

**396. Verordnung des Bundesministers für
Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz
über die Hygiene bei der Gewinnung,
Bearbeitung, Lagerung und beim Transport
von frischem Fleisch (Frischfleisch-Hygiene-
verordnung)**

Auf Grund des § 17 Abs. 3, des § 38 Abs. 2 und
3 und des § 45 Abs. 6 des Fleischuntersuchungs-
gesetzes, BGBl. Nr. 522/1982, zuletzt geändert
durch das Bundesgesetz BGBl. Nr. 118/1994, wird
verordnet.

Inhaltsverzeichnis

1. HAUPTSTÜCK — Anwendungsbereich und
Begriffsbestimmungen
§§ 1 und 2
2. HAUPTSTÜCK — Allgemeine Hygienebe-
stimmungen für Betriebe
§ 3
3. HAUPTSTÜCK — Besondere Hygienebe-
stimmungen für Schlach-
betriebe
§ 4
4. HAUPTSTÜCK — Besondere Hygienebe-
stimmungen für Zerle-
gungsbetriebe
§ 5
5. HAUPTSTÜCK — Besondere Hygienebe-
stimmungen für Kühl-
häuser
§ 6
6. HAUPTSTÜCK — Hygienebestimmungen
für Betriebspersonal,
Räume, Einrichtungsge-
genstände und Arbeitsge-
räte in den Betrieben
§ 7

7. HAUPTSTÜCK — Hygienebestimmungen für das Schlachten, Bearbeiten (insbesondere das Zerlegen) sowie das Lagern und Transportieren von frischem Fleisch

§§ 8 bis 14

1. Abschnitt — Schlachten, Entbluten, Enthäuten und Ausweiden

§ 8

2. Abschnitt — Zerlegen

§ 9

3. Abschnitt — Umhüllen und Verpacken von frischem Fleisch

§ 10

4. Abschnitt — Lagern

§§ 11 bis 13

5. Abschnitt — Transportieren

§ 14

8. HAUPTSTÜCK — Sonderbestimmungen für Betriebe mit geringer Produktion

§§ 15 bis 20

1. Abschnitt — Betriebe mit geringer Produktion

§ 15

2. Abschnitt — Hygienebestimmungen

§ 16

9. HAUPTSTÜCK — Landwirtschaftliche Betriebe

§ 17

10. HAUPTSTÜCK — Eigenkontrolle

§ 18

11. HAUPTSTÜCK — Schlußbestimmungen

§§ 19 und 20

1. HAUPTSTÜCK

Anwendungsbereich und Begriffsbestimmungen

§ 1. (1) Diese Verordnung gilt für

1. Schlachtbetriebe,
 2. Frischfleisch-Bearbeitungsbetriebe, insbesondere Zerlegungsbetriebe und
 3. Kühlhäuser (einschließlich Tiefkühlhäuser), in denen frisches Fleisch gelagert wird,
- sofern in diesen Betrieben entweder Rinder (einschließlich Büffel und Bison), Schweine, Schafe, Ziegen oder Einhufer geschlachtet oder frisches Fleisch dieser Tiere bearbeitet, umhüllt, verpackt, gelagert oder transportiert wird.

(2) Dieser Verordnung unterliegen nicht Verkaufsräumlichkeiten der gewerblichen Letztverkäufer, in denen frisches Fleisch nur unmittelbar an Verbraucher — auch bei weiterer Zerlegung auf

deren Verlangen — abgegeben wird, sowie Einrichtungen der Gemeinschaftsverzorgung und Gastgewerbebetriebe.

§ 2. Im Sinne dieser Verordnung bedeuten:

1. Einrichtungen der Gemeinschaftsverzorgung: Einrichtungen wie Küchen von Altersheimen, Schülerheimen, Krankenhäusern, Werksküchen und dergleichen;
2. Kühlhäuser: Räumlichkeiten, in denen frisches Fleisch — offen oder verpackt — bei vorgeschriebenen Temperaturen gelagert wird;
3. Schlachtbetriebe: Räumlichkeiten, in denen Tiere gemäß § 1 Abs. 1 zum Zwecke der Gewinnung von Fleisch geschlachtet und höchstens in Tierkörperhälften oder in drei Teile zerteilte Tierkörperhälften oder in Tierkörperviertel zerlegt werden;
4. Zerlegungsbetriebe: Räumlichkeiten, in denen Fleisch über Z 3 hinausgehend zerlegt wird.

2. HAUPTSTÜCK

Allgemeine Hygienebestimmungen für Betriebe

§ 3. Die in § 1 Abs. 1 genannten Betriebe müssen folgenden Anforderungen entsprechen:

1. Für Räume, in denen Fleisch erschlachtet, bearbeitet (insbesondere zerlegt) oder gelagert wird, sowie für Bereiche und Gänge, durch die frisches Fleisch transportiert wird, gelten nachstehende Bedingungen:
 - a) Die Fußböden müssen aus wasserundurchlässigem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem, nicht verrottbarem Material bestehen. Sie müssen so beschaffen sein, daß Wasser leicht ablaufen kann. Das Wasser muß zu abgedeckten, geruchssicheren Abflüssen abgeleitet werden. Jedoch ist es in den in § 4 Z 4 und 6, § 5 Z 1 und § 6 Z 1 vorgesehenen Räumen nicht erforderlich, daß das Wasser zu abgedeckten Abflüssen abgeleitet wird. In Räumen gemäß § 6 Z 1 genügt eine sonstige Einrichtung, die ein leichtes Entfernen des Wassers ermöglicht. In den Bereichen und Gängen, durch die frisches Fleisch befördert wird, genügen Fußböden aus wasserundurchlässigem, nicht verrottbarem Material.
 - b) Die Räume müssen glatte, feste, undurchlässige Wände haben, die bis zu einer Höhe von mindestens 2 m — in Schlachträumen bis zu einer Höhe von mindestens 3 m und in Kühlräumen und Kühlhäusern mindestens bis zur Lagerungshöhe — mit einem hellen, abwaschfesten Belag oder Anstrich versehen sind. Ecken und Kanten auf Bodenhöhe müssen so ausgearbeitet sein, daß eine

einwandfreie Reinigung leicht möglich ist.

- c) Die Türen müssen eine verschleiß- und korrosionsfeste, glatte, undurchlässige und leicht zu reinigende Oberfläche haben.
 - d) Isolierungen müssen aus nicht verrottbarem, geruchlosem Material bestehen.
 - e) Die Räume müssen ausreichende Vorrichtungen zur Be- und Entlüftung und zur gründlichen Entnebelung haben.
 - f) Es muß eine ausreichende Beleuchtung vorhanden sein, durch welche die Farben nicht verändert werden.
 - g) Die Decken müssen leicht zu reinigen sein und sauber gehalten werden.
2. In größtmöglicher Nähe der Arbeitsplätze müssen in ausreichender Anzahl Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände und zur Reinigung der Arbeitsgeräte mit heißem Wasser zur Verfügung stehen. Die Hähne dürfen nicht von Hand aus zu betätigen sein. Die Einrichtungen zum Waschen der Hände müssen fließendes warmes und kaltes oder auf eine angemessene Temperatur vorgemischtes Wasser haben und mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie mit hygienisch einwandfreien Mitteln zum Händetrocknen ausgestattet sein.
3. In größtmöglicher Nähe der Arbeitsplätze muß eine Einrichtung zur Desinfektion der Arbeitsgeräte vorhanden sein. Die Wassertemperatur hierfür muß mindestens 82 °C betragen.
4. Es müssen geeignete und ausreichende Vorrichtungen zum Schutz gegen Ungeziefer (Insekten, Nagetiere und dergleichen) vorhanden sein.
5. Die Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte (wie Schneidemaschinen, Tische mit austauschbaren Schneideunterlagen, Behälter, Transportbänder und Sägen) müssen aus korrosionsfestem, die Qualität des Fleisches nicht beeinträchtigendem und leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material bestehen. Flächen, mit denen Fleisch in Kontakt kommt oder kommen könnte — einschließlich Schweißstellen und Fugen — sind glatt zu halten. Die Verwendung von Holz ist untersagt — außer in Räumen, in denen sich ausschließlich hygienisch einwandfrei verpacktes frisches Fleisch befindet.
6. Es müssen den hygienischen Erfordernissen entsprechende, korrosionsfeste Arbeitsgeräte und Vorrichtungen für
- a) die Beförderung des Fleisches und
 - b) das Abstellen der für das Fleisch verwendeten Behälter

vorhanden sein, die verhindern, daß das Fleisch oder die Behälter unmittelbar mit dem Boden oder den Wänden in Berührung kommen.

