

401. Verordnung des Bundesministers für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz über das Inverkehrbringen von Fleisch von Hauskaninchen (Kaninchenfleisch-Verordnung)

Auf Grund des § 1 Abs. 8, des § 1 Abs. 9 und des § 35 Abs. 9 des Fleischuntersuchungsgesetzes, BGBl. Nr. 522/1982, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. Nr. 118/1994, wird verordnet:

Anwendungsbereich

§ 1. Diese Verordnung gilt für das Inverkehrbringen von Fleisch von Hauskaninchen.

Schlacht tier- und Fleischuntersuchung

§ 2. Die Hauskaninchen sind vor der Schlachtung einer Schlacht tieruntersuchung gemäß Anhang Kapitel 1 und nach der Schlachtung einer

Fleischuntersuchung gemäß Anhang Kapitel 2 zu unterziehen. Hievon ausgenommen sind Schlachtungen gemäß § 7 Abs. 2.

Kennzeichnung und Veterinärbescheinigungen

§ 3. (1) Hauskaninchen, bei denen anlässlich der Schlacht tier- und Fleischuntersuchung keine Veränderungen festgestellt wurden, sind gemäß Anhang Kapitel 3 als tauglich zu kennzeichnen. Dies gilt auch für Tiere, bei denen lediglich kurz vor der Schlachtung erlittene Verletzung oder begrenzte Mißbildungen oder andere Abweichungen vom Normalzustand vorliegen, sofern diese Veränderungen eindeutig abgegrenzt sind und vollständig entfernt wurden.

(2) Das Fleischuntersuchungsorgan hat gegebenenfalls auch die Bescheinigungen gemäß Anhang Kapitel 1 Z 3, die Sichtvermerke gemäß § 4 Abs. 2 und die sonstigen erforderlichen Veterinärbescheinigungen auszustellen.

Transport

§ 4. (1) Der Transport des Fleisches ist gemäß Anhang Kapitel 4 durchzuführen.

(2) Beim Transport zu Betrieben, die dem Fleischuntersuchungsgesetz unterliegen, ist ein Dokument nach § 14 Abs. 7 der Frischfleisch-Hygieneverordnung, BGBl. Nr. 396/1994, in der jeweils geltenden Fassung mitzuführen und vom Empfänger gemäß dieser Bestimmung aufzubewahren.

Untaugliches Fleisch

§ 5. Untaugliches Fleisch und Schlachtabfälle sind gemäß dem 7. Abschnitt der Fleischuntersuchungsverordnung, BGBl. Nr. 395/1994, in der jeweils geltenden Fassung zu beseitigen.

Sonstige Hygienevorschriften

§ 6. (1) Die Bestimmungen des Fleischuntersuchungsgesetzes — einschließlich die §§ 19 bis 25 — sind auf Hauskaninchen anzuwenden, soweit in dieser Verordnung nichts anderes festgelegt ist.

(2) Soweit im Anhang zu dieser Verordnung % nichts anderes festgelegt ist, gelten für die Gewinnung, die Bearbeitung, die Lagerung und den Transport von Fleisch gemäß § 1 die Bestimmungen der Geflügelfleisch-Hygieneverordnung, BGBl. Nr. 403/1994, in der jeweils geltenden Fassung.

(3) Die Tiere müssen im Herkunftsbetrieb regelmäßig einer Kontrolle durch den Amtstierarzt oder Fleischuntersuchungstierarzt hinsichtlich Tierseuchen, Zoonosen und Rückstände unterzogen werden. Diese Kontrollen sind wenigstens einmal jährlich durchzuführen.

Landwirtschaftliche Betriebe

§ 7. (1) Werden durch landwirtschaftliche Betriebe an einer bestimmten Schlachtstätte jährlich von den Landwirten oder in deren Auftrag insgesamt weniger als 5 000 Tiere

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 sind hierbei § 6 Abs. 3, § 7 Abs. 2 und anstatt der übrigen Bestimmungen dieser Verordnung die Bedingungen des § 17 Abs. 2, 3, 5 und 6 der Geflügelfleisch-Hygieneverordnung einzuhalten.

(2) Kaninchenfleisch darf nur dann nach Abs. 1 ohne Schlachtier- und Fleischuntersuchung abgegeben werden, 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. bei der letzten Kontrolle gemäß § 6 Abs. 3 keine Tierseuchen oder Zoonosen oder Rückstände festgestellt wurden.

(3) Die Betriebe nach Abs. 1 sind vom Fleischuntersuchungstierarzt im Sinne des § 17 des Fleischuntersuchungsgesetzes regelmäßig, mindestens aber einmal jährlich, zu kontrollieren. Der Betriebsinhaber hat dem Fleischuntersuchungstierarzt die für die Kontrolltätigkeit erforderliche Hilfe zu leisten und diesem die für die Kontrollen nötigen Informationen zu geben.

