

BUNDESGESETZBLATT

FÜR DIE REPUBLIK ÖSTERREICH

Jahrgang 2006**Ausgegeben am 13. März 2006****Teil II**

109. Verordnung: Fleischuntersuchungsverordnung 2006 – FIUVO
[CELEX-Nr.: 32002L0099]

109. Verordnung der Bundesministerin für Gesundheit und Frauen über die Schlachttier- und Fleischuntersuchung sowie die Untersuchung von Fischereierzeugnissen (Fleischuntersuchungsverordnung 2006 - FIUVO)

Aufgrund von §§ 34, 53 Abs. 7 und 98 des Bundesgesetzes über Sicherheitsanforderungen und weitere Anforderungen an Lebensmittel, Gebrauchsgegenstände und kosmetische Mittel zum Schutz der Verbraucherinnen und Verbraucher (Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz - LMSVG), BGBl. I Nr. 13/2006, geändert durch das Bundesgesetz BGBl. I Nr. 151/2005, wird verordnet:

1. Abschnitt

Allgemeines

Anwendungsbereich

§ 1. (1) Diese Verordnung dient der Durchführung und Ergänzung der Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 vom 29. April 2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Untersuchung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs (ABl. Nr. L 139 vom 30. April 2004, berichtigt durch ABl. Nr. L 226 vom 25. Juni 2004) und Verordnung (EG) Nr. 853/2004 vom 29. April 2004 über spezifische Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. Nr. L 139 vom 30. April 2004, berichtigt durch ABl. Nr. L 226 vom 25. Juni 2004) sowie der diesbezüglichen Durchführungsbestimmungen und Leitlinien der Kommission hinsichtlich der Schlachtung von Rindern, Schafen, Ziegen, Einhufern, Schweinen, Geflügel, Farmwild, Kaninchen, des Erlegens von freilebendem Wild und des Fangens von Fischen sowie hinsichtlich der Kontrollen von Schlacht-, Zerlegungs- und Wildbearbeitungsbetrieben.

(2) Diese Verordnung gilt nicht für die Untersuchung gemäß §§ 7 bis 10 der Lebensmittel-Direktvermarktungsverordnung, BGBl. II Nr. 108/2006.

2. Abschnitt

Untersuchung vor der Schlachtung (Schlachttieruntersuchung)

Allgemeine Bestimmungen zur Durchführung der Schlachttieruntersuchung

§ 2. (1) Der zum Zeitpunkt der Schlachtung über das Tier Verfügungsberechtigte hat beim zuständigen amtlichen Tierarzt drei Werktage vor einer beabsichtigten Schlachtung die Tiere zur Untersuchung anzumelden. Der Landeshauptmann hat für eine ortsübliche Bekanntmachung der für die Entgegennahme der Meldungen zuständigen amtlichen Tierärzte zu sorgen. Bei gleich bleibenden Schlachtzeiten und gleich bleibendem Schlachtumfang kann eine gesonderte Anmeldung entfallen.

(2) Die Untersuchung der Schlachttiere ist bei ausreichender Beleuchtung an einem dafür geeigneten Untersuchungsplatz gemäß Verordnung (EG) Nr. 854/2004 vorzunehmen. Dabei müssen die Schlachttiere so gekennzeichnet zur Untersuchung gebracht werden, dass der amtliche Tierarzt oder der amtliche Fachassistent ihre Herkunft ermitteln kann. Insbesondere ist die vorschriftsmäßige Kennzeichnung gemäß Tierkennzeichnungs- und Registrierungsverordnung 2005, BGBl. II Nr. 210/2005, und Rinderkennzeichnungs-Verordnung 1998, BGBl. II Nr. 408/1997, festzustellen. Allenfalls erforderliche Dokumente sind vorzulegen.

(3) Der Verfügungsberechtigte hat bei der Durchführung der Untersuchungen und allfälliger Probenahmen unentgeltlich die nötige Hilfe zu leisten oder auf seine Kosten zu veranlassen.

Verbot der Erteilung einer Erlaubnis zur Schlachtung

§ 3. (1) Werden an lebenden Tieren Symptome, Krankheiten oder Zustände im Sinne des Anhangs I, Abschnitt II, Kapitel III Ziffer 4 und 5 in Verbindung mit Kapitel V der Verordnung (EG) Nr. 854/2004, festgestellt, welche sicher zur Genussuntauglichkeit des Tieres führen, so darf keine Schlachterlaubnis erteilt werden. Kann der Verdacht nur nach der Schlachtung abgeklärt werden, so ist das Tier gesondert unter Aufsicht des amtlichen Tierarztes zu schlachten. Im Falle des Verdachtes einer anzeigepflichtigen Tierseuche ist gemäß den Bestimmungen des Tierseuchengesetzes vorzugehen.

(2) Bei Feststellung einer von der Bundesministerin für Gesundheit und Frauen für meldepflichtig erklärten Zoonose ist umgehend eine Meldung an die Bezirksverwaltungsbehörde zu erstatten.

Verfahren bei Verdacht auf Rückstände

§ 4. (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 oder so lange sich das Tier in einer aufrechten Wartezeit befindet. Die Erlaubnis zur Schlachtung darf ebenso nicht erteilt werden, wenn Substanzen verabreicht wurden, deren Anwendung am Tier verboten 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 amtlichen Tierarztes anzuordnen.

