eine Sammelstelle oder in einen Betrieb gemäß Anhang

Kapitel 7 Z 1 gebracht werden. Jede Sammelstelle hat den Erfordernissen gemäß Anhang Kapitel 1 Z 6 zu entsprechen. An der Sammelstelle bzw. im Betrieb gemäß Anhang Kapitel 7 Z 1 sind die Tierkörper auf die im Abs. 3 vorgeschriebenen Temperaturen abzukühlen und bei diesen Temperaturen zu lagern. Tierkörper gemäß § 2 Abs. 2 und 4 dürfen direkt in die dort genannten Betriebe verbracht werden.

(2) Bei Wildhuftieren sind binnen 36 Stunden nach dem Erlegen die Tierkörperoberflächen, die eröffneten Leibeshöhlen, die Brustorgane sowie die Leber und die Milz von Fleischuntersuchungsorganen oder von fachlich besonders geschulten Hilfskräften zu besichtigen. Ergibt die Besichtigung durch Hilfskräfte oder Fleischuntersucher Anlaß zu Bedenken gegen das Fleisch, so ist die Beurteilung von Fleischuntersuchungstierärzten vorzunehmen. Über das Ergebnis der Untersuchung ist eine Bescheinigung auszustellen. Die Schulung der Hilfskräfte ist vom Landeshauptmann zu veranlassen. Dieser hat den Lehrplan gemäß den jeweiligen veterinär- und sanitätspolizeilichen Erfordernissen festzusetzen.

(3) Ungehäutete Wildhuftiere müssen bei einer Temperatur von nicht weniger als  $-1^{\circ}\text{C}$  und nicht mehr als  $+7^{\circ}\text{C}$  gelagert werden; bei einer Lagerungstemperatur von nicht mehr als  $+1^{\circ}\text{C}$  dürfen die Tierkörper längstens 15 Tage lang und bei einer Lagerungstemperatur von mehr als  $+1^{\circ}\text{C}$  längstens 7 Tage lang gelagert werden. Kleinwild darf unausgenommen und ungehäutet bzw. ungerupft bei einer Lagerungstemperatur von nicht weniger als  $-1^{\circ}\text{C}$  und nicht mehr als  $+4^{\circ}\text{C}$  längstens 15 Tage lang gelagert werden. Die Tierkörper sind spätestens nach Ablauf dieser Frist einer Fleischuntersuchung durch Fleischuntersuchungsorgane gemäß § 4 des Fleischuntersuchungsgesetzes nach den Bestimmungen des Anhangs Kapitel 4 dieser Verordnung zu unterziehen. Vor Beginn der Untersuchung ist dem Fleischuntersuchungsorgan gegebenenfalls die Bescheinigung gemäß Abs. 2 vorzulegen.

(4) Bei Kleinwild darf die Fleischuntersuchung auf Stichproben beschränkt werden, wenn dagegen keine veterinär- oder sanitätspolizeilichen Bedenken bestehen. Wenn bei stichprobenmäßigen Untersuchungen auf Menschen übertragbare Krankheiten oder Mängel gemäß Anhang Kapitel 4 Z 4 festgestellt werden, so ist jeder Tierkörper einzeln zu untersuchen oder es sind alle Tierkörper der am gleichen Tag und Ort erlegten Tiere der selben Art als untauglich zu beurteilen.

(5) Fleisch von Tieren, die Träger von Trichinen sein können, sind auch der Trichinenuntersuchung zu unterziehen. Erfolgt diese Untersuchung mittels Trichinoskop, so sind Mehrfachproben von folgenden Tierkörper teilen zu entnehmen:

1. Kau- und Zwerchfellmuskulatur,

2. Unterarmmuskulatur,
3. Rippenmuskulatur und
4. Zungenmuskulatur.

(6) Die Trichinenuntersuchung ist bei jenen Tierkörpern, die gemäß Anhang Kapitel 5 Z 2 gekennzeichnet werden, unter Anwendung der Methode der künstlichen Verdauung durchzuführen.

§ 5. (1) Fleisch, das nach Abschluß aller vorgeschriebenen Untersuchungen für tauglich befunden wurde, ist gemäß Anhang Kapitel 5 zu kennzeichnen.

(2) Es sind zu kennzeichnen:

1. Wildwiederkäuer an den gleichen Stellen wie kleine Wiederkäuer;
2. Wildschweine an den gleichen Stellen wie Hausschweine;
3. Hasen und Kaninchen wie Hauskaninchen;
4. Federwild wie Hausgeflügel.

(3) Beim Transport zu Betrieben, die dem Fleischuntersuchungsgesetz unterliegen, ist ein Dokument (zum Beispiel Lieferschein) mitzuführen, das einen Sichtvermerk des Fleischuntersuchungsorganes mit folgenden Angaben enthält:

1. Lieferbetrieb, Empfänger, Art und Menge der Ware, Datum des Transportes,
2. einen Abdruck des Tauglichkeitsstempels und
3. bei tiefgeköhltem Fleisch auch das Monat und das Jahr, in denen es tiefgeköhlt wurde.

Dieses Dokument ist vom Empfänger mindestens bis zum Ablauf des folgenden Kalenderjahres aufzubewahren und der Behörde auf Verlangen zur Einsicht vorzulegen.

§ 6. (1) Untaugliches Fleisch ist gemäß § 35 Abs. 1 Z 4 des Fleischuntersuchungsgesetzes zu kennzeichnen.

(2) Nicht zum menschlichen Genuß geeignete Tierkörper und Tierkörper Teile sind gemäß § 46 des Fleischuntersuchungsgesetzes und gemäß dem 7. Abschnitt der Fleischuntersuchungsverordnung, BGBl. Nr. 395/1994, in der jeweils geltenden Fassung zu beseitigen.

§ 7. (1) Wildfleisch-Bearbeitungsbetriebe müssen den Anforderungen gemäß Anhang Kapitel 1 und 2 entsprechen.

(2) Wildfleisch darf nur gemäß Anhang Kapitel 7 zerlegt, gemäß Anhang Kapitel 8 umhüllt oder verpackt, gemäß Anhang Kapitel 9 gelagert und gemäß Anhang Kapitel 10 transportiert werden.

### 3. Abschnitt

#### Behördliche Kontrolle

§ 8. (1) Sammelstellen und Wildfleisch-Bearbeitungsbetriebe sind gemäß § 17 des Fleischuntersuchungsgesetzes und gemäß Anhang Kapitel 6

dieser Verordnung im veterinär- und sanitätspolizeilich jeweils erforderlichen Umfang nach einem vom Landeshauptmann zu erstellenden Untersuchungsplan — mindestens jedoch zweimal jährlich — den Kontrolluntersuchungen zu unterziehen.

(2) Der Fleischuntersuchungstierarzt kann bei den Hygienekontrollen gemäß Abs. 1 von Fleischuntersuchern unterstützt werden.

(3) Der Fleischuntersuchungstierarzt hat über die Kontrolluntersuchungen Aufzeichnungen im Sinne des § 45 des Fleischuntersuchungsgesetzes zu führen.

(4) Den behördlichen Organen muß zum Zwecke der Kontrollen bei Gefahr im Verzug jederzeit, sonst während der Betriebs- oder Untersuchungszeiten, Zugang zu den betrieblichen Räumlichkeiten (insbesondere zu den Lager- und Arbeitsräumen) gewährt werden.

(5) Der Betriebsinhaber oder ein von diesem bestellter Vertreter muß dafür sorgen, daß die Überwachung des Betriebes problemlos möglich ist. Er hat insbesondere alle im Rahmen der Überwachung nötigen Maßnahmen zu treffen und den behördlichen Kontrollorganen alle erforderlichen Einrichtungen und Unterlagen zur Verfügung zu stellen. Vor allem muß er den behördlichen Kontrollorganen die Herkunft des in seinem Betrieb befindlichen Fleisches sowie der dort vorhandenen sonstigen Tierkörper und Tierkörper Teile nachweisen können.

### 4. Abschnitt

#### Eigenkontrolle

§ 9. (1) Der Betriebsinhaber oder ein von diesem bestellter Vertreter ist verpflichtet, im Wildfleisch-Bearbeitungsbetrieb regelmäßig Hygienekontrollen (insbesondere auch durch mikrobiologische Untersuchungen) durchzuführen oder durchführen zu lassen.

(2) Die Kontrollen nach Abs. 1 sind gemäß den jeweiligen betrieblichen Gegebenheiten nach Art und Umfang so zu gestalten, daß die Einhaltung der Bestimmungen dieser Verordnung gewährleistet ist. Diese Kontrollen müssen sich auf die betrieblichen Räumlichkeiten, Einrichtungsgegenstände, Arbeitsgeräte und Transportmittel sowie erforderlichenfalls auch auf das Fleisch erstrecken.

(3) Der Betriebsinhaber oder sein Vertreter hat über Datum, Art und Umfang der Kontrollen gemäß Abs. 1 schriftliche Aufzeichnungen zu führen. Diese sind mindestens bis zum Ablauf des folgenden Kalenderjahres aufzubewahren.

(4) Der Betriebsinhaber oder sein Vertreter hat auf Befragen durch die Behörde Art, Häufigkeit und Ergebnisse der gemäß Abs. 1 durchgeführten Kontrollen sowie gegebenenfalls Name und Anschrift des mit Untersuchungen beauftragten

Laboratoriums bekanntzugeben. Hiebei sind auf Verlangen der Behörde auch die Aufzeichnungen gemäß Abs. 3 zur Einsicht vorzulegen.

(5) Der Betriebsinhaber oder sein Vertreter hat für das Betriebspersonal ein Schulungsprogramm durchzuführen, wodurch dieses befähigt wird, den Bedingungen für eine hygienisch einwandfreie Produktion im jeweiligen Betrieb zu entsprechen.

(6) Wenn die Eigenkontrollen oder Schulungen zur Gewährleistung einer hygienisch einwandfreien Produktion nicht ausreichend durchgeführt werden, so kann der Landeshauptmann dem Betriebsinhaber veterinär- oder sanitätspolizeilich notwendige Auflagen für deren Gestaltung und Durchführung vorschreiben. Gegen derartige Vorschriften ist eine Berufung nicht zulässig.

(7) Für jenes Personal, das bereits über entsprechende Kenntnisse und Fähigkeiten verfügt, ist die Durchführung eines Schulungsprogrammes nicht erforderlich, sofern die betreffenden Qualifikationen durch ein Zeugnis nachgewiesen werden können.

## 5. Abschnitt

### Schlußbestimmungen

§ 10. (1) Diese Verordnung tritt mit 1. Juli 1994 in Kraft.

(2) Der Landeshauptmann kann Betrieben gemäß § 1 Abs. 1 Z 1 auf deren Antrag befristet bis spätestens 31. Dezember 1996 Ausnahmen von baulichen Anforderungen gemäß Anhang Kapitel 1 gewähren, soweit dagegen keine veterinär- oder sanitätspolizeilichen Bedenken bestehen. Dem Antrag ist eine Zusammenstellung der noch zu treffenden baulichen Maßnahmen sowie der noch anzuschaffenden Anlagen und Einrichtungsgegenstände anzuschließen. Während dieser Übergangsfrist muß der betreffende Betrieb jedoch zumindest den Bestimmungen der Fleischhygieneverordnung, BGBl. Nr. 280/1983, in der Fassung der Verordnungen BGBl. Nr. 705/1988 und 185/1992 entsprechen.

(3) Gegen einen Bescheid gemäß Abs. 2 ist eine Berufung nicht zulässig.

(4) Der Landeshauptmann hat dem Bundesminister für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz folgende Angaben mindestens einmal jährlich schriftlich bekanntzugeben:

1. Name, Anschrift und Veterinärkontrollnummer der Betriebe;
2. Name und Anschrift der Betriebe, für die Ausnahmen gemäß Abs. 2 bestehen;
3. Tierarten, deren Fleisch im jeweiligen Betrieb gemäß Z 1 oder 2 bearbeitet wird.

Krammer

## ANHANG

### Kapitel 1

#### Allgemeine Hygienebestimmungen für Wildfleisch-Bearbeitungsbetriebe

Wildfleisch-Bearbeitungsbetriebe müssen folgenden Anforderungen entsprechen:

1. Es muß ein ausreichend großer, gekühlter Raum für die Annahme von ganzen Wildtierkörpern vorhanden sein.
2. Es muß ein Raum für die Untersuchung und gegebenenfalls für das Ausweiden, Enthäuten und Rupfen der Tierkörper vorhanden sein.
3. Es muß ein ausreichend großer Raum für das Zerlegen und Umhüllen des Fleisches vorhanden sein, sofern dies im Betrieb erfolgt. Dieser Raum muß mit einer ausreichenden Kühlvorrichtung sowie mit einem Temperaturmeßgerät ausgerüstet sein.
4. Es muß ein Raum für das Verpacken und ein Raum für den Versand des Fleisches vorhanden sein, soweit diese Vorgänge im Betrieb erfolgen. Sind die in Anhang Kapitel 8 Z 6 genannten Anforderungen erfüllt, so darf das Verpacken entweder in dem unter Z 3 genannten Raum oder im Versandraum erfolgen.
5. Es müssen ausreichend große Kühlräume für die Lagerung des Wildfleisches vorhanden sein.
6. Die Räume, in denen Fleisch bearbeitet (insbesondere zerlegt, gekennzeichnet, umhüllt oder verpackt) oder gelagert wird und jene Betriebsbereiche sowie Gänge, durch die Fleisch transportiert wird, müssen folgenden Anforderungen entsprechen:
  - a) Die Fußböden müssen aus undurchlässigem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem, nicht verrottbarem Material bestehen. Sie müssen so beschaffen sein, daß Wasser leicht ablaufen kann. Zur Vermeidung von Geruchsbelästigungen muß das Wasser zu Abflüssen abgeleitet werden, die mit Siphonen versehen sind.
  - b) Abweichend von lit. a genügt in Kühlräumen eine Einrichtung, die ein leichtes Entfernen des Wassers ermöglicht.
  - c) Abweichend von lit. a genügt in Lagerräumen sowie in den Bereichen und Gängen, durch die Fleisch transportiert wird, ein Fußboden aus undurchlässigem, nicht verrottbarem Material.
  - d) Die Räume müssen glatte, feste und undurchlässige Wände haben. Die Wände müssen bis zu einer Höhe von mindestens 2 m — in Kühl- und Lager-

- räumen aber mindestens bis in Lagerungshöhe — mit einem hellen, abwaschbaren Belag oder Anstrich versehen sein. Ecken und Kanten müssen so ausgearbeitet sein, daß eine einwandfreie Reinigung leicht möglich ist.
- e) Die Türen müssen eine verschleiß- und korrosionsfeste, glatte, undurchlässige und leicht zu reinigende Oberfläche haben. Holztüren müssen auf allen Oberflächen eine glatte und undurchlässige Verkleidung aufweisen.
  - f) Oberflächen von Isolierungen müssen verschleißfest sein; die Isolierungen dürfen keine Gerüche abgeben.
  - g) Es müssen ausreichende Vorrichtungen zur Be- und Entlüftung sowie zur gründlichen Entnebelung vorhanden sein.
  - h) Es muß eine ausreichende Beleuchtung vorhanden sein, durch welche die Farben nicht verändert werden.
  - i) Die Decken müssen leicht zu reinigen sein und sauber gehalten werden.
7. In größtmöglicher Nähe der Arbeitsplätze müssen in ausreichender Anzahl Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände und zur Reinigung der Arbeitsgeräte mit heißem Wasser vorhanden sein. Die Hähne dürfen nicht von Hand aus zu betätigen sein. Die Einrichtungen zum Waschen der Hände müssen fließendes warmes und kaltes Wasser oder auf eine angemessene Temperatur vorgemischtes Wasser haben und mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie hygienisch einwandfreien Mitteln zum Händetrocknen ausgestattet sein. Es muß außerdem eine Einrichtung zur Desinfektion der Arbeitsgeräte vorhanden sein; die Wassertemperatur hierfür muß mindestens 82 °C betragen.
  8. Es müssen geeignete und ausreichende Vorrichtungen zum Schutz gegen Ungeziefer (Insekten, Nagetiere und dergleichen) vorhanden sein.
  9. Die Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte (wie Schneidetische, Tische mit auswechselbaren Schneideunterlagen, Behälter, Transportbänder und Sägen) müssen aus korrosionsfestem, die Qualität des Fleisches nicht beeinträchtigendem und leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material bestehen. Flächen, mit denen Fleisch in Kontakt kommt oder kommen könnte (einschließlich Schweißstellen und Fugen) sind glatt zu halten. Die Verwendung von Holz ist unzulässig — außer in Räumen, in denen sich ausschließlich hygienisch einwandfrei verpacktes Fleisch befindet.
  10. Es müssen den hygienischen Anforderungen entsprechende, korrosionsfeste Arbeitsgeräte und Vorrichtungen für die Beförderung des Fleisches und für das Abstellen der für das Fleisch verwendeten Behälter vorhanden sein, sodaß das Fleisch und die Behälter nicht unmittelbar mit dem Boden oder den Wänden in Berührung kommen.
  11. Es müssen Vorrichtungen für die hygienisch einwandfreie Beförderung und den Schutz des Fleisches beim Verladen und Entladen (einschließlich entsprechend gestalteter und ausgestatteter Annahme- und Bereitstellungsbereiche) vorhanden sein.
  12. Für die Aufnahme des nicht zum Genuß für Menschen bestimmten tierischen Materials müssen besonders gekennzeichnete, wasserdichte und verschleißfeste Behälter vorhanden sein. Derartiges Fleisch ist ehestmöglich, spätestens aber am Ende jedes Arbeitstages, aus den Arbeitsräumen zu entfernen und bis zur Abholung gesondert unter Verschluss zu lagern. Wird dieses Material über Rohrleitungen abgeführt, so müssen die Leitungen so gebaut und installiert sein, daß eine Gefahr der Verunreinigung von Fleisch ausgeschlossen ist.
  13. Es müssen Einrichtungen für die hygienisch einwandfreie Lagerung des Umhüllungs- und Verpackungsmaterials vorhanden sein, wenn das Umhüllen oder Verpacken des Fleisches im Betrieb durchgeführt wird.
  14. Es müssen Kühlanlagen vorhanden sein, durch welche die Einhaltung der vorgeschriebenen Temperatur des Fleisches gewährleistet ist. Diese Kühlanlagen müssen mit einem Kondenswasserablaufsystem ausgestattet sein, bei dem jede Verunreinigung des Fleisches ausgeschlossen ist.
  15. Es muß eine Anlage zur Wasserversorgung vorhanden sein, die Trinkwasser in ausreichender Menge und unter Druck liefert. Der Nachweis der Trinkwassereigenschaft ist wenigstens einmal jährlich zu erbringen. Zur Erzeugung von Dampf, zur Brandbekämpfung und zur Kühlung der Kühlmaschinen ist jedoch ausnahmsweise auch Wasser zulässig, das kein Trinkwasser ist, wenn die dafür gelegten Leitungen eine anderweitige Verwendung des Wassers nicht zulassen und eine Verunreinigung des Fleisches ausgeschlossen ist. Die Leitungen für Wasser, das kein Trinkwasser ist, müssen sich von den Trinkwasserleitungen deutlich unterscheiden.
  16. Es muß eine Anlage vorhanden sein, die in ausreichender Menge heißes Trinkwasser liefert. Die Wassertemperatur hat für Hand-

waschbecken ungefähr 45 °C, für die Reinigung von Räumen, Einrichtungsgegenständen und Arbeitsgeräten ungefähr 65 °C und für die Desinfektion mindestens 82 °C zu betragen.