7. Es müssen Vorrichtungen für die hygienische Beförderung und für den Schutz des Fleisches beim Verladen und Entladen (einschließlich entsprechend gestaltete und ausgestattete Annahme- und Bereitstellungsbereiche) vorhanden sein.
8. Es müssen für die Aufnahme des nicht zum Genuß für Menschen bestimmten Fleisches besonders gekennzeichnete, wasserdichte und verschleißfeste Behälter vorhanden sein. Derartiges Fleisch ist eiesunmöglich, spätestens aber am Ende jedes Arbeitstages, aus den Arbeitsräumen zu entfernen und bis zur Abholung gesondert unter Verschluss zu lagern. Wenn dieses Fleisch über Rohrleitungen abgeführt wird, so müssen diese Leitungen so gebaut und installiert sein, daß eine Gefahr der Verunreinigung von frischem Fleisch ausgeschlossen ist.
9. Wenn im Betrieb Fleisch umhüllt oder verpackt wird, so müssen Einrichtungen für die hygienische Lagerung des Umhüllungs- und Verpackungsmaterials vorhanden sein.
10. Es müssen Kühlanlagen vorhanden sein, durch die gewährleistet ist, daß die vorgeschriebene Temperatur des Fleisches eingehalten wird. Diese Kühlanlagen müssen mit einem jede Verunreinigung des Fleisches ausschließenden Kondenswasserablaufsystem ausgestattet sein.
11. Es muß eine Anlage zur Wasserversorgung vorhanden sein, die ausschließlich Trinkwasser in ausreichender Menge und unter Druck liefert. Der Nachweis der Trinkwassereigenschaft ist wenigstens einmal jährlich zu erbringen. Zur Erzeugung von Dampf, zur Brandbekämpfung und zur Kühlung der Kühlmaschinen ist jedoch ausnahmsweise auch Wasser zulässig, das kein Trinkwasser ist, wenn die dafür gelegten Leitungen eine anderweitige Verwendung des Wassers nicht zulassen und eine Verunreinigung des frischen Fleisches ausgeschlossen ist. Die Leitungen für Wasser, das kein Trinkwasser ist, müssen sich von den Trinkwasserleitungen deutlich unterscheiden.
12. Es muß eine Anlage vorhanden sein, die in ausreichender Menge heißes Trinkwasser liefert. 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.

13. Es müssen hygienisch unbedenkliche Vorrichtungen zur Beseitigung von flüssigen und festen Abfällen vorhanden sein.
14. Es muß ein geeigneter, ausreichend ausgestatteter, verschließbarer Raum vorhanden sein, der dem tierärztlichen Dienst zur Verfügung steht; bei den in § 6 genannten Kühlhäusern genügt hierfür ein geeigneter Arbeitsplatz mit entsprechenden Einrichtungen.
15. Es müssen Einrichtungen vorhanden sein, die jederzeit eine wirksame Durchführung der vorgeschriebenen tierärztlichen Untersuchungen gestatten.
16. Es muß eine ausreichende Anzahl von Umkleideräumen mit glatten und bis zu einer Höhe von mindestens 2 m wasserundurchlässigen und abwaschbaren Wänden und Fußböden, Wasch- und Duschgelegenheiten sowie Toiletteanlagen mit Wasserspülung vorhanden sein. Diese müssen so ausgestattet sein, daß die sauberen Teile des Gebäudes vor Verunreinigung geschützt sind. Die Toiletteanlagen dürfen keinen direkten Zugang zu den Arbeitsräumen haben. Duschgelegenheiten sind nicht erforderlich in Kühlhäusern, in denen lediglich hygienisch einwandfrei verpacktes frisches Fleisch angenommen und gelagert wird. Die Waschgelegenheiten müssen fließendes warmes und kaltes oder auf eine angemessene Temperatur vorgemischtes Wasser haben und mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie hygienisch einwandfreien Mitteln zum Händetrocknen ausgestattet sein. Die Hähne der Waschgelegenheiten dürfen nicht von Hand aus oder mit dem Arm zu betätigen sein. Solche Waschgelegenheiten müssen sich auch in ausreichender Anzahl in der Nähe der Toiletteanlagen befinden.
17. Es müssen Standplätze und ausreichende Einrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren der Transportmittel für Fleisch — außer bei Kühlhäusern, die nur zur Aufnahme und Lagerung von zum Versand bestimmtem, hygienisch einwandfrei verpacktem frischem Fleisch dienen — vorhanden sein. In Schlachtbetrieben sind gesonderte Standplätze und Einrichtungen für die Transportmittel für Schlachttiere vorzusehen. Diese Standplätze und Einrichtungen sind jedoch nicht erforderlich, wenn die Reinigung und die Desinfektion der Transportmittel in öffentlich zugänglichen Anlagen erfolgt.
18. Es muß ein Raum oder eine Vorrichtung für die Lagerung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie ähnlichen Stoffen vorhanden sein.

3. HAUPTSTÜCK

Besondere Hygienebestimmungen für Schlachtbetriebe

§ 4. Schlachtbetriebe müssen zusätzlich zu den Anforderungen gemäß § 3 folgenden weiteren Anforderungen entsprechen:

1. Es müssen ausreichend große und hygienisch einwandfreie Stallungen oder — falls die klimatischen Bedingungen es erlauben — Pferche zur Unterbringung der Schlachttiere vorhanden sein. Wände und Böden müssen widerstandsfähig, undurchlässig und leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Es müssen Anlagen zum Tränken und erforderlichenfalls zum Füttern vorhanden sein. Die Stallungen und Pferche müssen gegebenenfalls mit geeigneten Abflußrinnen versehen sein.
2. Es müssen so große Schlachträume vorhanden sein, daß ein ordnungsgemäßer Ablauf der Schlachtung gewährleistet ist. Werden in einem Schlachtbetrieb sowohl Schweine als auch Tiere anderer Gattungen geschlachtet, so muß eine besondere Abteilung für das Schlachten von Schweinen vorgesehen sein. Eine solche besondere Abteilung ist jedoch nicht zwingend vorgeschrieben, wenn die Schlachtung von Schweinen und die Schlachtung anderer Tiere zu verschiedenen Zeiten stattfindet. In diesem Fall muß jedoch das Brühen, Enthaairen, Kratzen und Seugen in besonderen Abteilungen vorgenommen werden, die von der Schlachtkette deutlich abgetrennt sind; und zwar entweder durch einen mindestens 5 m breiten freien Raum oder durch eine Trennwand von mindestens 3 m Höhe.
3. Es müssen ausreichend große, getrennte Räume ausschließlich für die folgenden Arbeitsabläufe A bis D vorhanden sein:
 - A. Für das Entleeren, Reinigen und Herrichten von Mägen und Därmen. Diese getrennten Räume sind jedoch nicht erforderlich, wenn die Bearbeitung der Mägen mittels einer mechanischen Anlage in einem geschlossenen System erfolgt, das eine geeignete Lüftungsvorrichtung aufweist und folgende Bedingungen erfüllt:
 - a) Die Anlage muß so eingerichtet und aufgebaut sein, daß die Trennung der Därme vom Magen und das Entleeren und Reinigen der Mägen in hygienisch einwandfreier Weise erfolgt. Diese Anlage muß sich an einer Stelle befinden, die durch eine vom Boden ausgehende, mindestens 3 m hohe Trennwand deutlich vom frischen Fleisch abgetrennt ist. Die Trennwand muß den Raum, in dem

die Bearbeitung erfolgt, umschließen.

