

**Inkrafttrededatum**

19940701

**Langtitel****Verordnung des Bundesministers für Gesundheit, Sport und  
Konsumentenschutz über die Schlachtier- und Fleischuntersuchung von  
Geflügel (Geflügel-Fleischuntersuchungsverordnung)**

StF: BGBl. Nr. 404/1994

**Änderung**

idF: BGBl. Nr. 519/1996

BGBl. II Nr. 189/1998

BGBl. II Nr. 244/2000

**Präambel/Promulgationsklausel**

Auf Grund des § 1 Abs. 5, 6, 7 und 10, des § 17 Abs. 3, des § 31  
Abs. 5, des § 35 Abs. 9, des § 38 Abs. 5, des § 45 Abs. 6 und des  
§ 46 Abs. 2 des Fleischuntersuchungsgesetzes, BGBl. Nr. 522/1982, in  
der Fassung des Bundesgesetzes BGBl. Nr. 118/1994, wird verordnet:

**Inhaltsverzeichnis**

1. ABSCHNITT - Anwendungsbereich und allgemeine Bestimmungen  
§§ 1 und 2
2. ABSCHNITT - Untersuchung vor der Schlachtung  
(Schlachtieruntersuchung)  
§§ 3 bis 7
3. ABSCHNITT - Untersuchung nach der Schlachtung  
(Fleischuntersuchung)  
§§ 8 bis 10
4. ABSCHNITT - Beurteilung, Kennzeichnung und Bescheinigungen  
§§ 11 bis 16

## 5. ABSCHNITT - Kontrolluntersuchungen in Betrieben

### § 17

## 6. ABSCHNITT - Verwertung von untauglichem Geflügelfleisch und Schlachtabfällen

### § 18

## 7. ABSCHNITT - Schlußbestimmungen

### §§ 19 und 20

## 1. ABSCHNITT

### Anwendungsbereich und allgemeine Bestimmungen

§ 1. (1) Geflügel, dessen Fleisch zum Genuß für Menschen verwendet werden soll, unterliegt der Schlachttier- und Fleischuntersuchung gemäß den Bestimmungen des Fleischuntersuchungsgesetzes und dieser Verordnung. Dieses Fleisch ist unter der Bezeichnung „staatlich kontrolliert“ in Verkehr zu bringen.

(2) Von den Untersuchungen gemäß Abs. 1 und von der Bezeichnung „staatlich kontrolliert“ sind landwirtschaftliche Betriebe gemäß § 17 der Geflügelfleisch-Hygieneverordnung, BGBl. Nr. 403/1994, ausgenommen, wenn

1. durch den Betriebsinhaber festgestellt wurde, daß weder vor noch nach der Schlachtung am Tier beziehungsweise Tierkörper Anzeichen einer Krankheit oder Erscheinungen vorliegen, die das Fleisch zum menschlichen Genuß ungeeignet machen, und
2. unzulässige Rückstände gemäß § 26 des Fleischuntersuchungsgesetzes nicht zu erwarten sind und
3. die Untersuchung der lebenden Tiere gemäß § 36 Abs. 1 oder 2 der Geflügelhygieneverordnung 1998, BGBl. II Nr. 188/1998, keinen Grund zur Beanstandung ergeben hat und
4. es sich nicht um Flachbrustvögel (zum Beispiel Strauße) handelt, deren Fleisch an einen Personenkreis abgegeben werden soll, der über jenen des § 1 Abs. 3 Z 1 des Fleischuntersuchungsgesetzes hinausgeht.

(3) Soweit in dieser Verordnung auf andere Bestimmungen in

Bundesgesetzen oder -verordnungen verwiesen wird, sind diese in ihrer jeweils geltenden Fassung anzuwenden.

§ 2. (1) Untersuchungen und Beurteilungen gemäß dieser Verordnung sind von Fleischuntersuchungsorganen nach § 4 des Fleischuntersuchungsgesetzes durchzuführen.

