

BUNDESGESETZBLATT

FÜR DIE REPUBLIK ÖSTERREICH

Jahrgang 1997

Ausgegeben am 2. Juli 1997

Teil II

178. Verordnung: Großmarkt-Fleischverordnung

178. Verordnung der Bundesministerin für Frauenangelegenheiten und Verbraucherschutz über besondere Hygienebedingungen für Großmärkte, in denen frisches Fleisch oder Fleischerzeugnisse in Verkehr gebracht werden (Großmarkt-Fleischverordnung)

Auf Grund des § 17 Abs. 3, des § 35 Abs. 9, des § 38 Abs. 2 und 3 und des § 45 Abs. 6 des Fleischuntersuchungsgesetzes, BGBl. Nr. 522/1982, zuletzt geändert durch die Bundesgesetze BGBl. Nr. 118/1994 und BGBl. I Nr. 21/1997, wird verordnet:

Anwendungsbereich

§ 1. (1) Diese Verordnung gilt für Betriebe, die

1. der Frischfleisch-Hygieneverordnung, BGBl. Nr. 396/1994, oder
2. der Geflügelfleisch-Hygieneverordnung, BGBl. Nr. 403/1994, oder
3. der Fleischverarbeitungsbetriebe-Hygieneverordnung, BGBl. Nr. 397/1994,

unterliegen und in einem Großmarkt gelegen sind.

(2) Diese Verordnung gilt nicht

1. für Betriebe gemäß §§ 15a und 17 der Frischfleisch-Hygieneverordnung,
2. für Betriebe gemäß §§ 15, 16a und 17 der Geflügelfleisch-Hygieneverordnung und
3. für Betriebe gemäß § 10 Abs. 1 Z 1 und § 11 Abs. 2 der Fleischverarbeitungsbetriebe-Hygieneverordnung.

Begriffsbestimmungen

§ 2. (1) „Großmarkt“ ist eine Einrichtung von zwei oder mehreren Betrieben gemäß § 1 oder von Zusammenschlüssen derartiger Betriebe in abgeschlossenen Gebäudekomplexen (einschließlich Freiflächen), die Räume und Einrichtungsgegenstände gemeinsam benutzen können und in denen frisches Fleisch (einschließlich Geflügelfleisch) zerlegt, gelagert, feilgehalten und in den Verkehr gebracht wird oder in denen Fleischerzeugnisse oder andere Erzeugnisse tierischen Ursprungs hergestellt, gelagert, feilgehalten und in Verkehr gebracht werden.

(2) Die Begriffsbestimmungen gemäß § 2 der Frischfleisch-Hygieneverordnung, § 2 der Geflügelfleisch-Hygieneverordnung und § 2 der Fleischverarbeitungsbetriebe-Hygieneverordnung sind auch Begriffsbestimmungen im Sinne dieser Verordnung.

Hygienebestimmungen

§ 3. (1) In Großmärkten, in denen Betriebe gemäß § 1 Abs. 1 Z 1 frisches Fleisch in Verkehr bringen, müssen die Anforderungen nach **Anhang 1** erfüllt werden.

(2) In Großmärkten, in denen Betriebe gemäß § 1 Abs. 1 Z 2 frisches Geflügelfleisch in Verkehr bringen, müssen die Anforderungen nach **Anhang 2** erfüllt werden.

(3) In Großmärkten, in denen Betriebe gemäß § 1 Abs. 1 Z 3 Fleischerzeugnisse oder andere Erzeugnisse tierischen Ursprungs in Verkehr bringen, müssen die Anforderungen nach **Anhang 3** erfüllt werden.

Innergemeinschaftlicher Handel

§ 4. Die Feststellung und Kundmachung der Eignung der Betriebe zum innergemeinschaftlichen Handel sowie eines später allenfalls eintretenden Wegfalls dieser Eignung durch den Bundeskanzler hat

1. bei den in § 1 Abs. 1 Z 1 genannten Betrieben gemäß § 20 Abs. 6 der Frischfleisch-Hygieneverordnung,

2. bei den in § 1 Abs. 1 Z 2 genannten Betrieben gemäß § 20 Abs. 4 der Geflügelfleisch-Hygieneverordnung und
 3. bei den in § 1 Abs. 1 Z 3 genannten Betrieben gemäß § 13 Abs. 5 der Fleischverarbeitungsbetriebe-Hygieneverordnung
- zu erfolgen.

Behördliche Kontrolle

§ 5. (1) Der Bundeskanzler hat jedem dieser Verordnung unterliegenden Betrieb unter den Voraussetzungen und Bedingungen des § 44 Abs. 1 des Fleischuntersuchungsgesetzes eine Veterinärkontrollnummer zuzuordnen.

