

274. Verordnung des Bundesministers für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz zur Vermeidung der Verbreitung von Salmonellen bei Geflügel (Geflügelhygieneverordnung)

Auf Grund des § 1 Abs. 5 des Fleischuntersuchungsgesetzes, BGBl. Nr. 522/1982, in der Fassung des Bundesgesetzes BGBl. Nr. 252/1989 wird verordnet:

1. Abschnitt

Anwendungsbereich, Begriffsbestimmungen und Kontrollorgane

§ 1. (1) Diese Verordnung ist anzuwenden auf

1. Elterntierbetriebe,
2. Brütereien,
3. Küken- und Jungtierlieferbetriebe,
4. Geflügelmästereien und
5. Geflügelschlächtereien.

(2) Diese Verordnung ist nicht anzuwenden auf

1. Betriebe oder Anlagen, die ausschließlich zur Haltung oder Erzeugung von Ziergeflügel dienen, und
2. Nutzgeflügel, dessen Fleisch ausschließlich für den eigenen Verzehr durch den Tierhalter, seine im Haushalt lebenden Familienangehörigen und seine Betriebsangehörigen bestimmt ist.

§ 2. (1) Im Sinne dieser Verordnung bedeuten:

1. Betrieb: eine betreuungsmäßig selbständige Einheit, welche mindestens eine der in § 1 Abs. 1 Z 1 bis 5 angeführten Betriebsarten umfaßt;
2. Brutabfälle: Abfälle aus Brutereien, die beim Brut- und Schlupfvorgang anfallen, wie Schiereier, Steckenbleiber, Eischalen, Brutstaub und tote Küken;
3. Brüterei: einen Betrieb, in dem mittels geeigneter Einrichtungen das Bebrüten von Eiern und der Schlupf oder aus dem die Lieferung von Küken erfolgt;

4. Desinfektion: Maßnahmen zur Abtötung von Salmonellen;

5. Elterntierbetrieb: einen Betrieb, in dem Geflügel, das zur Bruteierproduktion bestimmt ist, gehalten wird;

6. Geflügelmästerei: einen Betrieb, in dem in einem Stallraum oder in mehreren Stallräumen oder auf freien Flächen Geflügel zum Zweck der Mast gehalten wird sowie Legehennenbetriebe, wenn die Tiere zur Schlachtung am Ende der Legeperiode bestimmt sind;

7. Geflügelschlächterei: einen Betrieb, der durch Schlachtung von Geflügel der Gewinnung von Geflügelfleisch zum menschlichen Genuß dient;

8. Herde: eine Anzahl von Tieren, die in einem gemeinsamen Raum oder gemeinsam auf einer freien Fläche untergebracht sind und über gemeinsame Luftkommunikation, Fütterungs- und Tränkungsanlagen verfügen;

9. Küken- und Jungtierlieferbetrieb: einen Betrieb, der nicht selbst erbrütete Küken oder Jungtiere in Verkehr bringt;

10. Nutzgeflügel: Geflügel, dessen Fleisch zum menschlichen Genuß bestimmt ist, und Geflügel in Elterntierbetrieben zur Erzeugung dieses Geflügels;

11. pullorumfreie Herde: eine Herde, in der bei den Untersuchungen gemäß dieser Verordnung *Salmonella pullorum gallinarum* nicht festgestellt wurde;

12. Reagent: ein Tier, bei dem das Ergebnis der Blutuntersuchung auf *Salmonella pullorum gallinarum* oder *Salmonella enteritidis* „positiv“ lautete;

13. Stallraum: eine Räumlichkeit in einem Gebäude, in der eine Herde untergebracht ist;

14. Ziergeflügel: Geflügel, dessen Produkte nicht zum menschlichen Genuß bestimmt sind.

(2) Soweit in dieser Verordnung auf andere Bestimmungen in Bundesgesetzen oder -verordnungen

gen verwiesen wird, sind diese in ihrer jeweils geltenden Fassung anzuwenden.

§ 3. (1) Der Betriebsinhaber hat für Kontrollen nach dieser Verordnung einen Tierarzt heranzuziehen. Der Betriebsinhaber hat den Namen und den Berufssitz dieses Tierarztes der Bezirksverwaltungsbehörde bekanntzugeben.