(3) Der Verdacht auf Rückstände ist auch bei allen anderen Schlachttieren 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 ist gemäß der Rückstandskontrollverordnung 2006, BGBI. II Nr. 110/2006 vorzugehen.

(4) Der Verdacht auf Rückstände und deren Nachweis bei Schlachttieren ist vom amtlichen Tierarzt dem für den Schlachtort örtlich zuständigen Landeshauptmann umgehend zu melden. Dieser hat die Meldung allenfalls an den für den Herkunftsbetrieb zuständigen Landeshauptmann weiterzuleiten. In der Meldung ist weiters anzuführen, ob der Verdacht auf Rückstände auch bei anderen Tieren besteht.

Verfahren bei erhitzten, ermüdeten oder aufgeregten Tieren

§ 5. Bei Tieren, die erhitzt, ermüdet oder stark aufgereggt sind, hat der amtliche Tierarzt einen Aufschub der Schlachtung bis zu 24 Stunden anzuordnen, sofern die sofortige Schlachtung nicht aus veterinärfachlichen oder tierschutzrechtlichen Gründen erforderlich ist.

3. Abschnitt

Untersuchung nach der Schlachtung (Fleischuntersuchung)

Allgemeine Bestimmungen zur Durchführung der Fleischuntersuchung

§ 6. (1) Die Fleischuntersuchung ist entsprechend Verordnung (EG) Nr. 854/2004 vorzunehmen.

(2) Für die Untersuchung der Tiere nach der Schlachtung muss an der Schlachtstätte ein geeigneter und entsprechend ausgestatteter Untersuchungsplatz mit einer Beleuchtung von mindestens 540 Lux am Untersuchungsobjekt zur Verfügung stehen. Der Verfügungsberechtigte hat bei der Durchführung der Untersuchungen und allfälliger Probenahmen unentgeltlich die nötige Hilfe zu leisten oder auf seine Kosten zu veranlassen.

(3) Der Untersuchungsplatz muss so ausgerüstet und räumlich in Größe und Ausdehnung beschaffen sein, dass die Schlachtkörper gesondert für die Untersuchung bereitgehalten werden können und die Untersuchung ordnungsgemäß und ohne Behinderung durchgeführt werden kann. Die Nebenprodukte der Schlachtung und Eingeweide müssen dabei dem Schlachtkörper eindeutig zugeordnet werden können.

(4) Bei Untersuchung der Schlachtkörper oder unmittelbar danach sind alle genussuntauglichen Teile zu entfernen, sofern vom amtlichen Tierarzt nichts anderes verfügt wird.

(5) Abweichend von Abs. 4 dürfen genussuntaugliche Teile außer in Schlachtbetrieben auch in anderen Betrieben in dem Umfang und zu den Bedingungen entfernt werden, wie dies in der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 vom 21. Mai 2001 mit Vorschriften zur Verhütung, Kontrolle und Tilgung bestimmter transmissibler spongiformer Enzephalopathien (ABl. Nr. L 147 vom 31. Mai 2001) vorgesehen ist.

Zeitaufwand zur Fleischuntersuchung

§ 7. (1) Der Zeitaufwand, welcher für die Untersuchung der einzelnen Tierkörper, Nebenprodukte der Schlachtung und Eingeweide zumindest aufzuwenden ist, ergibt sich aus den Tabellen des Anhanges I zu dieser Verordnung.

(2) Werden bei der Fleischuntersuchung amtliche Fachassistenten oder betriebseigene Hilfskräfte eingesetzt, so darf deren Verhältnis zu den amtlichen Tierärzten das Verhältnis 3:1 nicht überschreiten.

(3) Die maximale Arbeitszeit einer mit der Schlachtier- und Fleischuntersuchung betrauten Person darf inklusive aller Nebentätigkeiten nicht mehr als 8 Stunden täglich betragen. Eine Überschreitung der maximalen Tagesarbeitszeit um eine Stunde ist einmal pro Woche bei Bedarf zulässig.

(4) Der Landeshauptmann hat unter Beachtung von Abs. 1 bis 3 unter Berücksichtigung der gegebenen Örtlichkeiten, Anlagen und Einrichtungen in Schlachthöfen, in denen mehr als 1000 Großvieheinheiten Säugetiere oder 150.000 Stück Geflügel jährlich geschlachtet werden, einen Untersuchungsplan festzulegen. Der Betriebsinhaber hat dem hauptverantwortlichen Tierarzt gemäß Abs. 6 alle beabsichtigten Änderungen in der Betriebsanlage oder im Ablauf, welche Einfluss auf die Schlachtier- und Fleischuntersuchung haben, so rechtzeitig bekannt zu geben, dass eine Änderung des Untersuchungsplanes zeitgerecht erfolgen kann.

