

BUNDESGESETZBLATT

FÜR DIE REPUBLIK ÖSTERREICH

Jahrgang 1998

Ausgegeben am 24. September 1998

Teil II

341. Verordnung: Änderung der Fleischverarbeitungsbetriebe-Hygieneverordnung
[CELEX-Nr.: 397L0076]

341. Verordnung der Bundesministerin für Frauenangelegenheiten und Verbraucherschutz, mit der die Fleischverarbeitungsbetriebe-Hygieneverordnung geändert wird

Auf Grund des § 38 Abs. 2 und 3 des Fleischuntersuchungsgesetzes, BGBl. Nr. 522/1982, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. I Nr. 66/1998, wird verordnet:

Die Fleischverarbeitungsbetriebe-Hygieneverordnung, BGBl. Nr. 397/1994, zuletzt geändert durch die Verordnung BGBl. Nr. 643/1996, wird wie folgt geändert:

1. § 10 Abs. 1 lautet:

„(1) Folgende Betriebe unterliegen den nachstehenden Ausnahmebestimmungen:

1. Für Betriebe gemäß § 15 und § 15a der Frischfleisch-Hygieneverordnung, BGBl. Nr. 396/1994, in der jeweils geltenden Fassung, die auch Fleischerzeugnisse herstellen und diese nur in Österreich in Verkehr bringen und
2. für Fleischverarbeitungsbetriebe, die nicht unter Z 1 fallen, jedoch wöchentlich weniger als 7,5 t Fleischerzeugnisse oder 1 t Gänseleberpastete (foie gras) herstellen, gelten folgende Bestimmungen nicht, sofern die Bedingungen des Abs. 3 erfüllt sind:
die Z 3 des Anhangs A hinsichtlich Lagerung der Ausgangsprodukte und Erzeugnisse; die Z 12 erster Satz des Anhangs A (sofern statt der Umkleideräume Schränke vorhanden sind); Kapitel 1 Z 1 und 2 des Anhangs B. Darüber hinausgehende Arbeitnehmerschutzvorschriften bleiben unberührt.“

2. Im Anhang B Kapitel 4 Z 4 wird am Ende der lit. d der Punkt durch einen Strichpunkt ersetzt und folgende lit. e angefügt:

„e) gegebenenfalls die Angabe der Verwendung von Stärke oder von Eiweiß tierischen oder pflanzlichen Ursprungs in Verbindung mit der Sachbezeichnung, sofern die Menge über ein technologisch notwendiges Maß hinausgeht beziehungsweise der Substitution von Fleisch dient.“

3. Im Anhang C lautet das Kapitel 3:

„Kapitel 3

Bedingungen für Mägen, Blasen und Därme

Betriebe, die gereinigte Mägen, Blasen oder Därme einsalzen, trocknen oder erhitzen, müssen zusätzlich zu den Anforderungen gemäß Anhang A und Anhang B Kapitel 1 Z 3 bis 6 folgende Bedingungen einhalten:

1. Die Ausgangsprodukte müssen von Tieren stammen, die anlässlich der Schlachtier- und Fleischuntersuchung als tauglich beurteilt wurden.
2. Erzeugnisse, deren Lagerung bei Raumtemperatur ohne nachteilige Beeinflussung nicht möglich ist, sind bis zum Zeitpunkt ihrer Versendung in eigens dafür vorgesehenen Räumen zu lagern; insbesondere sind nicht gesalzene beziehungsweise nicht getrocknete Erzeugnisse bei einer Temperatur von höchstens +3 °C zu lagern.
3. Die Ausgangsprodukte sind unter hygienisch einwandfreien Bedingungen und gegebenenfalls – entsprechend der Zeit, die zwischen Schlachtung und Sammlung der Ausgangsprodukte verstrichen ist – gekühlt vom Herkunftsschlachtbetrieb zum Verarbeitungsbetrieb zu befördern. Die Fahrzeuge und Behältnisse für die Beförderung müssen glatte Innenflächen haben, die leicht abzuwaschen, zu reinigen und zu desinfizieren sind. Die für Kühltransporte vorgesehenen

Fahrzeuge müssen so beschaffen sein, daß die für die Nebenprodukte der Schlachtung erforderliche Temperatur von höchstens +3 °C während der gesamten Beförderungsdauer beibehalten werden kann.

4. Es ist ein Raum für die Lagerung des Umhüllungs- und Verpackungsmaterials vorzusehen.
5. Das Umhüllen und Verpacken muß auf hygienisch einwandfreie Weise in einem dafür vorgesehenen Raum oder an einem dafür vorgesehenen Ort erfolgen.
6. Die Verwendung von Holz ist untersagt; die Verwendung von Paletten aus Holz ist jedoch für die Beförderung jener Behältnisse zulässig, welche die betreffenden Erzeugnisse enthalten.“

4. Dem § 12 wird folgender Satz angefügt:

„§ 10 Abs. 1, Kapitel 4 Z 4 lit. d und e des Anhangs B und Kapitel 3 des Anhangs C treten in der Fassung der Verordnung BGBl. II Nr. 341/1998 am 1. Jänner 1999 in Kraft.“

Prammer