(2) Die behördliche Kontrolle der Betriebe gemäß § 1 hat nach § 29 der Fleischuntersuchungsverordnung, BGBl. Nr. 395/1994, zu erfolgen. Die Maßnahmen des § 29 Z 9 der Fleischuntersuchungsverordnung können unabhängig für jeden Einzelbetrieb innerhalb des Großmarktes erfolgen.

Verweisungen

§ 6. Soweit in dieser Verordnung auf Bundesgesetze oder -verordnungen verwiesen wird, sind diese in ihrer jeweils geltenden Fassung anzuwenden.

Inkrafttreten

§ 7. (1) Diese Verordnung tritt mit dem ersten Tag des dritten auf die Kundmachung folgenden Monats in Kraft.

(2) Die Übergangsbestimmungen der in § 2 Abs. 2 zitierten Verordnungen gelten jeweils auch für alle jene Betriebe, die dieser Verordnung unterliegen.

Prammer

Anhang 1

Bedingungen für Betriebe gemäß § 1 Abs. 1 Z 1 (Inverkehrbringen von Frischfleisch)

1. Die Betriebe müssen die Bedingungen der §§ 3 und 5 der Frischfleisch-Hygieneverordnung erfüllen. Ausnahmeregelungen zu § 3 Z 1, 3, 7, 9 und 10 bis 18 sowie zu § 5 der Frischfleisch-Hygieneverordnung sind nur insoweit zulässig, als gestattet werden darf, daß die dort genannten Räume, Plätze, Einrichtungen, Vorrichtungen und Anlagen von zwei oder mehreren Betrieben gemeinschaftlich genutzt werden dürfen. Der in § 3 Z 14 der Frischfleisch-Hygieneverordnung genannte Raum für den tierärztlichen Dienst muß erforderlichenfalls um weitere Räume ergänzt werden, wobei sich der genannte Raum (bzw. die genannten Räume) in einem anderen Teil des Großmarktes befinden dürfen.
2. Für die nach § 5 Z 1 der Frischfleisch-Hygieneverordnung hinaus bestehenden gekühlten Lagerräume gelten die Bedingungen des § 6 der Frischfleisch-Hygieneverordnung.
3. Tierkörper, Tierkörperhälften, Tierkörperviertel oder sonstige Fleischteilstücke sowie Nebenprodukte der Schlachtung, die zur Auswahl oder zum Verkauf feilgehalten werden, sind unter den Temperaturen gemäß § 11 Abs. 1 bzw. § 12 Abs. 4 der Frischfleisch-Hygieneverordnung zu lagern. Erforderlichenfalls sind Anschauungskühlräume bzw. Ausstellungskühlboxen einzurichten.
4. Die Hygienebestimmungen gemäß § 7, § 8 Abs. 8, § 9 Abs. 1 bis 7, § 10 und § 14 Abs. 1 bis 6 der Frischfleisch-Hygieneverordnung sind einzuhalten. Weiters müssen auch alle erforderlichen Maßnahmen ergriffen werden, daß sonstige Personen, die zu den Bereichen Zutritt haben, in denen Fleisch gehandelt, behandelt oder feilgehalten wird, den Hygieneanforderungen des § 7 Abs. 1 Z 1 und des § 7 Abs. 8 der Frischfleisch-Hygieneverordnung entsprechen.
5. Die Kennzeichnung des Fleisches ist gemäß §§ 35 bis 37 des Fleischuntersuchungsgesetzes und gemäß §§ 27a und 27b der Fleischuntersuchungsverordnung durchzuführen.
6. Bei Betriebszusammenschlüssen ist jeder der Betriebsinhaber für die Einhaltung der Bestimmungen dieser Verordnung verantwortlich. Die vom Zusammenschluß betroffenen Betriebsinhaber haben gemeinsam eine geeignete Person zu beauftragen, die verpflichtet ist, die betriebliche Hygiene hinsichtlich der Produktionsbedingungen in den zusammengeschlossenen Betrieben regelmäßig nach § 18 der Frischfleisch-Hygieneverordnung zu kontrollieren. Name und Wohnsitz der beauftragten Person müssen der Bezirksverwaltungsbehörde bekannt gegeben werden.
7. Bei Fleischtransporten ist § 14 Abs. 7 der Frischfleisch-Hygieneverordnung einzuhalten.