- b) Die Anlage muß in der Weise konzipiert sein und funktionieren, daß jede Verunreinigung des frischen Fleisches verhindert wird.
 - c) Es ist eine Entlüftungsvorrichtung anzubringen, die so funktioniert, daß Gerüche beseitigt werden und keine Gefahr einer Verunreinigung durch Aerosole besteht.
 - d) Die Anlage muß mit einer Vorrichtung ausgestattet sein, die es ermöglicht, in einem geschlossenen System die Abwässer und den Inhalt der Mägen in das Dränagesystem abzuleiten.
 - e) Der Kreislauf der Mägen zum und vom Gerät muß vom übrigen frischen Fleisch deutlich getrennt und zugleich räumlich entfernt sein. Die Mägen müssen unmittelbar nach dem Entleeren und Reinigen auf hygienisch unbedenkliche Weise entfernt werden.
 - f) Die Mägen dürfen nicht von jenem Personal bearbeitet werden, welches das übrige Fleisch bearbeitet. Das Personal, das die Mägen bearbeitet, darf keinen Zugang zum übrigen frischen Fleisch haben.
- B. Für die Weiterverarbeitung von Mägen und Därmen, soweit diese im Schlachtbetrieb erfolgt. Die Weiterverarbeitung kann jedoch statt dessen in einem unter lit. A genannten Raum stattfinden, sofern eine gegenseitige Verschmutzung ausgeschlossen ist.
- C. Für die Bearbeitung und Reinigung der anderen als der unter lit. A und B genannten Nebenprodukte der Schlachtung; einschließlich eines abgetrennten Raumes für die von den übrigen Nebenprodukten der Schlachtung hinreichend abgesonderten Köpfe, soweit diese Arbeiten im Schlachtbetrieb erfolgen und die Bearbeitung nicht an der Schlachtkette durchgeführt wird.
- D. Für die Lagerung von Häuten, Hörnern, Klauen und Schweineborsten, sofern diese Teile nicht im Laufe jedes Schlachtages in geschlossene, undurchlässige Behälter verbracht werden und dort bis zu ihrer Entfernung aufbewahrt werden.
- 4. Es muß ein abgetrennter Raum zum Verpacken der Nebenprodukte der Schlachtung vorhanden sein, wenn diese Verpackung im Schlachtbetrieb erfolgt.
 - 5. Es müssen verschließbare Räume oder — falls die klimatischen Bedingungen es

erlauben — geeignet gelegene Pferche mit gesonderten Abflußrinnen für die Unterbringung kranker und krankheitsverdächtiger Tiere vorhanden sein. Es müssen verschließbare Räume für das Schlachten dieser Tiere sowie für die Lagerung von vorläufig beschlagnahmten und für untauglich erklärtem Fleisch vorhanden sein. Die für das Schlachten solcher Tiere vorbehalten Räume sind nicht vorgeschrieben, wenn die Schlachtung im Anschluß an die Schlachtung unbedenklicher Tiere stattfindet und alle Vorkehrungen getroffen werden, um eine Verunreinigung von für tauglich erklärtem Fleisch zu vermeiden. In diesen Fällen müssen die Räume vor erneuter Benutzung zur Schlachtung von Tieren nach behördlicher Anweisung besonders gereinigt und desinfiziert werden;

- 6. Es müssen ausreichend große Kühl- und Tiefkühlräume mit korrosionsfesten Einrichtungen vorhanden sein, die verhindern, daß das frische Fleisch beim Transport oder bei der Lagerung mit dem Boden oder den Wänden in Berührung kommt. Für deren Ausstattung gilt § 6.
- 7. Es müssen Vorkehrungen zur Überwachung der Ein- und Ausgänge des Schlachtbetriebs getroffen sein.
- 8. Es muß eine klare Trennung zwischen dem unreinen und dem reinen Bereich der Schlachthanlagen gegeben sein, durch die der reine Bereich vor jeglicher Verunreinigung geschützt ist.
- 9. Es müssen Aufhängevorrichtungen vorhanden sein, die es ermöglichen, sämtliche Arbeitsgänge nach dem Betäuben soweit wie möglich am hängenden Tier auszuführen. Schweine dürfen auch im Liegen entblutet werden. Auf keinen Fall darf der Tierkörper während dieser Arbeitsgänge den Fußboden berühren.
- 10. Es muß eine Hängebahn für die weitere Beförderung der geschlachteten Tiere vorhanden sein.
- 11. Es muß ein besonders eingerichteter Platz für die Dunglagerung vorhanden sein, sofern auf dem Gelände des Schlachtbetriebes Dung gelagert wird.
- 12. Es muß ein entsprechend ausgestatteter Trichinenuntersuchungsraum vorhanden sein, wenn im Betrieb eine Untersuchung auf Trichinen erfolgt.

4. HAUPTSTÜCK

Besondere Hygienebestimmungen für Zerlegungsbetriebe

§ 5. Zerlegungsbetriebe müssen zusätzlich zu den Anforderungen gemäß § 3 folgenden weiteren Anforderungen entsprechen:

1. Es müssen ausreichend große Kühlräume für die Aufbewahrung von Fleisch und — wenn im Betrieb verpacktes Fleisch gelagert wird — zumindest ein Kühlraum für die Lagerung von verpacktem Fleisch vorhanden sein. Unverpacktes Fleisch darf in einem derartigen Kühlraum nur gelagert werden, wenn sich darin kein verpacktes Fleisch befindet und wenn der Raum vorher gereinigt und desinfiziert wurde. Für deren Ausstattung gilt § 6.
2. Es muß ein Raum für das Zerlegen und Entbeinen und für das Umhüllen des Fleisches vorhanden sein, der mit einem Registrierthermometer oder einem Registrierfermentometer ausgestattet ist.
3. Es muß ein Raum für das Verpacken vorhanden sein, wenn das Verpacken im Zerlegungsbetrieb vorgenommen wird. Diese Anforderung entfällt, wenn die Bedingungen gemäß § 10 Abs. 7 erfüllt sind.
4. Es muß ein geeigneter Raum für die Lagerung des Verpackungs- und Umhüllungsmaterials vorhanden sein, sofern diese Arbeiten im Zerlegungsbetrieb vorgenommen werden.

5. HAUPTSTÜCK

Besondere Hygienebestimmungen für Kühllhäuser

§ 6. Kühllhäuser (einschließlich Tiefkühlhäuser), in denen frisches Fleisch gemäß dem 4. Abschnitt des 7. Hauptstückes gelagert wird, müssen zusätzlich zu den Anforderungen gemäß § 3 folgenden weiteren Anforderungen entsprechen:

1. Es müssen ausreichend große, leicht zu reinigende Kühl- und Tiefkühlräume vorhanden sein, in denen frisches Fleisch bei den vorgeschriebenen Temperaturen gelagert werden kann.
2. Es muß ein Registrierthermometer oder ein Registrierfermentometer in jedem beziehungsweise für jeden Lagerraum vorhanden sein.

