

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

Auf Grund des § 17 Abs. 3, des § 33 Abs. 9 und des § 38 Abs. 2 und 3 des Fleischuntersuchungsgesetzes, BGBl. Nr. 522/1982, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. Nr. 118/1994, wird verordnet:

Inhaltsverzeichnis

- 1. Abschnitt — Anwendungsbereich und Begriffsbestimmungen
 - §§ 1 und 2
- 2. Abschnitt — Hygienebestimmungen für Betriebe
 - §§ 3 bis 6
- 3. Abschnitt — Behördliche Kontrolle
 - §§ 7 und 8
- 4. Abschnitt — Eigenkontrolle
 - § 9
- 5. Abschnitt — Ausnahmebestimmungen
 - §§ 10 und 11
- 6. Abschnitt — Schlußbestimmungen
 - §§ 12 und 13
- ANHANG A — Allgemeine Bestimmungen für Betriebe
- ANHANG B — Besondere Bestimmungen für Fleischerzeugnisse
 - Kapitel 1 — Bestimmungen für Betriebe, die Fleischerzeugnisse herstellen oder bearbeiten
 - Kapitel 2 — Bestimmungen über die Ausgangsprodukte zur Herstellung von Fleischerzeugnissen
 - Kapitel 3 — Behördliche Kontrolle
 - Kapitel 4 — Umhüllung und Verpackung
 - Kapitel 5 — Genußtauglichkeitskennzeichnung
 - Kapitel 6 — Lagerung und Transport
 - Kapitel 7 — Bedingungen für pasteurisierte oder sterilisierte Erzeugnisse in

luftdicht verschlossenen Behältnissen

Kapitel 8 — Bedingungen für Fleisch-Fertiggerichte

ANHANG C — Besondere Bestimmungen für andere Erzeugnisse tierischen Ursprungs

Kapitel 1 — Bedingungen für die Betriebsräumlichkeiten

Kapitel 2 — Bedingungen für ausgelassene tierische Fette, Grieben und Nebenerzeugnisse des Ausschmelzens

Kapitel 3 — Bedingungen für Mägen, Blasen und Därme

1. Abschnitt

Anwendungsbereich und Begriffsbestimmungen

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

(2) Diese Verordnung gilt nicht für

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

§ 2. Im Sinne dieser Verordnung bedeuten:

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

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

2. Abschnitt

Hygienebestimmungen für Betriebe

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

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

☞ Hierbei sind die Anforderungen gemäß Anhang B Kapitel 2 einzuhalten.

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

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

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

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

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

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

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

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

3. Abschnitt

Behördliche Kontrolle

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

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

4. Abschnitt

Eigenkontrolle

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5. Abschnitt

Ausnahmebestimmungen

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

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

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

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

abgeben.

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

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

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

hinausgehende Arbeitnehmerschutzvorschriften bleiben unberührt.

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

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

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

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

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

6. Abschnitt

Schlußbestimmungen

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

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

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

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

(3) Betriebe, die Ausnahmen gemäß § 10 Abs. 1 Z 1 in Anspruch nehmen, und landwirtschaftliche Betriebe gemäß § 11 Abs. 2 müssen den Bestimmungen dieser Verordnung erst ab 1. Jänner 1993 entsprechen. Während dieser Übergangsfrist muß der betreffende Betrieb jedoch den diesbezüglichen Bestimmungen der Fleischhygieneverordnung, BGBl. Nr. 280/1983, in der Fassung der Verordnungen BGBl. Nr. 705/1988 und 185/1992 entsprechen.

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

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

Krammer

ANHANG A

Allgemeine Bestimmungen für Betriebe

Die Betriebe müssen folgenden Anforderungen entsprechen:

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

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

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

13. Wenn die Produktionsmenge wenigstens einmal täglich Kontrolluntersuchungen erforderlich macht, so muß ein geeigneter, ausreichend ausgestatteter, verschließbarer Raum vorhanden sein, der dem tierärztlichen Dienst zur Verfügung steht; ansonsten genügt ein hierfür geeigneter Arbeitsplatz mit entsprechenden Einrichtungen.
14. Es muß ein Raum oder eine Vorrichtung zur Lagerung von Reinigungs- und Wartungsgeräten sowie Reinigungs- und Desinfektionsmitteln oder ähnlichen Stoffen vorhanden sein.
15. Wenn der Betrieb über Transportfahrzeuge verfügt, so müssen geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren der Beförderungsmittel vorhanden sein. Diese Vorrichtungen sind nicht vorgeschrieben, wenn die Beförderungsmittel in öffentlich zugänglichen Anlagen gereinigt und desinfiziert werden.
16. Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte müssen folgenden allgemeinen Hygieneanforderungen entsprechen:
 - a) Bei der Arbeit mit Ausgangsprodukten und Erzeugnissen verwendete Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte sowie Fußböden, Wände, Decken und Trennwände sind sauber zu halten und zu warten, sodaß eine Verunreinigung der Ausgangsprodukte und Erzeugnisse ausgeschlossen ist. Die Wassertemperatur hat für Handwaschbecken ungefähr 45 °C, für die Reinigung von Räumen, Einrichtungsgegenständen und Arbeitsgeräten ungefähr 65 °C und für die Desinfektion mindestens 82 °C zu betragen.
 - b) Es dürfen keine Tiere in die Betriebe eingelassen werden. Nagetiere, Insekten und anderes Ungeziefer sind systematisch zu bekämpfen. Ratten- und Insektengifte, Desinfektionsmittel und sonstige möglicherweise giftige Stoffe sind in Räumen oder Schränken unter Verschluss aufzubewahren. Diese Stoffe sind so zu verwenden, daß eine Verunreinigung der Rohstoffe beziehungsweise der Erzeugnisse ausgeschlossen ist.

- c) Die Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte dürfen grundsätzlich nur für die Bearbeitung jener Erzeugnisse benutzt werden, für die sie bestimmt und hygienisch zulässig sind. Diese Gegenstände und Geräte dürfen nur dann für die Herstellung von anderen Lebensmitteln verwendet werden, wenn sichergestellt ist, daß dadurch eine hygienisch nachteilige Beeinflussung der Erzeugnisse ausgeschlossen ist. Diese Einschränkung gilt nicht für jene Transportgeräte, die ausschließlich in Räumen benutzt werden, in denen keine Bearbeitung von Ausgangsprodukten oder Erzeugnissen erfolgt.
- d) Für sämtliche Arbeitsgänge muß Trinkwasser verwendet werden. Dies gilt nicht für die Fälle gemäß Anhang A Z 11 dritter und vierter Satz.
- e) Die Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie ähnliche Stoffe müssen geeignet und nach den lebensmittelrechtlichen Vorschriften zulässig sein. Sie sind so zu verwenden, daß sie sich nicht nachteilig auf die Einrichtungsgegenstände, die Arbeitsgeräte sowie auf die Ausgangsprodukte und Erzeugnisse auswirken können. Nach der Reinigung und Desinfektion sind die Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte mit Trinkwasser gründlich zu spülen. Die Wartungs- und Reinigungsgeräte beziehungsweise Reinigungsmittel sind im Raum oder in der Vorrichtung gemäß Z 14 aufzubewahren.
- f) Sägemehl oder ähnliche Stoffe dürfen nicht auf den Boden von Räumen gestreut werden, die für die Bearbeitung und Lagerung der Ausgangsprodukte sowie der Erzeugnisse bestimmt sind.

17. Das Betriebspersonal muß folgende, allgemeine Hygieneanforderungen einhalten:
 - a) Es hat auf größtmögliche Sauberkeit zu achten.
 - b) Personen, die mit unverpackten, leicht zu verunreinigenden Ausgangsprodukten oder Erzeugnissen hantieren, müssen geeignete, saubere Arbeitskleidung (einschließlich Schuhe) und eine saubere, helle Kopfbedeckung tragen, die das Haar vollständig bedeckt.
 - c) Personen, die mit Ausgangsprodukten oder Erzeugnissen hantieren, müssen sich zumindest vor jeder Wiederaufnahme der Tätigkeit und nach jeder Verunreinigung die Hände waschen. Verletzungen an den Händen müssen mit einem geeigneten, wasserabweisenden Verband versehen sein.

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

ANHANG B

Besondere Bestimmungen für Fleischerzeugnisse

Kapitel 1

Bestimmungen für Betriebe, die Fleischerzeugnisse herstellen oder bearbeiten

- 1 Betriebe, die Fleischerzeugnisse herstellen oder bearbeiten, müssen zusätzlich zu den Anforderungen gemäß Anhang A folgenden weiteren Anforderungen entsprechen:

- A. Es muß
 - a) ein ausreichend großer Raum zur Kaltlagerung der Ausgangsprodukte und
 - b) ein ausreichend großer Raum zur Lagerung der Fleischerzeugnisse, der gegebenenfalls gekühlt werden kann, vorhanden sein. Bei der Lagerung sind die unverpackten Waren (Ausgangsprodukte, Fleischerzeugnisse oder andere Erzeugnisse tierischen Ursprungs) getrennt von den verpackten Produkten und Erzeugnissen zu lagern.
- B. Wenn die betrieblichen Arbeitsgänge in einem einzigen Produktionszyklus ablaufen, durch den die Einhaltung der Anforderungen dieser Verordnung, die Genußtauglichkeit der Ausgangsprodukte und die hygienische Unbedenklichkeit der Erzeugnisse gewährleistet ist und der Raum hinsichtlich Größe und Gestaltung dafür geeignet ist, darf die Herstellung und die Umhüllung der Fleischerzeugnisse im selben Raum erfolgen.
- C. Es muß ein Raum oder eine Vorrichtung für die Lagerung von Zutaten (zum Beispiel Lebensmittelzusatzstoffe) vorhanden sein.
- D. Es muß auch ein Verpackungsraum vorhanden sein, wenn die Bedingungen gemäß Kapitel 4 Z 3 nicht erfüllt sind.
- E. Es muß ein Versandraum vorhanden sein.

- F. Es muß ein Raum für die Lagerung von Umhüllungs- und Verpackungsmaterial vorhanden sein.
 - G. Es muß ein Raum oder eine Vorrichtung für die Reinigung von Arbeitsgeräten (einschließlich Haken, Behältnisse und dergleichen) vorhanden sein.
2. Der Betrieb muß je nach Art der Erzeugnisse folgenden Anforderungen entsprechen:
- a) Es muß ein Raum oder — sofern keine Verunreinigungsgefahr besteht — ein geeigneter Arbeitsplatz für die Entnahme der Ausgangsprodukte aus der Verpackung vorhanden sein.
 - b) Es muß ein Raum oder — sofern keine Verunreinigungsgefahr besteht — ein geeigneter Platz für das Auftauen der Ausgangsprodukte vorhanden sein.
 - c) Es muß ein Raum für das Zerlegen vorhanden sein.
 - d) Es muß ein Raum oder eine Anlage für das Räuchern vorhanden sein.
 - e) Es muß ein Raum oder eine Anlage für das Trocknen oder Reifen vorhanden sein.
 - f) Es muß ein Raum für das Entsalzen, Wässern und sonstige Behandeln, insbesondere von Naturdärmen, vorhanden sein, wenn derartige Ausgangsprodukte diesen Arbeitsgängen nicht schon im Ursprungsbetrieb unterworfen wurden.
 - g) Es muß ein Raum für das Säubern der Ausgangsprodukte, die bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen verwendet werden, vorhanden sein.
 - h) Es muß ein Raum für das Salzen (erforderlichenfalls mit einer Vorrichtung zur Einhaltung der Temperatur gemäß Z 6) vorhanden sein.
 - i) Es muß ein Raum für das Zurichten von Fleischerzeugnissen, die aufgeschnitten oder zerteilt und umhüllt werden sollen, vorhanden sein.
 - j) Es muß ein (erforderlichenfalls mit einer Vorrichtung zur Einhaltung der notwendigen Temperatur ausgerüsteter) Raum für das Aufschneiden oder Zerteilen sowie das Umhüllen von Fleischerzeugnissen, die vorverpackt in den Verkehr gebracht werden sollen, vorhanden sein.
 - k) Es müssen die im Anhang C vorgesehenen besonderen Räume vorhanden sein, sofern im jeweiligen Betrieb Erzeugnisse hergestellt werden, die vom Anhang C erfaßt sind.
 - l) Sind die Voraussetzungen gemäß Z 1 lit. B gegeben, so dürfen mehrere Arbeitsgänge nach Z 2 in einem gemeinsamen Raum durchgeführt werden. Arbeitsgänge, die für gleichzeitig hergestellte Erzeugnisse hygienisch bedenklich sein