Inkrafttreten

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

Krautwurst

ANHANG

Kapitel 1

Schlachtieruntersuchung

1. Die Tiere müssen vor der Schlachtung einer Schlachtieruntersuchung durch das Fleischuntersuchungsorgan gemäß § 4 des Fleischuntersuchungsgesetzes unterzogen werden. Diese Schlachtieruntersuchung darf vor Versendung der Tiere im landwirtschaftlichen Herkunftsbetrieb durchgeführt werden.

2. Wurde die Schlachtieruntersuchung schon gemäß Z 1 im Herkunftsbetrieb vorgenommen, so darf die Untersuchung der lebenden Tiere im Schlachtbetrieb auf die Feststellung von während des Transports erlittenen Verletzungen beschränkt werden, sofern die Kaninchen innerhalb der letzten 24 Stunden im Herkunftsbetrieb untersucht und für gesund befunden wurden. Bei Ankunft im Schlachtbetrieb ist die Identität der Tiere nachzuweisen.

3. Werden die Schlachtieruntersuchung im Herkunftsbetrieb und die darauffolgende Untersuchung der lebenden Tiere im Schlachtbetrieb nicht vom selben Fleischuntersuchungsorgan durchgeführt, so ist für die Schlachttiere eine Bescheinigung auszustellen, in der folgende Angaben enthalten sind:

- a) Name des ausstellenden Organs und dessen Nummer gemäß § 35 Abs. 2 des Fleischuntersuchungsgesetzes;
- b) Identifizierung der Schlachttiere (Tierart, Anzahl und Kennzeichen der Tiere);
- c) Herkunftsbetrieb der Tiere;
- d) Bestimmungsort der Tiere (Schlachtbetrieb) und Transportmittel;
- e) Bestätigung der ordnungsgemäßen Durchführung der Schlachtieruntersuchung, Zeitpunkt dieser Untersuchung und deren Ergebnis.

4. Die Bescheinigung gemäß Z 3 ist beim Transport mitzuführen und dem Fleischuntersuchungsorgan anlässlich der Untersuchung im Schlachthof vorzulegen.

5. Wurde die Schlachtieruntersuchung nicht im Herkunftsbetrieb vorgenommen, so müssen die zur Schlachtung bestimmten Kaninchen innerhalb von 24 Stunden nach ihrer Ankunft im Schlachthof der Schlachtieruntersuchung unterzogen werden. Diese Untersuchung ist unmittelbar vor der Schlachtung zu wiederholen, wenn seit der Vornahme der Schlachtieruntersuchung mehr als 24 Stunden vergangen sind.

6. Jedes Tier oder jede Sendung von zur Schlachtung bestimmten Tieren muß mit einer Kennzeichnung versehen sein, auf Grund welcher die Identität der Tiere hinsichtlich ihrer Herkunft eindeutig festgestellt werden kann.

7. Die Schlachtieruntersuchung muß bei ausreichender Beleuchtung vorgenommen werden.

8. Bei der Untersuchung ist festzustellen, ob
a) die Tiere von einer auf Menschen oder Tiere übertragbaren Krankheit (Zoonose) befallen sind oder ob bestimmte

Anzeichen oder das Allgemeinbefinden der Tiere den Ausbruch einer solchen Krankheit befürchten lassen;

- b) die Tiere Anzeichen einer Krankheit oder Störungen des Allgemeinbefindens erkennen lassen, die das Fleisch zum menschlichen Genuß ungeeignet machen.

9. Tiere, bei denen die unter Z 8 genannten Anzeichen oder Krankheiten festgestellt wurden, dürfen nicht für den menschlichen Genuß geschlachtet werden.

10. Die der Z 9 unterliegenden Tiere müssen örtlich getrennt von anderen Tieren oder nach der Schlachtung aller übrigen Tiere getötet werden. Derartige Tierkörper sind gemäß dem 7. Abschnitt der Fleischuntersuchungsverordnung zu beseitigen.

Kapitel 2

Fleischuntersuchung

1. Geschlachtete Kaninchen sind sofort nach der Schlachtung vom Fleischuntersuchungsorgan gemäß § 4 des Fleischuntersuchungsgesetzes zu untersuchen.

2. Die Fleischuntersuchung ist sorgfältig und bei mindestens 540 Lux Beleuchtungsstärke durchzuführen. Hiefür muß ein ausreichender Zeitraum zur Verfügung stehen. Eine Person darf in einer Stunde nicht mehr als 600 Tierkörper und pro Tag nicht mehr als insgesamt 4 200 Tierkörper untersuchen. Nach jeweils einer Stunde Untersuchungszeit ist eine Ruhepause von mindestens 15 Minuten einzuhalten.

3. Bei der Fleischuntersuchung sind insbesondere folgende Untersuchungen vorzunehmen:

- a) Besichtigung des geschlachteten Tieres;
- b) Durchtasten und erforderlichenfalls Anschneiden von Lunge, Leber, Milz, Nieren sowie gegebenenfalls der veränderten Teile des Tierkörpers;
- c) Prüfung auf Abweichungen von der zu erwartenden Konsistenz, Farbe, vom zu erwartenden Geruch und gegebenenfalls Geschmack;
- d) erforderlichenfalls geeignete Hilfsuntersuchungen, insbesondere Untersuchungen in Laboratorien.

