

# **Theoretische Ausbildung betriebseigener Hilfskräfte für Geflügelfleischuntersuchung**

## **Modul 1 Recht**

# Gemeinschaftsrechtliche Grundlagen

- **VO (EU) 2017/625** (KontrollVO)
- **VO (EG) Nr. 852/2004** (allgm. Lebensmittelhygienevorschriften)
- **VO (EU) 624/2019** (KontrollVO Fleisch)
- **VO (EU) 627/2019** (KontrollVO tier. Lebensmittel)

## Verordnung (EU) 2017/625 - Durchführung amtlicher Kontrollen (1)

- Wirksamkeit und Angemessenheit der Kontrollen
- Durchführung durch **Personen, die keinem Interessenskonflikt ausgesetzt sind**
- Ausreichende **Laborkapazitäten** für die Untersuchungen sowie ausreichend und entsprechend **qualifiziertes und erfahrenes Personal**, damit die Kontrollen effizient und wirksam durchgeführt werden können
- **Geeignete und ordnungsgemäß gewartete Einrichtungen und Ausrüstungen**, damit die Kontrollen effizient und wirksam durchgeführt werden können
- **Notfallpläne**
- Unterstützungspflicht durch die Futtermittel- und Lebensmittelunternehmer

## Verordnung (EU) 2017/625 - Durchführung amtlicher Kontrollen (2)

- Die Mitgliedstaaten können dem Schlachthofpersonal gestatten, bei Aufgaben im Zusammenhang mit amtlichen Kontrollen bei der Herstellung von Fleisch von Geflügel und Hasentieren zu assistieren, sofern dieses Personal
  - unabhängig vom in der Produktion tätigen Personal arbeitet,
  - für diese Aufgaben entsprechend geschult wurde und
  - diese Aufgaben nach den Anweisungen des amtlichen Tierarztes ausführt.

# **Verordnung (EG) 852/2004 (1)**

## **(Allgm. LM-Hygienevorschriften )**

Anhang I enthält Vorschriften für die Primärproduktion (Grundprinzipien der Hygiene und der Aufzeichnungen in der Primärproduktion)

### *Anhang II* **ALLGEMEINE HYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR ALLE LEBENSMITTELUNTERNEHMER**

#### **Kapitel VIII Persönliche Hygiene**

1. persönlicher Sauberkeit halten, geeignete und saubere Arbeitskleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen

## **Verordnung (EG) 852/2004 (2) (allgm. LM-Hygienevorschriften)**

2. „Personen, die an einer Krankheit leiden, die durch Lebensmittel übertragen werden kann, oder Träger einer solchen Krankheit sind, sowie Personen mit beispielsweise infizierten Wunden, Hautinfektionen oder -verletzungen oder Diarrhöe ist der Umgang mit Lebensmitteln und das Betreten von Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, generell verboten, wenn die Möglichkeit einer direkten oder indirekten Kontamination besteht. Betroffene Personen, die in einem Lebensmittelunternehmen beschäftigt sind und mit Lebensmitteln in Berührung kommen können, haben dem Lebensmittelunternehmer Krankheiten und Symptome sowie, wenn möglich, deren Ursachen unverzüglich zu melden.“

## **Verordnung (EU) 2019/624 (KontrollVO Fleisch)**

- Mindestanforderungen an die Schulung der Mitarbeiter von Schlachtbetrieben werden festgelegt.

## **Verordnung (EU) 2019/627 (KontrollVO tier. LM)**

- Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, dass Frischfleisch unmittelbar nach der Schlachtung einer amtlichen Überwachung unterzogen wird.
- In Art. 25 sind die praktischen Modalitäten für die Fleischuntersuchung bei Geflügel festgelegt.

## Nationale Bestimmungen

**LMSVG** (BGBl I Nr. 13/2006)

2. Hauptstück: Bestimmungen über die amtliche Kontrolle

**§ 24 Abs. 6:** „Der Landeshauptmann kann unter den in Art. 18 der Verordnung (EU) 2017/625 gegebenen Bedingungen betriebseigene Hilfskräfte dem zuständigen amtlichen Tierarzt auf Antrag des Betriebes zur Hilfestellung für bestimmte Aufgaben zuordnen.“



# FleischuntersuchungsVO

## Anhang I Zeitaufwand bei der Fleischuntersuchung

### V. Geflügeluntersuchung

Tätigkeit	Zeit in Sekunden
Schlachtkörper	2,5
Reinigung und Desinfektion	0,5
Insgesamt	3

## LMSVG- Aus- und Weiterbildungsverordnung (1)

- Die Ausbildungsverordnung regelt die Voraussetzungen für die Zulassung zur Ausbildung, Art und Umfang der Ausbildung sowie den Umfang der Prüfungsfächer und die Prüfungskommission auch für betriebseigene Hilfskräfte.
- **Anlage 6** Ausbildungsrahmenplan für betriebseigene Hilfskräfte für die Geflügel- und Kaninchenuntersuchung
- Ausbildungsdauer insgesamt: 20 UE

## **LMSVG- Aus- und Weiterbildungsverordnung (2)**

### **Praktische Ausbildung**

- Ausbildungsdauer: 8 UE
- Ausbildungsinhalte:
  1. Beurteilung von Tierhaltungen
  2. Übungen von Schlachtier- und Fleischkontrollen sowie von Probenentnahmen
  3. Hygienisches Verhalten

## **LMSVG- Aus- und Weiterbildungsverordnung (3)**

### **Theoretische Ausbildung**

- Ausbildungsdauer: 12 UE
- Ausbildungsinhalte:
  1. Rechtsvorschriften
  2. Wirtschaftliche Bedeutung der Geflügel- und Kaninchenfleischproduktion
  3. Tierproduktion und Tiertransport
  4. Technischer Schlachtablauf und Hygieneregeln
  5. Schlachttier- und Fleischuntersuchung
  6. Hygienekontrollen