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

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

Kapitel 2

Bestimmungen über die Ausgangsprodukte zur Herstellung von Fleischerzeugnissen

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

Kapitel 3

Behördliche Kontrolle

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

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

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

Kapitel 4

Umhüllung und Verpackung

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

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

Kapitel 5

Genußtauglichkeitskennzeichnung

1. Fleischerzeugnisse müssen ein Genußtauglichkeitskennzeichen gemäß Z 4 bis 8 aufweisen. Dieses Kennzeichen ist zum Zeitpunkt der Herstellung oder unmittelbar nach der Herstellung im Betrieb oder im Umpackzentrum an einer augenfälligen Stelle gut lesbar, unverwischbar und leicht entzifferbar anzubringen. Das Genußtauglichkeitskennzeichen darf auf das Erzeugnis selbst oder seine Umhüllung aufgebracht werden, sofern das Fleischerzeugnis mit einer eigenen Umhüllung versehen ist; oder es kann auf das Etikett dieser Umhüllung gemäß Z 7 aufgebracht werden. Bei einzeln verpackten Fleischerzeugnissen muß das Genußtauglichkeitskennzeichen nur auf der Verpackung aufgebracht werden.
2. Wenn die Fleischerzeugnisse mit einem Genußtauglichkeitskennzeichen gemäß Z 1 nach Abschluß der Kennzeichnung verpackt werden, so ist diese Verpackung ebenfalls mit dem Genußtauglichkeitskennzeichen zu versehen.
3. Abweichend von den Z 1 und 2 kann auf die Genußtauglichkeitskennzeichnung von Fleischerzeugnissen in palettierten Packstücken, die in einem Betrieb gemäß § 1 Abs. 1 weiterverarbeitet oder weiterverpackt werden sollen, verzichtet werden, wenn folgende Voraussetzungen gegeben sind:
 - a) auf dem betreffenden Packstück muß außen ein Genußtauglichkeitskennzeichen gemäß Z 4 oder 5 angebracht sein;
 - b) der Bestimmungsbeurteil muß über Mengen, Art und Ursprung der Fleischerzeugnisse, die gemäß dieser Z angeliefert werden, gesondert Buch führen;
 - c) der Bestimmungsort und der Verwendungszweck der Fleischerzeugnisse müssen auf der äußeren Verpackung deutlich angegeben sein; ist die Verpackung jedoch durchsichtig, so braucht auf der Verpackung kein Genußtauglichkeitskennzeichen angebracht werden, wenn
 4. ein darunter angebrachtes Genußtauglichkeitskennzeichen durch die Verpackung hindurch deutlich erkennbar ist.
4. Das Genußtauglichkeitskennzeichen — ausgenommen für Betriebe gemäß § 10 Abs. 1 Z 1 oder § 13 — hat folgenden Anforderungen zu entsprechen: Es muß in einem ovalen, von einer Linie begrenzten Feld entweder im oberen Teil die Kennbuchstaben „AT“ gefolgt von der Veterinärkontrollnummer des Betriebes und im unteren Teil das Kürzel „EFTA“ enthalten; oder es muß im oberen Teil die Bezeichnung „ÖSTERREICH“ in Großbuchstaben, in der Mitte die Veterinärkontrollnummer des Betriebes und im unteren Teil das Kürzel „EFTA“ enthalten.
5. Das Genußtauglichkeitskennzeichen für Betriebe gemäß § 10 Abs. 1 Z 1 oder § 13 muß folgenden Anforderungen entsprechen: Es hat aus einem kreisrunden, von einer Linie begrenzten Feld, in dessen oberem Teil die Abkürzung des Bundeslandes enthalten ist, zu bestehen; darunter ist die Veterinärkontrollnummer des jeweiligen Betriebes mit einem vorangestellten „E“ anzuführen.
6. Der Veterinärkontrollnummer im Genußtauglichkeitskennzeichen für Betriebe gemäß § 11 Abs. 1 ist die Ziffer „8“ und ein Bindestrich voranzustellen.
7. Das Genußtauglichkeitskennzeichen kann mit einem Farb- oder Brennstempel auf das Erzeugnis, die Umhüllung beziehungsweise die Verpackung aufgebracht oder auf das Etikett aufgedruckt oder aufgebracht werden. Der auf der Verpackung aufgebrachte Stempelausdruck muß beim Öffnen zerstört werden; es sei denn, die Verpackung wird schon beim Öffnen vernichtet. Sind die Erzeugnisse in luftdicht verschlossenen Behältnissen enthalten, so muß der Deckel oder die Dose einen unverwischbaren Stempelausdruck tragen.
8. Das Genußtauglichkeitskennzeichen kann auch aus einem fest angebrachten Schild aus widerstandsfähigem Material bestehen, das alle Hygieneanforderungen erfüllt und auf dem die gemäß Z 4 bis 6 erforderlichen Angaben enthalten sind.