(5) Großvieheinheiten im Sinne des Abs. 4 sind:

Rinder über 300 kg LM*) und Einhufer	1,00 GVE
Andere Rinder	0,50 GVE
Schweine über 100 kg LM	0,20 GVE
Sonstige Schweine	0,15 GVE
Schafe, Ziegen	0,10 GVE
Ziegenkitze, Schaflämmer und Ferkel unter 15 kg LM	0,05 GVE

*) LM = Lebendmasse

(6) In Betrieben, wo mehrere Untersuchungsorgane gleichzeitig tätig sind, sind im Rahmen der Diensterteilung Untersuchungsteams unter Leitung eines dienstführenden amtlichen Tierarztes zu bilden. Weiters ist vom Landeshauptmann ein für den Betrieb hauptverantwortlicher amtlicher Tierarzt, der für die Organisation des ordnungsgemäßen Ablaufes der Schlachtier- und Fleischuntersuchung und der vorgeschriebenen Kontrollen im Betrieb verantwortlich ist, und ein Stellvertreter zu bestellen.

Aufzeichnungen der Schlachtier- und Fleischuntersuchung

§ 8. (1) Die Ergebnisse der Schlachtier- und Fleischuntersuchungen sind nach den Vorgaben der Bundesministerin für Gesundheit und Frauen aufzuzeichnen und dem Schlachthofbetreiber sowie dem Herkunftsbetrieb der Tiere zu übermitteln. Dabei können bestehende elektronische Meldewege und Systeme genutzt werden.

(2) Jedes Untersuchungsorgan hat Aufzeichnungen in schriftlicher oder elektronischer Form zu führen. Dabei sind zumindest folgende Daten einzutragen:

1. sämtliche zur Untersuchung angemeldeten Tiere,
2. die Ergebnisse der Untersuchungen vor und nach der Schlachtung sowie zusätzlicher Untersuchungen,
3. Art der Verwendung oder Entsorgung von beanstandetem Fleisch oder Tierkörperanteilen.

Die Pflicht zur Aufzeichnung besteht auch für alle sonstigen behördlichen Untersuchungen im Rahmen der Schlachtier- und Fleischuntersuchung.

(3) Im Falle von § 7 Abs. 6 obliegt dem hauptverantwortlichen amtlichen Tierarzt das Führen der Aufzeichnungen. Die übrigen Untersuchungsorgane haben ihn dabei zu unterstützen.

(4) Die Eintragungen haben binnen 24 Stunden nach der Untersuchung zu erfolgen.

(5) Die Aufzeichnungen sind fünf Jahre nach der letzten Eintragung aufzubewahren.

Zusätzliche Untersuchungen

§ 9. (1) Ergibt die Untersuchung einen Verdacht auf krankhafte Veränderungen, so sind vom amtlichen Tierarzt weitere geeignete Untersuchungen, wie zum Beispiel mikrobiologische Untersuchungen, durchzuführen oder zu veranlassen.

(2) 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.

(3) Besteht der Verdacht, dass im Fleisch Stoffe im Sinne des Anhanges der Rückstandskontrollverordnung 2006 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 hierfür zugelassene Untersuchungsanstalt einzusenden. Die Bestimmungen des § 10 Abs. 2 und 3 sind anzuwenden.

Veranlassung und Vorgehen bei einer mikrobiologischen Fleischuntersuchung

§ 10. (1) Eine mikrobiologische Fleischuntersuchung ist, sofern die Fleischuntersuchung nicht schon die Genussuntauglichkeit des Schlachtkörpers ergeben hat, zumindest in folgenden Fällen zu veranlassen:

1. bei Notschlachtungen;
2. bei Tieren, bei denen bei der Schlachtieruntersuchung ein Verdacht auf eine mit Störung des Allgemeinbefindens einhergehende Krankheit besteht;
3. bei nach der Schlachtung festgestellten 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), bei Gelbsucht, bei Verdacht auf Blutvergiftung, bei Knochenbrüchen, bei Vorfällen innerer Körperteile oder bei sonstigen schwerwiegenden Verletzungen.

(2) Der Schlachtkörper, die Nebenprodukte der Schlachtung und die Eingeweide sind in den Fällen der §§ 9 und 10 als „vorläufig beanstandet“ zu kennzeichnen und bis zum Vorliegen des Ergebnisses der mikrobiologischen Untersuchung oder sonstiger Untersuchungsergebnisse getrennt von anderem Fleisch oder anderen Lebensmitteln unter Verschluss bei den vorgeschriebenen Temperaturen aufzubewahren.

(3) Ist eine abgesonderte Aufbewahrung im Sinne von Abs. 2, bei der das Verderben des Fleisches während der Dauer der mikrobiologischen oder sonstiger Untersuchungen verhütet wird, am Schlachtort nicht möglich, so kann mit Zustimmung des Landeshauptmannes im Sinne des § 6 der Lebensmittelhygiene-Anpassungsverordnung, BGBI. II Nr. 91/2006, vorgegangen werden.

Beurteilung des Fleisches

§ 11. (1) Das Fleisch ist entsprechend der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 zu beurteilen.

