

**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 Fleischuntersuchungs-
gesetzes, 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 Hygienebe-
stimmungen für Betriebe**

§ 3

**3. HAUPTSTÜCK — Besondere Hygienebe-
stimmungen für Schlacht-
betriebe**

§ 4

**4. HAUPTSTÜCK — Besondere Hygienebe-
stimmungen für Zerle-
gungsbetriebe**

§ 5

**5. HAUPTSTÜCK — Besondere Hygienebe-
stimmungen für Kühlhäu-
ser**

§ 6

**6. HAUPTSTÜCK — Hygienebestimmungen
für Betriebspersonal,
Räume, Einrichtungsge-
genstände und Arbeitsge-
räte in den Betrieben**

§ 7

**7. HAUPTSTÜCK — Hygienebestimmungen
für das Schlachten, Bear-
beiten (insbesondere das
Zerlegen) sowie das La-
gern und Transportieren
von frischem Geflügel-
fleisch**

§§ 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 Verkaufsraumlichkeiten 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, Werksküchen 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, 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 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 Behältervorhanden sein, die verhindern, daß das Geflügelfleisch oder die Behälter 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 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 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 Hygienbestimmungen 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 Betauben 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 verschließbare 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 Hygienbestimmungen 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 Kühlhäuser

§ 6. Kühlhäuser (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 Registrierfernthermometer 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 andere 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 zu 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 Tierkörperteile 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 Schlachtraume 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 $+4^{\circ}\text{C}$ 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 $+4^{\circ}\text{C}$ 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 $+16^{\circ}\text{C}$ und die beim Ausgang gemessene Temperatur darf $+4^{\circ}\text{C}$ nicht überschreiten.
 - C. Die Tauchkühlung muß so durchgeführt werden, daß die Temperatur von $+4^{\circ}\text{C}$ 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 Behälter 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 Behälter 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 $+4^{\circ}\text{C}$ 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. Knochensplinter und Blutgerinnsel 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 Behälter 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 hierbei 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 tiefgeköhltem Fleisch muß eine Innentemperatur von -12 °C oder kälter erreicht werden; diese Temperatur darf bei der Lagerung nicht überschritten werden.

(2) Aufgetautes tiefgeköhltes Fleisch darf nicht wieder tiefgeköhlt werden. Dies gilt nicht für das kurzfristige Auftauen im Zuge der Herstellung von Fleischerzeugnissen und Fleisch-Fertiggerichten. Aufgetautes tiefgeköhltes 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 tiefgeköhltem Geflügelfleisch 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.

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 geruchlosem 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 vorge-mischtes 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 abge sondert 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 Fleischuntersuchungstierarztes 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 hiefür 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