

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

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

Inhaltsverzeichnis

- 1. ABSCHNITT — Anwendungsbereich
§§ 1 und 2
- 2. ABSCHNITT — Untersuchung vor der Schlachtung (Schlachtieruntersuchung)
§§ 3 bis 7
- 3. ABSCHNITT — Untersuchung nach der Schlachtung (Fleischuntersuchung)
§§ 8 bis 19
- 4. ABSCHNITT — Beurteilung des Fleisches
§§ 20 bis 27
- 5. ABSCHNITT — Brauchbarmachung des Fleisches
§ 28

- 6. ABSCHNITT — Kontrolluntersuchungen in Betrieben
§ 29
- 7. ABSCHNITT — Verwertung von untauglichem Fleisch und Schlachtabfällen
§§ 30 bis 35
- 8. ABSCHNITT — Schlußbestimmungen
§§ 36 und 37

1. ABSCHNITT

Anwendungsbereich

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

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

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

2. ABSCHNITT

Untersuchung vor der Schlachtung (Schlachtieruntersuchung)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

§ 7. (1) Wenn das Schlachtvieh

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

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

(2) Kann die Schlachtung nicht sofort nach der Schlachtviehuntersuchung vorgenommen werden, so sind diese Schlachtviehe bis zur Schlachtung getrennt von den übrigen Schlachtviehen einzustellen.

3. ABSCHNITT

Untersuchung nach der Schlachtung (Fleischuntersuchung)

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

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

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

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

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

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

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

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

(5) Die Fleischuntersuchung umfaßt

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

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

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

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

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

pforte und der Bauchspeicheldrüse (Lnn. hepatici); ein Einschnitt an der Magenfläche der Leber und ein Einschnitt an der Basis des „Spigelschen Lappens“ zur Untersuchung der Gallengänge; Untersuchung und Durchtasten der Bauchspeicheldrüse und der zugehörigen Lymphknoten;

- f) Besichtigung des Magen-Darm-Kanals, der Lymphknoten der Magengegend (Lnn. gastrici) und des Mesenteriums sowie der Mesenteriallymphknoten (Lnn. mesenterici craniales und caudales und Lnn. jejunes); Durchtasten der Lymphknoten der Magengegend, der Mesenteriallymphknoten und — falls notwendig — Anschneiden dieser Lymphknoten;
- g) Besichtigung und — falls notwendig — Durchtasten der Milz;
- h) Besichtigung der Nieren; falls notwendig, sind die Nieren und ihre Lymphknoten (Lnn. renales) anzuschneiden;
- i) Besichtigung von Brust- und Bauchfell;
- j) Besichtigung der Genitalien;
- k) Besichtigung und — falls notwendig — Durchtasten und Anschneiden des Euters und seiner Lymphknoten (Lnn. mammae); bei Kühen ist jede Euterhälfte durch einen langen und tiefen Einschnitt bis zu den Milchgängen (Ductus lactiferi) zu spalten, und die Lymphknoten des Euters sind anzuschneiden.

2. Bei unter sechs Wochen alten Rindern:

- a) Besichtigung von Kopf und Rachen; die Schlundkopflymphknoten (Lnn. retropharyngeales) müssen angeschnitten und untersucht werden; die Maul- und Rachenschleimhaut ist zu untersuchen; die Zunge ist zu durchtasten; die Mandeln müssen entfernt werden;
- b) Besichtigung von Lunge, Luft- und Speiseröhre; Durchtasten der Lunge; die Lymphknoten an der Lungenwurzel (Lnn. tracheobronchales, sinistri, medii, dextri und craniales) und im Mittelfell (Lnn. mediastinales) sind anzuschneiden und zu untersuchen; die Luftröhre und die Hauptluftröhrenäste müssen durch einen Längsschnitt geöffnet werden, außerdem ist ein Querschnitt im unteren Drittel der Lunge durch die Hauptluftröhrenäste anzulegen;
- c) Besichtigung von Herzbeutel und Herz; am Herzen ist ein Längsschnitt anzulegen, durch den die Kammern geöffnet werden und die Scheidewand durchtrennt wird;
- d) Besichtigung des Zwerchfells;

e) Besichtigung der Leber, der Lymphknoten an der Leberpforte und der Bauchspeicheldrüse (Lnn. portales); Durchtasten und — falls notwendig — Anschneiden der Leber und ihrer Lymphknoten;