(2) Werden Stoffe mit antibakterieller Wirkung durch biologischen Hemmstofftest im Muskelfleisch nachgewiesen, so ist der gesamte Tierkörper genussuntauglich. Der Verfügungsberechtigte kann jedoch weiterführende Untersuchungen zur Abklärung des Rückstandes auf seine eigenen Kosten verlangen. Ergeben diese weiterführenden Untersuchungen, dass keine Grenzwertüberschreitungen gemäß Verordnung (EG) Nr. 2377/90 vom 26. Juni 1990 zur Schaffung eines Gemeinschaftsverfahrens für die Festsetzung von Höchstmengen für Tierarzneimittelrückstände in Nahrungsmitteln tierischen Ursprungs (ABl. Nr. L 224 vom 18. August 1990) vorliegen, so ist das Fleisch als genusstauglich zu beurteilen, sofern kein sonstiger Beanstandungsgrund vorliegt.

(3) Wenn Arzneimittel durch biologischen Hemmstofftest nur in Organen nachgewiesen wurden, so sind alle Organe (außer Herz und Zunge) sowie gegebenenfalls die Injektionsstelle genussuntauglich. Der übrige Schlachtkörper ist genusstauglich, sofern kein sonstiger Beanstandungsgrund vorliegt.

(4) Auf Verlangen des Verfügungsberechtigten hat der Landeshauptmann eine Überprüfung des Befundes zu veranlassen. Dieses Verlangen ist binnen 24 Stunden nach Erhalt des Ergebnisses beim hauptverantwortlichen amtlichen Tierarzt kundzutun. Zur Überprüfung ist ein bestellter amtlicher Tierarzt heranzuziehen, der nicht in diesem Betrieb mit der Schlachtier- und Fleischuntersuchung befasst ist. Die durch die Überprüfung erwachsenden Kosten hat im Falle der Bestätigung des zu überprüfenden Befundes derjenige zu tragen, der die Überprüfung veranlasst hat.

(5) Im Falle einer Genussuntauglichkeitserklärung von Fleisch gemäß § 54 Abs. 2 LMSVG kann der Verfügungsberechtigte eine Überprüfung der Beurteilung im Sinne des Abs. 4 verlangen.

Beurteilung nach Brauchbarmachung

§ 12. Tauglich nach Brauchbarmachung ist

1. Fleisch - mit Ausnahme der veränderten Teile - bei Befall mit lebenden und 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 Starkfärsigkeit nicht zutreffen und daher Schwachfärsigkeit vorliegt. Leber, Milz, Nieren, Magen, Darm, Gehirn, Rückenmark und Euter, sowie das Fett dieser Tiere sind - falls diese Teile frei von Finnen befunden wurden und keine anderen veterinärpolizeilichen Verbote oder Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 dem entgegenstehen - ohne Einschränkungen tauglich. Als starkfärsig

nig gelten Tierkörper, sofern auf mehr als zwei der Schnittflächen an der Muskulatur jeweils zumindest eine Finne festgestellt wurde.

2. Fleisch von Tieren aus Gebieten, die gemäß Richtlinie 2002/99/EG vom 16. Dezember 2002 zur Festlegung von tierseuchenrechtlichen Vorschriften für das Herstellen, die Verarbeitung, den Vertrieb und die Einfuhr von Lebensmitteln tierischen Ursprungs (ABl. Nr. L 18 vom 23. Jänner 2003) tierseuchenrechtlichen Beschränkungen unterliegen, für die aber kein Schlachtverbot besteht, sofern keine sonstigen Beanstandungsgründe vorliegen und durch die Bundesministerin für Gesundheit und Frauen keine diesbezüglichen Ausnahmen oder abweichenden Bestimmungen erlassen wurden.

Beurteilung nach mikrobiologischen Kriterien

§ 13. (1) Nach den Ergebnissen der mikrobiologischen Fleischuntersuchung ist das Fleisch in folgender Weise zu beurteilen:

1. Sind Erreger einer anzeigepflichtigen Tierseuche nachgewiesen worden und ist gemäß Verordnung (EG) Nr. 854/2004 nichts anderes festgelegt, so ist gemäß dem Tierseuchengesetz vorzugehen.
2. Sind für den Menschen pathogene Mikroorganismen oder deren Stoffwechselprodukte nachgewiesen worden, ist das Fleisch genussuntauglich.
3. Sind in Muskelproben andere als die unter Z 2 genannten Mikroorganismen hochgradig vorhanden, so liegen fortgeschrittene Fäulnis oder Zersetzungs Vorgänge vor, und das Fleisch ist genussuntauglich.

(2) Geflügel einer Herde, bei der kein negativer Salmonellenbefund gemäß Geflügelhygieneverordnung 2000, BGBI. II Nr. 243/2000, vorliegt, muss gesondert von anderem Geflügel geschlachtet und gelagert werden. Das Fleisch dieser Herde ist in einem zugelassenen Laboratorium nach den Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 vom 15. November 2005 über die mikrobiologischen Kriterien für Lebensmittel (ABl. Nr. L 338 vom 22.12.2005) im Rahmen der Eigenkontrolle auf Salmonellen zu untersuchen. Das weitere Vorgehen durch den Verfügungsberechtigten hat sich nach dem Ergebnis dieser Untersuchung zu richten.

Kennzeichnung

§ 14. (1) Die Kennzeichnung hat gemäß Verordnung (EG) Nr. 854/2004 Anhang I Abschnitt I Kapitel III zu erfolgen.