(2) Über die durchgeführten Untersuchungen und Beurteilungen sind gemäß § 45 des Fleischuntersuchungsgesetzes Protokollbücher zu führen und auf Verlangen Bescheinigungen (Untersuchungsscheine) auszustellen. Bei Feststellung einer vom Bundesminister für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz für meldepflichtig erklärten Zoonose sind hievon umgehend die Bezirksverwaltungsbehörden im Sinne des § 6 Abs. 3 zu verständigen.

(3) Fleischuntersuchungstierärzte dürfen sich bei den Tätigkeiten gemäß § 9 Abs. 1 und 2 sowie § 14 Abs. 2 fachlich besonders geschulter Hilfskräfte bedienen. Diese unterstehen in ihrer Tätigkeit der fachlichen Aufsicht und den Weisungen des jeweiligen Fleischuntersuchungstierarztes.

(4) Die Schulung der Hilfskräfte ist vom Landeshauptmann zu veranlassen. Dieser hat den Lehrplan gemäß den jeweiligen veterinär- und sanitätspolizeilichen Erfordernissen festzusetzen.

## 2. ABSCHNITT

### Untersuchung vor der Schlachtung (Schlachttieruntersuchung)

§ 3. Die Untersuchung der lebenden Tiere im Herkunftsbetrieb hat gemäß § 38 Abs. 1 oder 2 der Geflügelhygieneverordnung 2000 zu erfolgen.

§ 4. (1) Die Tiere sind innerhalb von 24 Stunden vor der Schlachtung im Schlachtbetrieb zu untersuchen. Hierbei ist in die Gesundheitsbescheinigung gemäß § 38 Abs. 5 beziehungsweise in das Herdenbestandsblatt gemäß § 36 Abs. 1 der Geflügelhygieneverordnung 2000 oder - bei Importgeflügel oder Geflügel aus anderen Vertragsstaaten des Europäischen Wirtschaftsraumes (EWR) - in jene Zeugnisse Einsicht zu nehmen, die gemäß der Veterinärbehördlichen

Einfuhr- und Binnenmarktverordnung 1998 (EBVO 1998), BGBl. II Nr. 26/1999, vorgeschrieben sind.

(2) Die Untersuchung der Schlachttiere ist an einem hierfür geeigneten Untersuchungsplatz und bei ausreichender Beleuchtung stichprobenweise vorzunehmen. Der Verfügungsberechtigte über die Tiere hat die hierbei nötige Hilfe zu gewähren. Die Stichprobengröße hat bei der Herdenuntersuchung 60 Tiere zu umfassen, wobei die untersuchten Tiere einen möglichst repräsentativen Querschnitt der Herde darstellen sollen.

(3) Ergibt sich bei der stichprobenweisen Untersuchung gemäß Abs. 2 oder bei der Kontrolle der Begleitpapiere gemäß Geflügelhygieneverordnung 2000 oder gemäß EBVO 1998 der Verdacht, dass die Unbedenklichkeit der Tiere zur Fleischgewinnung nicht mehr gegeben ist, so ist die Untersuchung aller Tiere jedes Transportbehälters dieses Herkunftsbestandes durchzuführen.

(4) Bei der Untersuchung ist festzustellen, ob bei den Tieren

1. eine Krankheit oder Verletzung mit oder ohne Störung des Allgemeinbefindens vorliegt, welche die Verwendbarkeit des Fleisches für den menschlichen Genuß beeinträchtigt oder ausschließt, oder
2. Anzeichen einer gemäß dem Tierseuchengesetz anzeigepflichtigen Krankheit oder Erscheinungen vorliegen, die den Ausbruch einer solchen Krankheit befürchten lassen.

(5) 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. Diesfalls hat der Fleischuntersuchungstierarzt Befund und Gutachten zu erstellen.