(2) Der Tierarzt gemäß Abs. 1 hat alle durchgeführten Kontrollen und deren Ergebnisse binnen 24 Stunden in einem Protokoll einzutragen. Dieses Protokoll ist vom Betriebsinhaber mindestens drei Jahre aufzubewahren und auf Verlangen der Behörde zur Einsicht vorzulegen.

2. Abschnitt

Allgemeine Bestimmungen

§ 4. (1) In Betrieben gemäß § 1 Abs. 1 Z 1 bis 4 darf nur Wasser aus einer öffentlichen Trinkwasserversorgungsanlage verwendet werden. Anderenfalls hat der Betriebsinhaber nachzuweisen, daß das Wasser für Trinkzwecke geeignet ist. Der Nachweis ist erbracht, wenn ein Gutachten eines Hygieneinstitutes einer österreichischen Universität oder einer Gebietskörperschaft, einer staatlichen Lebensmitteluntersuchungsanstalt, einer bundesstaatlichen bakteriologisch-serologischen Untersuchungsanstalt oder eines hiezu gemäß § 50 des Lebensmittelgesetzes 1975 (LMG 1975), BGBl. Nr. 86/1975, befugten Gutachters auf Grund eines Ortsbefundes und einer bakteriologischen Untersuchung die Eignung des Wassers für Trinkzwecke bescheinigt. Das Gutachten darf nicht älter als ein Jahr sein. Es ist auf Verlangen den Aufsichtsorganen vorzulegen.

(2) In Betrieben gemäß § 1 Abs. 1 Z 1, 3 und 4 darf nur Futter verwendet werden, bei dem durch Anwendung geeigneter Maßnahmen sichergestellt ist, daß in diesem Futter Salmonellen nicht enthalten sind. Von jeder Futterlieferung sind drei Proben von je einem kg zu entnehmen und verschlossen bis zur Schlachtung der damit gefütterten Tiere auf geeignete Weise sicher aufzubewahren. Diese Proben sind auf Verlangen der Behörde unentgeltlich als Untersuchungsmaterial zur Verfügung zu stellen.

(3) In den Betriebsräumen ist durch geeignete Vorkehrungen und Maßnahmen Vorsorge dafür zu treffen, daß das Eindringen von Insekten, Vögeln, Nagetieren und anderen tierischen Schädlingen möglichst hintangehalten wird.

(4) Das Betreten von Stallräumen und Brütereien ist nur mit eigens für den jeweiligen Raum bereitzustellender Überbekleidung und eigens dafür bereitzustellendem Schuhwerk zulässig. In diesen Räumen ist — sofern nicht ausschließlich Einweg-Überziehschuhe verwendet werden — an deren Eingang eine Desinfektionsmöglichkeit für das

Schuhwerk einzurichten. Mehrmals verwendbares Schuhwerk ist vor dem Betreten und nach dem Verlassen der Räume zu desinfizieren.

(5) Betriebsfremde Personen dürfen Betriebe gemäß § 1 Abs. 1 nur mit Zustimmung und in Begleitung des Betriebsinhabers oder eines von diesem beauftragten Betriebsangehörigen betreten. Personen, die durch gesetzlichen Auftrag hiezu berechtigt sind, haben vor dem Betreten den Betriebsinhaber hiervon in Kenntnis zu setzen.

§ 5. (1) Vorräume, Stallräume und deren befestigte Zugänge, sowie deren Einrichtungen und Geräte sind nach jedem Entfernen des Geflügels einer gründlichen Reinigung zu unterziehen. Die Reinigung beinhaltet

1. die Entfernung der Exkremente, der Einstreu, der Futterreste, der sonstigen Abfälle, eine gründliche Trockenreinigung und
2. die anschließende Naßreinigung.

Nach der Reinigung ist auf geeignete Weise eine Desinfektion durchzuführen.

(2) Auf freien, nicht befestigten Flächen (Ausläufen) sind nach jedem Entfernen des Geflügels, die Exkremente, Futterreste und sonstigen Abfälle zu entfernen.

(3) Stallräume und Flächen dürfen erst 14 Tage nach Abschluß der Reinigung und Desinfektion gemäß Abs. 1 neuerlich mit Geflügel belegt werden. Wenn bei der unmittelbar vorhergehenden Herde keine Salmonellen festgestellt wurden, so beträgt diese Frist sieben Tage.

(4) Aus den Stallräumen entfernte Einstreu und Exkremente sind so zu lagern, daß eine Rückübertragung von Krankheitserregern auf Stallräume und -einrichtungen ausgeschlossen werden kann.