- f) Besichtigung des Magen-Darm-Kanals, der Lymphknoten der Magengegend (Lnn. gastrici) und des Mesenteriums sowie der Mesenteriallymphknoten (Lnn. mesenterici craniales und caudales und Lnn. jejunes); Durchtasten der Lymphknoten der Magengegend, der Mesenteriallymphknoten und — falls notwendig — Anschneiden dieser Lymphknoten;
- g) Besichtigung und — falls notwendig — Durchtasten der Milz;
- h) Besichtigung der Nieren und — falls notwendig — Anschneiden der Nieren und ihrer Lymphknoten (Lnn. renales);
- i) Besichtigung von Brust- und Bauchfell;
- j) Besichtigung der Genitalien;
- k) Besichtigung und Durchtasten der Nabelgegend und der Gelenke. Im Zweifelsfall ist es erforderlich, in der Nabelgegend einen Einschnitt vorzunehmen, die Gelenke zu eröffnen und die Synovia zu untersuchen.

3. Bei Schweinen:

- a) Besichtigung von Kopf und Rachen; die Unterkieferlymphknoten (Lnn. mandibulares) sind zu untersuchen und anzuschneiden; Mund- und Rachenschleimhaut sowie Zunge sind zu besichtigen; die Mandeln sind zu entfernen;
- b) Besichtigung von Lunge, Luft- und Speiseröhre; Durchtasten der Lunge, der Lymphknoten an der Lungenwurzel (Lnn. tracheobronchales, sinistri, medii und craniales) und im Mittelfell (Lnn. mediastinales); die Luftröhre und die Hauptluftröhrenäste müssen durch einen Längsschnitt geöffnet werden; außerdem ist ein Querschnitt im unteren Drittel der Lunge durch die Hauptluftröhrenäste anzulegen;
- c) Besichtigung von Herzbeutel und Herz; am Herzen ist ein Längsschnitt anzulegen, durch den die Kammern geöffnet werden und die Scheidewand durchtrennt wird;
- d) Besichtigung des Zwerchfells;
- e) Besichtigung und Durchtasten der Leber und der Bauchspeicheldrüse sowie der zugehörigen Lymphknoten (Lnn. hepatici);
- f) Besichtigung des Magen-Darm-Kanals, der Lymphknoten der Magengegend (Lnn. gastrici) und des Mesenteriums sowie der Mesenteriallymphknoten (Lnn. mesenterici craniales und caudales und Lnn. jejunes); Durchtasten der Lymph-

knoten der Magengegend, der Mesenteriallymphknoten und — falls notwendig — Anschneiden dieser Lymphknoten;

- g) Besichtigung und — falls erforderlich — Durchtasten der Milz;
- h) Besichtigung der Nieren; falls notwendig, sind die Nieren und ihre Lymphknoten (Lnn. renales) anzuschneiden;
- i) Besichtigung von Brust- und Bauchfell;
- j) Besichtigung der Genitalien; nach der Besichtigung sind die Hoden zu entfernen;
- k) Besichtigung des Gesäuges und seiner Lymphknoten (Lnn. supramammarii); bei Säuen Anschneiden der Lymphknoten des Gesäuges;
- l) Besichtigung und Durchtasten der Nabelgegend und der Gelenke bei jungen Tieren; im Zweifelsfall ist es erforderlich, in der Nabelgegend einen Einschnitt vorzunehmen, die Gelenke zu eröffnen und die Synovia zu untersuchen.