§ 5. Die Erlaubnis zur Schlachtung der Herde darf nicht erteilt werden, wenn in der Herde eine gemäß dem Tierseuchengesetz anzeigepflichtige Krankheit vorliegt oder der Verdacht auf das Vorliegen einer solchen gegeben ist. In diesen Fällen ist nach den Bestimmungen des Tierseuchengesetzes vorzugehen.

§ 6. (1) Die Erlaubnis zur Schlachtung darf so lange nicht erteilt werden, als der begründete Verdacht besteht, daß die Verwendbarkeit des Fleisches als Lebensmittel durch Rückstände von Arzneimitteln oder Antibiotika oder Hormonen oder Antihormonen oder Stoffen mit hormonaler Wirkung oder den Hormonstoffwechsel spezifisch beeinflussenden Stoffen oder Schädlingsbekämpfungsmitteln oder Desinfektions- oder Reinigungsmitteln, oder Pflanzenschutzmitteln oder sonstigen Stoffen, die geeignet sind, die menschliche Gesundheit zu gefährden, beeinträchtigt ist. Die Erlaubnis zur Schlachtung darf ebenso nicht erteilt werden, wenn Substanzen verabreicht wurden, deren Anwendung am Tier verboten ist.

(2) Ist die Klärung des Verdachtes auf das Vorliegen von Rückständen gemäß Abs. 1 nur durch die Untersuchung des Fleisches nach der Schlachtung möglich, so sind die Tiere zu schlachten und die Tierkörper bis zum Abschluß der Untersuchungen gesondert aufzubewahren.

(3) Der begründete Verdacht auf das Vorliegen von Rückständen gemäß Abs. 1 und der Nachweis von Rückständen bei Schlachttieren ist unverzüglich der Bezirksverwaltungsbehörde des Ortes der Fleischuntersuchung zu melden. In dieser Meldung ist auch anzuführen, ob der Verdacht auf das Vorliegen von Rückständen auch für andere Herden des jeweiligen Bestandes gilt. Diese Bezirksverwaltungsbehörde hat die Meldung an die Bezirksverwaltungsbehörde des Herkunftsbestandes weiterzuleiten.

§ 7. (1) Wenn in einer Herde

1. eine nach dem Tierseuchengesetz nicht anzeigepflichtige Tierseuche oder eine auf den Menschen übertragbare Krankheit festgestellt wurde (insbesondere Salmonellose oder Ornithose) oder
2. bei einer Schlachtung im Falle des § 27 der Geflügelhygieneverordnung 2000 oder wenn bei der letzten Untersuchung nach § 37 Geflügelhygieneverordnung 2000 Salmonellenausscheider in der Herde festgestellt wurden oder wenn keine Untersuchung nach § 37 Geflügelhygieneverordnung

2000 durchgeführt wurde oder keine Ergebnisse dieser

Untersuchung vorliegen oder

3. Krankheitserscheinungen auftreten, die mit einer Störung des

Allgemeinbefindens von Tieren dieser Herde einhergehen,

so hat der Fleischuntersuchungstierarzt die Erlaubnis zur Schlachtung dieser Herde unter der Bedingung zu erteilen, daß die Schlachtung ehestmöglich und nur in besonderen, für diese Tiere bestimmten Räumen oder zeitlich getrennt von der Schlachtung anderer Tiere und nur unter Aufsicht des Fleischuntersuchungstierarztes vorgenommen wird. Im Anschluß an die Schlachtung hat eine Reinigung und Desinfektion der Schlachthanlagen stattzufinden.

(2) Kann die Schlachtung nicht sofort vorgenommen werden, so ist die gemäß Abs. 1 beanstandete Herde bis zur Schlachtung von den übrigen Schlachttieren abzusondern.