6. HAUPTSTÜCK

Hygienebestimmungen für Betriebspersonal, Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte in den Betrieben

§ 7. (1) Betriebspersonal, Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte müssen dem Arbeitsablauf entsprechend sauber sein und den folgenden Anforderungen entsprechen:

1. Das Betriebspersonal, das unverpacktes oder bloß umhülltes frisches Fleisch bearbeitet oder das in Räumen und Bereichen arbeitet, in denen frisches Fleisch erschlachtet, bearbeitet (zum Beispiel zerlegt), verpackt, unverpackt, gelagert oder transportiert wird, muß helle, saubere und leicht zu reinigende Kopfbedeckungen,

die das Haar vollständig bedecken, und Schuhe sowie helle Arbeitskleidung und erforderlichenfalls einen Nackenschutz oder eine sonstige Schutzkleidung tragen. Personen, die Tiere schlachten oder mit frischem Fleisch in Berührung kommen, haben zu Beginn jedes Arbeitstages saubere Arbeitskleidung zu tragen und diese im Laufe des Tages erforderlichenfalls zu wechseln und sich mehrmals im Laufe eines Arbeitstages sowie vor jeder Wiederaufnahme der Arbeit die Hände zu reinigen und zu desinfizieren. Personen, die mit kranken Tieren oder infiziertem oder verunreinigtem Fleisch in Berührung gekommen sind, haben unverzüglich Hände und Arme mit möglichst heißem Wasser gründlich zu waschen und dann zu desinfizieren. In den Arbeits- und Lagerräumen sowie in den Bereichen für das Einladen, die Annahme, das Bereitstellen und das Ausladen der Waren sowie in sonstigen Bereichen und Gängen, durch die frisches Fleisch transportiert wird, darf nicht geraucht werden.

2. Tiere sind von den Betrieben fernzuhalten. Das gilt hinsichtlich der Schlachtbetriebe nicht für Tiere, die geschlachtet werden sollen oder auf dem Gelände des Schlachtbetriebes zur Arbeit verwendet werden. Nagetiere, Insekten und anderes Ungeziefer sind systematisch zu bekämpfen.
3. Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte, die bei der Fleischbearbeitung verwendet werden, sind in einwandfreiem Zustand zu halten. Sie sind mehrmals im Laufe und am Ende jedes Arbeitstages sowie bei Verunreinigung und vor ihrer Wiederverwendung sorgfältig zu reinigen und zu desinfizieren.

(2) Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte dürfen nur für die Erschlachtung und Bearbeitung (insbesondere Zerlegung) von frischem Fleisch der unter § 1 Abs. 1 genannten Tiere und von Zuchtwildfleisch verwendet werden. Diese Anforderung gilt nicht für

1. jene Transportgeräte, die in den unter § 6 genannten Räumen benutzt werden, wenn das Fleisch verpackt ist;
2. das Bearbeiten von Geflügelfleisch, anderem Wildfleisch als Zuchtwildfleisch oder Kaninchenfleisch, solange diese Arbeiten nicht parallel zur Erschlachtung oder Bearbeitung von frischem Fleisch von Tieren gemäß § 1 Abs. 1 oder Zuchtwildfleisch durchgeführt werden und solange der Arbeitsraum vor erneuter Benutzung für frisches Fleisch von Tieren gemäß § 1 Abs. 1 oder Zuchtwildfleisch vollständig gereinigt und desinfiziert wird.

(3) Arbeitsgeräte zum Erschlachten, Bearbeiten und zur weiteren Behandlung von Fleisch dürfen nur zu diesem Zweck benutzt werden.

(4) Fleisch und die Fleisch enthaltenden Behältnisse dürfen nicht unmittelbar mit dem Fußboden in Berührung kommen.

(5) Für alle Verwendungszwecke ist Trinkwasser zu benutzen. Dies gilt nicht für die Fälle des § 3 Z 11 dritter und vierter Satz.

(6) Es ist untersagt, Sägemehl oder ähnliche Stoffe auf den Fußboden jener Räume, die für die Bearbeitung und die Lagerung des frischen Fleisches vorgesehen sind, zu streuen.

(7) Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie ähnliche Stoffe sind so zu verwenden, daß sie sich nicht nachteilig auf die Arbeitsgeräte oder Einrichtungsgegenstände oder das frische Fleisch auswirken können. Nach der Reinigung oder Desinfektion müssen diese Arbeitsgeräte oder Einrichtungsgegenstände gründlich mit Trinkwasser gespült werden.

(8) Personen, die das Fleisch mit Krankheitskeimen verunreinigen können, dürfen beim Erschlachten, Bearbeiten, Umhüllen und Verpacken des Fleisches nicht mitwirken.

7. HAUPTSTÜCK

Hygienebestimmungen für das Schlachten, Bearbeiten (insbesondere das Zerlegen) sowie das Lagern und Transportieren von frischem Fleisch

1. Abschnitt

Schlachten, Entbluten, Enthäuten und Ausweiden

§ 8. (1) Schlachttiere, die in die Schlachträume verbracht werden, müssen so rasch wie möglich geschlachtet werden. Beim Entbluten, Enthäuten oder Entborsten, Ausweiden und bei den weiteren Arbeitsgängen ist jede Verunreinigung des Fleisches zu vermeiden.

(2) Die Tiere müssen vollständig entblutet werden. Zum Genuß für Menschen bestimmtes Blut ist in sauberen Behältnissen aufzufangen. Das Blut darf nicht mit den Händen, sondern nur mit hygienisch einwandfreien Arbeitsgeräten gerührt werden.

(3) Die Haut ist unbeschadet der Ausnahmeregelung gemäß § 24 Abs. 1 Z 1 des Fleischuntersuchungsgesetzes sofort vollständig abzuziehen. Schweine, die nicht enthäutet werden, sind sofort zu entborsten; dabei können Hilfsmittel verwendet werden, sofern die Tierkörper anschließend mit Trinkwasser gründlich abgespült werden. Das Enthäuten von Köpfen jener Kälber, die zum menschlichen Genuß bestimmt sind, kann unter-

bleiben, wenn diese Köpfe so behandelt werden, daß jegliche Verunreinigung des frischen Fleisches vermieden wird.

(4) Das Ausweiden muß unverzüglich durchgeführt werden und innerhalb von 45 Minuten nach dem Betäuben oder — bei Schlachtungen nach religiösem Ritus — 30 Minuten nach dem Entbluten beendet sein. Lunge, Herz, Leber, Nieren, Milz und Mittelfell können nach der Herausnahme entweder abgetrennt werden oder in natürlichem Zusammenhang mit dem Tierkörper verbunden bleiben. Werden sie abgetrennt, so sind sie mit einer Nummer oder auf andere Weise so zu kennzeichnen, daß die Zugehörigkeit zu dem betreffenden Tierkörper erkennbar ist. Das gleiche gilt für Kopf, Zunge, Verdauungstrakt sowie andere, zur Fleischuntersuchung oder gegebenenfalls zur Durchführung von Untersuchungen gemäß § 26 des Fleischuntersuchungsgesetzes benötigte Teile des Tieres. Die genannten Teile sind bis zum Ende der Fleischuntersuchung in unmittelbarer Nähe des Tierkörpers zu belassen. Der Penis kann jedoch — sofern er keine pathologischen Merkmale oder Verletzungen aufweist — unverzüglich entfernt werden. Die Nieren sind bei Tieren aller Gattungen — ausgenommen Kälber — aus ihrer Fettkapsel zu lösen.

(5) Es ist untersagt, Messer zur Aufbewahrung in das Fleisch einzustecken, das Fleisch mit Tüchern oder anderen Materialien zu reinigen oder aufzublasen. Wenn ein religiöser Ritus das Aufblasen eines Organs vorschreibt, kann dies vom Fleischuntersuchungs-tierarzt gestattet werden; in diesem Fall muß das aufgeblasene Organ jedoch als untauglich beurteilt werden.