Anhang 2**Bedingungen für Betriebe gemäß § 1 Abs. 1 Z 2 (Inverkehrbringen von Geflügelfleisch)**

1. Die Betriebe müssen die Bedingungen der §§ 3 und 5 der Geflügelfleisch-Hygieneverordnung erfüllen. Ausnahmeregelungen zu § 3 Z 1, 3, 7, 9 und 10 bis 18 sowie zu § 5 der Geflügelfleisch-Hygieneverordnung sind nur insoweit zulässig, als gestattet werden darf, daß die dort genannten Räume, Plätze, Einrichtungen, Vorrichtungen und Anlagen von zwei oder mehreren Betrieben gemeinschaftlich genutzt werden dürfen. Der in § 3 Z 14 der Geflügelfleisch-Hygieneverordnung genannte Raum für den tierärztlichen Dienst muß erforderlichenfalls um weitere Räume ergänzt werden, wobei sich der genannte Raum (bzw. die genannten Räume) in einem anderen Teil des Großmarktes befinden dürfen.
2. Für die nach § 5 Z 1 der Geflügelfleisch-Hygieneverordnung hinaus bestehenden gekühlten Lagerräume gelten die Bedingungen des § 6 der Geflügelfleisch-Hygieneverordnung.
3. Tierkörper oder zerlegtes Geflügelfleisch sowie Nebenprodukte der Schlachtung, die zur Auswahl oder zum Verkauf feilgehalten werden, sind unter den Temperaturen gemäß § 11 bzw. § 12 Abs. 1 der Geflügelfleisch-Hygieneverordnung zu lagern. Erforderlichenfalls sind Anschauungskühlräume bzw. Ausstellungskühlboxen einzurichten.
4. Die Hygienebestimmungen gemäß § 7, § 8 Abs. 2 Z 6, § 9 Abs. 1 bis 7, § 10 und § 14 Abs. 1 bis 5 der Geflügelfleisch-Hygieneverordnung sind einzuhalten. Weiters müssen auch alle erforderlichen Maßnahmen ergriffen werden, daß sonstige Personen, die zu den Bereichen Zutritt haben, in denen Fleisch gehandelt, behandelt oder feilgehalten wird, den Hygieneanforderungen des § 7 Abs. 1 Z 1 und des § 7 Abs. 8 der Geflügelfleisch-Hygieneverordnung entsprechen.
5. Die Kennzeichnung des Fleisches ist gemäß §§ 35 bis 37 des Fleischuntersuchungsgesetzes und gemäß §§ 27a und 27b der Fleischuntersuchungsverordnung durchzuführen.
6. Bei Betriebszusammenschlüssen ist jeder der Betriebsinhaber für die Einhaltung der Bestimmungen dieser Verordnung verantwortlich. Die vom Zusammenschluß betroffenen Betriebsinhaber haben gemeinsam eine geeignete Person zu beauftragen, die verpflichtet ist, die betriebliche Hygiene hinsichtlich der Produktionsbedingungen in den zusammengeschlossenen Betrieben regelmäßig nach § 18 der Geflügelfleisch-Hygieneverordnung zu kontrollieren. Name und Wohnsitz der beauftragten Person müssen der Bezirksverwaltungsbehörde bekannt gegeben werden.
7. Bei Geflügelfleischtransporten ist § 14 Abs. 6 der Geflügelfleisch-Hygieneverordnung einzuhalten.

Anhang 3**Bedingungen für Betriebe gemäß § 1 Abs. 1 Z 3 (Inverkehrbringen von Fleischerzeugnissen)**

1. Die Betriebe müssen die Bedingungen des Anhanges A Z 1 bis 15a der Fleischverarbeitungsbetriebe-Hygieneverordnung erfüllen. Ausnahmeregelungen zu den Z 1, 3 bis 6 und 9a bis 15 sind nur insoweit zulässig, als gestattet werden darf, daß die dort genannten Räume, Bereiche, Vorrichtungen und Anlagen von zwei oder mehreren Betrieben gemeinschaftlich genutzt werden dürfen. Der in Z 13 genannte Raum für den tierärztlichen Dienst muß erforderlichenfalls um weitere Räume ergänzt werden, wobei sich der genannte Raum (bzw. die genannten Räume) in einem anderen Teil des Großmarktes befinden dürfen.
2. Je nach Art der hergestellten Erzeugnisse und je nach Art der durchgeführten Arbeiten müssen von den Betrieben auch die jeweiligen Bedingungen gemäß Anhang B der Fleischverarbeitungsbetriebe-Hygieneverordnung erfüllt werden.
3. Die Erzeugnisse müssen unter den Bedingungen gemäß Anhang B Kapitel 6 Z 1 bis 4 der Fleischverarbeitungsbetriebe-Hygieneverordnung gelagert und transportiert werden. Erforderlichenfalls sind Anschauungskühlräume bzw. Ausstellungskühlboxen einzurichten.
4. Die Hygienebestimmungen gemäß Anhang A Z 16 und 17 sowie gemäß Anhang B Kapitel 1 Z 3 bis 6, Kapitel 2 und Kapitel 4 der Fleischverarbeitungsbetriebe-Hygieneverordnung sind einzuhalten. Weiters müssen auch alle erforderlichen Maßnahmen ergriffen werden, daß sonstige Personen, die zu den Bereichen Zutritt haben, in denen die Erzeugnisse hergestellt, gelagert oder feilgehalten werden, den Hygieneanforderungen des Anhanges A Z 17 der Fleischverarbeitungsbetriebe-Hygieneverordnung entsprechen.