(2) Fleisch von Tieren, die der Trichinenuntersuchung unterliegen, das mittels Kompressionsmethode untersucht wurde und bei dem Trichinen nicht nachweisbar waren, und Fleisch von Tieren, die gemäß Anhang III Abschnitt I Kapitel VI der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 außerhalb von Schlachtbetrieben notgeschlachtet wurden, das für genussauglich befunden wurde, ist durch ein kreisrundes Genusstauglichkeitskennzeichen mit mindestens 3,5 cm Durchmesser zu kennzeichnen.

(3) Das in Abs. 2 genannte Genusstauglichkeitskennzeichen hat den Namen des Landes, in dem die Untersuchung erfolgt ist, oder eine Abkürzung hiervon zu enthalten.

(4) Die in Abs. 1 und 2 genannten Genusstauglichkeitskennzeichen haben eine Zahl zur Identifizierung des begutachtenden amtlichen Tierarztes oder des Untersuchungsteams oder im Falle des § 19 Abs. 3 des amtlichen Fachassistenten zu enthalten. Über die zugeordneten, auf den Genusstauglichkeitskennzeichen aufscheinenden Zahlen hat der Landeshauptmann Aufzeichnungen zu führen.

(5) Fleisch von Tieren, welches im Falle von Tierseuchen nach § 12 als tauglich nach Brauchbarmachung beurteilt wurde, ist mit einem Genusstauglichkeitskennzeichen gemäß Abs. 1 zu kennzeichnen, wobei der Stempelaufdruck entsprechend der Richtlinie 2002/99/EG mit einem schräg liegenden Kreuz, bestehend aus zwei senkrecht zueinander laufenden Strichen, so durchgestrichen sein muss, dass der Schnittpunkt des Kreuzes im Mittelpunkt des Genusstauglichkeitskennzeichens liegt und dessen Angaben lesbar bleiben.

(6) Genussuntaugliche Schlachtkörper sind mit liegenden Kreuzen mit einer Balkenlänge von mindestens 6 cm und einer Balkenstärke von ca. 1 cm zu kennzeichnen. Die liegenden Kreuze sollen einen Abstand von ca. 1 cm aufweisen.

Farben zur Kennzeichnung

§ 15. Für die Kennzeichnung sind ausschließlich die Farben E 155 Braun HT, E 133 Brillantblau FCF oder E 129 Allurarot AC oder eine entsprechende Mischung von E 133 Brillantblau FCF und E 129 Allurarot AC zu verwenden.

Brauchbarmachung des Fleisches

§ 16. (1) Die Brauchbarmachung gemäß § 12 Z 2 hat gemäß Anhang III der Richtlinie 2002/99/EG unter amtlicher Kontrolle zu erfolgen.

(2) Fleisch von schwachfinnigen Rindern ist unter Kontrolle des amtlichen Tierarztes durch Tiefgefrieren brauchbar zu machen. 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 Kontrolle eines amtlichen Tierarztes stehen.
2. Das Aufbewahren des Fleisches hat gesondert und unter amtlichem Verschluss 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 Grad 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 oder kleinere Teilstücke des Tierkörpers unterzogen werden. Es müssen alle Teilstücke eines schwachfinnigen Rindes der Gefrierbehandlung unterzogen werden. Ausgenommen hiervon sind die gemäß § 12 Z 1 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 aufeinander 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 genussuntauglich 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 aufeinander 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 Grad C verkürzt sich die Aufbewahrungsdauer auf 72 Stunden. Eine weitere Verkürzung dieser Aufbewahrungsdauer ist nicht zulässig.

Verwertung von genussuntauglichem Fleisch und Schlachtabfällen

§ 17. (1) Genussuntaugliches Fleisch und tierische Nebenprodukte, die nicht für den menschlichen Verzehr vorgesehen sind, sind vom Verfügungsberechtigten oder auf dessen Veranlassung unter Einhaltung der Bestimmungen des Tiermaterialengesetzes, BGBI. I Nr. 141/2003, und der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 vom 3. Oktober 2002 mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte (ABl. Nr. L 273 vom 10. Oktober 2002) zu beseitigen beziehungsweise zu verwenden.

(2) Werden Schlachtkörper, Nebenprodukte der Schlachtung oder Eingeweide als genussuntauglich beurteilt, so hat das Fleischuntersuchungsorgan die jeweiligen Mengen in die Aufzeichnungen gemäß § 8 einzutragen. Hierbei hat eine Mengenaufstellung nach Kategorien im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 zu erfolgen.

(3) Der amtliche Tierarzt hat die ordnungsgemäße Beseitigung der Abfälle durch stichprobenweise Überprüfung der Übernahmsbestätigungen und der Begleitscheine zu kontrollieren.

(4) Die als genussuntauglich befundenen Schlachtkörper, Nebenprodukte der Schlachtung oder Eingeweide sowie die Schlachtabfälle sind bis zur Abholung in gekennzeichneten geeigneten Behältern unter Verschluss kühl zu verwahren. Ganze, als genussuntauglich gekennzeichnete Tierkörper, dürfen auch in

anderer Weise - jedenfalls aber abgesondert von Lebensmitteln und unter Verschluss - verwahrt werden. Die Stoffe sind nach Kategorien im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 voneinander getrennt zu sammeln, zu lagern und unschädlich zu beseitigen.