4. Bei Schafen und Ziegen:

- a) Besichtigung des Kopfes nach Abziehen der Haut und Untersuchung des Rachens, des Maules, der Zunge, der Schlundkopf- und Ohrspeicheldrüsenlymphknoten; unbeschadet der tierseuchenrechtlichen Bestimmungen sind diese Untersuchungen entbehrlich, wenn der Kopf — einschließlich Zunge und Gehirn — vom Genuß für Menschen ausgeschlossen wird;
- b) Besichtigung von Lunge, Luft- und Speiseröhre, Durchtasten der Lunge und der Lymphknoten an der Lungenwurzel (Lnn. tracheobronchales, sinistri, medii, dextri und craniales) und im Mittelfell (Lnn. mediastinales); im Zweifelsfall müssen diese Organe und Lymphknoten angeschnitten und untersucht werden;
- c) Besichtigung von Herzbeutel und Herz; das Herz ist anzuschneiden und zu untersuchen;
- d) Besichtigung des Zwerchfells;
- e) Besichtigung der Leber und der Lymphknoten an der Leberpforte und der Bauchspeicheldrüse (Lnn. portales); Durchtasten der Leber und ihrer Lymphknoten; Einschnitten der Magenfläche der Leber zur Untersuchung der Gallengänge;
- f) Besichtigung des Magen-Darm-Kanals, der Lymphknoten der Magengegend (Lnn. gastrici), des Mesenteriums sowie der Mesenteriallymphknoten (Lnn. mesenterici craniales und caudales und Lnn. jejunaes);
- g) Besichtigung und — falls erforderlich — Durchtasten der Milz,

h) Besichtigung der Nieren; falls notwendig, sind die Nieren und ihre Lymphknoten (Lnn. renales) anzuschneiden;

- i) Besichtigung von Brust- und Bauchfell;
- j) Besichtigung der Genitalien;
- k) Besichtigung des Euters und seiner Lymphknoten;
- l) Besichtigung und Durchtasten der Nabelgegend und der Gelenke bei jungen Tieren; im Verdachtsfall ist es erforderlich, in der Nabelgegend einen Einschnitt vorzunehmen, die Gelenke zu eröffnen und die Synovia zu untersuchen.

5. Bei Einhufern:

- a) Besichtigung des Kopfes und — nach Lösen der Zunge — auch des Maules; die Schlundkopf-, Kehlgangs- und Ohrspeicheldrüsenlymphknoten (Lnn. retropharyngei, Lnn. mandibulares und Lnn. parotidei) sind zu durchtasten und — falls notwendig — anzuschneiden; die Zunge (die so weit zu lösen ist, daß die Maul- und Rachenschleimhaut in ihrem ganzen Umfang besichtigt werden kann) muß einer Besichtigung unterzogen und durchtastet werden; die Mandeln sind zu entfernen;
- b) Besichtigung von Lunge, Luft- und Speiseröhre; Durchtasten der Lunge; die Lymphknoten an der Lungenwurzel (Lnn. tracheobronchales, sinistri, dextri, und craniales) und im Mittelfell (Lnn. mediastinales) sind zu durchtasten und — falls notwendig — anzuschneiden; die Luftröhre und die Hauptluftröhrenäste müssen durch einen Längsschnitt geöffnet werden; außerdem ist ein Querschnitt im unteren Drittel der Lunge durch die Hauptluftröhrenäste anzulegen;
- c) Besichtigung von Herzbeutel und Herz; am Herzen ist ein Längsschnitt anzulegen, durch den die Kammern geöffnet werden und die Scheidewand durchtrennt wird;
- d) Besichtigung des Zwerchfells;
- e) Besichtigung der Leber und der Lymphknoten an der Leberpforte und Bauchspeicheldrüse (Lnn. hepatici); Durchtasten der Leber und ihrer Lymphknoten; falls notwendig, Anschneiden der Leber und der Lymphknoten an der Leberpforte und Bauchspeicheldrüse;
- f) Besichtigung des Magen-Darm-Kanals, der Lymphknoten der Magengegend (Lnn. gastrici), des Mesenteriums sowie der Mesenteriallymphknoten (Lnn. mesenterici craniales und caudales und Lnn. jejunaes); falls notwendig, Anschneiden der Lymphknoten der Magengegend und der Mesenteriallymphknoten;
- g) Besichtigung und — falls erforderlich — Durchtasten der Milz,

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Trichinenfreiheit unter ständiger Kontrolle behördlicher Organe im Schlachtbetrieb aufbewahrt werden.