(6) Es ist dafür zu sorgen, daß nichtuntersuchte Tierkörper und Nebenprodukte der Schlachtung mit bereits untersuchten Tierkörpern oder Nebenprodukten der Schlachtung nicht in Berührung kommen können. Die Entfernung von Tierkörperteilen, das Zerlegen oder eine weitere Behandlung des Tierkörpers sind bis zum Abschluß der Fleischuntersuchung verboten.

(7) Es ist zu vermeiden, daß beanstandetes oder für untauglich erklärtes Fleisch, Mägen, Därme und ungenießbare Nebenprodukte mit für tauglich erklärtem Fleisch in Berührung kommen. Derartiges Material ist ehestmöglich in dafür bestimmte Räume oder Behältnisse zu verbringen, die so gelegen und ausgestaltet sein müssen, daß eine Verunreinigung von frischem Fleisch vermieden wird.

2. Abschnitt

Zerlegen

§ 9. (1) Das Zerlegen des Fleisches in kleinere als in die unter § 2 Z 3 genannten Teile und die Entbeinung sind nur in Räumlichkeiten erlaubt, die den Bestimmungen des § 5 entsprechen.

(2) Unbeschadet des § 7 Abs. 2 Z 2 darf sich Fleisch, das nicht gemäß § 35 Abs. 1 Z 1 des Fleischuntersuchungsgesetzes gekennzeichnet ist, nur dann in den Zerlegungsbetrieben befinden, wenn es dort abgesondert gelagert wird; dieses anders gekennzeichnete Fleisch muß an einem anderen Ort oder zu einem anderen Zeitpunkt zerlegt werden als das gemäß § 35 Abs. 1 Z 1 des Fleischuntersuchungsgesetzes gekennzeichnete Fleisch.

(3) Frisches Fleisch darf nur entsprechend den Arbeitserfordernissen in die unter § 5 Z 2 genannten Räume verbracht werden. Das Fleisch ist nach dem Zerlegen — gegebenenfalls nach Verpackung — umgehend in einen dem § 5 Z 1 entsprechenden Kühlraum zu verbringen.

(4) Fleisch, das in einen Zerlegungsraum gebracht wird, muß überprüft und erforderlichenfalls von Verunreinigungen und sonstigen Abfällen befreit worden sein. Die dafür vorgesehene Arbeitsstelle muß mit den entsprechenden Vorrichtungen und einer angemessenen Beleuchtung ausgestattet sein.

(5) Während des Zerlegens, Entbeinens, Umhüllens und Verpackens muß die Innentemperatur des Fleisches konstant auf höchstens $+7^{\circ}\text{C}$ gehalten werden. Während des Zerlegens darf die Temperatur im Zerlegungsraum nicht höher als $+12^{\circ}\text{C}$ sein. Während des Zerlegens, Entbeinens, Zerschneidens in Scheiben oder Würfel, Umhüllens und Verpackens muß die Temperatur von Lebern, Nieren und Köpfen konstant auf höchstens $+3^{\circ}\text{C}$ gehalten werden. Sind bei der Erzeugung bestimmter Produkte aus fleischtechnologischen Gründen höhere Fleischtemperaturen erforderlich, so können Ausnahmen im Sinne des § 11 Abs. 2 gewährt werden.

(6) Abweichend von Abs. 3 und 5 darf das Fleisch warm zerlegt werden. In diesem Fall muß das Fleisch vom Schlachtraum unmittelbar in den Zerlegungsraum gebracht werden. Schlachtraum und Zerlegungsraum müssen dann in ein und demselben Gebäudekomplex so nahe beisammen liegen, daß das zu zerlegende Fleisch ohne Unterbrechung des Transports vom Schlachtraum direkt in den Zerlegungsraum gebracht werden kann, um dort sofort zerlegt zu werden. Das Fleisch ist nach dem Zerlegen — gegebenenfalls nach Verpackung — umgehend in den entsprechenden Kühlraum zu verbringen.

(7) Die Zerlegung des Fleisches ist so durchzuführen, daß jede Verunreinigung des Fleisches vermieden wird. Knochensplinter und Blutgerinsel sind zu entfernen. Fleisch, das bei der Zerlegung anfällt und nicht zum Genuß für Menschen bestimmt ist, muß sofort in die nach § 3 Z 8 vorgesehenen Behältnisse oder Räume verbracht werden.

3. Abschnitt

Umhüllen und Verpacken von frischem Fleisch

§ 10. (1) Beim Verpacken des Fleisches sind § 5 Z 4 und die Bestimmungen des § 36 Abs. 4 bis 8 des Fleischuntersuchungsgesetzes einzuhalten. Verpacktes Fleisch darf nicht im selben Raum wie unverpacktes oder bloß umhülltes frisches Fleisch gelagert werden.

(2) Das Verpackungsmaterial (zum Beispiel Kartons) muß hygienisch unbedenklich sein und insbesondere folgenden Bedingungen entsprechen:

1. es darf die organoleptischen Eigenschaften des Fleisches nicht verändern;
2. es darf keine für den Menschen schädlichen Stoffe auf das Fleisch übertragen können;
3. es muß ausreichend fest sein, um einen wirksamen Schutz des Fleisches zu gewährleisten.

(3) Das Verpackungsmaterial darf zum Verpacken von Fleisch nicht wiederverwendet werden; es sei denn, die Verpackung besteht aus korrosionsfestem, leicht zu reinigendem Material und ist vor der Wiederverwendung gereinigt und desinfiziert worden.

(4) Wenn frisches, zerlegtes Fleisch oder Nebenprodukte der Schlachtung umhüllt werden, so muß dies sogleich nach dem Zerlegen und in hygienisch einwandfreier Art und Weise erfolgen. Mit Ausnahme von Speckstücken und Bauchstücken müssen zerlegtes Fleisch und Nebenprodukte der Schlachtung in allen Fällen von einer Schutzhülle umgeben sein, sofern diese Waren nicht hängend befördert werden. Derartige Schutzhüllen müssen durchsichtig und farblos sein sowie den Bedingungen gemäß Abs. 2 Z 1 und 2 entsprechen; sie dürfen nur einmal für die Umhüllung von Fleisch verwendet werden. Tiefgekühltes Fleisch, das in Betrieben, die dem Fleischuntersuchungsgesetz unterliegen, tiefgekühlt der Be- oder Verarbeitung unterworfen wird, muß nicht umhüllt werden.

(5) Umhülltes Fleisch muß verpackt werden.

(6) Bietet jedoch schon die Umhüllung den von der Verpackung geforderten vollen Schutz, so braucht sie weder durchsichtig noch farblos zu sein; wenn die sonstigen Bedingungen gemäß Abs. 2 erfüllt sind, so ist eine zweite Umschließung (Verpackung) nicht erforderlich und die Umhüllung gilt als Verpackung.

(7) Das Zerlegen, Entbeinern, Umhüllen und Verpacken darf unter Einhaltung der nachstehenden Bedingungen in ein und demselben Raum erfolgen:

1. Der Raum muß ausreichend groß und so eingerichtet sein, daß diese Arbeitsgänge den hygienischen Anforderungen gerecht werden können.

2. Das Verpackungs- und Umhüllungsmaterial ist unverzüglich nach der Herstellung mit einer dichten Schutzhülle zu umgeben, die während des Transports zum Betrieb vor Beschädigung geschützt ist. Im Betrieb ist dieses Material unter hygienisch einwandfreien Bedingungen in einem getrennten Raum zu lagern.
3. Die Lagerräume für das Verpackungs- und Umhüllungsmaterial müssen wirksam gegen Staub und Ungeziefer geschützt sein. Zwischen diesen und den Räumen, die Substanzen enthalten, die das frische Fleisch verunreinigen könnten, darf keine direkte Luftverbindung bestehen. Das Verpackungs- und Umhüllungsmaterial darf nicht auf dem Fußboden abgelegt werden.
4. Das Verpackungs- und Umhüllungsmaterial ist unter hygienisch einwandfreien Bedingungen für die Verwendung vorzubereiten, bevor es in den betreffenden Raum gebracht wird.
5. Das Verpackungsmaterial ist unter hygienisch einwandfreien Bedingungen in den betreffenden Raum zu bringen und unverzüglich zu verwenden. Mit dem Verpackungsmaterial darf nur Personal arbeiten, das mit frischem Fleisch nicht in Berührung kommt.
6. Das Fleisch muß unmittelbar nach dem Verpacken in die dafür vorgesehenen Lagerräume gebracht werden.