§ 6. Zum Zwecke der unschädlichen Beseitigung sind

1. Brutabfälle,
2. verendetes Geflügel,
3. nicht genußtaugliches Geflügel und
4. Schlachtabfälle von Geflügel,

an eine Tierkörperverwertungsanstalt abzuliefern, sofern hiefür gemäß einer Verordnung des Landeshauptmannes nichts anderes bestimmt ist. Dieses Material ist bis zur Ablieferung in staub- und wasserdichten Behältern zu sammeln und zu verwahren. Die Entnahme von Materialproben ist nur zu Untersuchungszwecken gestattet.

§ 7. (1) Wird in einer Herde eine Erkrankung durch Salmonellen festgestellt oder besteht der Verdacht auf eine solche Erkrankung, so ist dies unverzüglich dem gemäß § 3 herangezogenen Tierarzt mitzuteilen.

(2) Ein Verdacht gemäß Abs. 1 besteht jedenfalls dann, wenn innerhalb der ersten drei Lebenswochen mehr als 5% der Tiere erkranken oder verenden.

3. Abschnitt

Bestimmungen für Elterntierbetriebe

§ 8. (1) Elterntierbetriebe dürfen nur Küken einstellen, die aus Herden stammen, bei denen *Salmonella pullorum gallinarum* und *Salmonella enteritidis* nicht nachgewiesen wurden. Dies ist durch Einsicht in jene Zeugnisse sicherzustellen, die für Herden zur Bruteierproduktion vorgeschrieben sind.

(2) Elterntierbetriebe haben für jede Herde ein Herdenbestandsblatt mit folgenden Angaben zu führen:

1. Anzahl der eingestellten Tiere,
2. Herkunft der Tiere,
3. Einstellungsdatum,
4. Verluste und Abgänge,
5. Zeitpunkte und Arten etwaiger Krankheiten und
6. Ergebnisse der durchgeführten serologischen und bakteriologischen Untersuchungen.

(3) Die Aufzeichnungen nach Abs. 2 sowie eine Ausfertigung jedes der gemäß Abs. 1 vorgelegten Zeugnisse sind mindestens drei Jahre aufzubewahren und der Behörde auf Verlangen zur Einsicht vorzulegen.

§ 9. (1) Bruteier dürfen nur abgegeben werden, wenn diese oder deren Verpackungen so gekennzeichnet sind, daß der Elterntierbetrieb jederzeit festgestellt werden kann.

(2) Bruteier sind unmittelbar nach dem Einsammeln einer Desinfektion zu unterziehen. Verschmutzte Eier dürfen nicht als Bruteier verwendet werden.

(3) Bruteier dürfen an Brütereien nur abgegeben werden, wenn sie aus Herden stammen, welche die Eignung nach § 15 besitzen. Dies ist durch Vorlage eines Zeugnisses gemäß § 15 nachzuweisen.

(4) Die Bruteier dürfen entweder nur in einmal verwendbaren Behältnissen oder in mehrmals verwendbaren Behältnissen, die vor ihrer Wiederverwendung im Elterntierbetrieb in dafür geeigneten Vorrichtungen gereinigt und desinfiziert wurden, transportiert werden.

§ 10. (1) Der Betriebsinhaber hat zu veranlassen, daß vom gemäß § 3 herangezogenen Tierarzt jede Elterntierherde in den ersten 48 Lebensstunden beziehungsweise sofort nach der Aufstellung einer Untersuchung auf *Salmonella pullorum gallinarum* und *Salmonella enteritidis* unterzogen wird. Bei dieser Untersuchung sind die Windeln oder Einstreu von mindestens 200 Küken und zusätzlich — sofern vorhanden — maximal zehn verendete Küken an eine Untersuchungsstelle gemäß § 27 Abs. 1 des Fleischuntersuchungsgesetzes einzusenden. Bei der Einfuhr von Tieren aus dem Ausland kann die Sendung auch vom Amtstierarzt dieser Untersu-

chung unterzogen werden. Ergibt die Untersuchung ein positives Ergebnis, so darf diese Herde zur Bruteiergewinnung nicht verwendet werden.