17. Es müssen hygienisch einwandfreie Vorrichtungen zur Beseitigung flüssiger und fester Abfälle vorhanden sein.
18. Es muß ein geeigneter, ausreichend ausgestatteter, verschließbarer Raum vorhanden sein, der dem tierärztlichen Dienst zur Verfügung steht.
19. Es müssen Einrichtungen vorhanden sein, die jederzeit eine wirksame Durchführung der vorgeschriebenen tierärztlichen Untersuchungen ermöglichen.
20. Es muß eine ausreichende Anzahl von Umkleideräumen mit glatten, bis zu einer Höhe von mindestens 2 m wasserundurchlässigen und abwaschbaren Wänden und Fußböden, Wasch- und Duschgelegenheiten sowie Toiletteanlagen mit Wasserspülung vorhanden sein, die so ausgestattet sind, daß die sauberen Teile des Gebäudes vor Verunreinigung geschützt werden. Die Toiletteanlagen dürfen keinen direkten Zugang zu den Arbeitsräumen haben. Duschgelegenheiten sind nicht erforderlich in Kühlhäusern, in denen lediglich hygienisch einwandfrei verpacktes Fleisch angenommen und gelagert wird. Die Waschgelegenheiten müssen fließendes warmes und kaltes oder auf eine angemessene Temperatur vorgemischtes Wasser haben und mit Mitteln zum Reinigen und Desinfizieren der Hände sowie mit hygienisch einwandfreien Mitteln zum Händetrocknen ausgestattet sein. Die Hähne der Waschgelegenheiten dürfen nicht von Hand aus zu betätigen sein. Derartige Waschgelegenheiten müssen sich in ausreichender Anzahl in der Nähe der Toiletteanlagen befinden.
21. Es müssen Standplätze für die Fahrzeuge und ausreichende Einrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren der Transportmittel vorhanden sein. Dies gilt nicht für Kühlhäuser, die nur zur Aufnahme und Lagerung von zum Versand bestimmtem, hygienisch einwandfrei verpacktem Fleisch dienen. Diese Standplätze und Einrichtungen sind außerdem nicht erforderlich, wenn die Reinigung und Desinfektion der Transportmittel in öffentlich zugänglichen Anlagen erfolgt.
22. Es muß ein Raum oder eine Vorrichtung für die Lagerung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln und ähnlichen Stoffen vorhanden sein.

## Kapitel 2

Hygienebestimmungen für Betriebspersonal, Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte

Das Betriebspersonal muß folgende Hygieneanforderungen einhalten:

1. Es ist auf größtmögliche Sauberkeit zu achten.
2. Personen, die mit Fleisch hantieren oder in Räumen oder Bereichen arbeiten, in denen Fleisch bearbeitet oder transportiert wird, müssen saubere und leicht zu reinigende Kopfbedeckungen und Schuhe sowie helle Arbeitskleidung und erforderlichenfalls einen Nackenschutz oder eine sonstige Schutzkleidung tragen und diese im Laufe des Tages erforderlichenfalls wechseln und sich mehrmals im Laufe eines Arbeitstages sowie vor jeder Wiederaufnahme der Arbeit die Hände reinigen und desinfizieren.
3. In den Arbeits- und Lagerräumen sowie in Bereichen für das Einladen, die Annahme, das Bereitstellen und das Ausladen der Ware sowie in sonstigen Bereichen und Gängen, durch die Fleisch transportiert wird, darf nicht geraucht werden.
4. Tiere dürfen in die Betriebe nicht eingelassen werden. Nagetiere, Insekten und anderes Ungeziefer sind systematisch zu bekämpfen.
5. Die Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte, die bei der Fleischbearbeitung verwendet werden, sind in einwandfreiem Zustand zu halten. Sie sind mehrmals im Laufe sowie am Ende jedes Arbeitstages und bei Verunreinigung vor ihrer Wiederverwendung sorgfältig zu reinigen und zu desinfizieren.
6. Die Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte dürfen nur für die Bearbeitung von frischem Wildfleisch verwendet werden. Das Zerlegen von Haarwild und Federwild darf nicht gleichzeitig im selben Raum erfolgen. Wird Haarwild und Federwild abwechselnd im selben Raum zerlegt, so muß der Zerlegungsraum bei jedem Wechsel vollständig gereinigt und desinfiziert werden.
7. Es ist verboten, Messer zur Aufbewahrung in das Fleisch einzustecken, sowie das Fleisch mit Tüchern oder anderen Materialien zu reinigen oder aufzublasen.
8. Das Fleisch und die Fleisch enthaltenden Behältnisse dürfen nicht unmittelbar mit dem Boden in Berührung kommen.
9. Für alle Verwendungszwecke ist Trinkwasser zu benutzen. Dies gilt nicht für die Fälle



gemäß Anhang Kapitel 1 Z 15 dritter und vierter Satz.

10. Es ist verboten, Sägemehl oder ähnliche Stoffe auf den Boden jener Räume zu streuen, die der Bearbeitung oder der Lagerung des Fleisches dienen.
11. Reinigungs- und Desinfektionsmittel und ähnliche Stoffe sind so zu verwenden, daß sie sich nicht nachteilig auf die Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte oder das Fleisch auswirken können. Gereinigte oder desinfizierte Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte müssen vor deren Wiederverwendung gründlich mit Trinkwasser gespült werden.
12. Personen, durch die eine Gefahr der Verunreinigung des Fleisches gegeben ist, dürfen bei der Bearbeitung und beim Transport von Fleisch nicht mitwirken.

### Kapitel 3

#### Hygienebestimmungen für die Zurichtung von Wild

1. Wildtiere müssen binnen drei Stunden nach dem Erlegen folgenden Arbeitsgängen unterzogen werden:
  - a) Die Tierkörper müssen aufgebrochen und ausgeweidet werden.
  - b) Die Brustorgane, die vom Tierkörper abgetrennt werden, sowie die Leber und die Milz sind dem Wildtierkörper bis zur Fleischuntersuchung beizufügen und so zu kennzeichnen, daß die Untersuchung dieser Organe zusammen mit der Untersuchung des übrigen Tierkörpers vorgenommen werden kann. Die übrigen Bauchorgane sind zu entfernen und vom Jäger an Ort und Stelle gemäß § 3 Abs. 1 zu kontrollieren. Der Kopf darf als Trophäe abgenommen werden.
2. Bei Kleinwild darf das Ausweiden abweichend von Z 1 nicht später als 15 Tage nach dem Erlegen erfolgen, wenn die Tierkörper gemäß § 4 Abs. 3 gelagert sind und deren Lagerung getrennt von gehäutetem oder gerupftem Wild erfolgt.
3. Das Wild muß nach den Arbeitsgängen gemäß Z 1 nach den Bestimmungen des § 4 Abs. 3 gelagert werden. Reicht die Außentemperatur hierfür nicht aus, so ist das erlegte Wild ehestmöglich in eine Sammelstelle oder in den Betrieb gemäß Anhang Kapitel 7 Z 1 zu verbringen. Hierbei sind folgende Bedingungen einzuhalten:
  - a) Ganze Tierkörper von Wildhufttieren sind so schnell wie möglich nach den Arbeitsgängen gemäß Z 1 unter einwandfreien Hygienebedingungen zu transportieren.
  - b) Beim Transport von ganzen Wildtierkörpern, deren Organe bereits einer Untersuchung an der Sammelstelle unterzogen wurden, ist die Bescheinigung gemäß § 4 Abs. 2 mitzuführen.
  - c) Die Tierkörper sind von der Sammelstelle zum Bearbeitungsbetrieb hängend zu transportieren.
4. Das Ausweiden von Wildhufttieren muß sofort nach dem Eintreffen im Bearbeitungsbetrieb durchgeführt werden, sofern die Tiere nicht schon vorher ausgeweidet wurden. Die dreistündige Frist gemäß Z 1 bleibt unberührt. Kleinwild gemäß Z 2 ist spätestens nach Ablauf von 15 Tagen ab dem Erlegen auszuweiden; die Lagerungsbedingungen gemäß § 4 Abs. 3 sind einzuhalten. Lunge, Herz, Nieren, Milz und Mittelfell können entweder abgetrennt werden oder bis zur Fleischuntersuchung im natürlichen Zusammenhang mit dem Tierkörper verbunden bleiben.
5. Nicht der Fleischuntersuchung unterzogene Tierkörper und Nebenprodukte dürfen mit untersuchten Tierkörpern und Nebenprodukten nicht in Berührung kommen. Noch nicht untersuchte Tierkörper Teile dürfen nicht entfernt oder bearbeitet werden.
6. Vorläufig beanstandetes oder als untauglich beurteiltes Fleisch, Mägen, Därme und ungenießbare Nebenprodukte dürfen mit als tauglich beurteiltem Fleisch nicht in Berührung kommen. Derartiges Material ist ehestmöglich in dafür bestimmte Räume oder Behältnisse zu verbringen, die so gelegen und gestaltet sein müssen, daß eine Verunreinigung von anderem Fleisch vermieden wird.

### Kapitel 4

#### Fleischuntersuchung

1. Die Tierkörper oder Tierkörper Teile sind innerhalb der in § 4 Abs. 2 und 3 festgelegten Fristen der Fleischuntersuchung zu unterziehen. Vor der Untersuchung sind die Tierkörper zu enthäuten bzw. zu rupfen, und die Leibeshöhle ist so zu öffnen, daß sie besichtigt werden kann.
2. Für die Untersuchung der Tiere muß ein geeigneter Untersuchungsplatz mit einer Beleuchtung von mindestens 540 Lux am Untersuchungsobjekt zur Verfügung stehen.
3. Auf Verlangen des Fleischuntersuchungsorganes muß der Tierkörper in der Längsrichtung gespalten werden.
4. Bei der Fleischuntersuchung sind folgende Untersuchungen vorzunehmen:

- A. Besichtigung des Tierkörpers sowie der zu untersuchenden Organe; bei Verdacht auf Fleischmängel sind zusätzliche Hilfsuntersuchungen durchzuführen; die Untersuchungen können sich bei Kleinwild nach Maßgabe des § 4 Abs. 4 auf Stichproben beschränken; die Anzahl der Stichproben muß diesfalls für die Beurteilung aller am gleichen Tag und Ort erlegten Tiere der selben Art ausreichen;
  - B. Prüfung auf Abweichung von der zu erwartenden Konsistenz, Farbe, vom zu erwartenden Geruch und — gegebenenfalls — Geschmack;
  - C. Durchtasten der Organe, soweit dies erforderlich ist;
  - D. im Verdachtsfall auch Rückstandsuntersuchungen;
  - E. Untersuchung auf Merkmale, die das Fleisch als veterinär- oder sanitätspolizeilich bedenklich erscheinen lassen; derartige Bedenken sind insbesondere in folgenden Fällen anzunehmen:
    - a) wenn eine Bestätigung des Jägers gemäß § 3 Abs. 1 Auffälligkeiten am Tier bescheinigt;
    - b) bei Geschwülsten oder Abszessen, wenn sie zahlreich oder verteilt in inneren Organen oder in der Muskulatur vorkommen;
    - c) bei Arthritis, Orchitis, Veränderungen der Leber oder Milz, Darm- oder Nabelentzündung;
    - d) Fremdinhalt in Körperhöhlen, insbesondere Magen- oder Darminhalt oder Harn, wenn Brust- oder Bauchfell verfärbt sind;
    - e) bei erheblicher Gasbildung im Magen und Darmkanal mit Verfärbung der inneren Organe;
    - f) bei erheblichen Abweichungen der Muskulatur oder von Organen in Farbe, Konsistenz oder Geruch vom Normalzustand;
    - g) bei offenen Knochenbrüchen, soweit diese nicht unmittelbar mit der Jagd im Zusammenhang stehen;
    - h) bei deutlicher Abmagerung oder Wäßrigkeit des Fleisches;
    - i) bei frischen Verklebungen oder Verwachsungen von Organen mit Brust- oder Bauchfell;
    - j) bei sonstigen erheblichen und auffälligen Veränderungen, zum Beispiel Fäulnis.
5. Das gesamte Fleisch ist als untauglich zu beurteilen, wenn wenigstens einer der folgenden Umstände vorliegt:
- a) wenn Verletzungen (ausgenommen beim Erlegen entstandene frische Verletzungen), Mißbildungen oder örtlich begrenzte Abweichungen festgestellt werden, sofern diese Verletzungen, Mißbildungen oder Abweichungen die Tauglichkeit des Fleisches beeinträchtigen;
  - b) wenn gegen das Fleisch veterinär- oder sanitätshygienische Bedenken bestehen, weil es von Tieren stammt, die nicht vorschriftsmäßig erlegt wurden;
  - c) wenn ein Verdacht auf Mängel gemäß Z 4 lit. E durch die Fleischuntersuchung bestätigt wird;
  - d) wenn Stichproben gemäß § 4 Abs. 4 die Beurteilung „untauglich“ ergeben haben; in diesem Fall sind alle jene Tierkörper als untauglich zu beurteilen, für welche dies nach § 4 Abs. 4 vorgeschrieben ist;
  - e) wenn bei der Fleischuntersuchung Trichinose oder Cysticercose oder andere, durch das Fleisch auf Menschen oder durch das Fleisch auf Tiere übertragbare Krankheiten festgestellt wurden;
  - f) wenn Rückstände gemäß § 26 Abs. 1 des Fleischuntersuchungsgesetzes nachgewiesen wurden; soweit auf Grund des Lebensmittelgesetzes 1975 (LMG 1975), BGBl. Nr. 86/1975, in der jeweils geltenden Fassung Höchstwerte festgesetzt wurden, sind diese maßgeblich.
6. Das Fleischuntersuchungsorgan hat über die durchgeführten Fleischuntersuchungen ein Protokoll gemäß § 45 des Fleischuntersuchungsgesetzes zu führen und bei Feststellung von Rückständen oder einer vom Bundesminister für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz für meldepflichtig erklärten Zoonose oder einer anzeigepflichtigen Tierseuche die Bezirksverwaltungsbehörde des Ortes der Fleischuntersuchung hiervon umgehend zu verständigen. Diese Bezirksverwaltungsbehörde hat die Meldung an die für das jeweilige Jagdgebiet zuständige Bezirksverwaltungsbehörde weiterzuleiten.

## Kapitel 5

### Tauglichkeitskennzeichnung

1. Für die Tauglichkeitskennzeichnung ist das Fleischuntersuchungsorgan verantwortlich. Das Fleischuntersuchungsorgan hat hierfür folgende Gegenstände zu verwahren:
  - a) die für die Kennzeichnung des Fleisches bestimmten Geräte; diese dürfen dem Hilfspersonal erst zum Zeitpunkt der Kennzeichnung und nur für die dazu erforderliche Zeit übergeben werden;
  - b) die Plomben, Etiketten und Umhüllungen, wenn diese bereits mit einem Kennzeichen gemäß Z 2 oder 3 versehen sind; die Etiketten, Umhüllungen und Plomben dürfen dem Hilfspersonal nur in einer dem Bedarf entsprechenden Anzahl und

erst zum Zeitpunkt der Kennzeichnung übergeben werden.

2. Taugliches Fleisch, das
  - a) nicht aus Gebieten stammt, die veterinärbehördlichen Beschränkungen unterliegen, und
  - b) in Betrieben gewonnen wurde, die dem Fleischuntersuchungsgesetz unterliegen und weder Ausnahmen gemäß § 10 Abs. 2 dieser Verordnung noch Ausnahmen gemäß anderer Verordnungen auf Grund des Fleischuntersuchungsgesetzes in Anspruch nehmen,

ist durch einen fünfeckigen Stempel zu kennzeichnen, der in Größe und Aufschrift dem Stempel gemäß § 35 Abs. 1 Z 1 und § 35 Abs. 2 des Fleischuntersuchungsgesetzes entspricht. Für Kleinwild dürfen die Stempelabdrücke jedoch auch kleiner sein, als die in § 35 Abs. 1 Z 1 des Fleischuntersuchungsgesetzes vorgeschriebenen Stempel. Die Buchstaben und Ziffern müssen aber jedenfalls deutlich lesbar und mindestens 0,2 cm hoch sein; auf Sammelpackungen müssen die Buchstaben mindestens 0,8 cm und die Ziffern mindestens 1,1 cm hoch sein.

3. Taugliches Fleisch, das den Anforderungen der Z 2 nicht entspricht, ist mit einem quadratischen Stempel von 3 cm Seitenlänge zu kennzeichnen. Der Stempel hat alle Aufschriften gemäß § 35 Abs. 1 Z 2 und § 35 Abs. 2 des Fleischuntersuchungsgesetzes zu enthalten. Die Bestimmungen für Kleinwild gemäß Z 2 zweiter und dritter Satz dieses Kapitels gelten auch für den quadratischen Stempel.
4. Die zur Kennzeichnung verwendeten Mittel müssen den lebensmittelrechtlichen Vorschriften entsprechen.
5. Die Kennzeichnung gemäß Z 2 und 3 ist auf folgende Weise anzubringen:
  - a) an unumhüllten Tierkörpern mittels eines Stempels oder
  - b) auf oder deutlich sichtbar unter Umhüllungen oder Verpackungen von abgepackten Tierkörpern oder
  - c) auf oder deutlich sichtbar unter den Umhüllungen oder Verpackungen von Tierkörperteilen oder in kleinen Mengen verpackten Nebenprodukten.
6. Bei Sammelpackungen ist es zulässig, die Kennzeichnung nur auf der Verpackung anzubringen, wenn das Fleisch für Betriebe bestimmt ist, die dem Fleischuntersuchungsgesetz unterliegen, und wenn die Kennzeichnung so angebracht wird, daß sie beim Öffnen der Verpackung zerstört wird.

## Kapitel 6

### Kontrolluntersuchungen

Die behördliche Kontrolle durch den Fleischuntersuchungstierarzt umfaßt insbesondere folgende Tätigkeiten:

1. Kontrolle des Ein- und Ausgangs von frischem Fleisch einschließlich Kontrolle der Güterbeförderungsmittel hinsichtlich Transporthygiene und Kontrolle der Transportpapiere;
2. Kontrolle des im Betrieb vorhandenen frischen Fleisches hinsichtlich dessen Beschaffenheit aus veterinär- und sanitätspolizeilicher Sicht;
3. Kontrolle des Fleisches vor der Zerlegung und beim Ausgang aus dem Betrieb;
4. Überwachung der Einhaltung der Hygienevorschriften im Betrieb, insbesondere Kontrolle der Sauberkeit der Räume, der Einrichtungen und der Arbeitsgeräte sowie der Einhaltung der Hygienevorschriften für das Personal, einschließlich Kleidung;
5. Überwachung der betriebsinternen Eigenkontrollen;
6. Ausstellung der erforderlichen Veterinärbescheinigungen und Sichtvermerke für den Transport.

## Kapitel 7

### Hygienebestimmungen für die Zerlegung von Wildfleisch

1. Das Enthäuten bzw. Rupfen und das Zerlegen von Tierkörpern (bei Wildhuftieren in kleinere Teile als Tierkörperhälften) und die Entbeinung sind nur in folgenden Betrieben zulässig:
  - a) bei Wildhuftieren und Kleinwild in Betrieben gemäß § 1 Abs. 1 Z 1;
  - b) bei Wildhuftieren auch in Betrieben, die der Frischfleisch-Hygieneverordnung, BGBl. Nr. 396/1994, in der jeweils geltenden Fassung entsprechen;
  - c) bei Kleinwild auch in Betrieben, die der Geflügelfleisch-Hygieneverordnung, BGBl. Nr. 403/1994, in der jeweils geltenden Fassung entsprechen.
2. Wildfleisch darf nur entsprechend den Arbeitserfordernissen in die Arbeitsräume verbracht werden. Das Fleisch ist nach dem Zerlegen — und gegebenenfalls nach dem Verpacken — umgehend in einen entsprechenden Kühl- oder Tiefkühlraum zu verbringen.
3. Wildfleisch, das in einen Zerlegungsraum gebracht wird, muß einer betriebsinternen Kontrolle unterzogen worden sein, bei der alle nicht zum menschlichen Genuß geeigneten Teile (zum Beispiel Verunreinigungen)

entfernt wurden. Der dafür vorzusehende Arbeitsplatz muß mit geeigneten Vorrichtungen und angemessener Beleuchtung ausgestattet sein.

4. Während des Zerlegens, Entbeinens, Umhüllens und Verpackens darf die Innentemperatur des Wildfleisches bei Wildhuftieren nicht höher als  $+7^{\circ}\text{C}$  und bei Kleinwild nicht höher als  $+4^{\circ}\text{C}$  sein. Während des Zerlegens darf die Temperatur im Zerlegungsraum nicht höher als  $+12^{\circ}\text{C}$  sein.
5. Die Zerlegung von Wildfleisch ist so durchzuführen, daß jede Verunreinigung des Fleisches vermieden wird. Knochensplitter und Blutgerinsel sind zu entfernen. Wildfleisch, das bei der Zerlegung anfällt und nicht zum menschlichen Genuß bestimmt ist, muß laufend in die in Kapitel 1 Z 12 vorgesehenen Behältnisse oder Räume verbracht werden.