### 3. ABSCHNITT

Untersuchung nach der Schlachtung (Fleischuntersuchung)

§ 8. (1) Die Untersuchung der Tierkörper nach der Schlachtung muß an geeigneten Untersuchungsplätzen im Schlachtbetrieb bei einer Beleuchtungsstärke von mindestens 540 Lux am Untersuchungsobjekt erfolgen.

(2) Die Untersuchungsplätze müssen so eingerichtet sein, daß im Verlauf der Untersuchung alle Tierkörperteile (ausgenommen Federn und Blut; Kopf und Beine nur dann, wenn sie zum menschlichen Genuß bestimmt sind) ordnungsgemäß und ohne Behinderung besichtigt werden können.

(3) Die Untersuchung hat - außer bei New-York-dressed Geflügel und bei zur Gewinnung von Stopflebern geschlachtetem Geflügel - unmittelbar nach der Schlachtung zu erfolgen.

(4) Die Untersuchung ist sorgfältig durchzuführen. Hiefür muß ein ausreichender Zeitraum zur Verfügung stehen. Eine Person darf in einer Stunde nicht mehr als 600 Puten oder 1 200 Hühner und pro Tag nicht mehr als insgesamt 4 200 Puten oder 8 400 Hühner untersuchen. Nach jeweils einer Stunde Untersuchungszeit ist eine Ruhepause von mindestens 15 Minuten einzuhalten.

§ 9. (1) Bei der Fleischuntersuchung sind folgende Tierkörper Teile zu besichtigen und erforderlichenfalls durchzutasten und anzuschneiden:

1. die Tierkörperoberfläche (Kopf und Beine jedoch nur dann, wenn diese zum Genuß für Menschen bestimmt sind);
2. die Eingeweide und die inneren Organe;
3. die Körperhöhle.

(2) Bei der Fleischuntersuchung ist insbesondere auf folgendes zu achten:

1. Abweichungen vom Normalzustand hinsichtlich Konsistenz, Farbe und Geruch;
2. erhebliche Abweichungen vom Normalzustand als Folge des Schlachtungsvorganges;
3. das ordnungsgemäße Funktionieren der Schlachthanlage.

(3) Der Fleischuntersuchungstierarzt hat zusätzlich folgende Untersuchungen vorzunehmen:

1. die bei der Fleischuntersuchung ausgesonderten und nicht zum Genuß für Menschen geeigneten Tierkörper sind stichprobenweise zu untersuchen;
2. bei 300 Tieren je Herde sind (verteilt über die gesamte, der Fleischuntersuchung unterzogene Herde) die Eingeweide und die Körperhöhlen zu untersuchen; bei Herden, die nicht mehr als 300 Tiere umfassen, ist jedes einzelne Tier in dieser Weise zu untersuchen;
3. weitergehende Untersuchungen sind dann vorzunehmen, wenn Anzeichen darauf hindeuten, daß das Fleisch zum Genuß für Menschen nicht geeignet ist; derartiges Fleisch ist als „vorläufig beanstandet“ zu kennzeichnen und in den hierfür vorgesehenen Abteilungen unter Verschuß aufzubewahren.

(4) Der Verfügungsberechtigte hat bei der Durchführung der Fleischuntersuchung die nötige Hilfe zu gewähren und das Geflügel in untersuchungsfähigem Zustand bereitzustellen. Wird diesen Mitwirkungspflichten nicht entsprochen, so ist die Untersuchung so lange zu unterbrechen, bis die erforderliche Hilfestellung geleistet wird.

- (5) Bei teilweise ausgeweideten Tierkörpern (entdarntes Geflügel)

sind bei mindestens 5% des geschlachteten Geflügels jeder Sendung die Eingeweide und die Körperhöhlen nach dem Ausnehmen zu untersuchen. Werden bei dieser Untersuchung Abweichungen bei mehreren Tieren festgestellt, so sind alle Tiere der jeweiligen Sendung gemäß Abs. 1 bis 4 zu untersuchen.