4. Das gesamte Fleisch ist als untauglich zu beurteilen, wenn einer der folgenden Umstände vorliegt:

- a) auf Menschen oder Tiere übertragbare Krankheiten;
- b) bösartige oder mehrfache Tumore oder mehrfache Abszesse;

c) ausgedehnter Parasitenbefall des Unterhaut- oder Muskelgewebes,

d) Rückstände gemäß § 26 Abs. 1 des Fleischuntersuchungsgesetzes, die verboten oder in Konzentrationen über die zulässigen Höchstwerte hinaus vorhanden sind;

e) Vergiftung;

f) umfangreiche Verletzungen oder großflächige, starke, insbesondere blutige Durchdringung des Gewebes;

g) deutliche Abweichungen von der üblichen Farbe, dem üblichen Geruch oder Geschmack;

h) deutliche Abweichungen von der zu erwartenden Konsistenz, insbesondere bei Ödemen oder starker Abmagerung.

5. Teile von geschlachteten Tieren, die örtlich begrenzte Verletzungen oder Verunreinigungen aufweisen, sind untauglich; dies gilt auch dann, wenn das übrige Fleisch tauglich ist.

6. Die Ergebnisse der Schlachtieruntersuchung und der Fleischuntersuchung sind vom Fleischuntersuchungsorgan gemäß § 45 des Fleischuntersuchungsgesetzes aufzuzeichnen. In jenen Fällen, in denen Krankheiten gemäß Kapitel 1 Z 8 lit. a oder unzulässige Rückstände festgestellt wurden, hat das Fleischuntersuchungsorgan hievon den Inhaber des Herstellungsbetriebes und die für diesen Betrieb zuständige Bezirksverwaltungsbehörde zu verständigen.

Kapitel 3

Tauglichkeitskennzeichnung

1. Für die Tauglichkeitskennzeichnung ist das Fleischuntersuchungsorgan verantwortlich. Das Fleischuntersuchungsorgan hat hiefür folgende Gegenstände zu verwahren:

- a) die für die Kennzeichnung des Fleisches bestimmten Geräte; diese dürfen dem Hilfspersonal erst zum Zeitpunkt der Kennzeichnung und nur für die dazu erforderliche Zeit übergeben werden;
- b) die Plomben, Etiketten und Umhüllungen, wenn diese bereits mit einem Kennzeichen gemäß Z 2 versehen sind; die Etiketten, Umhüllungen und Plomben dürfen dem Hilfspersonal nur in einer dem Bedarf entsprechenden Anzahl und erst zum Zeitpunkt der Kennzeichnung übergeben werden.

2. 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.

3. Die Kennzeichnung darf nur dann gemäß § 35 Abs. 1 Z 1 des Fleischuntersuchungsgesetzes erfolgen, wenn das Fleisch
 - a) nicht aus Gebieten stammt, die veterinärbehördlichen Beschränkungen unterliegen, und
 - b) 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 Mittel müssen den lebensmittelrechtlichen Vorschriften entsprechen.
5. Die Kennzeichnung gemäß Z 2 ist auf folgende Weise anzubringen:
 - a) auf unumhüllten Tierkörpern mittels eines Stempelabdruckes oder
 - b) auf oder deutlich sichtbar unter Umhüllungen oder auf Verpackungen von abgepackten Tierkörpern oder
 - c) auf oder deutlich sichtbar unter Umhüllungen oder Verpackungen von Tierkörperteilen oder von in kleinen Mengen verpackten Nebenprodukten der Schlachtung.
6. Erfolgt die Kennzeichnung der Tauglichkeit auf der Umhüllung oder Verpackung, so sind hierbei nachstehende Bedingungen einzuhalten:
 - a) Die Kennzeichnung muß so angebracht sein, daß sie beim Öffnen der Umhüllung oder Verpackung vernichtet wird, oder
 - b) die Umhüllung oder Verpackung muß so versiegelt sein, daß deren Wiederverwertung nach dem Öffnen unmöglich ist.
7. Bei Sammelpackungen ist es zulässig, die Kennzeichnung nur auf der Verpackung anzubringen, wenn das Fleisch für Betriebe bestimmt ist, die dem Fleischuntersuchungsgesetz unterliegen, und wenn die Kennzeichnung so angebracht wird, daß sie beim Öffnen der Verpackung zerstört wird.

Kapitel 4

Transport

Kaninchenfleisch ist unter Berücksichtigung der Transportdauer, der Transportbedingungen und der eingesetzten Transportmittel so zu befördern, daß eine hygienisch bedenkliche Beeinträchtigung der Sendung ausgeschlossen ist. Insbesondere müssen die für den Transport verwendeten Fahrzeuge so ausgestattet sein, daß die vorgeschriebenen Temperaturen nicht überschritten werden.