(2) Der Betriebsinhaber hat bei allen Tieren einer Elterntierherde jährlich eine Blutuntersuchung auf *Salmonella pullorum gallinarum* und *Salmonella enteritidis* durch den gemäß § 3 herangezogenen Tierarzt zu veranlassen. Diese Untersuchung darf bei weiblichen Tieren nicht vor Erreichen einer 10%igen Legetätigkeit der Herde erfolgen. Männliche Tiere dürfen nicht vor Erreichen des fünften Lebensmonats untersucht werden.

(3) Die Blutuntersuchungen sind mit einem vom Bundesminister für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz anerkannten Testverfahren vorzunehmen.

§ 11. Die jährliche Untersuchung gemäß § 10 Abs. 2 kann in Betrieben, in denen bei der letzten Blutuntersuchung keine Infektion mit *Salmonella pullorum gallinarum* oder *Salmonella enteritidis* festgestellt wurde, auf Stichproben beschränkt werden. Hierbei sind während der ersten drei Jahre pro Jahr je Herde 600 Tiere, danach nur mehr jährlich 205 Tiere jeder Herde zu untersuchen. In Herden, die eine kleinere Stückzahl umfassen, sind alle Tiere untersucht zu lassen.

§ 12. (1) Werden in einer Herde bei der Blutuntersuchung Reagenten oder bei einer bakteriologischen Untersuchung Keimträger von *Salmonella pullorum gallinarum* oder *Salmonella enteritidis* festgestellt, so sind alle Tiere der Herde der Blutuntersuchung zu unterziehen.

(2) Reagenten sind sofort nach deren Feststellung zu kennzeichnen und unschädlich zu beseitigen. Dabei ist stichprobenweise eine bakteriologische Untersuchung dieser Tiere auf *Salmonella pullorum gallinarum* und *Salmonella enteritidis* an einer Untersuchungsstelle gemäß § 27 Abs. 1 des Fleischuntersuchungsgesetzes zu veranlassen.

(3) Nach Entfernung der Reagenten und Keimträger aus dem Elterntierbetrieb darf der Betriebsinhaber die Blutuntersuchung nach § 10 Abs. 2 — nicht jedoch vor Ablauf von vier Wochen seit der ersten Untersuchung — wiederholen lassen.

§ 13. Die Untersuchungen gemäß §§ 10 bis 12 sind auch bei Importelterntieren zu veranlassen. Die Bestimmungen des Tierseuchengesetzes, RGBl. Nr. 177/1909, über die veterinärbehördliche Grenzkontrolle bleiben unberührt.

§ 14. Der gemäß § 3 herangezogene Tierarzt hat die Ergebnisse der Blutuntersuchungen und der bakteriologischen Untersuchungen unverzüglich und nachweislich dem Betriebsinhaber mitzuteilen.

§ 15. Werden bei der Blutuntersuchung gemäß § 10 Abs. 2 oder § 11 keine Reagenten und bei der bakteriologischen Untersuchung gemäß § 12 Abs. 2

keine Keimträger festgestellt, so hat der gemäß § 3 herangezogene Tierarzt ein Zeugnis über die Eignung der Herde zur Bruteierproduktion auszustellen. Bruteier dürfen erst ab diesem Zeitpunkt abgegeben werden.

4. Abschnitt

Bestimmungen für Brütereien, Küken- und Jungtierlieferbetriebe

§ 16. (1) Die Räumlichkeiten, Einrichtungen und Geräte müssen aus geeigneten Materialien bestehen und so gestaltet sein, daß sie leicht gereinigt und desinfiziert werden können.

(2) Der Arbeitsablauf von der Anlieferung der Bruteier bis zur Abgabe der Küken ist so einzurichten, daß eine Übertragung von Krankheitserregern zwischen Bruteiern und Küken verhindert wird.

§ 17. (1) Brütereien dürfen Bruteier nur von solchen Elterntierherden beziehen, deren Eignung zur Bruteierproduktion durch Vorlage eines Zeugnisses im Sinne des § 15 nachgewiesen wurde.

(2) Küken- und Jungtierlieferbetriebe dürfen nur solche Küken und Jungtiere beziehen, die von Elterntierherden stammen, deren Eignung zur Bruteierproduktion durch Vorlage eines Zeugnisses im Sinne des § 15 nachgewiesen wurde.

(3) Brütereien sowie Küken- und Jungtierlieferbetriebe dürfen nur solche Küken beziehungsweise Jungtiere in Verkehr bringen, die von Elterntierherden stammen, deren Eignung zur Bruteierproduktion durch Vorlage eines Zeugnisses im Sinne des § 15 nachgewiesen wurde.