4. Abschnitt

Lagern

§ 11. (1) Frisches Fleisch ist nach der Fleischuntersuchung unverzüglich zu kühlen. Die Innentemperatur der Tierkörper und der Teilstücke ist konstant auf höchstens $+7^{\circ}\text{C}$ und jene der Nebenprodukte der Schlachtung konstant auf höchstens $+3^{\circ}\text{C}$ zu halten.

(2) Der Landeshauptmann kann einzelnen Betrieben für Fleisch zur Erzeugung von bestimmten Produkten auf Antrag Ausnahmen von den Bestimmungen des Abs. 1 gewähren, wenn dies aus fleischtechnologischen Gründen notwendig ist und sofern ein erforderlicher Transport des Fleisches unmittelbar nach Abschluß der Schlachtier- und Fleischuntersuchung durchgeführt wird und nicht länger als eine Stunde dauert. Gegen einen derartigen Bescheid ist eine Berufung nicht zulässig.

§ 12. (1) Frisches Fleisch, das tiefgekühlt werden soll, muß unmittelbar aus einem Schlachtbetrieb oder einem Zerlegungsbetrieb stammen.

(2) Frisches Fleisch darf nur in Räumen des Betriebs, in dem es erschlachtet oder zerlegt worden ist, oder in Kühlhäusern (einschließlich Tiefkühlhäuser) mit Hilfe geeigneter Anlagen tiefgekühlt werden.

(3) Tierkörper, Tierkörperteile, zerlegtes Fleisch und die Nebenprodukte der Schlachtung, die tiefgekühlt werden sollen, müssen unter Vermeidung von ungerechtfertigten Verzögerungen im Anschluß an die Abkühlung auf $+7^{\circ}\text{C}$ oder — bei zerlegtem Fleisch — im Anschluß an die Zerlegung tiefgekühlt werden. Dies gilt nicht, wenn eine Reifung aus fleischtechnologischen Gründen erforderlich ist; in diesen Fällen muß das Tiefkühlen unmittelbar nach der Reifung erfolgen.

(4) Bei tiefgekühltem Fleisch muß eine Innentemperatur von nicht wärmer als -12°C erreicht werden. Das tiefgekühlte Fleisch muß anschließend bei mindestens dieser Temperatur gelagert werden. Auf dem Fleisch oder auf der Verpackung muß Monat und Jahr, in denen es tiefgekühlt wurde, angegeben sein.

(5) Aufgetautes tiefgekühltes Fleisch darf nicht wieder tiefgekühlt werden. Dies gilt nicht für das kurzfristige Auftauen im Zuge der Herstellung von Fleischerzeugnissen und Fleisch-Fertiggerichten. Aufgetautes tiefgekühltes Fleisch ist als solches zu kennzeichnen.

§ 13. (1) In den Räumen gemäß § 6 dürfen keine anderen Erzeugnisse gelagert werden, die eine Gefahr für die einwandfreie Beschaffenheit des Fleisches darstellen; es sei denn, das Fleisch ist verpackt und getrennt von diesen Erzeugnissen gelagert.

(2) Die Lagertemperatur muß gemäß § 6 registriert werden.

5. Abschnitt

Transportieren

§ 14. (1) Frisches Fleisch muß in dicht verschließbaren Transportmitteln befördert werden, in denen das Fleisch vor Staub und Insekten geschützt ist; die Transportmittel müssen so abgedichtet sein, daß Flüssigkeit aus ihnen nicht ablaufen kann. Frisches Fleisch, das gemäß der Fleischimportverordnung, BGBl. Nr. 402/1994, in der jeweils geltenden Fassung eingeführt oder das durch das Hoheitsgebiet eines anderen Staates geführt wird, muß bis zur Freigabe zum Verkehr in Österreich in verplombten Transportmitteln befördert werden. Die Transportmittel müssen so gebaut und ausgestattet sein, daß die in §§ 11 und 12 vorgeschriebenen Temperaturen während der Beförderung nicht überschritten werden.

(2) Die zur Fleischbeförderung bestimmten Transportmittel müssen folgenden Anforderungen entsprechen:

1. Ihre Innenwände und anderen Teile, die mit dem Fleisch in Berührung kommen können, müssen aus korrosionsfestem Material bestehen und dürfen weder die organoleptischen Eigenschaften des Fleisches beeinträchtigen noch gesundheitsschädliche Stoffe an-

das Fleisch abgeben. Die Innenwände müssen glatt sowie leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.

2. Beim Transport von Tierkörpern, Tierkörperhälften, in höchstens drei Teile zerteilten Tierkörpervierteln oder Tierkörperpervierteln sowie von nicht verpacktem, zerlegtem Fleisch — mit Ausnahme von tiefgekühltem Fleisch in hygienisch einwandfreier Verpackung — ist im Transportmittel eine Aufhängevorrichtung aus korrosionsfestem Material so anzubringen, daß das Fleisch den Boden nicht berühren kann. Bei Beförderung auf dem Luftweg ist eine Aufhängevorrichtung aus korrosionsfestem Material jedoch nicht erforderlich, wenn geeignete, korrosionsfeste Einrichtungen für das Verladen, Verstauen und Entladen vorhanden sind.

(3) Die zur Fleischbeförderung bestimmten Transportmittel dürfen für folgende Beförderungen nicht benutzt werden:

1. zur Beförderung von lebenden Tieren und
2. nach Maßgabe des Abs. 4 grundsätzlich auch zur Beförderung von Erzeugnissen, die das Fleisch beeinträchtigen oder verunreinigen können.

(4) Fleisch darf in demselben Transportmittel mit anderen Erzeugnissen, die eine Gefahr für seine einwandfreie Beschaffenheit darstellen, nicht befördert werden; es sei denn, daß wirksame Schutzvorkehrungen getroffen werden. Verpacktes Fleisch darf nicht gemeinsam mit unverpacktem Fleisch in ein und demselben Transportmittel befördert werden; es sei denn, daß in den Transportmitteln für eine entsprechende Trennung gesorgt wird, sodaß eine hygienische Beeinträchtigung von unverpacktem Fleisch durch Verpackungen nicht erfolgen kann. Mägen dürfen nur dann transportiert werden, wenn sie gebrüht oder gereinigt sind. Köpfe und Gliedmaßenenden dürfen nur dann transportiert werden, wenn sie enthäutet oder gebrüht und enthaart sind.

(5) Frisches Fleisch darf nur in gereinigten und desinfizierten Laderäumen von Transportmitteln befördert werden.

(6) Tierkörper, Tierkörperhälften, in höchstens drei Teile zerteilte Tierkörpervierteln oder Tierkörperpervierteln sind — mit Ausnahme von tiefgekühltem Fleisch in hygienisch einwandfreier Verpackung — stets hängend zu befördern; eine Ausnahme hiervon ist die Beförderung auf dem Luftweg gemäß Abs. 2 Z 2.

(7) Beim Transport zu Betrieben, die dem Fleischuntersuchungsgesetz unterliegen, ist ein Dokument (zum Beispiel Lieferschein) mitzuführen, das einen Sichtvermerk des Fleischuntersuchungsorganes mit folgenden Angaben enthält:

1. Lieferbetrieb, Empfänger, Art und Menge der Ware, Datum des Transportes,

2. einen Abdruck des Tauglichkeitsstempels und
3. bei tiefgekühltem Fleisch auch das Monat und das Jahr, in denen es tiefgekühlt wurde.