### Kapitel 8

#### Umhüllen und Verpacken des Fleisches

1. Das Verpackungsmaterial (zum Beispiel Kartons) muß hygienisch einwandfrei sein. Für Verpackungsmaterial bestehen insbesondere folgende Anforderungen:
  - a) Es darf die organoleptischen Eigenschaften des Fleisches nicht verändern.
  - b) Es darf keine für den Menschen schädlichen Stoffe auf das Fleisch übertragen können.
  - c) Es muß fest genug sein, um einen wirksamen Schutz des Fleisches während des Transports und der weiteren Behandlung zu gewährleisten.
2. Das Verpackungsmaterial darf zur Verpackung von Fleisch nicht wiederverwendet werden. Hievon ausgenommen ist nur zur Wiederverwendung geeignetes, korrosionsfestes, leicht zu reinigendes Material, das vor der Wiederverwendung gereinigt und desinfiziert wurde.
3. Wenn zerlegtes Wildfleisch umhüllt wird, so hat dies unmittelbar nach dem Zerlegen in hygienisch einwandfreier Weise zu geschehen. Die Umhüllungen müssen durchsichtig und farblos sein sowie den Anforderungen gemäß Z 1 lit. a und b entsprechen. Sie dürfen nur einmal für die Umhüllung von Fleisch verwendet werden.
4. Umhülltes Wildfleisch muß verpackt werden.
5. Bietet die Umhüllung den von einer Verpackung geforderten vollen Schutz, so muß sie weder durchsichtig noch farblos sein. Wenn alle Anforderungen gemäß Z 1 erfüllt sind, so ist eine zweite Umschließung nicht vorgeschrieben und die Umhüllung gilt als Verpackung.
6. Das Zerlegen, Entbeinen, Umhüllen und Verpacken darf in ein und demselben Raum erfolgen, wenn folgende Bedingungen erfüllt sind:
  - a) Der Raum muß groß genug und so eingerichtet sein, daß die Arbeitsgänge in hygienisch einwandfreier Weise durchgeführt werden können.
  - b) Das Verpackungs- und Umhüllungsmaterial ist unverzüglich nach der Herstellung mit einer dicht verschlossenen Schutzhülle zu versehen und beim Transport zum Betrieb vor Beschädigungen zu schützen. Dort ist es in einem dafür vorgesehenen Raum unter hygienisch einwandfreien Bedingungen zu lagern.
  - c) Die Lagerräume für Verpackungs- und Umhüllungsmaterial müssen frei von Staub und Ungeziefer sein und dürfen keine Luftverbindung mit Räumen haben, in denen sich Stoffe befinden, die das Fleisch verunreinigen könnten. Das Verpackungs- und Umhüllungsmaterial darf nicht auf dem Boden abgelegt werden.
  - d) Bevor das Verpackungs- und Umhüllungsmaterial in den betreffenden Arbeitsraum gebracht wird, ist es unter hygienisch einwandfreien Bedingungen für die Verwendung vorzubereiten.
  - e) Das Verpackungsmaterial ist unter hygienisch einwandfreien Bedingungen in den betreffenden Raum zu bringen und sodann unverzüglich zu verwenden. Mit Verpackungsmaterial dürfen nur Personen arbeiten, die mit dem Fleisch nicht in Berührung kommen.
  - f) Das Fleisch muß nach dem Verpacken unverzüglich in die dafür vorgesehenen Lagerräume gebracht werden.

### Kapitel 9

#### Lagern

1. Nach der Fleischuntersuchung muß Wildfleisch unverzüglich gekühlt oder tiefgekühlt und bei einer Temperatur gelagert werden, die zu keinem Zeitpunkt
  - a) bei gekühltem Fleisch von Kleinwild  $+4^{\circ}\text{C}$  und
  - b) bei gekühltem Fleisch von Wildhuftieren  $+7^{\circ}\text{C}$  und
  - c) bei tiefgekühltem Fleisch  $-12^{\circ}\text{C}$  übersteigt.
2. Aufgetautes tiefgekühltes Fleisch darf nicht wieder tiefgekühlt werden. Dies gilt nicht für das kurzfristige Auftauen im Zuge der Herstellung von Fleischerzeugnissen und Fleisch-Fertiggerichten. Aufgetautes tiefge-

kühltes Fleisch ist als solches zu kennzeichnen.

3. Verpacktes Fleisch darf nicht im selben Raum wie unverpacktes oder nicht umhülltes Fleisch gelagert werden.

### Kapitel 10

#### Transportieren

1. Wildfleisch ist unter Berücksichtigung der Transportdauer, der Transportbedingungen und der eingesetzten Beförderungsmittel so zu befördern, daß eine hygienisch bedenkliche Beeinträchtigung der Sendung ausgeschlossen ist. Insbesondere müssen die für den Transport verwendeten Fahrzeuge so ausgestattet sein, daß die in Kapitel 9 angegebenen Temperaturen nicht überschritten werden.
2. Wildfleisch darf nur in gereinigten und desinfizierten Laderäumen von Beförderungsmitteln transportiert werden.
3. Tierkörper und Tierkörperhälften sind — ausgenommen tiefgekühltes Fleisch in hygienisch einwandfreier Verpackung — stets hängend zu transportieren. Dies gilt nicht für den Transport auf dem Luftweg und nicht für den Transport gemäß § 4 Abs. 1. Andere Teilstücke sind entweder hängend oder auf Unterlagen zu transportieren, sofern sie sich nicht in Verpackungen oder korrosionsfesten Behältnissen befinden. Die Unterlagen, Verpackungen und Behältnisse müssen hygienisch einwandfrei sein. Sie sind vor jeder Wiederverwendung zu reinigen und zu desinfizieren.

### 401. Verordnung des Bundesministers für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz über das Inverkehrbringen von Fleisch von Hauskaninchen. (Kaninchenfleisch-Verordnung)

Auf Grund des § 1 Abs. 8, des § 1 Abs. 9 und des § 35 Abs. 9 des Fleischuntersuchungsgesetzes, BGBl. Nr. 522/1982, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. Nr. 118/1994, wird verordnet:

#### Anwendungsbereich

§ 1. Diese Verordnung gilt für das Inverkehrbringen von Fleisch von Hauskaninchen.

#### Schlacht tier- und Fleischuntersuchung

§ 2. Die Hauskaninchen sind vor der Schlachtung einer Schlacht tieruntersuchung gemäß Anhang Kapitel 1 und nach der Schlachtung einer

Fleischuntersuchung gemäß Anhang Kapitel 2 zu unterziehen. Hievon ausgenommen sind Schlachtungen gemäß § 7 Abs. 2.

#### Kennzeichnung und Veterinärbescheinigungen

§ 3. (1) Hauskaninchen, bei denen anlässlich der Schlacht tier- und Fleischuntersuchung keine Veränderungen festgestellt wurden, sind gemäß Anhang Kapitel 3 als tauglich zu kennzeichnen. Dies gilt auch für Tiere, bei denen lediglich kurz vor der Schlachtung erlittene Verletzung oder begrenzte Mißbildungen oder andere Abweichungen vom Normalzustand vorliegen, sofern diese Veränderungen eindeutig abgegrenzt sind und vollständig entfernt wurden.

(2) Das Fleischuntersuchungsorgan hat gegebenenfalls auch die Bescheinigungen gemäß Anhang Kapitel 1 Z 3, die Sichtvermerke gemäß § 4 Abs. 2 und die sonstigen erforderlichen Veterinärbescheinigungen auszustellen.

#### Transport

§ 4. (1) Der Transport des Fleisches ist gemäß Anhang Kapitel 4 durchzuführen.

(2) Beim Transport zu Betrieben, die dem Fleischuntersuchungsgesetz unterliegen, ist ein Dokument nach § 14 Abs. 7 der Frischfleisch-Hygieneverordnung, BGBl. Nr. 396/1994, in der jeweils geltenden Fassung mitzuführen und vom Empfänger gemäß dieser Bestimmung aufzubewahren.

#### Untaugliches Fleisch

§ 5. Untaugliches Fleisch und Schlachtabfälle sind gemäß dem 7. Abschnitt der Fleischuntersuchungsverordnung, BGBl. Nr. 395/1994, in der jeweils geltenden Fassung zu beseitigen.

#### Sonstige Hygienevorschriften

§ 6. (1) Die Bestimmungen des Fleischuntersuchungsgesetzes — einschließlich die §§ 19 bis 25 — sind auf Hauskaninchen anzuwenden, soweit in dieser Verordnung nichts anderes festgelegt ist.

(2) Soweit im Anhang zu dieser Verordnung nichts anderes festgelegt ist, gelten für die Gewinnung, die Bearbeitung, die Lagerung und den Transport von Fleisch gemäß § 1 die Bestimmungen der Geflügelfleisch-Hygieneverordnung, BGBl. Nr. 403/1994, in der jeweils geltenden Fassung.

(3) Die Tiere müssen im Herkunftsbetrieb regelmäßig einer Kontrolle durch den Amtstierarzt oder Fleischuntersuchungstierarzt hinsichtlich Tierseuchen, Zoonosen und Rückstände unterzogen werden. Diese Kontrollen sind wenigstens einmal jährlich durchzuführen.

### Landwirtschaftliche Betriebe

§ 7. (1) Werden durch landwirtschaftliche Betriebe an einer bestimmten Schlachtstätte jährlich von den Landwirten oder in deren Auftrag insgesamt weniger als 5 000 Tiere

1. direkt ab Hof an den Letztverbraucher (Konsument) oder
  2. unter der Deklaration „aus bäuerlicher Schlachtung“ unter namentlicher Anführung des Produzenten entweder auf Märkten oder durch hierzu befugte Gewerbetreibende direkt an den Letztverbraucher abgegeben,
- so sind hiebei § 6 Abs. 3, § 7 Abs. 2 und anstatt der übrigen Bestimmungen dieser Verordnung die Bedingungen des § 17 Abs. 2, 3, 5 und 6 der Geflügelfleisch-Hygieneverordnung einzuhalten.

(2) Kaninchenfleisch darf nur dann nach Abs. 1 ohne Schlachtier- und Fleischuntersuchung abgegeben werden, wenn

1. durch den Betriebsinhaber festgestellt wurde, daß weder vor noch nach der Schlachtung am Tier beziehungsweise Tierkörper Anzeichen einer Krankheit oder Erscheinungen vorliegen, die das Fleisch zum menschlichen Genuß ungeeignet machen, und
2. unzulässige Rückstände gemäß § 26 des Fleischuntersuchungsgesetzes nicht zu erwarten sind, und
3. bei der letzten Kontrolle gemäß § 6 Abs. 3 keine Tierseuchen oder Zoonosen oder Rückstände festgestellt wurden.

(3) Die Betriebe nach Abs. 1 sind vom Fleischuntersuchungstierarzt im Sinne des § 17 des Fleischuntersuchungsgesetzes regelmäßig, mindestens aber einmal jährlich, zu kontrollieren. Der Betriebsinhaber hat dem Fleischuntersuchungstierarzt die für die Kontrolltätigkeit erforderliche Hilfe zu leisten und diesem die für die Kontrollen nötigen Informationen zu geben.

### Inkrafttreten

§ 8. Diese Verordnung tritt mit 1. Juli 1994 in Kraft.

Krammer

### ANHANG

#### Kapitel 1

#### Schlachtieruntersuchung

1. Die Tiere müssen vor der Schlachtung einer Schlachtieruntersuchung durch das Fleischuntersuchungsorgan gemäß § 4 des Fleischuntersuchungsgesetzes unterzogen werden. Diese Schlachtieruntersuchung darf vor Versendung der Tiere im landwirtschaftlichen Herkunftsbetrieb durchgeführt werden.

2. Wurde die Schlachtieruntersuchung schon gemäß Z 1 im Herkunftsbetrieb vorgenommen, so darf die Untersuchung der lebenden Tiere im Schlachtbetrieb auf die Feststellung von während des Transports erlittenen Verletzungen beschränkt werden, sofern die Kaninchen innerhalb der letzten 24 Stunden im Herkunftsbetrieb untersucht und für gesund befunden wurden. Bei Ankunft im Schlachtbetrieb ist die Identität der Tiere nachzuweisen.
3. Werden die Schlachtieruntersuchung im Herkunftsbetrieb und die darauffolgende Untersuchung der lebenden Tiere im Schlachtbetrieb nicht vom selben Fleischuntersuchungsorgan durchgeführt, so ist für die Schlachttiere eine Bescheinigung auszustellen, in der folgende Angaben enthalten sind:
  - a) Name des ausstellenden Organs und dessen Nummer gemäß § 35 Abs. 2 des Fleischuntersuchungsgesetzes;
  - b) Identifizierung der Schlachttiere (Tierart, Anzahl und Kennzeichen der Tiere);
  - c) Herkunftsbetrieb der Tiere;
  - d) Bestimmungsort der Tiere (Schlachtbetrieb) und Transportmittel;
  - e) Bestätigung der ordnungsgemäßen Durchführung der Schlachtieruntersuchung, Zeitpunkt dieser Untersuchung und deren Ergebnis.
4. Die Bescheinigung gemäß Z 3 ist beim Transport mitzuführen und dem Fleischuntersuchungsorgan anlässlich der Untersuchung im Schlachthof vorzulegen.
5. Wurde die Schlachtieruntersuchung nicht im Herkunftsbetrieb vorgenommen, so müssen die zur Schlachtung bestimmten Kaninchen innerhalb von 24 Stunden nach ihrer Ankunft im Schlachthof der Schlachtieruntersuchung unterzogen werden. Diese Untersuchung ist unmittelbar vor der Schlachtung zu wiederholen, wenn seit der Vornahme der Schlachtieruntersuchung mehr als 24 Stunden vergangen sind.
6. Jedes Tier oder jede Sendung von zur Schlachtung bestimmten Tieren muß mit einer Kennzeichnung versehen sein, auf Grund welcher die Identität der Tiere hinsichtlich ihrer Herkunft eindeutig festgestellt werden kann.
7. Die Schlachtieruntersuchung muß bei ausreichender Beleuchtung vorgenommen werden.
8. Bei der Untersuchung ist festzustellen, ob
  - a) die Tiere von einer auf Menschen oder Tiere übertragbaren Krankheit (Zoonose) befallen sind oder ob bestimmte

- Anzeichen oder das Allgemeinbefinden der Tiere den Ausbruch einer solchen Krankheit befürchten lassen;
- b) die Tiere Anzeichen einer Krankheit oder Störungen des Allgemeinbefindens erkennen lassen, die das Fleisch zum menschlichen Genuß ungeeignet machen.
9. Tiere, bei denen die unter Z 8 genannten Anzeichen oder Krankheiten festgestellt wurden, dürfen nicht für den menschlichen Genuß geschlachtet werden.
10. Die der Z 9 unterliegenden Tiere müssen örtlich getrennt von anderen Tieren oder nach der Schlachtung aller übrigen Tiere getötet werden. Derartige Tierkörper sind gemäß dem 7. Abschnitt der Fleischuntersuchungsverordnung zu beseitigen.

## Kapitel 2

### Fleischuntersuchung

1. Geschlachtete Kaninchen sind sofort nach der Schlachtung vom Fleischuntersuchungsorgan gemäß § 4 des Fleischuntersuchungsgesetzes zu untersuchen.
2. Die Fleischuntersuchung ist sorgfältig und bei mindestens 540 Lux Beleuchtungsstärke durchzuführen. Hiefür muß ein ausreichender Zeitraum zur Verfügung stehen. Eine Person darf in einer Stunde nicht mehr als 600 Tierkörper und pro Tag nicht mehr als insgesamt 4 200 Tierkörper untersuchen. Nach jeweils einer Stunde Untersuchungszeit ist eine Ruhepause von mindestens 15 Minuten einzuhalten.
3. Bei der Fleischuntersuchung sind insbesondere folgende Untersuchungen vorzunehmen:
  - a) Besichtigung des geschlachteten Tieres;
  - b) Durchtasten und erforderlichenfalls Anschneiden von Lunge, Leber, Milz, Nieren sowie gegebenenfalls der veränderten Teile des Tierkörpers;
  - c) Prüfung auf Abweichungen von der zu erwartenden Konsistenz, Farbe, vom zu erwartenden Geruch und gegebenenfalls Geschmack;
  - d) erforderlichenfalls geeignete Hilfsuntersuchungen, insbesondere Untersuchungen in Laboratorien.
4. Das gesamte Fleisch ist als untauglich zu beurteilen, wenn einer der folgenden Umstände vorliegt:
  - a) auf Menschen oder Tiere übertragbare Krankheiten;
  - b) bösartige oder mehrfache Tumore oder mehrfache Abszesse;
  - c) ausgedehnter Parasitenbefall des Unterhaut- oder Muskelgewebes;
  - d) Rückstände gemäß § 26 Abs. 1 des Fleischuntersuchungsgesetzes, die verboten oder in Konzentrationen über die zulässigen Höchstwerte hinaus vorhanden sind;
  - e) Vergiftung;
  - f) umfangreiche Verletzungen oder großflächige, starke, insbesondere blutige Durchtränkung des Gewebes;
  - g) deutliche Abweichungen von der üblichen Farbe, dem üblichen Geruch oder Geschmack;
  - h) deutliche Abweichungen von der zu erwartenden Konsistenz, insbesondere bei Ödemen oder starker Abmagerung.
5. Teile von geschlachteten Tieren, die örtlich begrenzte Verletzungen oder Verunreinigungen aufweisen, sind untauglich; dies gilt auch dann, wenn das übrige Fleisch tauglich ist.
6. Die Ergebnisse der Schlachttieruntersuchung und der Fleischuntersuchung sind vom Fleischuntersuchungsorgan gemäß § 45 des Fleischuntersuchungsgesetzes aufzuzeichnen. In jenen Fällen, in denen Krankheiten gemäß Kapitel 1 Z 8 lit. a oder unzulässige Rückstände festgestellt wurden, hat das Fleischuntersuchungsorgan hievon den Inhaber des Herstellungsbetriebes und die für diesen Betrieb zuständige Bezirksverwaltungsbehörde zu verständigen.

## Kapitel 3

### Tauglichkeitskennzeichnung

1. Für die Tauglichkeitskennzeichnung ist das Fleischuntersuchungsorgan verantwortlich. Das Fleischuntersuchungsorgan hat hiefür folgende Gegenstände zu verwahren:
  - a) die für die Kennzeichnung des Fleisches bestimmten Geräte; diese dürfen dem Hilfspersonal erst zum Zeitpunkt der Kennzeichnung und nur für die dazu erforderliche Zeit übergeben werden;
  - b) die Plomben, Etiketten und Umhüllungen, wenn diese bereits mit einem Kennzeichen gemäß Z 2 versehen sind; die Etiketten, Umhüllungen und Plomben dürfen dem Hilfspersonal nur in einer dem Bedarf entsprechenden Anzahl und erst zum Zeitpunkt der Kennzeichnung übergeben werden.
2. Die Tauglichkeitskennzeichnung hat gemäß § 35 Abs. 1 Z 1 oder 2 des Fleischuntersuchungsgesetzes zu erfolgen. Die Stempelabdrücke dürfen jedoch auch kleiner sein, als die in § 35 Abs. 1 Z 1 und 2 vorgeschriebenen Stempel. Die Buchstaben und Ziffern

müssen aber jedenfalls deutlich lesbar und mindestens 0,2 cm hoch sein. Bei Kennzeichen auf Sammelpackungen müssen die Buchstaben mindestens 0,8 cm und die Ziffern mindestens 1,1 cm hoch sein.

3. Die Kennzeichnung darf nur dann gemäß § 35 Abs. 1 Z 1 des Fleischuntersuchungsgesetzes erfolgen, wenn das Fleisch
  - a) nicht aus Gebieten stammt, die veterinärbehördlichen Beschränkungen unterliegen, und
  - b) in Betrieben gewonnen wurde, die der Geflügelfleisch-Hygieneverordnung entsprechen und keine Ausnahmen gemäß dem 8. oder 9. Hauptstück oder gemäß § 20 Abs. 1 der Geflügelfleisch-Hygieneverordnung in Anspruch nehmen.
4. Die zur Kennzeichnung verwendeten Mittel müssen den lebensmittelrechtlichen Vorschriften entsprechen.
5. Die Kennzeichnung gemäß Z 2 ist auf folgende Weise anzubringen:
  - a) auf unumhüllten Tierkörpern mittels eines Stempelabdruckes oder
  - b) auf oder deutlich sichtbar unter Umhüllungen oder auf Verpackungen von abgepackten Tierkörpern oder
  - c) auf oder deutlich sichtbar unter Umhüllungen oder Verpackungen von Tierkörperteilen oder von in kleinen Mengen verpackten Nebenprodukten der Schlachtung.
6. Erfolgt die Kennzeichnung der Tauglichkeit auf der Umhüllung oder Verpackung, so sind hierbei nachstehende Bedingungen einzuhalten:
  - a) Die Kennzeichnung muß so angebracht sein, daß sie beim Öffnen der Umhüllung oder Verpackung vernichtet wird, oder
  - b) die Umhüllung oder Verpackung muß so versiegelt sein, daß deren Wiederverwertung nach dem Öffnen unmöglich ist.
7. Bei Sammelpackungen ist es zulässig, die Kennzeichnung nur auf der Verpackung anzubringen, wenn das Fleisch für Betriebe bestimmt ist, die dem Fleischuntersuchungsgesetz unterliegen, und wenn die Kennzeichnung so angebracht wird, daß sie beim Öffnen der Verpackung zerstört wird.