(5) Der befugte Abnehmer hat jede erfolgte Übernahme schriftlich zu bestätigen. Diese Übernahmestätigungen sind vom abgebenden Betrieb 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 Erreger, so hat der amtliche Tierarzt nachweislich (zum Beispiel durch Kennzeichnung des betreffenden Behältnisses mit einem Warnhinweis) auf diesen Umstand aufmerksam zu machen.

4. Abschnitt

Amtliche Überwachung

§ 18. (1) Die amtliche Überwachung der Betriebe hat gemäß der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 zu erfolgen. Art und Umfang der Überprüfung der Betriebe hat nach den Ergebnissen der Risikobewertung zu erfolgen und ist vom Landeshauptmann nach den Vorgaben der Bundesministerin für Gesundheit und Frauen in einem Plan entsprechend festzulegen.

(2) Werden bei den in Abs. 1 genannten Überwachungen von Schlachthöfen, Zerlegungsbetrieben und Wildbearbeitungsbetrieben nach dieser Verordnung amtliche Fachassistenten eingesetzt, gilt ebenfalls das in § 7 Abs. 2 angeführte Verhältnis von 3:1.

5. Abschnitt

Anpassungen gemäß Verordnung (EG) Nr. 854/2004 Artikel 17

Anwesenheit des amtlichen Tierarztes oder amtlichen Fachassistenten in Kleinbetrieben

§ 19. (1) In Betrieben mit stationärer Schlachtung ist die dauernde Anwesenheit eines amtlichen Tierarztes oder eines amtlichen Fachassistenten während der Schlachtung nicht erforderlich, wenn bei der Schlacht tieruntersuchung keine Auffälligkeiten festgestellt wurden und wenn sichergestellt ist, dass alle für die Untersuchung erforderlichen Teile bei der Fleischuntersuchung zur Verfügung gestellt und den entsprechenden Tierkörpern zugeordnet werden können.

(2) Die Fleischuntersuchung ist aber in jedem Fall innerhalb von sechs Stunden nach Schlachtung des ersten Tieres und innerhalb von drei Stunden nach Schlachtung des letzten Tieres durchzuführen.

(3) Amtliche Fachassistenten, welche vor dem 1.1.2006 in derartigen Betrieben zur Schlacht tier- und Fleischuntersuchung herangezogen wurden, sind weiterhin berechtigt, die Endbeurteilung durchzuführen, soweit bei den Tieren und den Tierkörpern keine Abweichungen feststellbar waren, die zu einer Beeinträchtigung der Verwendbarkeit des Fleisches zu Genusszwecken führen könnten. Wurde eine Abweichung festgestellt, so ist die Endbeurteilung durch einen amtlichen Tierarzt durchzuführen.

Anpassung der Schlacht tieruntersuchung bei Farmwild

§ 20. (1) In Farmwildbetrieben, von denen das Fleisch aller geschlachteten Tiere ausschließlich an Endverbraucher oder Einzelhandelsbetriebe zur direkten Abgabe an den Endverbraucher abgegeben wird und die auf Grund von vertraglichen Vereinbarungen einer tierärztlichen Betreuung unterliegen, kann die Schlacht tieruntersuchung mit Bewilligung des Landeshauptmannes durch eine Kontrolle durch den Tierhalter ersetzt werden, sofern

1. der Tierbestand in den letzten 28 Tagen vor der Schlachtung von einem amtlichen oder zugelassenen Tierarzt untersucht wurde und sich dabei kein Hinweis auf das Vorhandensein von Auffälligkeiten, die auf die Nichtverwendbarkeit des Fleisches zu Genusszwecken hinweisen, ergeben hat,
2. der Tierhaltungsbetrieb keiner tierseuchenrechtlichen Sperre unterliegt,
3. der Tierhalter, der für diese Aufgabe nachweislich geschult ist, vor der Schlachtung beim Tier keinen Hinweis auf das Vorhandensein von Auffälligkeiten, die auf die Nichtverwendbarkeit des Fleisches zu Genusszwecken hinweisen, festgestellt hat, und
4. die amtliche Fleischuntersuchung spätestens drei Stunden nach dem Schlachten stattfindet.

(2) Über die Schlacht tieruntersuchungen gemäß Abs. 1 sind vom Tierhalter entsprechende Aufzeichnungen zu führen.

(3) Genehmigungen gemäß Abs. 1 sind durch den Landeshauptmann beim Zutreffen der Voraussetzungen durch Bescheid zu erteilen. Wird im Zuge von amtlichen Kontrollen festgestellt, dass die Voraus-

setzungen nicht mehr gegeben sind oder allfällige Auflagen nicht eingehalten wurden, kann die Genehmigung wieder entzogen werden.

6. Abschnitt

Fischuntersuchung

Generelle Bestimmungen

§ 21. (1) Dieser Abschnitt ist auf die Untersuchung von Fischereierzeugnissen vor deren Vermarktung anzuwenden.

(2) Der Tierhalter oder Betriebsinhaber hat bei der Durchführung der Untersuchungen und allfälliger Probenahmen unentgeltlich die nötige Hilfe zu leisten oder auf seine Kosten zu veranlassen.