5. Die behördliche Kontrolle ist gemäß Anhang B Kapitel 3 der Fleischverarbeitungsbetriebe-Hygieneverordnung und die Genußtauglichkeitskennzeichnung ist nach § 35 bis 37 des Fleischuntersuchungsgesetzes sowie gemäß §§ 27a und 27b der Fleischuntersuchungsverordnung und nach Anhang B Kapitel 5 der Fleischverarbeitungsbetriebe-Hygieneverordnung durchzuführen.

6. Bei Betriebszusammenschlüssen ist jeder der Betriebsinhaber für die Einhaltung der Bestimmungen dieser Verordnung verantwortlich. Die vom Zusammenschluß betroffenen Betriebsinhaber haben gemeinsam eine geeignete Person zu beauftragen, die verpflichtet ist, die betriebliche Hygiene hinsichtlich der Produktionsbedingungen in den zusammengeschlossenen Betrieben regelmäßig nach § 9 der Fleischverarbeitungsbetriebe-Hygieneverordnung zu kontrollieren. Name und Wohnsitz der beauftragten Person müssen der Bezirksverwaltungsbehörde bekannt gegeben werden.

7. Beim Transport der Erzeugnisse sind die Bestimmungen des Anhangs B Kapitel 6 Z 5 der Fleischverarbeitungsbetriebe-Hygieneverordnung einzuhalten.

Verzeichnis häufig in Rechtsvorschriften verwendeter Abkürzungen

ABGB	Allgemeines bürgerliches Gesetzbuch	HGB	Handelsgesetzbuch
Abs.	Absatz	idF	in der Fassung
AktG	Aktiengesetz	JGG	Jugendgerichtsgesetz
AO	Ausgleichsordnung	JN	Jurisdiktionsnorm
ArbVG	Arbeitsverfassungsgesetz	KDV	Kraftfahrzeuggesetz-Durchführungsverordnung
Art.	Artikel	KFG	Kraftfahrzeuggesetz
ASVG	Allgemeines Sozialversicherungsgesetz	KO	Konkursordnung
AVG	Allgemeines Verwaltungsverfahrensgesetz	LGBl.	Landesgesetzblatt
BAO	Bundesabgabenordnung	lit.	litera (= Buchstabe)
BDG	Beamten-Dienstrechtsgesetz	MRG	Mietrechtsgesetz
BGBL	Bundesgesetzblatt	Nr.	Nummer
B-VG	Bundes-Verfassungsgesetz	PatG	Patentgesetz
bzw.	beziehungsweise	RGBl.	Reichsgesetzblatt
dgl.	dergleichen	S	Seite, Schilling
DRAnz.	Deutscher Reichsanzeiger und Preussischer Staatsanzeiger	StGB	Strafgesetzbuch
dRGBl.	deutsches Reichsgesetzblatt	StGBL	Staatsgesetzblatt
DSG	Datenschutzgesetz	StPO	Strafprozeßordnung
DVG	Dienstrechtsverfahrensgesetz	StVO	Straßenverkehrsordnung
EG . . .	Einführungsgesetz . . .	ua.	und andere, unter anderem
EGVG	Einführungsgesetz zu den Verwaltungsverfahrensgesetzen	UStG	Umsatzsteuergesetz
EO	Exekutionsordnung	VStG	Verwaltungsstrafgesetz
EstG	Einkommensteuergesetz	VV	verkürztes Verfahren
FinStrG	Finanzstrafgesetz	VVG	Verwaltungsvollstreckungsgesetz
F-VG	Finanz-Verfassungsgesetz	vH	vom Hundert (= Prozent)
GBG	Grundbuchgesetz	vT	vom Tausend (= Promille)
GBLÖ	Gesetzblatt für das Land Österreich	WEG	Wohnungseigentumsgesetz
gem.	gemäß	WGG	Wohnungsgemeinnützigkeitsgesetz
GesmbH	Gesellschaft mit beschränkter Haftung	WRG	Wasserrechtsgesetz
GewO	Gewerbeordnung	Z	Zahl, Ziffer
		zB	zum Beispiel
		ZPO	Zivilprozeßordnung