#### Kapitel 4

##### Transport

Kaninchenfleisch ist unter Berücksichtigung der Transportdauer, der Transportbedingungen und der eingesetzten Transportmittel so zu befördern, daß eine hygienisch bedenkliche Beeinträchtigung der Sendung ausgeschlossen ist. Insbesondere

müssen die für den Transport verwendeten Fahrzeuge so ausgestattet sein, daß die vorgeschriebenen Temperaturen nicht überschritten werden.

#### 402. Verordnung des Bundesministers für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz über die Importkontrolle von Fleisch (Fleischimportverordnung)

Auf Grund des § 42 Abs. 4 und 6 und des § 43 Abs. 5 des Fleischuntersuchungsgesetzes, BGBl. Nr. 522/1982, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. Nr. 118/1994, wird verordnet:

##### 1. Abschnitt

##### Anwendungsbereich

§ 1. Diese Verordnung gilt für

1. alle für den menschlichen Genuß bestimmten Teile von Tieren, die der Fleischuntersuchung unterliegen, sowie Fleisch von Geflügel, Kaninchen und Wild und
2. die aus Teilen oder Tierkörpern gemäß Z 1 hergestellten, zum menschlichen Genuß bestimmten Erzeugnisse.

§ 2. (1) Diese Verordnung gilt nicht für

1. Fleischwaren, die als Post- oder Bahnsendungen befördert werden und die für den eigenen Verzehr des Empfängers im Sinne des § 1 Abs. 3 Z 1 des Fleischuntersuchungsgesetzes bestimmt sind, wenn das Gewicht der Sendung 3 kg nicht übersteigt;
2. Fleisch, das von Reisenden mitgeführt wird, bis zu einem Gewicht von 3 kg oder je ein selbsterlegtes Wildhuftier oder fünf Stück Kleinwild im ganzen, wenn dieses Fleisch für den eigenen Verzehr bestimmt ist;
3. Erzeugnisse, die weniger als ein Gewichtsprozent Fleisch enthalten;
4. Fleischwaren, die für Ausstellungen im Rahmen internationaler Messenveranstaltungen bestimmt sind und nicht im Inland in Verkehr gebracht werden.

(2) Die Bestimmungen des 3. Abschnittes dieser Verordnung gelten nicht für Fleisch aus jenen Staaten, die Vertragsparteien des EWR-Abkommens, BGBl. Nr. 909/1993, in der jeweils geltenden Fassung sind.

##### 2. Abschnitt

##### Allgemeine Bestimmungen

§ 3. Die Einfuhr von Fleisch ist nur nach Maßgabe dieser Verordnung und nur unter Einhaltung der Bestimmungen der Veterinärbe-



hördlichen Einfuhr- und Durchfuhrverordnung 1992 (EDVO 1992), BGBl. Nr. 31/1993, in der jeweils geltenden Fassung zulässig.

§ 4. Die Einfuhr von Fleisch darf nur aus vom Bundesminister für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz zugelassenen ausländischen Schlacht-, Zerlegungs- oder Verarbeitungsbetrieben oder außerhalb dieser Betriebe gelegenen Kühlhäusern erfolgen.

§ 5. (1) Bei der Einfuhr von Fleisch sind dem Grenztierarzt die gemäß EDVO 1992 vorgeschriebenen Unterlagen und ein Genußtauglichkeitszeugnis eines amtlichen Tierarztes des Herkunftslandes vorzulegen, in welchem bescheinigt wird, daß das Fleisch

1. aus einem zugelassenen Betrieb oder Kühlhaus gemäß § 4 stammt und
2. von einem amtlichen Tierarzt des Herkunftslandes einer Untersuchung unterzogen wurde und dabei für tauglich zum menschlichen Genuß erklärt wurde (diese Untersuchung muß der in Österreich für die betreffende Tierart vorgeschriebenen Schlachtier- und Fleischuntersuchung gleichwertig sein) und
3. entsprechend den Mindestanforderungen gemäß § 17 gewonnen, be- oder verarbeitet, gelagert und transportiert wurde.

(2) Das Genußtauglichkeitszeugnis gemäß Abs. 1 kann auch in sonstigen Unterlagen nach der EDVO 1992 als Bestandteil enthalten sein.

§ 6. (1) Die Einfuhr folgender Arten von Fleisch ist — soweit in Abs. 2 nichts anderes bestimmt ist — verboten:

1. Fleisch, das auf Grund des Fleischuntersuchungsgesetzes oder einer Verordnung auf Grund dieses Bundesgesetzes oder nach lebensmittelrechtlichen Vorschriften in Österreich nicht in Verkehr gebracht werden darf;
2. frisches Fleisch von Ebern, Binnenebern oder Zwittern;
3. Fleisch von Tieren, bei denen Tuberkulose, Cysticercose oder Trichinose festgestellt wurde;
4. Fleisch von Tieren, die anlässlich einer Seuchenbekämpfungsaktion geschlachtet wurden;
5. Faschiertes und ähnlich zerkleinertes Fleisch;
6. Fleisch in Stücken unter 100 g;
7. Rinderköpfe oder Teile davon, ausgenommen Zungen;
8. Separatorenfleisch;
9. Blut.

(2) Die Einfuhr von Fleisch gemäß Abs. 1 Z 5, 6, 7 und 8 ist zulässig, wenn das Fleisch in der Weise zu Fleischerzeugnissen oder Fleisch-Fertigerichten verarbeitet ist, daß der Fleischanteil nicht mehr die Merkmale von frischem Fleisch aufweist oder in den Fällen der Z 6 auch wenn das Fleisch tiefgekühlt ist.

### 3. Abschnitt

#### Untersuchung am Bestimmungsort

§ 7. (1) Der Empfänger des Fleisches hat das Eintreffen der Sendung am Bestimmungsort unverzüglich der Bezirksverwaltungsbehörde zu melden.

(2) Der Bestimmungsort nach Abs. 1 muß für frisches Fleisch ein Kühlhaus sein, das den Anforderungen gemäß § 9 entspricht.

(3) Der Bestimmungsort nach Abs. 1 muß für Fleischerzeugnisse (einschließlich Därme) ein Ort sein, an dem eine einwandfreie Lagerung und Untersuchung gemäß § 8 gewährleistet ist.

§ 8. Am Bestimmungsort hat die Bezirksverwaltungsbehörde das Fleisch durch einen Amtstierarzt untersuchen zu lassen. Anlässlich dieser Untersuchung sind die gemäß der EDVO 1992 vorgeschriebenen Unterlagen, das Genußtauglichkeitszeugnis und die grenztierärztliche Abfertigungsbescheinigung vorzulegen.

§ 9. (1) Aus dem Ausland eingeführtes frisches Fleisch darf nur in ein Kühlhaus verbracht werden, für das gemäß § 10 festgestellt ist, daß es die Bedingungen gemäß Abs. 2 erfüllt.

(2) Ein Kühlhaus gemäß Abs. 1 muß folgende Bedingungen erfüllen:

1. Das Kühlhaus muß über eine Lagerstandsführung verfügen.
2. Über den Wareneingang und Warenausgang müssen Aufzeichnungen geführt werden; diese Aufzeichnungen sind mindestens zwei Jahre lang aufzubewahren und auf Verlangen der Behörde zur Einsicht vorzulegen.
3. Der Betreiber des Kühlhauses muß bereit sein, die Untersuchung des eingelagerten importierten Fleisches durch den Amtstierarzt im Kühlhaus vornehmen zu lassen und hiebei alle amtlichen Verfügungen (insbesondere im Hinblick auf Z 4) zu befolgen.
4. Das eingelagerte Fleisch muß zumindest für die Dauer der Untersuchung bis zu dessen Freigabe durch den Amtstierarzt oder im Falle der Beanstandung des Fleisches bis zur Außerlandesbringung oder bis zur unschädlichen Beseitigung im Kühlhaus gelagert werden können.
5. Es muß eine ständige Beaufsichtigung des Kühlhauses durch den Amtstierarzt der Bezirksverwaltungsbehörde gewährleistet sein.
6. Es muß für die Lagerung von Fleisch gemäß Z 4 ein vom übrigen Kühlhaus getrennter, versperrbarer Kühlraum oder Tiefkühlraum vorhanden sein, der die Lagerung einer Sendung bis zu 25 t Gewicht ermöglicht.
7. Es muß ein Untersuchungsraum zur Verfügung stehen, der den Anforderungen gemäß § 38 des Fleischuntersuchungsgesetzes entspricht und eine einwandfreie Untersuchung

des Fleisches (einschließlich Probenentnahmen für Hilfsuntersuchungen) gewährleistet.

§ 10. (1) Der Bundesminister für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz hat auf Antrag des Betreibers eines Kühlhauses durch von ihm beauftragte Amtstierärzte feststellen zu lassen, ob das Kühlhaus den Bedingungen gemäß § 9 Abs. 2 entspricht. Die Liste der diesen Bedingungen entsprechenden Betriebe ist in den „Amtlichen Veterinärnachrichten“ kundzumachen. Die Feststellung wird mit dem Tag dieser Veröffentlichung wirksam.

(2) Wird bei behördlichen Kontrollen festgestellt, daß ein Kühlhaus den Bedingungen nach § 9 Abs. 2 nicht mehr entspricht, so ist unverzüglich eine neue Beurteilung gemäß Abs. 1 vorzunehmen.

§ 11. Bei der Untersuchung des Fleisches ist festzustellen, ob

1. das Fleisch den Angaben im Zeugnis gemäß § 5 entspricht,
2. das Fleisch von der im Zeugnis gemäß § 5 angegebenen Tierart stammt,
3. das Fleisch den Vorschriften für taugliches Fleisch entspricht und
4. veterinär- oder sanitätspolizeiliche Bedenken gegen das Fleisch bestehen.

§ 12. (1) Ergibt die Untersuchung gemäß § 11 keine Bedenken, so ist das Fleisch mit dem sechseckigen Stempel gemäß § 35 Abs. 5 des Fleischuntersuchungsgesetzes in roter Farbe zu kennzeichnen. Dieses Fleisch darf im Inland in Verkehr gebracht werden.

(2) Der Stempelabdruck gemäß Abs. 1 ist

1. auf der grenztierärztlichen Abfertigungsbescheinigung und
2. auf dem Fleisch oder der Verpackung und
3. auf der Bescheinigung gemäß Abs. 3 anzubringen.

(3) Über die Untersuchung ist eine Bescheinigung auszustellen, die folgende Angaben enthalten muß:

1. Name des Untersuchungsorganes;
2. Identifizierung des Fleisches (Art und Menge);
3. Ursprungs- und Herkunftsland des Fleisches;
4. Name und Anschrift des Verfügungsberechtigten;
5. Bestätigung der ordnungsgemäßen Durchführung der Untersuchung und der Tauglichkeit des frischen Fleisches beziehungsweise der Genußtauglichkeit der Fleischerzeugnisse.

§ 13. Entspricht das Fleisch einer der in § 11 angeführten Voraussetzungen nicht, so ist es vom Verfügungsberechtigten unter Einhaltung der Bestimmungen der EDVO 1992 unverzüglich außer Landes zu bringen oder — wenn dies nicht

möglich ist — unter Aufsicht der Bezirksverwaltungsbehörde auf Kosten des Verfügungsberechtigten unschädlich zu beseitigen.

§ 14. Der Verfügungsberechtigte hat jene Hilfeleistungen zu erbringen oder beizustellen, die zur Durchführung der Untersuchung des Fleisches am Bestimmungsort erforderlich sind.

#### 4. Abschnitt

##### Zulassung von ausländischen Betrieben

§ 15. Fleisch darf aus ausländischen Schlacht-, Zerlegungs- oder Verarbeitungsbetrieben oder aus außerhalb dieser Betriebe gelegenen Kühlhäusern nur dann eingeführt werden, wenn die Betriebe nachstehende Bedingungen erfüllen:

1. Die Betriebe müssen von der obersten Veterinärbehörde des Ursprungslandes unter Erteilung einer Veterinärkontrollnummer zum Fleischexport nach Österreich zugelassen sein.
2. Es müssen betriebliche Einrichtungen vorhanden sein, die den vom Bundesminister für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz gemäß § 17 festgesetzten Mindestanforderungen genügen.
3. Die Einhaltung jener Mindestanforderungen gemäß § 17, die sich auf die hygienische Gewinnung und Behandlung sowie auf die Untersuchung der Schlachttiere und des Fleisches beziehen, muß gesichert sein.
4. Die Einhaltung der Mindestanforderungen muß regelmäßig behördlich überprüft werden.
5. Die Betriebe müssen regelmäßig tierärztliche Gutachten über die Einhaltung der Mindestanforderungen erbringen.

§ 16. Gutachten nach § 15 Z 5 sind durch Tierärzte gemäß § 42 Abs. 3 des Fleischuntersuchungsgesetzes zu erstellen.

§ 17. (1) Der Bundesminister für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz hat für jeweils bestimmte Arten von Betrieben die Mindestanforderungen gemäß § 15 Z 2 und 3 festzusetzen. Diese haben zumindest den Anforderungen an gleichartige Betriebe in Österreich gemäß dem Fleischuntersuchungsgesetz und den auf Grund dieses Bundesgesetzes erlassenen Verordnungen zu entsprechen.

(2) Über die Anforderungen gemäß Abs. 1 hinaus können weitere Anforderungen festgelegt werden, soweit dies zum Schutze der menschlichen Gesundheit oder zur Vermeidung der Verbreitung von Tierseuchen erforderlich ist.

(3) Die Mindestanforderungen gemäß Abs. 1 sind in den „Amtlichen Veterinärnachrichten“ zu veröffentlichen.

§ 18. (1) Sind Verwaltungsübereinkommen gemäß § 42 Abs. 7 des Fleischuntersuchungsgesetzes abgeschlossen worden, in denen Mindestanforderungen vereinbart sind, so gelten diese anstelle der Mindestanforderungen gemäß § 17.

(2) Verwaltungsübereinkommen gemäß Abs. 1 sind in den „Amtlichen Veterinärnachrichten“ zu veröffentlichen.

§ 19. Der Bundesminister für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz hat die in § 15 genannten Betriebe durch Kundmachung gemäß § 20 zuzulassen, wenn die oberste Veterinärbehörde des Staates, in welchen die jeweiligen Betriebe ihren Sitz haben, mitgeteilt hat, daß die Einhaltung der Bestimmungen gemäß §§ 15 und 16 in jedem Fall gewährleistet ist.

§ 20. Die Zulassung gemäß § 19 hat durch Kundmachung in den „Amtlichen Veterinärnachrichten“ zu erfolgen. Sie wird mit dem Tag der Veröffentlichung wirksam.

§ 21. Wenn die Voraussetzungen für die Zulassung eines bereits zugelassenen Betriebes nicht mehr gegeben sind, so ist die Zulassung durch Kundmachung im Sinne des § 20 aufzuheben.

## 5. Abschnitt

### Schlußbestimmungen

§ 22. Schlacht-, Zerlegungs- und Verarbeitungsbetriebe sowie Kühlhäuser, die zum Zeitpunkt des Inkrafttretens dieser Verordnung in den „Amtlichen Veterinärnachrichten“ als zugelassene Betriebe veröffentlicht sind, gelten als nach dieser Verordnung zugelassen.

§ 23. Andere Rechtsvorschriften, die sich auf die Einfuhr von Fleisch beziehen (insbesondere veterinärpolizeiliche Vorschriften), bleiben unberührt.

§ 24. (1) Diese Verordnung tritt mit 1. Juli 1994 in Kraft.

(2) Für Geflügel, Kaninchen, Wild und Därme ist eine Zulassung von ausländischen Betrieben durch den Bundesminister gemäß den §§ 19 und 20 erst nach Ablauf von zwölf Monaten nach dem Inkrafttreten dieser Verordnung erforderlich.

(3) Die Verordnung des Bundesministers für Gesundheit und Umweltschutz vom 3. Juni 1985 über die Importkontrolle von Fleisch, BGBl. Nr. 389/1985, tritt mit dem Inkrafttreten dieser Verordnung außer Kraft.

Krammer

## 403. Verordnung des Bundesministers für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz über die Hygiene bei der Gewinnung, Bearbeitung, Lagerung und beim Transport von frischem Geflügelfleisch (Geflügelfleisch-Hygieneverordnung)

Auf Grund des § 17 Abs. 3, des § 38 Abs. 2 und 3 und des § 45 Abs. 6 des Fleischuntersuchungsgesetzes, BGBl. Nr. 522/1982, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. Nr. 118/1994, wird verordnet:

### Inhaltsverzeichnis

#### 1. HAUPTSTÜCK — Anwendungsbereich und Begriffsbestimmungen

§§ 1 und 2

#### 2. HAUPTSTÜCK — Allgemeine Hygienebestimmungen für Betriebe

§ 3

#### 3. HAUPTSTÜCK — Besondere Hygienebestimmungen für Schlachtbetriebe

§ 4

#### 4. HAUPTSTÜCK — Besondere Hygienebestimmungen für Zerlegungsbetriebe

§ 5

#### 5. HAUPTSTÜCK — Besondere Hygienebestimmungen für Kühlhäuser

§ 6

#### 6. HAUPTSTÜCK — Hygienebestimmungen für Betriebspersonal, Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte in den Betrieben

§ 7

#### 7. HAUPTSTÜCK — Hygienebestimmungen für das Schlachten, Bearbeiten (insbesondere das Zerlegen) sowie das Lagern und Transportieren von frischem Geflügelfleisch

§§ 8 bis 14

##### 1. Abschnitt — Betäuben, Entbluten, Rupfen und Ausweiden

§ 8

##### 2. Abschnitt — Zerlegen

§ 9

##### 3. Abschnitt — Umhüllen und Verpacken von frischem Geflügelfleisch

§ 10

- 4. Abschnitt — Lagern  
§§ 11 bis 13
- 5. Abschnitt — Transportieren  
§ 14
- 8. HAUPTSTÜCK — Sonderbestimmungen für Betriebe mit geringer Produktion**  
§§ 15 und 16
  - 1. Abschnitt — Betriebe mit geringer Produktion  
§ 15
  - 2. Abschnitt — Hygienebestimmungen  
§ 16
- 9. HAUPTSTÜCK — Landwirtschaftliche Betriebe**  
§ 17
- 10. HAUPTSTÜCK — Eigenkontrolle**  
§ 18
- 11. HAUPTSTÜCK — Schlußbestimmungen**  
§§ 19 und 20

## 1. HAUPTSTÜCK

### Anwendungsbereich und Begriffsbestimmungen

§ 1. (1) Diese Verordnung gilt für

- 1. Schlachtbetriebe,
- 2. Frischfleisch-Bearbeitungsbetriebe, insbesondere Zerlegungsbetriebe und
- 3. Kühlhäuser (einschließlich Tiefkühlhäuser), in denen frisches Fleisch gelagert wird, sofern in diesen Betrieben Geflügel geschlachtet oder frisches Geflügelfleisch bearbeitet, umhüllt, verpackt, gelagert oder transportiert wird.

(2) Dieser Verordnung unterliegen nicht Verkaufsräumlichkeiten der gewerblichen Letztverkäufer, in denen frisches Geflügelfleisch nur unmittelbar an Verbraucher — auch bei weiterer Zerlegung auf deren Verlangen — abgegeben wird, sowie Einrichtungen der Gemeinschaftsversorgung und Gastgewerbebetriebe.

(3) Betriebe und Kühlhäuser gemäß Abs. 1, die neben Geflügelfleisch auch Fleisch gemäß § 1 Abs. 1 des Fleischuntersuchungsgesetzes gewinnen, bearbeiten, umhüllen, verpacken, lagern oder transportieren, haben hiebei hinsichtlich Geflügelfleisch die Bestimmungen dieser Verordnung und hinsichtlich des anderen Fleisches die Bestimmungen der Frischfleisch-Hygieneverordnung, BGBl. Nr. 396/1994, in der jeweils geltenden Fassung einzuhalten.