Untersuchung von Fischereierzeugnissen

§ 22. (1) Jede Partie von Fischereierzeugnissen muss bei der Anlandung oder bei der Entnahme aus dem Teich, spätestens jedoch vor dem ersten Verkauf, einem Aufsichtsorgan zur amtlichen Untersuchung bereitgestellt und von diesem auf Genussstauglichkeit geprüft werden. Hierbei sind die Kriterien des Anhanges II zu dieser Verordnung einzuhalten.

(2) Die Kontrolle nach Abs. 1 ist bei jeder Partie stichprobenweise durchzuführen.

(3) Lässt die stichprobenweise, organoleptische Kontrolle kein eindeutiges Urteil zu, so ist die Untersuchung auf alle Fischereierzeugnisse der Partie auszudehnen. Erforderlichenfalls sind chemische beziehungsweise mikrobiologische Untersuchungen in zugelassenen Laboratorien durchzuführen.

Beurteilung

§ 23. (1) Fischereierzeugnisse sind genussuntauglich, wenn

1. zumindest eines der Kriterien gemäß Anhang II gegeben ist;
2. sie Rückstände in unzulässiger Höhe enthalten;
3. den Tieren Stoffe verabreicht wurden, deren Anwendung gemäß LMSVG oder gemäß Anhang IV der Verordnung Nr. 2377/90/EWG verboten ist;
4. andere sinnfällige Veränderungen, die nicht im Anhang II genannt sind, vorliegen und das Fleisch als nicht sicher im Sinne des LMSVG einzustufen ist.

(2) Bei Verdacht auf oder Nachweis von Rückständen oder anderen Stoffen, die geeignet sind, die menschliche Gesundheit zu gefährden, ist gemäß der Rückstandskontrollverordnung 2006 vorzugehen.

(3) Untaugliche Fischereierzeugnisse sind auszusondern und gemäß § 17 zu beseitigen.

Kennzeichnung

§ 24. (1) Ergeben sich keine Gründe zur Beanstandung, so ist die Partie als tauglich zu beurteilen. Über die erfolgte Untersuchung ist eine Bescheinigung im Sinne des § 8 auszustellen.

Untersuchung von Fischereierzeugnissen zur Direktvermarktung

§ 25. (1) Abweichend von § 22 sind Fischereierzeugnisse, die direkt vom Produzenten oder vom Fischer an den Einzelhandel zur Abgabe an den Endverbraucher oder direkt an Endverbraucher abgegeben werden, vom Produzenten oder vom Fischer oder von einer von diesen beauftragten hierzu fachlich befähigten Person, zu untersuchen. Dabei ist festzustellen, ob ein Verdacht auf Tierseuchen oder Zoonosen besteht oder ob Hinweise auf unzulässige Rückstände gegeben sind oder der Tierkörper sonstige Erscheinungen zeigt, die das Fischereierzeugnis zum menschlichen Verzehr ungeeignet machen. Dabei sind die Kriterien des § 23 zu berücksichtigen. In diesen Fällen darf das Fischereierzeugnis nur vermarktet werden, wenn durch ein Aufsichtsorgan gemäß § 24 Abs. 3 oder 4 LMSVG die Unbedenklichkeit des Fischereierzeugnisses festgestellt wurde.

(2) Über die Untersuchungen gemäß Abs. 1 sind vom Tierhalter entsprechende Aufzeichnungen zu führen.

7. Abschnitt

Allgemeine Hinweise und Schlussbestimmungen

Verweisungen und personenbezogene Bezeichnungen

§ 26. (1) Bei den in dieser Verordnung verwendeten personenbezogenen Bezeichnungen gilt die gewählte Form für beide Geschlechter.

(2) Soweit in dieser Verordnung auf andere Bundesgesetze oder Verordnungen der Bundesministerin für Gesundheit und Frauen oder unmittelbar anwendbare Rechtsvorschriften der Europäischen Gemeinschaft verwiesen wird, sind diese in ihrer jeweils geltenden Fassung anzuwenden.

Umsetzungshinweis

§ 27. Diese Verordnung dient der Umsetzung der Richtlinie 2002/99/EG vom 16. Dezember 2002 zur Festlegung von tierseuchenrechtlichen Vorschriften für das Herstellen, die Verarbeitung, den Vertrieb und die Einfuhr von Lebensmitteln tierischen Ursprungs (ABl. Nr. L 18 vom 23. Jänner 2003).

In-Kraft-Treten

§ 28. (1) Diese Verordnung tritt mit 1. Februar 2006, nicht jedoch vor Ablauf des Tages ihrer Kundmachung im Bundesgesetzblatt in Kraft.