(6) Bei Tierkörpern, die als New-York-dressed Geflügel oder zur Gewinnung von Stopflebern in Verkehr gebracht werden, ist wie folgt vorzugehen:

1. Die Fleischuntersuchung muß bei New-York-dressed Geflügel spätestens 15 Tage und bei Geflügel zur Gewinnung von Stopflebern spätestens 24 Stunden nach der Schlachtung erfolgen. Während dieses Zeitraums ist das Geflügel bei einer Temperatur von höchstens +4 Grad C zu lagern.
2. Das Ausnehmen hat spätestens nach Ablauf des Zeitraums gemäß Z 1 in jenem Schlachtbetrieb, in dem das Geflügel geschlachtet wurde, oder aber in einem Geflügel-Zerlegungsbetrieb zu erfolgen, der den Anforderungen der Geflügelfleisch-Hygieneverordnung entspricht.
3. Beim Transport der Tierkörper vom Schlachtbetrieb zum Zerlegungsbetrieb sind die Bescheinigungen gemäß § 4 Abs. 1 mitzuführen und dem für die Fleischuntersuchung zuständigen Fleischuntersuchungsorgan vorzulegen.
4. Das Kennzeichen der Tauglichkeit darf nur dann angebracht werden, wenn die Bedingungen der Z 1 bis 3 erfüllt sind.

(7) Rückstandsuntersuchungen sind bei begründetem Verdacht auf Rückstände durchzuführen.

§ 10. (1) Folgende Teile sind nach der Untersuchung vom Tierkörper abzutrennen:

1. Luftröhre,
2. Speiseröhre,
3. Kropf,
4. Auskleidung des Muskelmagens,
5. Drüsenmagen,
6. Darm,
7. Gallenblase und



8. reife Geschlechtsorgane.

(2) Von den Bestimmungen des Abs. 1 Z 1, 2, 3, 4, 5 und 7 sind Tierkörper ausgenommen, die als „oD-Ware“ in Verkehr gebracht werden sollen.

#### 4. ABSCHNITT

##### Beurteilung, Kennzeichnung und Bescheinigungen

§ 11. (1) Alle Teile des geschlachteten Tieres sind als untauglich zu beurteilen, wenn bei der Fleischuntersuchung mindestens einer der folgenden Umstände festgestellt wurde:

1. Tod, der durch andere Ursachen als durch Schlachtung eingetreten ist;
2. starke Verunreinigung;
3. umfangreiche Verletzungen oder umfangreiche blutige oder wäßrige Durchtränkungen;
4. deutliche Abweichungen vom Normalzustand hinsichtlich Farbe, Geruch oder Geschmack;
5. deutliche Abweichungen vom Normalzustand hinsichtlich Konsistenz (insbesondere Wäßrigkeit) oder hochgradige Abmagerung;
6. Zersetzungs Vorgänge;
7. Bauchwassersucht;
8. Gelbsucht;
9. Aspergillose oder Toxoplasmose oder sonstige Infektionskrankheiten, wenn diese auf den Menschen übertragbar sind;
10. anzeigepflichtige Tierseuchen gemäß dem Tierseuchengesetz;
11. ausgebreiteter Parasitenbefall in der Unterhaut oder in der Muskulatur;
12. mehrere Geschwülste oder mehrere Abszesse;
13. Vergiftung;
14. unzulässige Rückstände gemäß § 6 Abs. 1 oder wenn Substanzen verabreicht wurden, deren Anwendung am Tier verboten ist.
15. unzureichende Entblutung;
16. ausgedehnte mechanische Läsionen.

(2) Teile von geschlachteten Tieren, die örtlich begrenzte Verletzungen oder Verunreinigungen oder deutliche pathologische Veränderungen aufweisen, sind untauglich. Das übrige Fleisch ist tauglich, wenn keine anderen Beanstandungsgründe vorliegen.