(4) Brütereien sowie Küken- und Jungtierlieferbetriebe haben schriftliche Aufzeichnungen mit folgenden Angaben zu führen:

1. Zahl der zugegangenen Bruteier oder Tiere,
2. Herkunftsbetrieb der Bruteier oder Tiere,
3. Bestimmungsbetrieb der abgegangenen Tiere und bei Brütereien
4. Schlupfergebnisse.

Diese Aufzeichnungen sowie eine Ausfertigung jedes der gemäß Abs. 1 und 2 vorgelegten Zeugnisse sind mindestens drei Jahre aufzubewahren und der Behörde auf Verlangen zur Einsicht vorzulegen.

(5) Brutabfälle, Bruteier und tote Tiere sind auf Verlangen der Behörde unentgeltlich als Untersuchungsmaterial zur Verfügung zu stellen.

(6) Von jeder Elterntierherde sind stichprobenweise jährlich Steckenbleiber auf *Salmonella pullorum gallinarum* und *Salmonella enteritidis* an einer Untersuchungsstelle gemäß § 27 Abs. 1 des Fleischuntersuchungsgesetzes untersuchen zu lassen. Hierbei sind jeweils 20 bis 30 Eier einzusenden.

(7) Ergibt die Untersuchung gemäß Abs. 6 einen positiven Befund, so ist der gemäß § 3 herangezogene Tierarzt des betroffenen Elterntierbetriebes hiervon nachweislich zu verständigen. Dieser hat bei allen Tieren der betroffenen Herde eine Blutuntersuchung auf *Salmonella pullorum gallinarum* und *Salmonella enteritidis* durchzuführen. Reagenten sind sofort nach deren Feststellung zu kennzeichnen und unschädlich zu beseitigen.

§ 18. (1) In Brütereien sind die Bruteier vor Brutbeginn einer Desinfektion zu unterziehen.

(2) Die Schlupfapparate und die verwendeten Geräte sind nach jedem Schlupf zu reinigen und zu desinfizieren.

(3) Die Betriebsräume sind sauber zu halten und mindestens einmal wöchentlich zu desinfizieren.

§ 19. Eintagsküken und Jungtiere dürfen entweder in nur einmal verwendbaren Behältnissen oder in mehrmals verwendbaren Behältnissen, die leicht zu reinigen und zu desinfizieren sind, transportiert werden. Die mehrmalige Verwendung von Behältnissen aus Holz ist verboten. Mehrmals verwendbare Behältnisse sind unmittelbar nach jedem Gebrauch in dafür geeigneten Vorrichtungen gründlich zu reinigen und zu desinfizieren. Nur einmal verwendbare Behältnisse sind nach dem Gebrauch unschädlich zu beseitigen.

5. Abschnitt

Bestimmungen für Geflügelmästereien

§ 20. (1) Geflügelmästereien dürfen nur solche Küken oder Jungtiere einstellen, die von Elterntierherden stammen, deren Eignung zur Bruteierproduktion durch Vorlage eines Zeugnisses im Sinne des § 15 nachgewiesen wurde.

(2) Geflügelmästereien haben für jede Herde ein Herdenbestandsblatt mit folgenden Angaben zu führen:

1. Anzahl der eingestellten Tiere,
2. Herkunftsbetrieb der Tiere,
3. Einstellungsdatum,
4. Verluste und Abgänge während der Mastdauer,
5. Zeitpunkte und Arten etwaiger Krankheiten und gegebenenfalls
6. Wartefristen gemäß § 15 Abs. 6 LMG 1975.

(3) Die Aufzeichnungen nach Abs. 2 sowie eine Ausfertigung jedes der gemäß Abs. 1 vorgelegten Zeugnisse sind mindestens drei Jahre aufzubewahren und der Behörde auf Verlangen zur Einsicht vorzulegen.

§ 21. Der Betriebsinhaber hat frühestens drei Wochen vor der beabsichtigten Schlachtung Kloa-

kentupfer-Proben von neun Tieren jeder Herde durch den gemäß § 3 herangezogenen Tierarzt entnehmen zu lassen und deren Untersuchung auf Salmonellen als Sammelprobe an einer Untersuchungsstelle gemäß § 27 Abs. 1 des Fleischuntersuchungsgesetzes zu veranlassen.