§ 2. Im Sinne dieser Verordnung bedeuten:

- 1. Einrichtungen der Gemeinschaftsversorgung: Einrichtungen wie Küchen von Altersheimen,

Schülerheimen, Krankenhäusern, Werkküchen und dergleichen;

- 2. Kühlhäuser: Räumlichkeiten, in denen frisches Geflügelfleisch — offen oder verpackt — bei vorgeschriebenen Temperaturen gelagert wird;
- 3. Schlachtbetriebe: Räumlichkeiten, in denen Geflügel zum Zwecke der Gewinnung von Fleisch geschlachtet wird;
- 4. Zerlegungsbetriebe: Räumlichkeiten, in denen Geflügelfleisch zerlegt wird.

## 2. HAUPTSTÜCK

### Allgemeine Hygienebestimmungen für Betriebe

§ 3. Die in § 1 Abs. 1 genannten Betriebe müssen folgenden Anforderungen entsprechen:

- 1. Für Räume, in denen Geflügelfleisch erschlachtet, bearbeitet (insbesondere zerlegt) oder gelagert wird, sowie für Bereiche und Gänge, durch die frisches Geflügelfleisch transportiert wird, gelten nachstehende Bedingungen:

a) Die Fußböden müssen aus wasserundurchlässigem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem, nicht verrottbarem Material bestehen. Sie müssen so beschaffen sein, daß Wasser leicht ablaufen kann. Das Wasser muß zu abgedeckten, geruchssicheren Abflüssen abgeleitet werden. Jedoch ist es in den in § 4 Z 5, § 5 Z 1 und § 6 Z 1 vorgesehenen Räumen nicht erforderlich, daß das Wasser zu abgedeckten Abflüssen abgeleitet wird. In Räumen gemäß § 6 Z 1 genügt eine sonstige Einrichtung, die ein leichtes Entfernen des Wassers ermöglicht. In den Bereichen und Gängen, durch die frisches Fleisch befördert wird, genügen Fußböden aus wasserundurchlässigem, nicht verrottbarem Material.

b) Die Räume müssen glatte, feste, undurchlässige Wände haben, die bis zu einer Höhe von mindestens 2 m und in Kühlräumen und Lagerräumen mindestens bis zur Lagerungshöhe mit einem hellen, abwaschfesten Belag oder Anstrich versehen sind. Ecken und Kanten auf Fußbodenniveau müssen so ausgearbeitet sein, daß eine einwandfreie Reinigung leicht möglich ist.

c) Die Türen müssen eine verschleiß- und korrosionsfeste, glatte, undurchlässige und leicht zu reinigende Oberfläche haben.

d) Isolierungen müssen aus nicht verrottbarem, geruchlosem Material bestehen.

e) Die Räume müssen ausreichende Vorrichtungen zur Be- und Entlüftung und zur gründlichen Entnebelung haben.

- f) Es muß eine ausreichende Beleuchtung vorhanden sein, durch welche die Farben nicht verändert werden.
  - g) Die Decken müssen leicht zu reinigen sein und sauber gehalten werden.
2. In größtmöglicher Nähe der Arbeitsplätze müssen in ausreichender Anzahl Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände und zur Reinigung der Arbeitsgeräte mit heißem Wasser zur Verfügung stehen. Die Hähne dürfen nicht von Hand aus zu betätigen sein. Die Einrichtungen zum Waschen der Hände müssen fließendes warmes und kaltes oder auf eine angemessene Temperatur vorgemischtes Wasser haben und mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie mit hygienisch einwandfreien Mitteln zum Händetrocknen ausgestattet sein.
  3. In größtmöglicher Nähe der Arbeitsplätze muß eine Einrichtung zur Desinfektion der Arbeitsgeräte vorhanden sein. Die Wassertemperatur hierfür muß mindestens 82 °C betragen.
  4. Es müssen ausreichende und geeignete Vorrichtungen zum Schutz gegen Ungeziefer (Insekten, Nagetiere und dergleichen) vorhanden sein.
  5. Die Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte (wie automatische Fleischbearbeitungsgeräte, Schneidetische, Tische mit auswechselbaren Schneideunterlagen, Behältnisse, Transportbänder und Sägen) müssen aus korrosionsfestem, die Qualität des Fleisches nicht beeinträchtigendem und leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material bestehen. Flächen, mit denen Geflügelfleisch in Kontakt kommt oder kommen könnte — einschließlich Schweißstellen und Fugen — sind glatt zu halten. Die Verwendung von Holz ist untersagt — außer in Räumen, in denen sich ausschließlich hygienisch einwandfrei verpacktes frisches Geflügelfleisch befindet.
  6. Es müssen den hygienischen Erfordernissen entsprechende, korrosionsfeste Arbeitsgeräte und Vorrichtungen für
    - a) die Beförderung des Geflügelfleisches und
    - b) das Abstellen der für das Geflügelfleisch verwendeten Behältnissevorhanden sein, die verhindern, daß das Geflügelfleisch oder die Behältnisse unmittelbar mit dem Fußboden oder den Wänden in Berührung kommen.
  7. Es müssen Vorrichtungen für die hygienische Beförderung und für den Schutz des Geflügelfleisches beim Verladen und Entladen (einschließlich entsprechend gestaltete und ausgestattete Annahme- und Bereitstellungsbereiche) vorhanden sein.
  8. Es müssen für die Aufnahme des nicht zum Genuß für Menschen bestimmten Geflügelfleisches besonders gekennzeichnete, wasserdichte und verschleißfeste Behältnisse vorhanden sein. Derartiges Fleisch ist ehestmöglich, spätestens aber am Ende jedes Arbeitstages, aus den Arbeitsräumen zu entfernen und bis zur Abholung gesondert unter Verschuß zu lagern. Wenn dieses Fleisch über Rohrleitungen abgeführt wird, so müssen diese Leitungen so gebaut und installiert sein, daß eine Gefahr der Verunreinigung von frischem Geflügelfleisch ausgeschlossen ist.
  9. Wenn im Betrieb Geflügelfleisch umhüllt oder verpackt wird, so müssen Einrichtungen für die hygienische Lagerung des Umhüllungs- und Verpackungsmaterials vorhanden sein.
  10. Es müssen Kühlanlagen vorhanden sein, durch die gewährleistet ist, daß die vorgeschriebene Temperatur des Geflügelfleisches eingehalten wird. Diese Kühlanlagen müssen mit einem jede Verunreinigung des Geflügelfleisches ausschließenden Kondenswasserablaufsystem ausgestattet sein.
  11. Es muß eine Anlage zur Wasserversorgung vorhanden sein, die ausschließlich Trinkwasser in ausreichender Menge und unter Druck liefert. Der Nachweis der Trinkwassereigenschaft ist wenigstens einmal jährlich zu erbringen. Zur Erzeugung von Dampf, zur Brandbekämpfung und zur Kühlung der Kühlmaschinen ist jedoch ausnahmsweise auch Wasser zulässig, das kein Trinkwasser ist, wenn die dafür gelegten Leitungen eine anderweitige Verwendung des Wassers nicht zulassen und eine Verunreinigung des frischen Geflügelfleisches ausgeschlossen ist. Die Leitungen für Wasser, das kein Trinkwasser ist, müssen sich von den Trinkwasserleitungen deutlich unterscheiden.
  12. Es muß eine Anlage vorhanden sein, die in ausreichender Menge heißes Trinkwasser liefert. Die Wassertemperatur hat für Handwaschbecken ungefähr 45 °C, für die Reinigung von Räumen, Einrichtungsgegenständen und Arbeitsgeräten ungefähr 65 °C und für die Desinfektion mindestens 82 °C zu betragen.
  13. Es müssen hygienisch unbedenkliche Vorrichtungen zur Beseitigung von flüssigen und festen Abfällen vorhanden sein.
  14. Es muß ein geeigneter, ausreichend ausgestatteter, verschließbarer Raum vorhanden sein, der dem tierärztlichen Dienst zur Verfügung steht; bei den in § 6 genannten Kühlhäusern genügt hierfür ein geeigneter Arbeitsplatz mit entsprechenden Einrichtungen.

15. Es müssen Einrichtungen vorhanden sein, die jederzeit eine wirksame Durchführung der vorgeschriebenen tierärztlichen Untersuchungen gestatten.
16. Es muß eine ausreichende Anzahl von Umkleideräumen mit glatten und bis zu einer Höhe von mindestens 2 m wasserundurchlässigen und abwaschbaren Wänden und Fußböden, Wasch- und Duschgelegenheiten sowie Toiletteanlagen mit Wasserspülung vorhanden sein. Diese müssen so ausgestattet sein, daß die sauberen Teile des Gebäudes vor Verunreinigung geschützt sind. Die Toiletteanlagen dürfen keinen direkten Zugang zu den Arbeitsräumen haben. Duschgelegenheiten sind nicht erforderlich in Kühlhäusern, in denen lediglich hygienisch einwandfrei verpacktes frisches Geflügelfleisch angenommen und gelagert wird. Die Waschgelegenheiten müssen fließendes warmes und kaltes oder auf eine angemessene Temperatur vorgemischtes Wasser haben und mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie hygienisch einwandfreien Mitteln zum Händetrocknen ausgestattet sein. Die Hähne der Waschgelegenheiten dürfen nicht von Hand aus oder mit dem Arm zu betätigen sein. Solche Waschgelegenheiten müssen sich auch in ausreichender Anzahl in der Nähe der Toiletteanlagen befinden.
17. Es müssen Standplätze und ausreichende Einrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren der Transportmittel für Geflügelfleisch — außer bei Kühlhäusern, die nur zur Aufnahme und Lagerung von zum Versand bestimmtem, hygienisch einwandfrei verpacktem frischem Fleisch dienen — vorhanden sein. In Schlachtbetrieben sind gesonderte Standplätze und Einrichtungen für die Transportmittel und Käfige für das Schlachtgeflügel vorzusehen. Diese Standplätze und Einrichtungen sind jedoch nicht erforderlich, wenn die Reinigung und die Desinfektion der Transportmittel in öffentlich zugänglichen Anlagen erfolgt.
18. Es muß ein Raum oder eine Vorrichtung für die Lagerung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie ähnlichen Stoffen vorhanden sein.

### 3. HAUPTSTÜCK

#### Besondere Hygienebestimmungen für Schlachtbetriebe

§ 4. Schlachtbetriebe müssen zusätzlich zu den Anforderungen gemäß § 3 folgenden weiteren Anforderungen entsprechen:

1. Es muß ein ausreichend großer und hygienisch einwandfreier Raum oder — falls die klimatischen Bedingungen es erlauben — ein überdachter Platz für die Annahme des Schlachtgeflügels und dessen Lebenduntersuchung vorhanden sein. Wände und Fußböden müssen widerstandsfähig, undurchlässig, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.
2. Der unter Z 1 genannte Raum oder Platz darf mit dem Schlachtraum — mit Ausnahme einer Durchreiche für das Schlachtgeflügel — nur durch eine selbstschließende Tür verbunden sein. Das Betäuben und Entbluten muß in einem vom Brühen und Rupfen getrennten Arbeitsbereich vorgenommen werden.
3. Es muß ein Raum für das Ausnehmen und Zurichten vorhanden sein. Dieser muß so groß sein, daß das Ausnehmen an Arbeitsplätzen oder in Anlagen erfolgen kann, die zur Vermeidung von Verunreinigungen weit genug von den anderen Arbeitsplätzen oder Anlagen entfernt oder durch eine Trennwand abgesondert sind. Der Raum für das Ausnehmen und Zurichten und der Schlachtraum dürfen — mit Ausnahme einer kleinen Durchreiche für das Schlachtgeflügel — nur durch eine selbstschließende Tür miteinander verbunden sein.
4. Wenn Geflügelfleisch aus dem Betrieb verbracht werden soll, so muß der Schlachtbetrieb über einen Versandraum verfügen.
5. Es müssen ausreichend große Kühl- und Tiefkühlräume mit korrosionsfesten Einrichtungen vorhanden sein, die verhindern, daß das frische Geflügelfleisch beim Transport oder bei der Lagerung mit dem Boden oder den Wänden in Berührung kommt. Für deren Ausstattung gilt § 6. Für vorläufig beanstandetes Geflügelfleisch sind verschleißbare Abteilungen vorzusehen.
6. Für Personal, das mit Schlachtgeflügel in Berührung kommt, sind — gesondert von den Sanitäreinrichtungen für das übrige Personal — eigene Waschbecken und Toiletten vorzusehen.

### 4. HAUPTSTÜCK

#### Besondere Hygienebestimmungen für Zerlegungsbetriebe

§ 5. Zerlegungsbetriebe müssen zusätzlich zu den Anforderungen gemäß § 3 folgenden weiteren Anforderungen entsprechen:

1. Es müssen ausreichend große Kühlräume für die Aufbewahrung von Geflügelfleisch vorhanden sein. Für deren Ausstattung gilt § 6.
2. Es muß ein Raum für das Zerlegen und Entbeinen und für das Umhüllen des Geflügelfleisches vorhanden sein.
3. Es muß ein Raum für das Verpacken vorhanden sein, wenn das Verpacken im Zerlegungsbetrieb vorgenommen wird. Diese

Anforderung entfällt, wenn die Bedingungen gemäß § 10 Abs. 6 erfüllt sind.

4. Das Ausnehmen von New-York-Dressed Hühnern sowie von Enten und Gänsen, die zur Erzeugung von Stopflebern geschlachtet wurden, hat in einem eigenen Raum zu erfolgen.

## 5. HAUPTSTÜCK

### Besondere Hygienebestimmungen für Kühllhäuser

§ 6. Kühllhäuser (einschließlich Tiefkühlhäuser), in denen frisches Geflügelfleisch gemäß dem 4. Abschnitt des 7. Hauptstückes gelagert wird, müssen zusätzlich zu den Anforderungen gemäß § 3 folgenden weiteren Anforderungen entsprechen:

1. Es müssen ausreichend große, leicht zu reinigende Kühl- und Tiefkühlräume vorhanden sein, in denen frisches Geflügelfleisch bei den vorgeschriebenen Temperaturen gelagert werden kann.
2. Es muß ein Registrierthermometer oder ein Registrierfermenthermometer in jedem beziehungsweise für jeden Lagerraum vorhanden sein.

## 6. HAUPTSTÜCK

### Hygienebestimmungen für Betriebspersonal, Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte in den Betrieben

§ 7: (1) Betriebspersonal, Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte müssen dem Arbeitsablauf entsprechend sauber sein und den folgenden Anforderungen entsprechen:

1. Das Betriebspersonal, das unverpacktes oder bloß umhülltes frisches Geflügelfleisch bearbeitet oder das in Räumen und Bereichen arbeitet, in denen frisches Geflügelfleisch erschlachtet, bearbeitet (zum Beispiel zerlegt), umhüllt, verpackt, unverpackt, gelagert oder transportiert wird, muß saubere und leicht zu reinigende Kopfbedeckungen und Schuhe sowie helle Arbeitskleidung und erforderlichenfalls einen Nackenschutz oder eine sonstige Schutzkleidung tragen. Personen, die Tiere schlachten oder mit frischem Fleisch in Berührung kommen, haben zu Beginn jedes Arbeitstages saubere Arbeitskleidung zu tragen und diese im Laufe des Tages erforderlichenfalls zu wechseln und sich mehrmals im Laufe eines Arbeitstages sowie vor jeder Wiederaufnahme der Arbeit die Hände zu reinigen und zu desinfizieren. Personen, die mit kranken Tieren oder infiziertem Fleisch in Berührung gekommen sind, haben unverzüglich Hände und Arme mit möglichst heißem Wasser gründlich zu waschen und dann zu desinfizieren. In den Arbeits- und Lagerräumen sowie in den

Bereichen für das Einladen, die Annahme, das Bereitstellen und das Ausladen der Waren sowie in sonstigen Bereichen und Gängen, durch die frisches Fleisch transportiert wird, darf nicht geraucht werden.

2. Tiere sind von den Betrieben fernzuhalten. Das gilt hinsichtlich der Schlachtbetriebe nicht für Geflügel, das geschlachtet werden soll. Nagetiere, Insekten und anders Ungeziefer sind systematisch zu bekämpfen.
3. Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte, die beim Umgang mit lebendem Geflügel und bei der Fleischbearbeitung verwendet werden, sind in einwandfreiem Zustand zu halten. Sie sind mehrmals im Laufe und am Ende jedes Arbeitstages sowie bei Verunreinigung und vor ihrer Wiederverwendung sorgfältig zu reinigen und zu desinfizieren.
4. Die Transportkäfige für das Geflügel müssen aus korrosionsfestem Material bestehen sowie leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Sie sind nach jeder Verwendung zu reinigen und desinfizieren.

(2) Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte dürfen nur für die Erschlachtung oder die Be- und Verarbeitung von frischem Fleisch aller Art verwendet werden. Diese Anforderung gilt nicht für

1. jene Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte, die vor ihrer Verwendung für frisches Geflügelfleisch gereinigt und desinfiziert wurden, und
2. jene Transportgeräte, die in den unter § 6 genannten Räumen benutzt werden, wenn das Fleisch verpackt ist.

(3) Geflügelfleisch und die solches Fleisch enthaltenden Behältnisse dürfen nicht unmittelbar mit dem Fußboden in Berührung kommen.

(4) Für alle Verwendungszwecke ist Trinkwasser zu benutzen. Dies gilt nicht für die Fälle des § 3 Z 11 dritter und vierter Satz.

(5) Nicht zum menschlichen Genuß bestimmte Tierkörperenteile sind sofort nach deren Anfall zu entfernen. Werden sie zur Fleischuntersuchung benötigt, so sind sie unmittelbar nach dieser Untersuchung zu beseitigen.

(6) Es ist untersagt, Sägemehl oder ähnliche Stoffe auf den Fußboden jener Räume, die für die Bearbeitung und die Lagerung des frischen Geflügelfleisches vorgesehen sind, zu streuen.

(7) Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie ähnliche Stoffe sind so zu verwenden, daß sie sich nicht nachteilig auf die Arbeitsgeräte oder Einrichtungsgegenstände oder das frische Geflügelfleisch auswirken können. Anschließend müssen diese Arbeitsgeräte oder Einrichtungsgegenstände gründlich mit Trinkwasser gespült werden.

(8) Personen, die das Geflügelfleisch mit Krankheitskeimen verunreinigen können, dürfen beim Erschlachten, Bearbeiten, Umhüllen und Verpacken des Fleisches nicht mitwirken.

## 7. HAUPTSTÜCK

### Hygienebestimmungen für das Schlachten, Bearbeiten (insbesondere das Zerlegen) sowie das Lagern und Transportieren von frischem Geflügelfleisch

#### 1. Abschnitt

Betäuben, Entbluten, Rupfen und Ausweiden

§ 8. (1) Schlachttiere, die in die Schlachträume verbracht werden, sind so rasch wie möglich zu betäuben und zu schlachten.