§ 12. Der vom Tierkörper abgetrennte Kopf (mit Ausnahme der Zunge, des Kamms, der Ohrläppchen, des Kehllappens und der Fleischwarzen), die vom Schlachtkörper abgetrennten Lungen und die abgetrennten Tierkörperteile gemäß § 10 Abs. 1 sind untauglich.

§ 13. Bei Herden, die anlässlich der letzten Herdenkontrolle gemäß § 37 der Geflügelhygieneverordnung 2000 als mit Salmonellen behaftet beurteilt wurden, ist gemäß §§ 16b und 16c vorzugehen.

§ 14. (1) Fleisch, bei dem anlässlich der Schlachttier- und Fleischuntersuchung kein Grund zur Beanstandung festgestellt wurde, ist als tauglich zu kennzeichnen.

(2) Für die Tauglichkeitskennzeichnung ist das Fleischuntersuchungsorgan verantwortlich. Das Fleischuntersuchungsorgan hat hierfür folgende Gegenstände zu verwahren:

1. die für die Kennzeichnung des Fleisches bestimmten Geräte; diese dürfen den Hilfskräften erst zum Zeitpunkt der Kennzeichnung und nur für die dazu erforderliche Zeit übergeben werden;
2. die Plomben, Etiketten und Umhüllungen, wenn diese bereits mit einem Kennzeichen gemäß § 15 Abs. 1 versehen sind; die Etiketten, Umhüllungen und Plomben dürfen den Hilfskräften nur in einer dem Bedarf entsprechenden Anzahl und erst zum Zeitpunkt der Kennzeichnung übergeben werden.

(3) Die Tauglichkeitskennzeichnung ist nicht erforderlich, wenn Geflügelfleisch im selben Betrieb, in dem die Fleischuntersuchung erfolgt ist, unmittelbar nach der Untersuchung zerlegt wird.

§ 15. (1) Die Tauglichkeitskennzeichnung hat gemäß § 35 Abs. 1 Z 1 oder 2 des Fleischuntersuchungsgesetzes zu erfolgen. Die Stempelabdrücke dürfen jedoch auch kleiner sein, als die in § 35

Abs. 1 Z 1 und 2 vorgeschriebenen Stempel. Die Buchstaben und Ziffern müssen aber jedenfalls deutlich lesbar und mindestens 0,2 cm hoch sein. Bei Kennzeichen auf Sammelpackungen müssen die Buchstaben mindestens 0,8 cm und die Ziffern mindestens 1,1 cm hoch sein.

(2) Bei Fleisch von Tieren, in deren Begleitpapieren ein positiver Salmonellenbefund ausgewiesen wurde, ist im Zuge der Anbringung der Tauglichkeitskennzeichnung nach Abs. 1 der Stempelabdruck jeweils mit einem schrägliegenden Kreuz, bestehend aus zwei senkrecht zueinander verlaufenden Strichen, so zu überstempeln, dass der Schnittpunkt des Kreuzes im Mittelpunkt des Stempelabdruckes liegt und die Angaben des Abdruckes lesbar bleiben.

(3) Die Kennzeichnung darf nur dann gemäß § 35 Abs. 1 Z 1 des Fleischuntersuchungsgesetzes erfolgen, wenn das Fleisch

1. nicht aus Gebieten stammt, die veterinärbehördlichen Beschränkungen unterliegen, und
2. in Betrieben gewonnen wurde, die der Geflügelfleisch-Hygieneverordnung entsprechen und keine Ausnahmen gemäß dem 8. oder 9. Hauptstück oder gemäß § 20 Abs. 1 der Geflügelfleisch-Hygieneverordnung in Anspruch nehmen.

(4) Die zur Kennzeichnung verwendeten Mitteln müssen den lebensmittelrechtlichen Vorschriften entsprechen.