§ 22. (1) Geflügel darf nur in den Schlachtbetrieb gebracht werden, wenn es vor der Verbringung von einem gemäß § 3 herangezogenen Tierarzt untersucht wurde und hierbei weder Anzeichen einer anzeigepflichtigen Tierseuche noch ein diesbezüglicher Verdacht festgestellt wurden und wenn auch allfällige Wartefristen gemäß § 15 Abs. 6 LMG 1975 eingehalten werden. Der gemäß § 3 herangezogene Tierarzt hat hierüber einen Begleitschein auszustellen. Dieser Begleitschein muß mindestens folgende Angaben enthalten:

1. Name und Anschrift der Geflügelmästerei,
2. Art und Zahl der Tiere,
3. Zeitpunkt und Ergebnis der letzten durchgeführten Salmonellenkontrolle gemäß § 21,
4. Zeitpunkt der Untersuchung,
5. die Bestätigung, daß in der Herde weder Anzeichen einer anzeigepflichtigen Tierseuche noch ein diesbezüglicher Verdacht vorliegen,
6. Zeitpunkte eventuell durchgeführter Behandlungen und Dauer der Wartefrist gemäß § 15 Abs. 6 LMG 1975 und
7. allfällige Anzeichen einer Krankheit, welche die Verwendbarkeit des Fleisches als Lebensmittel beeinträchtigen oder ausschließen würde.

(2) Werden Herden zur Schlachtung gebracht, bei denen bei der letzten durchgeführten Salmonellenkontrolle gemäß § 21 Salmonellen festgestellt wurden, so ist der gemäß § 4 des Fleischuntersuchungsgesetzes für die Geflügelschlachtereien zuständige Fleischuntersuchungstierarzt hiervon in Kenntnis zu setzen. Diesem ist der Begleitschein nach Absatz 1 nachweislich zu übermitteln.

(3) Eine weitere Ausfertigung des Begleitscheines ist vom Betriebsinhaber der Geflügelmästerei mindestens drei Jahre aufzubewahren und auf Verlangen der Behörde zur Einsicht vorzulegen.

6. Abschnitt

Bestimmungen für Geflügelschlachtereien

§ 23. (1) Geflügelschlachtereien dürfen Schlachtgeflügel nur übernehmen, wenn für jede Herde ein Begleitschein gemäß § 22 Abs. 1 oder — bei Importgeflügel — jenes Zeugnis vorgelegt wird, das gemäß den Bestimmungen des Tierseuchengesetzes über die veterinärbehördliche Grenzkontrolle vorgeschrieben ist. Diese Begleitscheine oder Zeugnisse sind mindestens drei Jahre aufzubewahren und der Behörde auf Verlangen zur Einsicht vorzulegen.

(2) Die Bestimmungen der Fleischhygieneverordnung, BGBl. Nr. 280/1983, bleiben unberührt.

§ 24. Schlachtgeflügel darf nur in leicht zu reinigenden und zu desinfizierenden Behältnissen und Fahrzeugen transportiert werden. Diese sind unmittelbar nach dem Entladen im Schlachthof gründlich zu reinigen und einer Desinfektion zu unterziehen.

§ 25. (1) Die Schlachtung von Geflügel, bei dem im Begleitschein (Zeugnis) im Sinne des § 22 Abs. 1 Z 3 Salmonellen ausgewiesen sind, darf nur nach der Schlachtung des für unbedenklich befundenen Geflügels erfolgen. Die Schlachthanlage ist unmittelbar nach der Schlachtung der mit Salmonellen behafteten Herde gründlich zu reinigen und zu desinfizieren.

(2) Geflügelfleisch von Herden, bei denen im Begleitschein (Zeugnis) im Sinne des § 22 Abs. 1 Z 3 Salmonellen ausgewiesen sind, muß gesondert von anderem Fleisch gelagert werden und darf ohne Behandlung gemäß Abs. 3 nur dann in Verkehr gebracht werden, wenn das Fleisch jeder dieser Herden an einer Untersuchungsstelle gemäß § 27 Abs. 1 des Fleischuntersuchungsgesetzes auf Salmonellen untersucht wurde und wenn diese Untersuchung einen negativen Befund ergeben hat. Als Proben sind hierbei die Brust- und Bauchhaut einschließlich der Kloakenregion in einer Größe von jeweils annähernd 10 × 10 cm zu entnehmen. Die entnommenen Proben dürfen als Sammelprobe untersucht werden. Die Zahl der Schlachtkörper, von denen Proben zu entnehmen sind, beträgt bei einer Herdengröße bis 1 000 Tiere neun Schlachtkörper, bei einer Herdengröße von 1 001 bis 10 000 Tieren elf Schlachtkörper und bei einer Herdengröße von mehr als 10 000 Tieren elf Schlachtkörper plus je angefangene 1 000 Tiere zusätzlich ein weiterer Schlachtkörper.