4. ABSCHNITT

Beurteilung des Fleisches

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

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

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

1. bei ungeborenen, totgeborenen oder verendeten Tieren;

2. Gelbsucht, wenn die ikterische Verfärbung (gelb oder gelbgrün) an allen Teilen des Körpers 24 Stunden nach der Schlachtung noch deutlich hervortritt oder wenn das Fleisch nach 24 Stunden bei der Koch- oder Bratprobe einen widerlichen Geruch oder Geschmack aufweist;
3. deutlicher Harn- oder Geschlechtsgeruch oder ein anderer widerlicher oder sonst ekelerregender Geruch oder Geschmack oder ein Geruch oder Geschmack nach Arzneimitteln, Desinfektionsmitteln und dergleichen oder deutlich fischiger oder ölig-träner Geruch, sofern eine derartige Abweichung bei der frühestens 24 Stunden nach der Schlachtung vorzunehmenden Koch- oder Bratprobe noch gegeben ist;
4. Geschwülste, Abszesse oder Verkalkungen, wenn sie an zahlreichen Stellen des Muskelfleisches, der Knochen oder der Fleischlymphknoten vorhanden sind;
5. deutliche Abmagerung infolge einer Krankheit;
6. deutliche Wäßrigkeit des Muskelfleisches oder deutliche Farbabweichung des Fleisches vom Normalzustand;
7. fortgeschrittene Fäulnis oder Zersetzungs Vorgänge oder hochgradiger Keimgehalt der Muskulatur;
8. Vorhandensein von Mikroorganismen, die bei bestimmungsgemäßer Verwendung des Fleisches geeignet sind, die menschliche Gesundheit zu schädigen;
9. Nachweis von Salmonellen oder anderer auf den Menschen übertragbarer Krankheitserreger;
10. wenn Rückstände gemäß § 26 Abs. 1 des Fleischuntersuchungsgesetzes nachgewiesen wurden; soweit auf Grund des Lebensmittelgesetzes 1975 (LMG 1975), BGBl. Nr. 86/1975, in der jeweils geltenden Fassung Höchstwerte für Rückstände festgesetzt wurden, sind diese maßgeblich; werden Arzneimittelrückstände durch Hemmstofftest nachgewiesen, so gilt § 24;
11. wenn die Brauchbarmachung unterblieben oder nicht vorschriftsmäßig durchgeführt wurde;
12. wenn nicht alle vorgeschriebenen Untersuchungen durchgeführt wurden und eine nachträgliche Durchführung dieser Untersuchungen nicht mehr möglich ist;
13. wenn Finnen — lebend oder abgestorben — bei Rindern (*Cysticercus inermis*), bei Schweinen (*Cysticercus cellulosae*) sowie bei Schafen und Ziegen (*Cysticercus ovis*) vorliegen, sofern auf mehr als zwei der Schnittflächen an der Muskulatur jeweils zumindest eine Finne festgestellt wurde (Starkfönnigkeit), oder — bei weniger Finnen (Schwachfönnigkeit) — sofern das

Fleisch auch wäßrig oder verfärbt ist; der Magen, der Darm und das Blut sind tauglich, wenn sie bei sorgfältiger Untersuchung als frei von der Tauglichkeit ausschließenden Veränderungen befunden wurden;

14. wenn Miescher'sche Schläuche vorhanden sind, sofern sie entweder in großer Zahl vorliegen oder wenn das Fleisch dadurch wäßrig oder deutlich verfärbt wurde.