Außer-Kraft-Treten

§ 29. Folgende Verordnungen treten - vorbehaltlich der Bestimmung des § 30 - mit In-Kraft-Treten dieser Verordnung außer Kraft:

1. Fleischuntersuchungsverordnung, BGBI. Nr. 395/1994;
2. Geflügel-Fleischuntersuchungsverordnung, BGBI. Nr. 404/1994;
3. Fischuntersuchungsverordnung, BGBI. II Nr. 42/2000, 1. und 2. Hauptstück;
4. Wildfleisch-Verordnung, BGBI. Nr. 400/1994,
5. Frischfleisch-Hygieneverordnung, BGBI. Nr. 396/1994,
6. Fleischverarbeitungsbetriebe-Hygieneverordnung, BGBI. Nr. 397/1994;
7. Zuchtwild-Fleischuntersuchungsverordnung, BGBI. Nr. 399/1994;
8. Kaninchenfleisch-Verordnung, BGBI. Nr. 401/1994;
9. Geflügelfleisch-Hygieneverordnung, BGBI. Nr. 403/1994,
10. Fleischhygieneverordnung, BGBI. Nr. 280/1983,
11. Großmarkt-Fleischverordnung, BGBI. II Nr. 178/1997,
12. Faschiertes-Verordnung, BGBI. Nr. 520/1996,
13. Speisegelatine-Verordnung, BGBI. II Nr. 272/2000,
14. Kollagen-Verordnung, BGBI. II Nr. 535/2003.

Übergangsbestimmung

§ 30. Der Landeshauptmann hat die Untersuchungspläne gemäß § 7 Abs. 4 bis 31. August 2006 zu erstellen. Die Bestimmungen des § 10 Abs. 1 und 2 Fleischuntersuchungsverordnung, BGBI. Nr. 395/1994, zuletzt geändert durch die Verordnung BGBI. II Nr. 236/2004, bleiben bis 31. August 2006 weiter in Kraft.

Rauch-Kallat

Anhang I**Zeitaufwand bei der Fleischuntersuchung**

Für die routinemäßige Untersuchung der Schlachtkörper, der Nebenprodukte der Schlachtung und der Eingeweide müssen mindestens die unten angeführten Zeiten zur Verfügung stehen:

I. Rinderuntersuchung (über 6 Wochen)

Tätigkeit	Zeit (sek.)
Kopf	60
Körper	60
Organe	120
Darm	30
Reinigung und Desinfektion	10
Tierkörperkennzeichnung	20
Insgesamt	300

II. Kälberuntersuchung (bis 6 Wochen)

Tätigkeit	Zeit (sek.)
Kopf	30
Körper	50
Organe	60
Darm	20
Reinigung und Desinfektion	10
Tierkörperkennzeichnung	10
Insgesamt	180

III. Schaf-, Ziegen – und Lämmeruntersuchung

Tätigkeit	Zeit (sek.)
Kopf, Körper, Organe, Darm	30
Reinigung und Desinfektion	10
Tierkörperkennzeichnung	10
Insgesamt	50

IV. Schweineuntersuchung

Tätigkeit	Zeit (sek.)
Schlachtkörper	25
Innereien	15
Darm	10
Probenahme Trichinen	2
Tierkörperkennzeichnung	10
Reinigung und Desinfektion	10

Insgesamt	72
------------------	-----------

V. Geflügeluntersuchung

Tätigkeit	Zeit (sek.)
Schlachtkörper	2,5

In dieser Zeit sind Waschen und Desinfektion nicht enthalten. Hierfür werden im Durchschnitt 0,5 sec. veranschlagt, sodass sich die Untersuchungszeit pro Tier auf 3 sec. erhöht. Dies entspricht einer maximal möglichen Untersuchung von 1200 Schlachtkörpern pro Stunde.

VI. Anmerkungen zu den Tabellen

Die hier angeführten Zeiten verstehen sich als Mindestuntersuchungszeiten für die Fleischuntersuchung, die je nach örtlicher Gegebenheit und technischer Ausstattung des Betriebes nach oben hin variieren können.

Als zusätzlicher Zeitaufwand ist die Schlachtieruntersuchung, ein Zurichten des Schlachtkörpers, eine Eingabe von Befunden an der Schlachtlinie, eine eventuell erforderliche Probenentnahme zur BSE-Testung, eine Probenentnahme für eine mikrobiologische Untersuchung (MBU), eine Untersuchung auf Rückstände oder sonstige Untersuchungen, die Endbeurteilung von ausgeschleusten Tierkörpern, das Schreiben der Schlachtprotokolle entsprechend der tatsächlich aufgewendeten Zeit zu berücksichtigen, sofern nicht im Bescheid gemäß § 7 Abs. 4 Durchschnittszeiten festgelegt werden.

Anhang II**Genussuntauglichkeitskriterien für Fischereierzeugnisse****I. Aussehen**

1.

Haut	stumpfe Farbe *1) undurchsichtiger Schleim
Augen	in der Mitte eingesunken *1) milchige Hornhaut; graue Pupille
Kiemen	gelblich *1) milchiger Schleim

2.

Muskelfleisch (beim Schnitt in die Leibeshöhle)	undurchsichtig *1)
Färbung entlang der Mittelgräte	rot *1)
Organe	Nieren und Reste anderer Organe und Blut bräunlich *1)

II. Beschaffenheit

1.

Muskelfleisch	weich *1) Schuppen lösen sich leicht von der Haut; Oberfläche ziemlich rau, grießartig
---------------	---

2.

Mittelgräte	leicht ablösbar *1)
Peritoneum	leicht ablösbar *1)
Geruch: Haut, Kiemen, Leibeshöhlen	faulig *1)

*1) oder im Stadium weiter fortgeschrittener Veränderung