(3) Wenn die Untersuchung auf Salmonellen gemäß Abs. 2 einen positiven Befund ergeben hat, so ist das gesamte Fleisch der betroffenen Herde entweder im Schlachtbetrieb oder in einem der Fleischhygieneverordnung, BGBl. Nr. 280/1983, unterliegenden Fleischbearbeitungs- oder Fleischverarbeitungsbetrieb im Rahmen der Be- oder Verarbeitung einer Hitzebehandlung zu unterziehen. Bei dieser Hitzebehandlung muß eine Temperatur von wenigstens 72 °C erreicht und mindestens 15 Minuten lang gehalten werden.

(4) Die Erhitzung gemäß Abs. 3 hat in einer geeigneten, mit einem Temperaturschreiber versehenen Anlage zu erfolgen. Hierbei ist der Temperaturverlauf mit Hilfe des Temperaturschreibers aufzuzeichnen. Diese Aufzeichnungen sind vom Betriebsinhaber durch Datum und Uhrzeit der Erhitzung zu ergänzen; sie sind vom Betriebsinhaber mindestens drei Jahre aufzubewahren und auf Verlangen der Behörde zur Einsicht vorzulegen.

(5) Wird Geflügelfleisch von Herden, bei denen die Untersuchung gemäß Abs. 2 einen positiven Befund ergeben hat, ohne durchgeführte Hitzebehandlung gemäß Abs. 3 aus dem Schlachtbetrieb verbracht, so muß dieser Sendung ein Begleitpapier angeschlossen sein, das von einem Fleischuntersuchungstierarzt gemäß § 4 des Fleischuntersuchungsgesetzes ausgestellt wurde. Dieses Begleitpapier hat mindestens folgende Angaben zu enthalten:

1. Art und Menge der Ware,
2. Schlachtbetrieb und Datum der Schlachtung,
3. Bestimmungsbetrieb und
4. den Vermerk, daß dieses Fleisch einer Hitzebehandlung gemäß Abs. 3 zu unterziehen ist.

Das Begleitpapier ist dem Inhaber des Bestimmungsbetriebes nachweislich zu übermitteln. Eine weitere Ausfertigung des Begleitpapiers ist vom Inhaber des Schlachtbetriebes mindestens drei Jahre aufzubewahren und auf Verlangen der Behörde zur Einsicht vorzulegen.

7. Abschnitt

Schlußbestimmungen

§ 26. Die Geflügelhygieneverordnung, BGBl. Nr. 609/1983, tritt mit Ablauf des 31. Dezember 1991 außer Kraft.

§ 27. (1) Diese Verordnung tritt mit 1. Jänner 1992 in Kraft.

(2) Sind gemäß den Bestimmungen dieser Verordnung

1. Bekleidungsgegenstände oder Arbeitsgeräte anzuschaffen, hat dies bis spätestens 1. Jänner 1993 zu erfolgen,
2. andere bewegliche Einrichtungen als die in Z 1 genannten anzuschaffen, hat dies bis spätestens 1. Jänner 1995 zu erfolgen,
3. bauliche Veränderungen, die Einrichtung oder der Umbau von unbeweglichen (fest montierten) Anlagen vorzunehmen, hat dies bis spätestens 1. Jänner 1997 zu erfolgen.

(3) Von den Übergangsbestimmungen gemäß Abs. 2 sind Erhitzungsanlagen nach § 25 Abs. 4 ausgenommen. Diese Erhitzungsanlagen müssen bereits ab 1. Jänner 1992 zur Verfügung stehen.

(4) Die Verbreitung von Salmonellen bei Geflügel ist während der Übergangsfristen gemäß Abs. 2 durch andere geeignete Maßnahmen und durch besondere Sorgfalt hintanzuhalten.