§ 21. Alle veränderten Teile — bei veränderten Organen jeweils das gesamte Organ — sind insbesondere dann untauglich, wenn einer der nachfolgenden Mängel vorliegt:

1. tierische Schmarotzer;
2. Geschwülste, wenn sie örtlich begrenzt sind;
3. Strahlenpilzkrankheit (Actinomykose oder Actinobacillose) und Traubenpilzkrankheit (Botryomykose);
4. Entzündungen und deren Folgeerscheinungen, Lymphadenitis, abgekapselte Eiter- und Jaucheherde (untauglich sind diesfalls auch die zugehörigen Lymphknoten), wenn das Allgemeinbefinden des Tieres vor der Schlachtung noch ungestört war (insbesondere wenn keine Anzeichen einer Blutvergiftung vorlagen);
5. Verletzungen (Wunden, Quetschungen, Knochenbrüche, Verbrennungen und dergleichen), wenn sie nicht von fieberhaften Störungen des Allgemeinbefindens begleitet wurden;
6. Mißbildungen, wenn keine Störung des Allgemeinbefindens vorlag und Veränderungen der Fleischbeschaffenheit damit nicht verbunden sind;
7. Schwund von Organen oder einzelnen Muskeln;
8. blutige oder wäßrige Durchtränkung, Kalk- oder Farbstoffablagerungen in einzelnen Organen und Körperteilen;
9. deutliche Wäßrigkeit einzelner Skelettmuskeln;
10. oberflächliche Fäulnis, Schimmelbildung und dergleichen an einzelnen Fleischteilen;
11. Verunreinigungen des Fleisches mit Eiter, Jauche oder anderen Entzündungsprodukten oder Krankheitserregern;
12. Vorhandensein von Mageninhalt oder Brühwasser oder sonstigen Verunreinigungen in der Lunge oder im Blut;
13. Veränderungen des Fleisches durch Aufblasen oder derart starke Verschmutzung des Fleisches, daß eine gründliche Reinigung der verunreinigten Teile nicht mehr durchführbar ist;
14. Tuberkulose, wenn ein Tuberkuloseherd nur in einem einzigen Organ oder Körperteil (einschließlich zugehörige Lymphknoten) festgestellt wird; in diesen Fällen müssen das befallene Organ beziehungsweise der

befallene Körperteil und die zugehörigen Lymphknoten für gnußuntauglich erklärt werden;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5. ABSCHNITT

Brauchbarmachung des Fleisches

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

1. Beim Kochen ist das Fleisch in Stücke von nicht mehr als 10 cm Dicke zu zerlegen und mindestens zweieinhalb Stunden im kochenden Wasser zu halten.
2. Das Dämpfen des Fleisches hat in Dampfkochapparaten, so lange zu erfolgen, bis mindestens 10 Minuten lang eine Kerntemperatur von 85 °C geherrscht hat, sodaß die Fleischstücke durchgehend grau-weiß verfärbt sind und beim Anschneiden kein rötlicher Fleischsaft abrinnt.
3. Beim Braten ist das Fleisch bei einer Temperatur von mindestens 180 °C so lange zu erhitzen, bis mindestens 10 Minuten lang eine Kerntemperatur von 65 °C geherrscht hat, sodaß beim Anschneiden kein rötlicher Fleischsaft abrinnt und die Fleischstücke durchgehend grau-weiß verfärbt sind.
4. Die Brauchbarmachung kann auch durch die Herstellung von Vollkonserven erfolgen.
5. Das Pökeln und Räuchern von Fleisch vor dem Erhitzen ist zulässig. Die nach dem Pökeln übriggebliebene Lake ist durch Erhitzen zu sterilisieren.

