

Theoretische Ausbildung betriebseigene Hilfskräfte

Recht

Gemeinschaftsrechtliche Grundlagen

- **VO (EG) 882/2004** (KontrollVO)
- **VO (EG) 852/2004** (allgm. Lebensmittelhygienevorschriften)
- **VO (EG) 854/2004** (bes. Verfahrensvorschriften für LM tier. Ursprungs)

Verordnung (EG) 882/2004 - Durchführung amtlicher Kontrollen

- 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 (EG) 852/2004

(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 (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 (EG) 854/2004 (bes. Verfahrensvorschriften für LM tier. Ursprungs)

- Die Mitgliedstaaten können dem Schlachthofpersonal gestatten, bei der amtlichen Überwachung der Herstellung von Fleisch von Geflügel und Hasentieren mitzuwirken und bestimmte Aufgaben unter Aufsicht des amtlichen Tierarztes auszuführen. In diesem Fall stellen sie sicher, dass das betreffende Personal
 - i) über die **erforderliche Qualifikation** verfügt und sich gemäß den genannten Bestimmungen einer entsprechenden **Ausbildung** unterzieht,
 - ii) **unabhängig** vom in der Produktion tätigen Personal arbeitet und
 - iii) dem **amtlichen Tierarzt etwaige Mängel meldet.**

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. 5 Z 6 der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 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

(BGBl II Nr. 275/2008)

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.

LMSVG- Aus- und Weiterbildungsverordnung

Anlage 6 Ausbildungsrahmenplan für betriebseigene
Hilfskräfte für die Geflügel- und Kaninchenuntersuchung

Ausbildungsdauer insgesamt: 20 UE

LMSVG- Aus- und Weiterbildungsverordnung

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

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. Schlachtier- und Fleischuntersuchung
 6. Hygienekontrollen