Dieses Dokument ist vom Empfänger mindestens bis zum Ablauf des folgenden Kalenderjahres aufzubewahren und der Behörde auf Verlangen zur Einsicht vorzulegen.

8. HAUPTSTÜCK

Sonderbestimmungen für Betriebe mit geringer Produktion

1. Abschnitt

Betriebe mit geringer Produktion

§ 15. (1) Schlachtbetriebe, die weniger als 1000 Großvieheinheiten (GVE) jährlich erschlachten und Zerlegungsbetriebe, die weniger als 250 t Fleisch jährlich zerlegen, und die das Fleisch ausschließlich im Inland in Verkehr bringen, müssen unter den Voraussetzungen der Abs. 2 bis 6 den Anforderungen der §§ 3 bis 6 nicht entsprechen, wenn sie die Bedingungen des § 16 erfüllen.

(2) Betriebe, die Erleichterungen gemäß Abs. 1 in Anspruch nehmen, dürfen das Fleisch nur

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

(3) Fleisch, das in Betrieben gewonnen wurde, die Erleichterungen gemäß Abs. 1 in Anspruch nehmen, darf nur ohne eine gemäß den lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu kennzeichnende Verpackung feilgehalten werden.

(4) Die einzelnen Tiere sind je Tierart in GVE gemäß Abs. 1 wie folgt zu bewerten:

Rinder und Einhufer:	1,00 GVE;
Kälber und Fohlen:	0,60 GVE;
Schweine:	0,33 GVE;
Schafe und Ziegen:	0,15 GVE.

(5) Als „Kälber“ oder „Fohlen“ im Sinne des Abs. 4 gelten jene Tiere, die nicht älter als sechs Monate sind.

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

2. Abschnitt

Hygienebestimmungen

§ 16. (1) Für Betriebe mit geringer Produktion gemäß § 15 Abs. 1 gelten folgende Bedingungen:

1. Für Räume, in denen Fleisch erschlachtet oder bearbeitet (insbesondere zerlegt) wird, gelten nachstehende Bedingungen:

- a) Die Fußböden müssen aus wasserundurchlässigem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem, nicht verrottbarem Material bestehen. Sie müssen so beschaffen sein, daß Wasser leicht ablaufen kann. Das Wasser muß zu abgedeckten, geruchssicheren Abflüssen abgeleitet werden.
 - b) Die Räume müssen glatte, feste, undurchlässige Wände haben, die bis zu einer Höhe von mindestens 2 m — in Schlachträumen bis zu einer Höhe von mindestens 3 m — mit einem hellen, abwaschfesten Belag oder Anstrich versehen sind.
 - c) Die Türen haben aus leicht zu reinigendem, nicht verrottbarem und geruchlosem Material zu bestehen.
 - d) Wird das Fleisch im Betrieb gelagert, so muß dieser über einen Lagerraum verfügen, der den Anforderungen gemäß lit. a, b und c entspricht.
 - e) Oberflächen von Isolierungen müssen verschleißfest sein, die Isolierungen dürfen keine Gerüche abgeben.
 - f) Die Räume müssen ausreichende Vorrichtungen zur Be- und Entlüftung und bei Bedarf zur gründlichen Entnebelung haben.
 - g) Es muß eine ausreichende Beleuchtung vorhanden sein, durch welche die Farben nicht verändert werden.
2. In größtmöglicher Nähe der Arbeitsplätze müssen in ausreichender Anzahl Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände und zur Reinigung der Arbeitsgeräte mit heißem Wasser zur Verfügung stehen. Die Einrichtungen zum Waschen der Hände müssen fließendes warmes und kaltes oder auf eine angemessene Temperatur vorgemischtes Wasser haben und mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie hygienisch einwandfreien Mitteln zum Händetrockner ausgestattet sein. Die Hähne dürfen nicht von Hand aus zu betätigen sein.
3. Es muß eine Einrichtung zur Desinfektion der Arbeitsgeräte an Ort und Stelle oder in einem angrenzenden Raum vorhanden sein. Die Wassertemperatur hierfür muß mindestens 82 °C betragen.
4. Es müssen geeignete Vorrichtungen zum Schutz gegen Ungeziefer (Insekten, Nagetiere und dergleichen) vorhanden sein.
5. Die Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte (wie Schneidetische, Tische mit auswechselbaren Schneideunterlagen, Behälter, Transportbänder und Sägen) müssen aus korrosionsfestem, die Qualität

des Fleisches nicht beeinträchtigendem und leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material bestehen. Die Verwendung von Holz ist unzulässig.

6. Es müssen den hygienischen Erfordernissen entsprechende, korrosionsfeste Arbeitsgeräte und Vorrichtungen für
 - a) die weitere Behandlung des Fleisches und
 - b) das Abstellen der für das Fleisch verwendeten Behälter vorhanden sein, die verhindern, daß das Fleisch oder die Behälter unmittelbar mit dem Fußboden oder den Wänden in Berührung kommen.
7. Es müssen für die Aufnahme des nicht zum menschlichen Genuß bestimmten Fleisches besonders gekennzeichnete, wasserdichte und korrosionsfeste Behälter vorhanden sein. Derartiges Fleisch ist ehestmöglich, spätestens aber am Ende jedes Arbeitstages, aus den Arbeitsräumen zu entfernen und bis zur Abholung gesondert unter Verschuß zu lagern.
8. Es müssen Kühlanlagen vorhanden sein, durch die gewährleistet ist, daß die vorgeschriebene Temperatur des Fleisches eingehalten wird. Diese Kühlanlagen müssen mit einem jede Verunreinigung des Fleisches ausschließenden Abflußsystem ausgestattet sein, das mit der Abwasserleitung verbunden ist.
9. Es muß eine Anlage zur Wasserversorgung vorhanden sein, die ausschließlich Trinkwasser in ausreichender Menge und unter Druck liefert. Der Nachweis der Trinkwassereigenschaft ist wenigstens einmal jährlich zu erbringen. Zur Erzeugung von Dampf, zur Brandbekämpfung und zur Kühlung der Kühlmaschinen ist jedoch ausnahmsweise auch Wasser zulässig, das kein Trinkwasser ist, wenn die dafür gelegten Leitungen eine anderweitige Verwendung des Wassers nicht zulassen und eine Verunreinigung des frischen Fleisches ausgeschlossen ist. Die Leitungen für Wasser, das kein Trinkwasser ist, müssen sich von den Trinkwasserleitungen deutlich unterscheiden.
10. Es muß eine Anlage vorhanden sein, die in ausreichender Menge heißes Trinkwasser liefert.
11. Es muß eine Anlage zur hygienisch unbedenklichen Ableitung von Abwasser vorhanden sein.
12. Es müssen mindestens eine Waschgelegenheit und eine Toiletteanlage mit Wasserspülung vorhanden sein. Darüber hinausgehende Arbeitnehmerschutzvorschriften bleiben unberührt. Die Toiletteanlagen dürfen keinen direkten Zugang zu den

Arbeitsräumen haben. Die Waschgelegenheit muß fließendes warmes und kaltes oder auf eine angemessene Temperatur vorgemischtes Wasser haben und mit hygienisch einwandfreien Mitteln zur Reinigung und Desinfektion der Hände sowie mit hygienisch einwandfreien Mitteln zum Händetrocknen ausgestattet sein. Die Waschgelegenheit muß sich in der Nähe der Toiletteanlagen befinden. Die Hähne dürfen nicht von Hand aus zu betätigen sein.