(2) Im einzelnen sind folgende Bedingungen einzuhalten:

1. Die Tiere müssen vollständig entblutet werden. Es ist darauf zu achten, daß das Blut außerhalb des Schlachtplatzes keine Verunreinigungen hervorruft.
2. Die Tiere sind im Anschluß an das Entbluten und ein eventuelles Brühen unverzüglich zu rupfen.
3. Wenn die Tierkörper vollständig ausgenommen werden sollen, so sind sie unverzüglich auszunehmen; bei New-York-Dressed Hühnern jedoch spätestens am 15. Tag, sofern die Tiere bei +4 °C gelagert werden. Das geschlachtete Geflügel ist so zu öffnen, daß die Leibeshöhlen und die Eingeweide untersucht werden können. Zu diesem Zweck können die zu untersuchenden Eingeweide entweder vom Tierkörper abgetrennt werden oder mit dem Tierkörper im natürlichen Zusammenhang bleiben. Werden sie abgetrennt, so muß feststellbar bleiben, von welchem Tierkörper sie stammen.
4. Enten und Gänse, die zur Erzeugung von Stopflebern gehalten und geschlachtet werden, dürfen abweichend von Z 3 innerhalb von 24 Stunden ausgenommen werden, sofern die nicht ausgenommenen Schlachtkörper unverzüglich nach der Schlachtung auf +4 °C gekühlt, auf dieser Temperatur gehalten und unter hygienisch einwandfreien Bedingungen in einen Zerlegungsbetrieb befördert werden.
5. Die Eingeweide sowie die anderen inneren Organe — ausgenommen Lungen und Nieren — sind nach deren Untersuchung unverzüglich vom Schlachtkörper zu trennen. Die zum Genuß für Menschen nicht geeigneten Teile sind sofort zu beseitigen.
6. Das Reinigen von Geflügelfleisch mit Tüchern ist verboten. Im Schlachtbetrieb dürfen die Tierkörper nur mit genießbaren Innereien, Unterfüßen und Hälsen von Geflügel gefüllt werden; diese Teile müssen aus dem selben Schlachtbetrieb stammen.
7. Das weitere Bearbeiten des Tierkörpers und die Entfernung von Teilen vor Abschluß der Fleischuntersuchung sind verboten. Der Fleischuntersuchungstierarzt kann eine weitergehende Zerlegung anordnen, wenn die Untersuchung dies erfordert.
8. Nach der Untersuchung und dem Ausnehmen ist das Geflügelfleisch unverzüglich unter hygienisch einwandfreien Bedingungen zu reinigen und so zu kühlen, daß die vorgeschriebenen Lagerungstemperaturen so rasch wie möglich erreicht werden.
9. Geflügelfleisch, das im Tauchverfahren wassergekühlt werden soll, ist sofort nach dem Ausnehmen durch Abbrausen gründlich zu waschen und unverzüglich in die Kühlflüssigkeit einzutauchen. Das Abbrausen hat in einer Anlage zu erfolgen, mit der die Tierkörper sowohl innen als auch außen gründlich gesäubert werden können. Für Tierkörper mit einem Gewicht von
  - a) bis zu 2,5 kg sind mindestens 1,5 l Wasser,
  - b) mehr als 2,5 kg aber höchstens 5 kg sind mindestens 2,5 l Wasser,
  - c) mehr als 5 kg sind mindestens 3,5 l Wasser je Tierkörper zu verwenden.
10. Bei der Tauchkühlung dürfen die Tierkörper hygienisch nicht nachteilig beeinflusst werden, und es müssen hierbei folgende Bedingungen eingehalten werden:
  - A. Die Tierkörper müssen ein oder mehrere Becken mit ständig erneuertem, frischem Wasser oder Eiswasser durchlaufen. Dabei ist nur ein Verfahren zulässig, bei dem die Tierkörper mechanisch und kontinuierlich entgegen der Kühlwasserströmung transportiert werden.
  - B. Die gemessene Wassertemperatur beim Eingang der Tierkörper in das oder in die Becken darf +16 °C und die beim Ausgang gemessene Temperatur darf +4 °C nicht überschreiten.
  - C. Die Tauchkühlung muß so durchgeführt werden, daß die Temperatur von +4 °C in möglichst kurzer Zeit erreicht wird.
  - D. Der Wasserdurchfluß muß während des gesamten Kühlvorgangs gemäß lit. A mindestens
    - a) 2,5 l Wasser je Tierkörper mit bis zu 2,5 kg,
    - b) 4 l Wasser je Tierkörper mit mehr als 2,5 kg aber höchstens 5 kg,
    - c) 6 l Wasser je Tierkörper mit mehr als 5 kg betragen.
  - E. Bei Verwendung mehrerer Becken ist der Zufluß des frischen Wassers und der Abfluß des verbrauchten Wassers so zu



regulieren, daß die Durchflußmenge je Becken mit fortschreitendem Passieren der Tierkörper progressiv abnimmt und das Frischwasser so auf die einzelnen Becken verteilt wird, daß die Durchflußmenge im letzten Becken nicht weniger beträgt als

- a) 1 l Wasser je Tierkörper mit bis zu 2,5 kg,
- b) 1,5 l Wasser je Tierkörper mit mehr als 2,5 kg aber höchstens 5 kg,
- c) 2 l Wasser je Tierkörper mit mehr als 5 kg.

Das für die erste Füllung verwendete Wasser ist bei der Berechnung dieser Mengen nicht zu berücksichtigen.

- F. Die Tierkörper dürfen im ersten Teil der Anlage beziehungsweise im ersten Becken nicht länger als 30 Minuten und im Rest der Anlage beziehungsweise in den anderen Becken nicht länger als unbedingt erforderlich verbleiben. Es sind die nötigen Vorkehrungen zu treffen, daß die zulässige Durchlaufzeit auch im Falle einer Unterbrechung des Kühlprozesses eingehalten wird. Nach jeder Unterbrechung der Anlage hat sich das Fleischuntersuchungsorgan vor der Fortsetzung des Kühlvorganges zu vergewissern, daß die Tierkörper weiterhin den Anforderungen dieser Verordnung entsprechen und zum Genuß für Menschen geeignet sind. Entsprechen die Tierkörper nicht, so hat er zu veranlassen, daß sie ehestmöglich in die Behältnisse gemäß § 3 Z 8 verbracht werden.

- G. Jedes Becken der Anlage muß erforderlichenfalls nach jeder Arbeitsschicht, mindestens jedoch einmal täglich vollständig geleert, gereinigt und desinfiziert werden.

- H. Es muß eine geeignete Kontrolleinrichtung für eine sachgerechte und kontinuierliche Überwachung der Messung und Registrierung folgender Daten vorhanden sein:

- a) Wasserverbrauch für das Abbrausen der Tierkörper vor dem Eintauchen in die Kühlbecken;
- b) Wassertemperatur in den oder dem Becken zu Beginn und am Ende des Durchlaufs der Tierkörper;
- c) Wasserverbrauch während des Kühlvorganges;
- d) Zahl der Tierkörper in den einzelnen Gewichtsklassen gemäß lit. D und E sowie gemäß Z 9.

- I. Die schriftlichen Aufzeichnungen über die Eigenkontrollen sind dem Fleischuntersuchungsorgan auf dessen Verlangen zur Einsicht vorzulegen.

- J. Durch Vergleich des Gesamtkeimgehaltes und des Gehaltes an Enterobacteriaceae am Tierkörper vor und nach dem Kühlvorgang sind das reibungslose Funktionieren der Kühlanlage und deren Auswirkungen auf das Hygieniveau zu bestimmen. Dieser Vergleich muß bei der ersten Inbetriebnahme der Anlage und danach in regelmäßigen Abständen sowie immer dann erfolgen, wenn an der Anlage Änderungen vorgenommen werden.

(3) Es ist dafür zu sorgen, daß weder nichtuntersuchte Tierkörper noch Nebenprodukte der Schlachtung mit bereits untersuchten Tierkörpern und Nebenprodukten der Schlachtung in Berührung kommen. Die Entfernung von Tierkörperteilen, das Zerlegen oder eine weitere Behandlung des Tierkörpers sind bis zum Abschluß der Fleischuntersuchung verboten.

(4) Es ist zu vermeiden, daß beanstandetes oder für untauglich erklärtes Geflügelfleisch, Därme und ungenießbare Nebenprodukte sowie sonstige Abfälle mit für tauglich erklärtem Geflügelfleisch in Berührung kommen. Derartiges Material ist ehestmöglich in dafür bestimmte Räume oder Behältnisse zu verbringen, die so gelegen und ausgestaltet sein müssen, daß eine Verunreinigung von frischem Geflügelfleisch vermieden wird.

## 2. Abschnitt

### Zerlegen

§ 9. (1) Das Zerlegen des Tierkörpers und die Entbeinung sind nur in Räumlichkeiten erlaubt, die den Bestimmungen des § 5 entsprechen.

(2) Unbeschadet des § 7 Abs. 2 Z 1 darf sich Geflügelfleisch, das nicht gemäß § 35 Abs. 1 Z 1 des Fleischuntersuchungsgesetzes gekennzeichnet ist, nur dann in den Zerlegungsbetrieben befinden, wenn es dort abgesondert gelagert wird; dieses anders gekennzeichnete Fleisch muß an einem anderen Ort oder zu einem anderen Zeitpunkt zerlegt werden als das gemäß § 35 Abs. 1 Z 1 des Fleischuntersuchungsgesetzes gekennzeichnete Fleisch.

(3) Frisches zum Zerlegen bestimmtes Fleisch ist, sobald es in den Zerlegungsbetrieb verbracht worden ist, bis zu seiner Zerlegung in einem Kühlraum gemäß § 5 Z 1 unterzubringen.

(4) Frisches Geflügelfleisch darf nur entsprechend den Arbeitserfordernissen in die unter § 5 Z 2 genannten Räume verbracht werden. Das

Fleisch ist nach dem Zerlegen — gegebenenfalls nach der Verpackung — umgehend in einen dem § 5 Z 1 entsprechenden Kühlraum zu verbringen.

(5) Geflügelfleisch darf erst dann zerlegt werden, wenn es auf eine Temperatur von +4 °C oder weniger abgekühlt ist.

(6) Abweichend von Abs. 4 und 5 darf das Geflügelfleisch warm zerlegt werden. In diesem Fall muß das Fleisch vom Schlachtraum unmittelbar in den Zerlegungsraum gebracht werden. Schlachtraum und Zerlegungsraum müssen dann in ein und demselben Gebäudekomplex so nahe beisammen liegen, daß das zu zerlegende Fleisch ohne Unterbrechung des Transports vom Schlachtraum direkt in den Zerlegungsraum gebracht werden kann, um dort so rasch wie möglich zerlegt zu werden. Das Fleisch ist nach dem Zerlegen — gegebenenfalls nach der Verpackung — umgehend in den entsprechenden Kühlraum zu verbringen.

(7) Die Zerlegung des Geflügelfleisches ist so durchzuführen, daß jede Verunreinigung des Fleisches vermieden wird. Knochensplitter und Blutgerinsel sind zu entfernen. Geflügelfleisch, das bei der Zerlegung anfällt und nicht zum Genuß für Menschen bestimmt ist, muß sofort in die nach § 3 Z 8 vorgesehenen Behältnisse verbracht werden.

### 3. Abschnitt

#### Umhüllen und Verpacken von frischem Geflügelfleisch

§ 10. (1) Das Verpackungsmaterial (zum Beispiel Kartons) muß hygienisch unbedenklich sein und muß insbesondere folgenden Bedingungen entsprechen:

1. es darf die organoleptischen Eigenschaften des Geflügelfleisches nicht verändern;
2. es darf keine für den Menschen schädlichen Stoffe auf das Geflügelfleisch übertragen können;
3. es muß ausreichend fest sein, um einen wirksamen Schutz des Geflügelfleisches während des Transports und der weiteren Behandlung zu gewährleisten.

(2) Das Verpackungsmaterial darf zum Verpacken von Geflügelfleisch nicht wiederverwendet werden; es sei denn, die Verpackung besteht aus korrosionsfestem, leicht zu reinigendem Material und ist vor der Wiederverwendung gereinigt und desinfiziert worden.

(3) Wenn frisches, zerlegtes Geflügelfleisch oder sonstige, zum menschlichen Genuß bestimmte Tierkörperteile umhüllt werden, so muß dies sogleich nach dem Zerlegen und in hygienisch einwandfreier Art und Weise erfolgen. Derartige Schutzhüllen müssen durchsichtig und farblos sein sowie den Bedingungen gemäß Abs. 1 Z 1 und 2 entsprechen; sie dürfen nur einmal für die Umhüllung von Geflügelfleisch verwendet werden.

Ist die Umhüllung nicht farblos, so muß das umhüllte Fleisch wenigstens teilweise sichtbar sein. Teile des Tierkörpers oder Nebenprodukte der Schlachtung, die vom Tierkörper getrennt sind, müssen stets von einer Schutzhülle, die diesen Kriterien entspricht, umgeben sein.

(4) Umhülltes Geflügelfleisch muß verpackt werden.

(5) Bietet jedoch schon die Umhüllung den von der Verpackung geforderten vollen Schutz, so braucht sie weder durchsichtig noch farblos zu sein; wenn die sonstigen Bedingungen gemäß Abs. 1 erfüllt sind, so ist eine zweite Umschließung (Verpackung) nicht erforderlich und die Umhüllung gilt als Verpackung.

(6) Das Zerlegen, Entbeinen, Umhüllen und Verpacken darf in ein und demselben Raum erfolgen, wenn die Verpackung die unter Abs. 1 genannten und bei einer Wiederverwendung des Materials auch die unter Abs. 2 genannten Eigenschaften aufweist und wenn hiebei die nachstehenden Bedingungen eingehalten werden:

1. Der Raum muß ausreichend groß und so eingerichtet sein, daß diese Arbeitsgänge den hygienischen Anforderungen gerecht werden können.
2. Das Verpackungs- und Umhüllungsmaterial ist unverzüglich nach der Herstellung mit einer dichten Schutzhülle zu umgeben, die während des Transports zum Betrieb vor Beschädigung geschützt ist. Im Betrieb ist dieses Material unter hygienisch einwandfreien Bedingungen in einem getrennten Raum zu lagern.
3. Die Lagerräume für das Verpackungs- und Umhüllungsmaterial müssen wirksam gegen Staub und Ungeziefer geschützt sein. Zwischen diesen und den Räumen, die Substanzen enthalten, die das frische Geflügelfleisch verunreinigen könnten, darf keine direkte Luftverbindung bestehen. Das Verpackungs- und Umhüllungsmaterial darf nicht auf dem Fußboden abgelegt werden.
4. Das Verpackungs- und Umhüllungsmaterial ist unter hygienisch einwandfreien Bedingungen für die Verwendung vorzubereiten, bevor es in den betreffenden Raum gebracht wird.
5. Das Verpackungsmaterial ist unter hygienisch einwandfreien Bedingungen in den betreffenden Raum zu bringen und unverzüglich zu verwenden. Mit dem Verpackungsmaterial darf nur Personal arbeiten, das mit frischem Fleisch nicht in Berührung kommt.
6. Das Geflügelfleisch muß unmittelbar nach dem Verpacken in die dafür vorgesehenen Lagerräume gebracht werden.

**4. Abschnitt****Lagern**

§ 11. Frisches Geflügelfleisch — ausgenommen Fleisch gemäß § 9 Abs. 6 — ist nach der Fleischuntersuchung unverzüglich zu kühlen. Die Innentemperatur der Tierkörper und der Teilstücke ist konstant auf höchstens +4 °C zu halten.

§ 12. (1) Bei tiefgekühltem Fleisch muß eine Innentemperatur von –12 °C oder kälter erreicht werden; diese Temperatur darf bei der Lagerung nicht überschritten werden.

(2) Aufgetautes tiefgekühltes Fleisch darf nicht wieder tiefgekühlt werden. Dies gilt nicht für das kurzfristige Auftauen im Zuge der Herstellung von Fleischerzeugnissen und Fleisch-Fertiggerichten. Aufgetautes tiefgekühltes Fleisch ist als solches zu kennzeichnen.

§ 13. Verpacktes frisches Geflügelfleisch darf nicht in denselben Räumen wie nicht verpacktes frisches Fleisch gelagert werden.

**5. Abschnitt****Transportieren**

§ 14. (1) Frisches Geflügelfleisch muß in dicht verschließbaren Transportmitteln befördert werden, in denen das Fleisch vor Staub und Insekten geschützt ist; die Transportmittel müssen so abgedichtet sein, daß Flüssigkeit aus ihnen nicht ablaufen kann. Frisches Geflügelfleisch, das gemäß der Fleischimportverordnung, BGBl. Nr. 402/1994, in der jeweils geltenden Fassung eingeführt oder das durch das Hoheitsgebiet eines anderen Staates geführt wird, muß bis zur Freigabe zum Verkehr in Österreich in verplombten Transportmitteln befördert werden. Die Transportmittel müssen so gebaut und ausgestattet sein, daß die in §§ 11 und 12 vorgeschriebenen Temperaturen während der Beförderung nicht überschritten werden.

(2) Die zur Geflügelfleisch-Beförderung bestimmten Transportmittel müssen glatte sowie leicht zu reinigende und zu desinfizierende Innenwände haben.

(3) Die zur Geflügelfleisch-Beförderung bestimmten Transportmittel dürfen für folgende Beförderungen nicht benutzt werden:

1. zur Beförderung von lebenden Tieren und
2. nach Maßgabe des Abs. 4 grundsätzlich auch zur Beförderung von Erzeugnissen, die das Fleisch beeinträchtigen oder verunreinigen können.

(4) Geflügelfleisch darf in demselben Transportmittel mit anderen Erzeugnissen, die eine Gefahr für seine einwandfreie Beschaffenheit darstellen, nicht befördert werden; es sei denn, daß wirksame Schutzvorkehrungen getroffen werden. Verpacktes Geflügelfleisch darf nicht gemeinsam mit unver-

packtem Fleisch in ein und demselben Transportmittel befördert werden; es sei denn, daß in den Transportmitteln für eine entsprechende Trennung gesorgt wird, sodaß eine hygienische Beeinträchtigung nicht erfolgen kann.

(5) Frisches Geflügelfleisch darf nur in gereinigten und desinfizierten Laderäumen von Transportmitteln befördert werden.

(6) Beim Transport zu Betrieben, die dem Fleischuntersuchungsgesetz unterliegen, ist ein Dokument (zum Beispiel Lieferschein) mitzuführen, das einen Sichtvermerk des Fleischuntersuchungsorganes mit folgenden Angaben enthält:

1. Lieferbetrieb, Empfänger, Art und Menge der Ware, Datum des Transportes,
2. einen Abdruck des Tauglichkeitsstempels und
3. bei tiefgekühltem Geflügelfleisch auch das Monat und das Jahr, in denen es tiefgekühlt wurde.

Dieses Dokument ist vom Empfänger mindestens bis zum Ablauf des folgenden Kalenderjahres aufzubewahren und der Behörde auf Verlangen zur Einsicht vorzulegen.

**8. HAUPTSTÜCK****Sonderbestimmungen für Betriebe mit geringer Produktion****1. Abschnitt****Betriebe mit geringer Produktion**

§ 15. (1) Schlachtbetriebe, die jährlich weniger als 150 000 Tiere schlachten und Zerlegungsbetriebe, die jährlich weniger als 250 t Fleisch zerlegen, und die das Fleisch ausschließlich im Inland in Verkehr bringen, müssen unter den Voraussetzungen der Abs. 2 bis 4 den Anforderungen der §§ 3 bis 6 nicht entsprechen, wenn sie die Bedingungen des § 16 erfüllen.

(2) Betriebe, die Erleichterungen gemäß Abs. 1 in Anspruch nehmen, dürfen das Geflügelfleisch nur

1. unmittelbar an Letztverbraucher (Konsumenten) oder
2. an Betriebe, die selbst unter Abs. 1 fallen, oder
3. zum Direktverkauf an gewerbliche Letztverkäufer oder
4. an Einrichtungen der Gemeinschaftsvorsorgung oder Gastgewerbebetriebe

abgeben.

(3) Geflügelfleisch, das in Betrieben gewonnen wurde, die Erleichterungen gemäß Abs. 1 in Anspruch nehmen, darf nur ohne eine gemäß den lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu kennzeichnende Verpackung feilgehalten werden.

(4) Betriebe, die Erleichterungen gemäß Abs. 1 in Anspruch nehmen, haben dies dem Landeshauptmann unverzüglich schriftlich mitzuteilen.