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

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

1. Das Verfahren der Brauchbarmachung darf nur in Gefrieranlagen durchgeführt werden, die über die hierfür notwendigen Einrichtungen verfügen und unter ständiger Kontrolle eines Fleischuntersuchungstierarztes stehen.
2. Das Aufbewahren des Fleisches hat gesondert und unter amtlichem Verschluss zu erfolgen. Schwachfönniges Fleisch darf nicht gemeinsam mit anderem Fleisch eingefroren und gelagert werden.
3. Das Fleisch ist bei einer Raumtemperatur von nicht höher als -10 °C wenigstens 144 Stunden lang aufzubewahren. Die Temperatur ist automatisch zu regeln und durch einen Thermographen laufend zu registrieren. Die Diagramme sind mit Jahr, Monat, Tag sowie Stunde des Beginns und Endes des Tiefgefrierens zu versehen. Sie sind ein Jahr lang aufzubewahren und auf Verlangen der Behörde zur Einsicht vorzulegen. Die Temperatur darf nicht direkt im Kälteflußstrom gemessen werden.
4. Der Gefrierbehandlung können Tierkörperhälften, Tierkörperviertel und auch kleinere Teilstücke des Tierkörpers unterzogen werden. Es müssen alle Teilstücke eines schwachfönnigen Rindes der Gefrierbehandlung unterzogen werden. Ausgenommen hiervon sind die gemäß § 25 letzter Satz für tauglich befundenen Teile oder Organe von schwachfönnigen Tieren.
5. Beim Einfrieren und bei der Gefrierlagerung ist das Fleisch so aufzuhängen, daß es der Kaltluft allseitig zugänglich ist. Teilstücke können auch auf Tablettis oder in Regalen gelagert werden. Die Teilstücke müssen einzeln gelagert und dürfen nicht gestapelt werden. Das Fleisch und die Tablettis dürfen nicht mit dem Fußboden in Berührung kommen.
6. Auf den einzelnen Fleischteilen sind Jahr, Monat, Tag und Stunde des Einbringens in den Gefrierraum deutlich und haltbar zu vermerken. Sammelkennzeichnungen sind zulässig, wenn die Gefahr einer Verwechslung ausgeschlossen ist.
7. Wird das Fleisch vor der Gefrierbehandlung entbeint, so ist es in Schutzhüllen zu füllen, die aus einem Material bestehen, das Wärme nicht isoliert und das Füllgut dicht umgibt.

8. Die Dicke der Packstücke darf 50 cm nicht übersteigen. Die vom Fleisch befreiten Knochen sind entweder der gleichen Gefrierbehandlung wie das Fleisch zu unterziehen oder als untauglich zu erklären und unschädlich zu beseitigen. Auf den einzufrierenden Packstücken sind Jahr, Monat, Tag und Stunde des Einbringens in den Gefrierraum deutlich und haltbar zu vermerken. Die Packstücke müssen so gelagert werden, daß sie der Kaltluft allseitig zugänglich sind. Packstücke dürfen nicht übereinander gestapelt werden. Schwachfönniges Rindfleisch darf nur in einem Raum entbeint werden, in dem nicht gleichzeitig auch anderes Fleisch zerteilt wird.

9. Beim Tiefgefrieren bei Temperaturen von nicht wärmer als -18 °C verkürzt sich die Aufbewahrungsdauer auf 72 Stunden. Eine weitere Verkürzung dieser Aufbewahrungsdauer ist nicht zulässig.

10. Das Tiefgefrieren von Schweinefleisch hat grundsätzlich nach Z 1 bis 9 zu erfolgen. Abweichend davon sind aber die Tierkörper beziehungsweise deren Teile wenigstens 480 Stunden bei einer Raumtemperatur von nicht wärmer als -25 °C aufzubewahren. Beträgt die Dicke der Packstücke nicht mehr als 25 cm, so darf die Einfrierzeit auf 240 Stunden verkürzt werden.

6. ABSCHNITT

Kontrolluntersuchungen in Betrieben

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

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

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

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

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

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

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

7. ABSCHNITT

Verwertung von untauglichem Fleisch und Schlachtabfällen

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

§ 31. Gefährliche Stoffe sind:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

(2) Fleisch, das

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

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

8. ABSCHNITT

Schlußbestimmungen

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

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

Krammer