Kapitel 6

Lagerung und Transport

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

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

Kapitel 7

Bedingungen für pasteurisierte oder sterilisierte Erzeugnisse in luftdicht verschlossenen Behältnissen

1. Betriebe, die pasteurisierte oder sterilisierte Erzeugnisse in luftdicht verschlossenen Behältnissen herstellen, müssen zusätzlich zu den Anforderungen gemäß Anhang A folgenden weiteren Anforderungen entsprechen:
 - A. Die Betriebe müssen über die nachstehenden Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte verfügen:
 - a) eine Einrichtung für den hygienischen Transport der Konservendosen zum Arbeitsraum;
 - b) eine ausreichend leistungsfähige Einrichtung zum Reinigen der Konservendosen unmittelbar vor dem Befüllen;
 - c) eine Einrichtung, in der die luftdicht verschlossenen Behältnisse vor dem Behandeln im Autoklav zur Entfernung des Fettes mit heißem Trinkwasser gewaschen werden können;
 - d) einen geeigneten Raum oder Platz oder eine geeignete Einrichtung für das Abkühlen und Abtrocknen der Behältnisse nach dem Erhitzen;

- e) Einrichtungen für die Inkubation von Stichproben, die aus der Menge der luftdicht verschlossenen Behältnisse entnommen wurden;
 - f) eine geeignete Einrichtung zum Überprüfen der Behältnisse auf Dichtheit und Unversehrtheit.
- B. Der Betriebsinhaber hat dafür zu sorgen, daß folgende Bedingungen eingehalten werden:
- a) Die luftdicht verschlossenen Behältnisse müssen nach dem Erhitzen möglichst schnell abtrocknen; die Behältnisse dürfen vor dem völligen Abtrocknen nicht angefaßt werden.
 - b) Durch Gasbildung aufgetriebene Behältnisse (Bombagen) sind zusätzlich zu untersuchen.
 - c) Die Thermometer der Autoklaven müssen mit Hilfe geeichter Thermometer überprüft werden.
 - d) Die Behältnisse müssen
 - gründlich gereinigt werden; wenn es sich um Dosen handelt, so hat eine gründliche Reinigung unmittelbar vor dem Befüllen mit Hilfe geeigneter Reinigungseinrichtungen gemäß lit. A sublit. b zu erfolgen; bei der Naßreinigung ist fließendes Trinkwasser zu verwenden;
 - bei Beschädigungen oder Fertigungsmängeln immer verworfen werden;
 - erforderlichenfalls nach dem Reinigen und vor dem Befüllen ausreichend lange abtropfen;
 - erforderlichenfalls nach dem luftdicht Verschließen und vor dem Druckerhitzen mit Hilfe der Einrichtung gemäß lit. A sublit. c mit Trinkwasser gewaschen werden; dieses muß gegebenenfalls so heiß sein, daß damit das Fett entfernt werden kann;
 - nach dem Erhitzen mit Wasser gekühlt werden;
 - vor und nach dem Erhitzen so behandelt werden, daß jede Beschädigung oder Verunreinigung ausgeschlossen ist.

2. Der Betriebsinhaber eines Betriebes, in dem Fleischerzeugnisse in luftdicht verschlossenen Behältnissen hergestellt werden, oder ein von diesem bestellter Vertreter hat ferner durch stichprobenmäßige Kontrollen folgendes sicherzustellen:
 - a) Beim Konservierungsverfahren sind die lebensmittelrechtlichen Vorschriften einzuhalten.

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

ANHANG C

Besondere Bestimmungen für andere Erzeugnisse tierischen Ursprungs

Kapitel 1

Bedingungen für die Betriebsräumlichkeiten

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

Kapitel 8

Bedingungen für Fleisch-Fertiggerichte

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

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

Kapitel 2

Bedingungen für ausgelassene tierische Fette, Grieben und Nebenerzeugnisse des Ausschmelzens

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

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

Druckanwendung oder andere geeignete Verfahren) vorhanden sein.

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

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

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

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

- a) Grieben, die bei höchstens $+70^{\circ}\text{C}$ gewonnen wurden, sind für eine Lagerungsdauer von nicht länger als 24 Stunden bei weniger als $+7^{\circ}\text{C}$ und für eine längere Lagerungsdauer bei -18°C oder kälter zu lagern.
- b) Grieben, die bei mehr als $+70^{\circ}\text{C}$ gewonnen wurden und einen Feuch-

tigkeitsgehalt von mindestens zehn Masse-Prozent haben, sind für eine Lagerungsdauer von nicht länger als 48 Stunden bei weniger als $+7^{\circ}\text{C}$ und für eine längere Lagerungsdauer bei -18°C oder kälter zu lagern.

- c) Für Grieben, die bei mehr als $+70^{\circ}\text{C}$ gewonnen wurden und einen Feuchtigkeitsgehalt von weniger als zehn Masse-Prozent haben, sind keine besonderen Lagerungsbedingungen vorgeschrieben.

Kapitel 3

Bedingungen für Mägen, Blasen und Därme

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

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