§ 16. (1) Die Kennzeichnung gemäß § 15 Abs. 1 ist auf folgende Weise anzubringen:

1. auf unumhüllten Tierkörpern mittels eines Stempelabdruckes oder
2. auf oder deutlich sichtbar unter Umhüllungen oder auf Verpackungen von abgepackten Tierkörpern oder
3. auf oder deutlich sichtbar unter Umhüllungen oder Verpackungen von Tierkörperteilen oder von in kleinen Mengen verpackten Nebenprodukten der Schlachtung.

(2) Erfolgt die Kennzeichnung der Tauglichkeit auf der Umhüllung oder Verpackung, so sind hiebei nachstehende Bedingungen einzuhalten:

1. Die Kennzeichnung muß so angebracht sein, daß sie beim Öffnen der Umhüllung oder Verpackung vernichtet wird, oder
2. die Umhüllung oder Verpackung muß so versiegelt sein, daß deren Wiederverwendung nach dem Öffnen unmöglich ist.

(3) Bei Sammelpackungen ist es zulässig, die Kennzeichnung nur auf der Verpackung anzubringen, wenn das Geflügelfleisch

1. für Betriebe bestimmt ist, die dem Fleischuntersuchungsgesetz unterliegen, oder

2. für Einrichtungen der Gemeinschaftsversorgung oder Gastgewerbebetriebe bestimmt ist, wenn von diesen Betrieben das Geflügelfleisch ausschließlich erhitzt abgegeben wird,

sofern die Kennzeichnung so angebracht wird, daß sie beim Öffnen der Verpackung zerstört wird.

§ 16a. (1) Geflügelfleisch einer Herde bei der kein negativer Salmonellenbefund vorliegt, muss gesondert von anderem Fleisch gelagert werden und darf ohne Behandlung gemäß § 16b nur dann in Verkehr gebracht werden, wenn das Fleisch dieser Herde in einem zugelassenen Laboratorium auf Salmonellen untersucht wurde und die Untersuchung einen negativen Befund ergeben hat.

(2) Als Proben sind hierbei die Brust- und Bauchhaut einschließlich der Kloakenregion in einer Größe von jeweils annähernd 10 cm × 10 cm zu entnehmen. Die entnommenen Proben dürfen als Sammelprobe untersucht werden.

(3) Die Zahl der Schlachtkörper von denen Proben zu entnehmen sind, beträgt bei einer Herdengröße

1. bis 1 000 Tiere neun Schlachtkörper,

2. von 1 001 bis 10 000 Tieren elf Schlachtkörper und

3. von mehr als 10 000 Tieren elf Schlachtkörper plus je angefangene

1 000 Tiere zusätzlich ein weiterer Schlachtkörper.

§ 16b. (1) Wenn die letzte Untersuchung gemäß § 37 Geflügelhygieneverordnung 2000 oder die Untersuchung gemäß § 16a einen positiven Befund ergeben hat, so ist das gesamte Fleisch der betroffenen Herde in einem Betrieb, der den Bestimmungen der Fleischverarbeitungsbetriebe-Hygieneverordnung, BGBl. Nr. 397/1994, unterliegt, im Rahmen der Be- und Verarbeitung einer Hitzebehandlung zu unterziehen. Diese Verarbeitung gilt als zulässig im Sinne des § 3 der Fleischverarbeitungsbetriebe-Hygieneverordnung. Bei der

Hitzebehandlung muss eine Kerntemperatur von wenigstens 72 Grad C erreicht und mindestens 15 Minuten lang gehalten werden.

(2) Die Erhitzung gemäß Abs. 1 hat in einer geeigneten, mit einem Registrierthermometer versehenen Anlage zu erfolgen. Die Aufzeichnungen des Temperaturschreibers sind vom Betriebsinhaber durch Beifügung von Angaben zur Identifizierung der erhitzten Waren, des Datums und der Uhrzeit der Erhitzung zu ergänzen und mindestens bis zum Ablauf des folgenden Kalenderjahres aufzubewahren. Diese Aufzeichnungen sind auf Verlangen der Behörde zur Einsicht vorzulegen.