## 2. Abschnitt

### Hygienebestimmungen

§ 16. (1) Für Betriebe mit geringer Produktion gemäß § 15 Abs. 1 gelten folgende Bedingungen:

1. Für Räume, in denen Geflügelfleisch erschlachtet oder bearbeitet (insbesondere zerlegt) wird, gelten nachstehende Bedingungen:
  - a) Die Fußböden müssen aus wasserundurchlässigem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem, nicht verrottbarem Material bestehen. Sie müssen so beschaffen sein, daß Wasser leicht ablaufen kann. Das Wasser muß zu abgedeckten, geruchssicheren Abflüssen abgeleitet werden.
  - b) Die Räume müssen glatte, feste, undurchlässige Wände haben, die bis zu einer Höhe von mindestens 2 m mit einem hellen, abwaschfesten Belag oder Anstrich versehen sind.
  - c) Die Türen haben aus leicht zu reinigendem, nicht verrottbarem und geruchslosem Material zu bestehen.
  - d) Wird das Geflügelfleisch im Betrieb gelagert, so muß dieser über einen Lagerraum verfügen, der den Anforderungen gemäß lit. a, b und c entspricht.
  - e) Die Isolierungen müssen eine verschleißfeste Oberfläche haben und dürfen keine Gerüche abgeben.
  - f) Die Räume müssen ausreichende Vorrichtungen zur Be- und Entlüftung und bei Bedarf zur gründlichen Entnebelung haben.
  - g) Es muß eine ausreichende Beleuchtung vorhanden sein, durch welche die Farben nicht verändert werden.
2. In größtmöglicher Nähe der Arbeitsplätze müssen in ausreichender Anzahl Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände und zur Reinigung der Arbeitsgeräte mit heißem Wasser zur Verfügung stehen. Die Einrichtungen zum Waschen der Hände müssen fließendes warmes und kaltes oder auf eine angemessene Temperatur vorgemischtes Wasser haben und mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie hygienisch einwandfreien Mitteln zum Händetrocknen ausgestattet sein. Die Hähne dürfen nicht von Hand aus zu betätigen sein.
3. Es muß eine Einrichtung zur Desinfektion der Arbeitsgeräte an Ort und Stelle oder in einem angrenzenden Raum vorhanden sein. Die Wassertemperatur hierfür muß mindestens 82 °C betragen.
4. Es müssen geeignete und ausreichende Vorrichtungen zum Schutz gegen Ungeziefer (Insekten, Nagetiere und dergleichen) vorhanden sein.
5. Die Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte (wie Schneidetische, Tische mit auswechselbaren Schneideunterlagen, Behälter, Transportbänder und Sägen) müssen aus korrosionsfestem, die Qualität des Fleisches nicht beeinträchtigendem und leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material bestehen. Die Verwendung von Holz ist unzulässig.
6. Es müssen den hygienischen Erfordernissen entsprechende, korrosionsfeste Arbeitsgeräte und Vorrichtungen für
  - a) die weitere Behandlung des Geflügelfleisches und
  - b) das Abstellen der für das Geflügelfleisch verwendeten Behälter vorhanden sein, die verhindern, daß das Fleisch oder die Behälter unmittelbar mit dem Fußboden oder den Wänden in Berührung kommen.
7. Es müssen für die Aufnahme des nicht zum menschlichen Genuß bestimmten Geflügelfleisches besonders gekennzeichnete, wasserdichte und korrosionsfeste Behälter vorhanden sein. Derartiges Fleisch ist ehestmöglich, spätestens aber am Ende jedes Arbeitstages, aus den Arbeitsräumen zu entfernen und bis zur Abholung gesondert unter Verschluss zu lagern.
8. Es müssen Kühlanlagen vorhanden sein, durch die gewährleistet ist, daß die vorgeschriebene Temperatur des Geflügelfleisches eingehalten wird. Diese Kühlanlagen müssen mit einem jede Verunreinigung des Geflügelfleisches ausschließenden Abflußsystem ausgestattet sein, das mit der Abwasserleitung verbunden ist.
9. Es muß eine Anlage zur Wasserversorgung vorhanden sein, die ausschließlich Trinkwasser in ausreichender Menge und unter Druck liefert. Der Nachweis der Trinkwassereigenschaft ist wenigstens einmal jährlich zu erbringen. Zur Erzeugung von Dampf, zur Brandbekämpfung und zur Kühlung der Kühlmaschinen ist jedoch ausnahmsweise auch Wasser zulässig, das kein Trinkwasser ist, wenn die dafür gelegten Leitungen eine anderweitige Verwendung des Wassers nicht zulassen und eine Verunreinigung des frischen Geflügelfleisches ausgeschlossen ist. Die Leitungen für Wasser, das kein Trinkwasser ist, müssen sich von den Trinkwasserleitungen deutlich unterscheiden.
10. Es muß eine Anlage vorhanden sein, die in ausreichender Menge heißes Trinkwasser liefert.

11. Es muß eine Anlage zur hygienisch unbedenklichen Ableitung von Abwasser vorhanden sein.
  12. Es müssen mindestens eine Waschgelegenheit und eine Toiletteanlage mit Wasserspülung vorhanden sein. Darüber hinausgehende Arbeitnehmerschutzvorschriften bleiben unberührt. Die Toiletteanlagen dürfen keinen direkten Zugang zu den Arbeitsräumen haben. Die Waschgelegenheit muß fließendes warmes und kaltes oder auf eine angemessene Temperatur vorgemischtes Wasser haben und mit hygienisch einwandfreien Mitteln zur Reinigung und Desinfektion der Hände sowie mit hygienisch einwandfreien Mitteln zum Händetrocknen ausgestattet sein. Die Waschgelegenheit muß sich in der Nähe der Toiletteanlagen befinden. Die Hähne dürfen nicht von Hand aus zu betätigen sein.
- (2) Schlachtbetriebe mit geringer Produktion müssen zusätzlich zu den Bedingungen gemäß Abs. 1 folgenden Anforderungen entsprechen:
1. Es muß ein ausreichend großer Schlachtraum mit getrennten Abteilungen für die Betäubung und die Entblutung der Tiere einerseits und für das Brühen und Rupfen andererseits vorhanden sein.
  2. Im Schlachtraum müssen abwaschfeste Wände bis zu einer Höhe von mindestens 2 m oder bis zur Decke vorhanden sein.
  3. Es muß ein Raum für das Ausnehmen und Zurichten vorhanden sein. Dieser muß so groß sein, daß das Ausnehmen an einem Arbeitsplatz erfolgen kann, der zur Vermeidung von Verunreinigungen von den anderen Arbeitsplätzen weit genug entfernt ist oder von diesen durch eine Trennwand abgesondert ist.
  4. Es muß ein Kühlraum vorhanden sein, der gemessen an Umfang, Art der Schlachtungen und der weiteren Verwendung des Geflügelfleisches ausreichend groß ist. Dieser Kühlraum muß eine hinreichend geräumige, abgetrennte und verschließbare Abteilung ausschließlich für jene Tierkörper umfassen, die bis zum Abschluß der Fleischuntersuchung aus veterinär- oder sanitätpolizeilichen Gründen gesondert aufzubewahren sind.
  5. In den Schlachtraum verbrachte Schlachttiere müssen unverzüglich betäubt und geschlachtet werden.
  6. Werden kranke oder krankheitsverdächtige Tiere in derartigen Betrieben geschlachtet, so darf die Schlachtung nur unter Aufsicht des Fleischuntersuchungs tierarztes stattfinden. Diesfalls sind die erforderlichen Maßnahmen zur Vermeidung von Verunreinigungen zu treffen. Die Räume müssen vor erneuter Benutzung gemäß behördlicher Anordnung besonders gereinigt und desinfiziert werden.
- (3) Der Transport des Geflügelfleisches vom Betrieb zum Abnehmer muß unter hygienisch einwandfreien, jegliche nachteilige Beeinflussung ausschließenden Bedingungen, in hierfür geeigneten Behältnissen erfolgen.
- (4) Eine Kühlung des Geflügelfleisches nach der Schlachtung ist nicht erforderlich, wenn
1. das Fleisch unmittelbar nach der Schlachtung in einen Zerlegungsbetrieb gemäß § 15 Abs. 1 oder direkt an den gewerblichen Letztverkäufer oder in Einrichtungen der Gemeinschaftsversorgung oder in Gastgewerbebetriebe transportiert wird und
  2. die Beförderung hierbei nicht länger als eine Stunde dauert.
- (5) Der Betriebsinhaber oder ein von diesem bestellter Vertreter hat schriftliche Aufzeichnungen über Arten und Mengen der Wareneingänge, Warenausgänge, Herkunft der Waren, durchgeführte Kontrollen der Waren und deren Ergebnisse zu führen. Diese Aufzeichnungen sind mindestens bis zum Ablauf des folgenden Kalenderjahres aufzubewahren und der Behörde auf Verlangen zur Einsicht vorzulegen.

## 9. HAUPTSTÜCK

### Landwirtschaftliche Betriebe

§ 17. (1) Werden durch landwirtschaftliche Betriebe an einer bestimmten Schlachtstätte jährlich von den Landwirten oder in deren Auftrag insgesamt weniger als 10 000 Tiere geschlachtet und wird dieses Fleisch

1. direkt ab Hof an den Letztverbraucher (Konsument) oder
  2. unter der Deklaration „aus bäuerlicher Schlachtung“ unter namentlicher Anführung des Produzenten entweder auf Märkten oder durch hierzu befugte Gewerbetreibende direkt an den Letztverbraucher abgegeben,
- so haben diese Schlachtstätten nur die Bedingungen der Abs. 2 bis 6 zu erfüllen.

(2) Das Geflügelfleisch muß so in Verkehr gebracht werden, daß eine hygienisch nachteilige Beeinflussung hintangehalten wird, insbesondere durch Staub, Schmutz, Geruchsstoffe, Abgase, Witterungseinflüsse, Licht, Pflanzen und Früchte, Krankheits- und Verderbniserreger, Schimmelpilze, menschliche oder tierische Ausscheidungen, Tiere, tierische Schädlinge, Schädlingsbekämpfungsmittel, Unkrautvertilgungsmittel und andere Gifte sowie Reinigungs-, Desinfektions- und Anstrichmittel.

(3) Für die Schlachtung sowie die Bearbeitung (einschließlich Zerlegung) des Geflügelfleisches müssen Räumlichkeiten zur Verfügung stehen, die auf Grund ihrer Ausgestaltung und Einrichtung während dieser Arbeitsgänge den Erfordernissen des Abs. 2 entsprechen.

(4) Die Räumlichkeiten gemäß Abs. 3 sind vom Fleischuntersuchungstierarzt im Sinne des § 17 des Fleischuntersuchungsgesetzes regelmäßig, mindestens aber einmal jährlich, zu kontrollieren. Der Betriebsinhaber hat dem Fleischuntersuchungstierarzt die für die Kontrolltätigkeit erforderliche Hilfe zu leisten und diesem die für die Kontrollen nötigen Informationen zu geben.

(5) Das im Betrieb verwendete Wasser hat den bakteriologischen Anforderungen an Trinkwasser zu entsprechen und ist — sofern es nicht aus einer öffentlichen Trinkwasserversorgungsanlage stammt — nachweislich in Abständen von höchstens zwei Jahren bakteriologisch untersuchen zu lassen.

(6) Das Geflügelfleisch darf nur ohne eine gemäß den lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu kennzeichnende Verpackung feilgehalten werden.

## 10. HAUPTSTÜCK

### Eigenkontrolle

§ 18. (1) Der Betriebsinhaber oder ein von diesem bestellter Vertreter ist verpflichtet, im Betrieb regelmäßig Hygienekontrollen (insbesondere auch durch mikrobiologische Untersuchungen) durchzuführen oder durchführen zu lassen.

(2) Die Pflicht zur Eigenkontrolle gemäß Abs. 1 gilt nicht für Betriebe, die dem 8. oder 9. Hauptstück unterliegen. In diesen Betrieben ist aber die Einhaltung der Bestimmungen dieser Verordnung vom Betriebsinhaber oder von einem vom Betriebsinhaber bestellten Vertreter regelmäßig zu überprüfen; Verstöße sind unverzüglich abzustellen.

(3) Die Kontrollen nach Abs. 1 sind gemäß den jeweiligen betrieblichen Gegebenheiten nach Art und Umfang so zu gestalten, daß die Einhaltung der Bestimmungen dieser Verordnung gewährleistet ist. Diese Kontrollen müssen sich auf die betrieblichen Räumlichkeiten, Einrichtungsgegenstände, Arbeitsgeräte und Transportmittel sowie erforderlichenfalls auch auf die Erzeugnisse erstrecken.

(4) Der Betriebsinhaber oder sein Vertreter hat über Datum, Art und Umfang der Kontrollen gemäß Abs. 1 schriftliche Aufzeichnungen zu führen. Diese sind mindestens bis zum Ablauf des folgenden Kalenderjahres aufzubewahren.

(5) Der Betriebsinhaber oder sein Vertreter hat auf Befragen durch die Behörde Art, Häufigkeit und Ergebnisse der gemäß Abs. 1 durchgeführten Kontrollen sowie gegebenenfalls Name und Anschrift des mit Untersuchungen beauftragten Laboratoriums bekanntzugeben. Hierbei sind auf Verlangen der Behörde auch die Aufzeichnungen gemäß Abs. 4 zur Einsicht vorzulegen.

(6) Der Betriebsinhaber oder sein Vertreter hat für das Betriebspersonal ein Schulungsprogramm durchzuführen, wodurch dieses befähigt wird, den Bedingungen für eine hygienisch einwandfreie Produktion im jeweiligen Betrieb zu entsprechen.

(7) Wenn die Eigenkontrollen oder Schulungen zur Gewährleistung einer hygienisch einwandfreien Produktion nicht ausreichend durchgeführt werden, so kann der Landeshauptmann dem Betriebsinhaber veterinär- oder sanitätspolizeilich notwendige Auflagen für deren Gestaltung und Durchführung vorschreiben. Gegen derartige Vorschriften ist eine Berufung nicht zulässig.

(8) Für jenes Personal, das bereits über entsprechende Kenntnisse und Fähigkeiten verfügt, ist die Durchführung eines Schulungsprogrammes nicht erforderlich, sofern die betreffenden Qualifikationen durch ein Zeugnis nachgewiesen werden können.

## 11. HAUPTSTÜCK

### Schlußbestimmungen

§ 19. Diese Verordnung tritt mit 1. Juli 1994 in Kraft.

§ 20. (1) Der Landeshauptmann kann jenen Betrieben, die nicht dem 8. oder 9. Hauptstück unterliegen und die Geflügelfleisch ausschließlich im Inland in Verkehr bringen, auf deren Antrag befristet bis spätestens 31. Dezember 1995 Ausnahmen von den Bestimmungen der §§ 3 bis 6 dieser Verordnung gewähren, soweit dagegen keine veterinär- oder sanitätspolizeilichen Bedenken bestehen. Dem Antrag ist eine Zusammenstellung der noch zu treffenden baulichen Maßnahmen sowie der noch anzuschaffenden Anlagen und Einrichtungsgegenstände anzuschließen. Während dieser Übergangsfrist muß der betreffende Betrieb jedoch zumindest den Bestimmungen der Fleischhygieneverordnung, BGBl. Nr. 280/1983, in der Fassung der Verordnungen BGBl. Nr. 705/1988 und 185/1992, entsprechen.

(2) Gegen einen Bescheid gemäß Abs. 1 ist eine Berufung nicht zulässig.

(3) Betriebe, die dem 8. oder 9. Hauptstück unterliegen, müssen den Bestimmungen dieser Verordnung erst ab 1. Jänner 1996 entsprechen. Während dieser Übergangsfrist muß der betreffende Betrieb jedoch zumindest den diesbezüglichen Bestimmungen der Fleischhygieneverordnung, BGBl. Nr. 280/1983, in der Fassung der Verordnungen BGBl. Nr. 705/1988 und 185/1992, entsprechen.

(4) Der Landeshauptmann hat dem Bundesminister für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz folgende Angaben mindestens einmal jährlich schriftlich bekanntzugeben:

1. Name, Anschrift und Veterinärkontrollnummer der Betriebe;
2. Name und Anschrift der Betriebe, die Erleichterungen gemäß § 15 Abs. 1 in Anspruch nehmen;
3. Name und Anschrift der Betriebe, für die Ausnahmen gemäß § 20 Abs. 1 bestehen;
4. Art der jeweiligen Betriebe gemäß Z 1 bis 3 hinsichtlich § 1 Abs. 1;
5. Tierarten, deren Fleisch im jeweiligen Betrieb gemäß Z 1 bis 4 gewonnen, bearbeitet oder gelagert wird.

Krammer

#### **404. Verordnung des Bundesministers für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz über die Schlachtier- und Fleischuntersuchung von Geflügel (Geflügel-Fleischuntersuchungsverordnung)**

Auf Grund des § 1 Abs. 5, 6, 7 und 10, des § 17 Abs. 3, des § 31 Abs. 5, des § 35 Abs. 9, des § 38 Abs. 5, des § 45 Abs. 6 und des § 46 Abs. 2 des Fleischuntersuchungsgesetzes, BGBl. Nr. 522/1982, in der Fassung des Bundesgesetzes BGBl. Nr. 118/1994, wird verordnet:

##### **Inhaltsverzeichnis**

1. ABSCHNITT — Anwendungsbereich und allgemeine Bestimmungen  
§§ 1 und 2
2. ABSCHNITT — Untersuchung vor der Schlachtung (Schlachtieruntersuchung)  
§§ 3 bis 7
3. ABSCHNITT — Untersuchung nach der Schlachtung (Fleischuntersuchung)  
§§ 8 bis 10
4. ABSCHNITT — Beurteilung, Kennzeichnung und Bescheinigungen  
§§ 11 bis 16
5. ABSCHNITT — Kontrolluntersuchungen in Betrieben  
§ 17
6. ABSCHNITT — Verwertung von untauglichem Geflügelfleisch und Schlachtabfällen  
§ 18
7. ABSCHNITT — Schlußbestimmungen  
§§ 19 und 20

## **1. ABSCHNITT**

### **Anwendungsbereich und allgemeine Bestimmungen**

§ 1. (1) Geflügel, dessen Fleisch zum Genuß für Menschen verwendet werden soll, unterliegt der Schlachtier- und Fleischuntersuchung gemäß den Bestimmungen des Fleischuntersuchungsgesetzes und dieser Verordnung. Dieses Fleisch ist unter der Bezeichnung „staatlich kontrolliert“ in Verkehr zu bringen.

(2) Von den Untersuchungen gemäß Abs. 1 und von der Bezeichnung „staatlich kontrolliert“ sind landwirtschaftliche Betriebe gemäß § 17 der Geflügelfleisch-Hygieneverordnung, BGBl. Nr. 403/1994, ausgenommen, wenn

1. durch den Betriebsinhaber festgestellt wurde, daß weder vor noch nach der Schlachtung am Tier beziehungsweise Tierkörper Anzeichen einer Krankheit oder Erscheinungen vorliegen, die das Fleisch zum menschlichen Genuß ungeeignet machen, und
2. unzulässige Rückstände gemäß § 26 des Fleischuntersuchungsgesetzes nicht zu erwarten sind und
3. die Untersuchung der lebenden Tiere gemäß § 22 Abs. 1 der Geflügelhygieneverordnung, BGBl. Nr. 274/1991, keinen Grund zur Beanstandung ergeben hat.

(3) Soweit in dieser Verordnung auf andere Bestimmungen in Bundesgesetzen oder -verordnungen verwiesen wird, sind diese in ihrer jeweils geltenden Fassung anzuwenden.

§ 2. (1) Untersuchungen und Beurteilungen gemäß dieser Verordnung sind von Fleischuntersuchungsorganen nach § 4 des Fleischuntersuchungsgesetzes durchzuführen.

(2) Über die durchgeführten Untersuchungen und Beurteilungen sind gemäß § 45 des Fleischuntersuchungsgesetzes Protokollbücher zu führen und auf Verlangen Bescheinigungen (Untersuchungsscheine) auszustellen. Bei Feststellung einer vom Bundesminister für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz für meldepflichtig erklärten Zoonose sind hievon umgehend die Bezirksverwaltungsbehörden im Sinne des § 6 Abs. 3 zu verständigen.

(3) Fleischuntersuchungstierärzte dürfen sich bei den Tätigkeiten gemäß § 9 Abs. 1 und 2 sowie § 14 Abs. 2 fachlich besonders geschulter Hilfskräfte bedienen. Diese unterstehen in ihrer Tätigkeit der fachlichen Aufsicht und den Weisungen des jeweiligen Fleischuntersuchungstierarztes.

(4) Die Schulung der Hilfskräfte ist vom Landeshauptmann zu veranlassen. Dieser hat den Lehrplan gemäß den jeweiligen veterinär- und sanitätspolizeilichen Erfordernissen festzusetzen.

## 2. ABSCHNITT

**Untersuchung vor der Schlachtung (Schlacht-tier-untersuchung)**

§ 3. Die Untersuchung der lebenden Tiere gemäß § 22 Abs. 1 der Geflügelhygieneverordnung darf nicht mehr als drei Tage vor der Schlachtung stattfinden. Kann diese Untersuchung nicht fristgerecht durchgeführt werden, so darf sie ersatzweise auch vom Fleischuntersuchungstierarzt des Herkunftsbetriebes vorgenommen werden.

§ 4. (1) Die Tiere sind innerhalb von 24 Stunden vor der Schlachtung im Schlachtbetrieb zu untersuchen. Hierbei ist in den Begleitschein gemäß § 22 Abs. 1 der Geflügelhygieneverordnung oder — bei Importgeflügel — in jenes Zeugnis Einsicht zu nehmen, das gemäß den Bestimmungen des Tierseuchengesetzes (RGBl. Nr. 177/1909) über die veterinärbehördliche Grenzkontrolle vorgeschrieben ist.

(2) Die Untersuchung der Schlachttiere ist an einem hierfür geeigneten Untersuchungsplatz und bei ausreichender Beleuchtung stichprobenweise vorzunehmen. Der Verfügungsberechtigte über die Tiere hat hierbei die nötige Hilfe zu gewähren.

(3) Ergibt sich bei der stichprobenweisen Untersuchung gemäß Abs. 2 der Verdacht, daß die gemäß § 22 Abs. 1 der Geflügelhygieneverordnung festgestellte Unbedenklichkeit des Fleisches nicht mehr gegeben ist, so ist eine Untersuchung aller Tiere jedes Transportbehälters dieses Herkunftsbestandes durchzuführen.