(2) Schlachtbetriebe mit geringer Produktion müssen zusätzlich zu den Bedingungen gemäß Abs. 1 folgenden Anforderungen entsprechen:

1. Es müssen ausreichend große Stallungen für Tiere, die über Nacht im Schlachtbetrieb verbleiben, vorhanden sein.
2. Es müssen ein ausreichend großer Schlachtraum sowie — unter Berücksichtigung der bei der Schlachtung durchzuführenden Arbeitsgänge — entsprechende Räumlichkeiten für die Durchführung der diesbezüglichen Arbeiten zur Verfügung stehen, sodaß ein hygienisch einwandfreier Ablauf der Schlachtung sichergestellt ist.
3. Es müssen entsprechend getrennte Abteilungen innerhalb des Schlachtraumes für die Betäubung und die Entblutung der Tiere vorhanden sein.
4. Im Schlachtraum müssen abwaschfeste Wände bis zu einer Höhe von mindestens 3 m oder bis zur Decke vorhanden sein. Beim Schlachten sind die Räume ausreichend zu entnebeln.
5. Es müssen geeignete Aufhängevorrichtungen vorhanden sein, die es ermöglichen, sämtliche Arbeitsgänge nach dem Betäuben soweit wie möglich am hängenden Tier auszuführen. Schweine dürfen auch im Liegen entblutet werden. Auf keinen Fall darf der Tierkörper während dieser Arbeitsgänge den Fußboden berühren.
6. Es muß ein Kühlraum vorhanden sein, der gemessen an Umfang, Art der Schlachtungen und der weiteren Verwendung des Fleisches ausreichend groß ist.
7. Im Schlachtraum dürfen Mägen und Därme nicht entleert oder gereinigt und Häute, Hörner, Klauen sowie Schweineborsten nicht gelagert werden.
8. Kann der Dung nicht täglich vom Gelände des Schlachtbetriebes entfernt werden, so muß ein in geeigneter Weise abgetrennter Platz für dessen Lagerung vorhanden sein.
9. In den Schlachtraum verbrachte Schlachttiere müssen sofort betäubt und geschlachtet werden.
10. Werden kranke oder krankheitsverdächtige Tiere in derartigen Betrieben geschlachtet, so sind die erforderlichen Maßnahmen zur Vermeidung von Verunreinigungen zu

treffen. Die Räume müssen vor erneuter Benutzung unter behördlicher Aufsicht besonders gereinigt und desinfiziert werden.

(3) Der Transport des Fleisches vom Betrieb zum Abnehmer muß unter hygienisch einwandfreien, jegliche nachteilige Beeinflussung ausschließenden Bedingungen, in hierfür geeigneten Behältnissen erfolgen.

(4) Der Betriebsinhaber oder ein von diesem bestellter Vertreter hat schriftliche Aufzeichnungen über Arten und Mengen der Wareneingänge, Warenausgänge, Herkunft der Waren, durchgeführte Kontrollen der Waren und deren Ergebnisse zu führen. Diese Aufzeichnungen sind mindestens zwei Jahre lang aufzubewahren und der Behörde auf Verlangen zur Einsicht vorzulegen.

9. HAUPTSTÜCK

Landwirtschaftliche Betriebe

§ 17. (1) Werden durch landwirtschaftliche Betriebe an einer bestimmten Schlachtstätte jährlich von den Landwirten oder in deren Auftrag insgesamt weniger als 50 GVE (im Sinne des § 15 Abs. 4 und 5) erschlachtet und wird dieses Fleisch

1. direkt ab Hof an den Letztverbraucher (Konsument) oder
2. unter der Deklaration „aus bäuerlicher Schlachtung“ unter namentlicher Anführung des Produzenten entweder auf Märkten oder durch hierzu befugte Gewerbetreibende direkt an den Letztverbraucher abgegeben,

so haben diese Schlachtstätten nur die Bedingungen der Abs. 2 bis 6 zu erfüllen.

(2) Das Fleisch muß so in Verkehr gebracht werden, daß eine hygienisch nachteilige Beeinflussung hintangehalten wird, insbesondere durch Staub, Schmutz, Geruchsstoffe, Abgase, Witterungseinflüsse, Licht, Pflanzen und Früchte, Krankheits- und Verderbniserreger, Schimmelpilze, menschliche oder tierische Ausscheidungen, Tiere, tierische Schädlinge, Schädlingsbekämpfungsmittel, Unkrautvertilgungsmittel und andere Gifte sowie Reinigungs-, Desinfektions- und Anstrichmittel.

(3) Für die Schlachtung sowie die Bearbeitung (einschließlich Zerlegung) des Fleisches müssen Räumlichkeiten zur Verfügung stehen, die auf Grund ihrer Ausgestaltung und Einrichtung während dieser Arbeitsgänge den Erfordernissen des § 16 Abs. 1 Z 1, Z 2 erster und zweiter Satz, Z 3, Z 4, Z 5 erster Satz, Z 6, Z 8 erster Satz, Z 9 erster Satz sowie des § 16 Abs. 2 Z 2, Z 4, Z 5, Z 6, Z 9 und Z 10 entsprechen.

(4) Die Räumlichkeiten gemäß Abs. 3 sind vom Fleischuntersuchungstierarzt im Zuge der Schlacht- und Fleischuntersuchung im Sinne des § 17 des Fleischuntersuchungsgesetzes zu kontrollieren.

(5) Das im Betrieb verwendete Wasser hat den bakteriologischen Anforderungen an Trinkwasser zu entsprechen und ist — sofern es nicht aus einer öffentlichen Trinkwasserversorgungsanlage stammt — nachweislich in Abständen von höchstens zwei Jahren bakteriologisch untersuchen zu lassen.

(6) Das Fleisch darf nur ohne eine gemäß den lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu kennzeichnende Verpackung feilgehalten werden.

10. HAUPTSTÜCK

Eigenkontrolle

§ 18. (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 und 3 bis 8 gilt nicht für Betriebe, die dem 8. oder 9. Hauptstück unterliegen. 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.

(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. Die Kontrollen gemäß Abs. 1 müssen sich auf die betrieblichen Räumlichkeiten, Einrichtungsgegenstände, Arbeitsgeräte und Transportmittel sowie erforderlichenfalls auch auf die Erzeugnisse erstrecken.

(4) Der Betriebsinhaber oder sein Vertreter hat über Datum, Art und Umfang der Kontrollen gemäß Abs. 1 schriftliche Aufzeichnungen zu führen. Diese sind mindestens bis zum Ablauf des folgenden Kalenderjahres aufzubewahren.

(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. Hierbei sind auf Verlangen der Behörde auch die Aufzeichnungen gemäß Abs. 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 notwen-

dige 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.

11. HAUPTSTÜCK

Schlußbestimmungen

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

§ 20. (1) Der Landeshauptmann kann jenen Betrieben, die nicht dem 8. oder 9. Hauptstück unterliegen und die Fleisch ausschließlich im Inland in Verkehr bringen, auf deren Antrag befristet bis spätestens 31. Dezember 1995 Ausnahmen von den Bestimmungen der §§ 3 bis 6 dieser Verordnung gewähren, soweit dagegen keine veterinär- oder sanitätspolizeilichen 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 dem 8. oder 9. Hauptstück unterliegen, müssen den Bestimmungen dieser Verordnung erst ab 1. Jänner 1996 entsprechen. Während dieser Übergangsfrist muß der betreffende Betrieb jedoch zumindest 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 § 15 Abs. 1 in Anspruch nehmen;
3. Name und Anschrift der Betriebe, für die Ausnahmen gemäß § 20 Abs. 1 bestehen;
4. Art der jeweiligen Betriebe gemäß Z 1 bis 3 hinsichtlich § 1 Abs. 1;

5. Tierarten, deren Fleisch im jeweiligen Betrieb gemäß Z 1 bis 4 gewonnen, bearbeitet oder gelagert wird.

Krammer