§ 16c. (1) Wird Geflügelfleisch von Herden, die § 16b unterliegen, ohne durchgeführte Hitzebehandlung aus dem Schlachtbetrieb verbracht, so muss dieser Sendung ein vom Fleischuntersuchungstierarzt ausgestelltes Begleitpapier angeschlossen sein. Vor dieser Hitzebehandlung darf das Fleisch innergemeinschaftlich nicht verbracht werden. Das Begleitpapier hat zumindest folgende Angaben zu enthalten:

1. Art und Menge der Ware,
2. Schlachtbetrieb und Datum der Schlachtung,
3. Bestimmungsbetrieb und
4. einen Vermerk, dass dieses Fleisch einer Hitzebehandlung gemäß § 16b zu unterziehen ist und vor dieser Hitzebehandlung innergemeinschaftlich nicht verbracht werden darf.

(2) Der Vermerk gemäß Abs. 1 Z 4 ist auch auf der Verpackung des Geflügelfleisches anzubringen.

(3) Der Fleischuntersuchungstierarzt des Schlachtbetriebes hat dem Fleischuntersuchungstierarzt des Bestimmungsbetriebes die Sendung gemäß Abs. 1 voranzukündigen.

(4) Das Begleitpapier gemäß Abs. 1 ist dem Inhaber des Bestimmungsbetriebes nachweislich zu übermitteln. Eine weitere Ausfertigung des Begleitpapiers ist vom Inhaber des Schlachtbetriebes mindestens bis zum Ablauf des folgenden Kalenderjahres aufzubewahren und auf Verlangen der Behörde zur Einsicht vorzulegen.

## 5. ABSCHNITT

### Kontrolluntersuchungen in Betrieben

§ 17. Für die behördlichen Kontrolluntersuchungen gelten die Bestimmungen des § 29 der Fleischuntersuchungsverordnung, BGBl. Nr. 395/1994, in der jeweils geltenden Fassung.

## 6. ABSCHNITT

### Verwertung von untauglichem Geflügelfleisch und Schlachtabfällen

§ 18. Untaugliches Geflügelfleisch und Schlachtabfälle sind unter Einhaltung der einschlägigen Vorschriften über die Tierkörperverwertung und unter Anwendung des 7. Abschnittes der Fleischuntersuchungsverordnung, BGBl. Nr. 395/1994, zu beseitigen.

## 7. ABSCHNITT

### Schlußbestimmungen

§ 19. Diese Verordnung tritt mit 1. Juli 1994 in Kraft. § 1 Abs. 2 Z 3 und 4, § 6 Abs. 1, § 10 Abs. 2, § 11 Abs. 1 Z 14, § 11 Abs. 2 und § 17 treten in der Fassung der Verordnung BGBl. Nr. 519/1996 am ersten Tag des dritten auf ihre Kundmachung folgenden Monats in Kraft. § 1 Abs. 2 Z 3, § 3, § 4 Abs. 1 und 3, § 7 Abs. 1 und § 13 treten in der Fassung der Verordnung BGBl. II Nr. 189/1998 mit 1. Jänner 1999 in Kraft. § 3, § 4 Abs. 1 bis 3, § 7 Z 2, § 13, § 15 Abs. 2 bis 4, § 16a, § 16b und § 16c treten in der Fassung der Verordnung BGBl. II Nr. 244/2000 mit dem ersten Tag des auf ihre Kundmachung folgenden Monats in Kraft.

§ 20. Die Verordnung des Bundesministers für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz über die Untersuchung und Beurteilung von Geflügel, dessen Fleisch unter der Bezeichnung „staatlich kontrolliert“ in Verkehr gebracht werden soll (Geflügeluntersuchungsverordnung), BGBl. Nr. 275/1991, tritt mit dem Inkrafttreten dieser Verordnung außer Kraft.