(4) Bei der Untersuchung ist festzustellen, ob bei den Tieren

1. eine Krankheit oder Verletzung mit oder ohne Störung des Allgemeinbefindens vorliegt, welche die Verwendbarkeit des Fleisches für den menschlichen Genuß beeinträchtigt oder ausschließt, oder
2. Anzeichen einer gemäß dem Tierseuchengesetz anzeigepflichtigen Krankheit oder Erscheinungen vorliegen, die den Ausbruch einer solchen Krankheit befürchten lassen.

(5) Werden bei der Untersuchung Verstöße gegen Tierschutzvorschriften festgestellt, so hat das Fleischuntersuchungsorgan darauf hinzuweisen, auf deren Abstellung zu dringen und wenn es erforderlich ist — jedenfalls aber bei schweren Verstößen und im Wiederholungsfall — Anzeige bei der Bezirksverwaltungsbehörde zu erstatten. Diesfalls hat der Fleischuntersuchungstierarzt Befund und Gutachten zu erstellen.

§ 5. Die Erlaubnis zur Schlachtung der Herde darf nicht erteilt werden, wenn in der Herde eine gemäß dem Tierseuchengesetz anzeigepflichtige Krankheit vorliegt oder der Verdacht auf das

Vorliegen einer solchen gegeben ist. In diesen Fällen ist nach den Bestimmungen des Tierseuchengesetzes vorzugehen.

§ 6. (1) Die Erlaubnis zur Schlachtung darf so lange nicht erteilt werden, als der begründete Verdacht besteht, daß die Verwendbarkeit des Fleisches als Lebensmittel durch Rückstände von Arzneimitteln oder Antibiotika oder Hormonen oder Antihormonen oder Stoffen mit hormonaler Wirkung oder den Hormonstoffwechsel spezifisch beeinflussenden Stoffen oder Schädlingsbekämpfungsmitteln oder Desinfektions- oder Reinigungsmitteln, oder Pflanzenschutzmitteln oder sonstigen Stoffen, die geeignet sind, die menschliche Gesundheit zu gefährden, beeinträchtigt ist.

(2) Ist die Klärung des Verdachtes auf das Vorliegen von Rückständen gemäß Abs. 1 nur durch die Untersuchung des Fleisches nach der Schlachtung möglich, so sind die Tiere zu schlachten und die Tierkörper bis zum Abschluß der Untersuchungen gesondert aufzubewahren.

(3) Der begründete Verdacht auf das Vorliegen von Rückständen gemäß Abs. 1 und der Nachweis von Rückständen bei Schlachtieren ist unverzüglich der Bezirksverwaltungsbehörde des Ortes der Fleischuntersuchung zu melden. In dieser Meldung ist auch anzuführen, ob der Verdacht auf das Vorliegen von Rückständen auch für andere Herden des jeweiligen Bestandes gilt. Diese Bezirksverwaltungsbehörde hat die Meldung an die Bezirksverwaltungsbehörde des Herkunftsbestandes weiterzuleiten.

§ 7. (1) Wenn in einer Herde

1. eine nach dem Tierseuchengesetz nicht anzeigepflichtige Tierseuche oder eine auf den Menschen übertragbare Krankheit festgestellt wurde (insbesondere Salmonellose oder Ornithose) oder
2. bei der letzten Untersuchung der Herde gemäß § 21 der Geflügelhygieneverordnung Salmonellenausscheider festgestellt wurden oder
3. Krankheitserscheinungen auftreten, die mit einer Störung des Allgemeinbefindens von Tieren dieser Herde einhergehen,

so hat der Fleischuntersuchungstierarzt die Erlaubnis zur Schlachtung dieser Herde unter der Bedingung zu erteilen, daß die Schlachtung ehestmöglich und nur in besonderen, für diese Tiere bestimmten Räumen oder zeitlich getrennt von der Schlachtung anderer Tiere und nur unter Aufsicht des Fleischuntersuchungstierarztes vorgenommen wird.

(2) Kann die Schlachtung nicht sofort vorgenommen werden, so ist die gemäß Abs. 1 beanstandete Herde bis zur Schlachtung von den übrigen Schlachtieren abzusondern.



## 3. ABSCHNITT

**Untersuchung nach der Schlachtung (Fleischuntersuchung)**

§ 8. (1) Die Untersuchung der Tierkörper nach der Schlachtung muß an geeigneten Untersuchungsplätzen im Schlachtbetrieb bei einer Beleuchtungsstärke von mindestens 540 Lux am Untersuchungsobjekt erfolgen.

(2) Die Untersuchungsplätze müssen so eingerichtet sein, daß im Verlauf der Untersuchung alle Tierkörperteile (ausgenommen Federn und Blut; Kopf und Beine nur dann, wenn sie zum menschlichen Genuß bestimmt sind) ordnungsgemäß und ohne Behinderung besichtigt werden können.

(3) Die Untersuchung hat — außer bei New-York-Dressed Geflügel und bei zur Gewinnung von Stopflebern geschlachtetem Geflügel — unmittelbar nach der Schlachtung zu erfolgen.

(4) Die Untersuchung ist sorgfältig durchzuführen. Hiefür muß ein ausreichender Zeitraum zur Verfügung stehen. Eine Person darf in einer Stunde nicht mehr als 600 Puten oder 1 200 Hühner und pro Tag nicht mehr als insgesamt 4 200 Puten oder 8 400 Hühner untersuchen. Nach jeweils einer Stunde Untersuchungszeit ist eine Ruhepause von mindestens 15 Minuten einzuhalten.

§ 9. (1) Bei der Fleischuntersuchung sind folgende Tierkörperteile zu besichtigen und erforderlichenfalls durchzutasten und anzuschneiden:

1. die Tierkörperoberfläche (Kopf und Beine jedoch nur dann, wenn diese zum Genuß für Menschen bestimmt sind);
2. die Eingeweide und die inneren Organe;
3. die Körperhöhle.

(2) Bei der Fleischuntersuchung ist insbesondere auf folgendes zu achten:

1. Abweichungen vom Normalzustand hinsichtlich Konsistenz, Farbe und Geruch;
2. erhebliche Abweichungen vom Normalzustand als Folge des Schlachtungsvorganges;
3. das ordnungsgemäße Funktionieren der Schlachtanlage.

(3) Der Fleischuntersuchungstierarzt hat zusätzlich folgende Untersuchungen vorzunehmen:

1. die bei der Fleischuntersuchung ausgesonderten und nicht zum Genuß für Menschen geeigneten Tierkörper sind stichprobenweise zu untersuchen;
2. bei 300 Tieren je Herde sind (verteilt über die gesamte, der Fleischuntersuchung unterzogene Herde) die Eingeweide und die Körperhöhlen zu untersuchen; bei Herden, die nicht mehr als 300 Tiere umfassen, ist jedes einzelne Tier in dieser Weise zu untersuchen;

3. weitergehende Untersuchungen sind dann vorzunehmen, wenn Anzeichen darauf hindeuten, daß das Fleisch zum Genuß für Menschen nicht geeignet ist; derartiges Fleisch ist als „vorläufig beanstandet“ zu kennzeichnen und in den hierfür vorgesehenen Abteilungen unter Verschuß aufzubewahren.

(4) Der Verfügungsberechtigte hat bei der Durchführung der Fleischuntersuchung die nötige Hilfe zu gewähren und das Geflügel in untersuchungsfähigem Zustand bereitzustellen. Wird diesen Mitwirkungspflichten nicht entsprochen, so ist die Untersuchung so lange zu unterbrechen, bis die erforderliche Hilfestellung geleistet wird.

(5) Bei teilweise ausgeweideten Tierkörpern (entdarmtes Geflügel) sind bei mindestens 5% des geschlachteten Geflügels jeder Sendung die Eingeweide und die Körperhöhlen nach dem Ausnehmen zu untersuchen. Werden bei dieser Untersuchung Abweichungen bei mehreren Tieren festgestellt, so sind alle Tiere der jeweiligen Sendung gemäß Abs. 1 bis 4 zu untersuchen.

(6) Bei Tierkörpern, die als New-York-dressed Geflügel oder zur Gewinnung von Stopflebern in Verkehr gebracht werden, ist wie folgt vorzugehen:

1. Die Fleischuntersuchung muß bei New-York-dressed Geflügel spätestens 15 Tage und bei Geflügel zur Gewinnung von Stopflebern spätestens 24 Stunden nach der Schlachtung erfolgen. Während dieses Zeitraums ist das Geflügel bei einer Temperatur von höchstens +4 °C zu lagern.
2. Das Ausnehmen hat spätestens nach Ablauf des Zeitraums gemäß Z 1 in jenem Schlachtbetrieb, in dem das Geflügel geschlachtet wurde, oder aber in einem Geflügel-Zerlegungsbetrieb zu erfolgen, der den Anforderungen der Geflügelfleisch-Hygieneverordnung entspricht.
3. Beim Transport der Tierkörper vom Schlachtbetrieb zum Zerlegungsbetrieb sind die Bescheinigungen gemäß § 4 Abs. 1 mitzuführen und dem für die Fleischuntersuchung zuständigen Fleischuntersuchungsorgan vorzulegen.
4. Das Kennzeichen der Tauglichkeit darf nur dann angebracht werden, wenn die Bedingungen der Z 1 bis 3 erfüllt sind.

(7) Rückstandsuntersuchungen sind bei begründetem Verdacht auf Rückstände durchzuführen.

§ 10. (1) Folgende Teile sind nach der Untersuchung vom Tierkörper abzutrennen:

1. Luftröhre,
2. Speiseröhre,
3. Kropf,

4. Auskleidung des Muskelmagens,
5. Drüsenmagen,
6. Darm,
7. Gallenblase und
8. reife Geschlechtsorgane.

(2) Von den Bestimmungen des Abs. 1 Z 1 bis 7 sind Tierkörper ausgenommen, die als „oD-Ware“ in den Verkehr gebracht werden sollen.

#### 4. ABSCHNITT

##### Beurteilung, Kennzeichnung und Bescheinigungen

§ 11. (1) Alle Teile des geschlachteten Tieres sind als untauglich zu beurteilen, wenn bei der Fleischuntersuchung mindestens einer der folgenden Umstände festgestellt wurde:

1. Tod, der durch andere Ursachen als durch Schlachtung eingetreten ist;
2. starke Verunreinigung;
3. umfangreiche Verletzungen oder umfangreiche blutige oder wäßrige Durchtränkungen;
4. deutliche Abweichungen vom Normalzustand hinsichtlich Farbe, Geruch oder Geschmack;
5. deutliche Abweichungen vom Normalzustand hinsichtlich Konsistenz (insbesondere Wäßrigkeit) oder hochgradige Abmagerung;
6. Zersetzungs Vorgänge;
7. Bauchwassersucht;
8. Gelbsucht;
9. Aspergillose oder Toxoplasmose oder sonstige Infektionskrankheiten, wenn diese auf den Menschen übertragbar sind;
10. anzeigepflichtige Tierseuchen gemäß dem Tierseuchengesetz;
11. ausgebreiteter Parasitenbefall in der Unterhaut oder in der Muskulatur;
12. mehrere Geschwülste oder mehrere Abszesse;
13. Vergiftung;
14. unzulässige Rückstände gemäß § 6 Abs. 1;
15. unzureichende Entblutung;
16. ausgedehnte mechanische Läsionen.

(2) Teile von geschlachteten Tieren, die örtlich begrenzte Verletzungen oder Verunreinigungen aufweisen, sind untauglich. Das übrige Fleisch ist tauglich, wenn keine anderen Beanstandungsgründe vorliegen.

§ 12. Der vom Tierkörper abgetrennte Kopf (mit Ausnahme der Zunge, des Kamms, der Ohr läppchen, des Kehllappens und der Fleischwarzen), die vom Schlachtkörper abgetrennten Lungen und die abgetrennten Tierkörperteile gemäß § 10 Abs. 1 sind untauglich.

§ 13. Bei Herden, die anlässlich der Herdenkontrolle gemäß § 21 der Geflügelhygieneverordnung als mit Salmonellen behaftet beurteilt wurden, ist gemäß § 25 der Geflügelhygieneverordnung vorzugehen.

§ 14. (1) Fleisch, bei dem anlässlich der Schlacht tier- und Fleischuntersuchung kein Grund zur Beanstandung festgestellt wurde, ist als tauglich zu kennzeichnen.

(2) Für die Tauglichkeitskennzeichnung ist das Fleischuntersuchungsorgan verantwortlich. Das Fleischuntersuchungsorgan hat hierfür folgende Gegenstände zu verwahren:

1. die für die Kennzeichnung des Fleisches bestimmten Geräte; diese dürfen den Hilfskräften erst zum Zeitpunkt der Kennzeichnung und nur für die dazu erforderliche Zeit übergeben werden;
2. die Plomben, Etiketten und Umhüllungen, wenn diese bereits mit einem Kennzeichen gemäß § 15 Abs. 1 versehen sind; die Etiketten, Umhüllungen und Plomben dürfen den Hilfskräften nur in einer dem Bedarf entsprechenden Anzahl und erst zum Zeitpunkt der Kennzeichnung übergeben werden.

(3) Die Tauglichkeitskennzeichnung ist nicht erforderlich, wenn Geflügelfleisch im selben Betrieb, in dem die Fleischuntersuchung erfolgt ist, unmittelbar nach der Untersuchung zerlegt wird.

§ 15. (1) Die Tauglichkeitskennzeichnung hat gemäß § 35 Abs. 1 Z 1 oder 2 des Fleischuntersuchungsgesetzes zu erfolgen. Die Stempelabdrücke dürfen jedoch auch kleiner sein, als die in § 35 Abs. 1 Z 1 und 2 vorgeschriebenen Stempel. Die Buchstaben und Ziffern müssen aber jedenfalls deutlich lesbar und mindestens 0,2 cm hoch sein. Bei Kennzeichen auf Sammelpackungen müssen die Buchstaben mindestens 0,8 cm und die Ziffern mindestens 1,1 cm hoch sein.

(2) Die Kennzeichnung darf nur dann gemäß § 35 Abs. 1 Z 1 des Fleischuntersuchungsgesetzes erfolgen, wenn das Fleisch

1. nicht aus Gebieten stammt, die veterinärbehördlichen Beschränkungen unterliegen, und
2. in Betrieben gewonnen wurde, die der Geflügelfleisch-Hygieneverordnung entsprechen und keine Ausnahmen gemäß dem 8. oder 9. Hauptstück oder gemäß § 20 Abs. 1 der Geflügelfleisch-Hygieneverordnung in Anspruch nehmen.

(3) Die zur Kennzeichnung verwendeten Mitteln müssen den lebensmittelrechtlichen Vorschriften entsprechen.

§ 16. (1) Die Kennzeichnung gemäß § 15 Abs. 1 ist auf folgende Weise anzubringen:

1. auf unumhüllten Tierkörpern mittels eines Stempelabdruckes oder
2. auf oder deutlich sichtbar unter Umhüllungen oder auf Verpackungen von abgepackten Tierkörpern oder
3. auf oder deutlich sichtbar unter Umhüllungen oder Verpackungen von Tierkörperteilen oder von in kleinen Mengen verpackten Nebenprodukten der Schlachtung.

(2) Erfolgt die Kennzeichnung der Tauglichkeit auf der Umhüllung oder Verpackung, so sind hierbei nachstehende Bedingungen einzuhalten:

1. Die Kennzeichnung muß so angebracht sein, daß sie beim Öffnen der Umhüllung oder Verpackung vernichtet wird, oder
2. die Umhüllung oder Verpackung muß so versiegelt sein, daß deren Wiederverwendung nach dem Öffnen unmöglich ist.

(3) Bei Sammelpackungen ist es zulässig, die Kennzeichnung nur auf der Verpackung anzubringen, wenn das Geflügelfleisch

1. für Betriebe bestimmt ist, die dem Fleischuntersuchungsgesetz unterliegen, oder
2. für Einrichtungen der Gemeinschaftsversorgung oder Gastgewerbebetriebe bestimmt ist, wenn von diesen Betrieben das Geflügelfleisch ausschließlich erhitzt abgegeben wird, sofern die Kennzeichnung so angebracht wird, daß sie beim Öffnen der Verpackung zerstört wird.

## 5. ABSCHNITT

### Kontrolluntersuchungen in Betrieben

§ 17. (1) Schlacht-, Zerlegungs-, Be- und Verarbeitungsbetriebe sowie jene Kühlhäuser, in denen frisches Geflügelfleisch gelagert wird, unterliegen den Kontrolluntersuchungen gemäß § 17 Abs. 1 des Fleischuntersuchungsgesetzes. Diese beinhalten insbesondere folgende Tätigkeiten:

1. Kontrolle des Ein- und Ausganges von frischem Geflügelfleisch einschließlich Kontrolle der Güterbeförderungsmittel hinsichtlich Transпорthygiene und Kontrolle der Transportpapiere;
2. Kontrolle des im Betrieb vorhandenen frischen Geflügelfleisches hinsichtlich dessen Beschaffenheit aus veterinär- und sanitätspolizeilicher Sicht;
3. Überwachung der Einhaltung der Hygienevorschriften im Betrieb und Überwachung der betriebsinternen Kontrollen;
4. Kennzeichnung von zerlegtem Fleisch sowie Ausstellung der jeweils erforderlichen Veterinärbescheinigungen und Sichtvermerke für den Transport.

(2) In Zerlegungsbetrieben, anderen Bearbeitungsbetrieben und im Frischfleischbereich von Verarbeitungsbetrieben, die mehr als 250 t Fleisch

(einschließlich Geflügelfleisch) pro Jahr be- oder verarbeiten, ist die Kontrolluntersuchung wenigstens einmal täglich während der Betriebszeiten — bei Gefahr im Verzug auch außerhalb dieser Zeiten — durchzuführen. Der Fleischuntersuchungstierarzt kann bei den Hygienekontrollen von Fleischuntersuchern unterstützt werden.

(3) Zerlegungsbetriebe und andere Bearbeitungsbetriebe mit einer geringeren als in Abs. 2 genannten Produktion, die Erleichterungen gemäß § 38 Abs. 3 des Fleischuntersuchungsgesetzes in Anspruch nehmen und Kühlhäuser sowie die nicht dem Frischfleischbereich zugehörigen Bereiche von Verarbeitungsbetrieben nach Abs. 2 sind im jeweils erforderlichen Umfang gemäß den gegebenen veterinär- und sanitäshygienischen Erfordernissen nach einem vom Landeshauptmann zu erstellenden Untersuchungsplan — mindestens jedoch zweimal jährlich — den Kontrolluntersuchungen zu unterziehen.

(4) Der Fleischuntersuchungstierarzt hat über die Kontrolluntersuchungen Aufzeichnungen im Sinne des § 45 des Fleischuntersuchungsgesetzes zu führen.

(5) Den behördlichen Organen muß zum Zwecke der Kontrollen bei Gefahr im Verzug jederzeit, sonst während der Betriebs- oder Untersuchungszeiten, Zugang zu den betrieblichen Räumlichkeiten (insbesondere zu den Lager- und Arbeitsräumen) gewährt werden.

(6) Der Betriebsinhaber oder ein von diesem bestellter Vertreter muß dafür sorgen, daß die Überwachung des Betriebes problemlos möglich ist. Er hat insbesondere alle im Rahmen der Überwachung nötigen Maßnahmen zu treffen und den behördlichen Kontrollorganen alle erforderlichen Einrichtungen und Unterlagen zur Verfügung zu stellen. Vor allem muß er den behördlichen Kontrollorganen jederzeit die Herkunft des in seinem Betrieb befindlichen Geflügelfleisches sowie der dort vorhandenen sonstigen Tierkörper und Tierkörperteile nachweisen können.

## 6. ABSCHNITT

### Verwertung von untauglichem Geflügelfleisch und Schlachtabfällen

§ 18. Untaugliches Geflügelfleisch und Schlachtabfälle sind unter Einhaltung der einschlägigen Vorschriften über die Tierkörperverwertung und unter Anwendung des 7. Abschnittes der Fleischuntersuchungsverordnung, BGBl. Nr. 395/1994, zu beseitigen.

## 7. ABSCHNITT

### Schlußbestimmungen

§ 19. Diese Verordnung tritt mit 1. Juli 1994 in Kraft.

§ 20. Die Verordnung des Bundesministers für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz über die Untersuchung und Beurteilung von Geflügel, dessen Fleisch unter der Bezeichnung „staatlich kontrolliert“ in Verkehr gebracht werden soll (Geflügeluntersuchungsverordnung), BGBl. Nr. 275/1991, tritt mit dem Inkrafttreten dieser Verordnung außer Kraft.

**Krammer**