

Gesamte Rechtsvorschrift für Fleischuntersuchungsverordnung 2006, Fassung vom 14.05.2020

Langtitel

Verordnung der Bundesministerin für Gesundheit und Frauen über die Schlachtier- und Fleischuntersuchung sowie die Untersuchung von Fischereierzeugnissen (Fleischuntersuchungsverordnung 2006 – FIUVO)
StF: BGBl. II Nr. 109/2006 [CELEX-Nr.: 32002L0099]

Änderung

BGBl. II Nr. 82/2007
BGBl. II Nr. 250/2008
BGBl. II Nr. 29/2010
BGBl. II Nr. 156/2012
BGBl. II Nr. 204/2014
BGBl. II Nr. 410/2019

Präambel/Promulgationsklausel

Aufgrund von §§ 34, 53 Abs. 7 und 98 des Bundesgesetzes über Sicherheitsanforderungen und weitere Anforderungen an Lebensmittel, Gebrauchsgegenstände und kosmetische Mittel zum Schutz der Verbraucherinnen und Verbraucher (Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz – LMSVG), BGBl. I Nr. 13/2006, geändert durch das Bundesgesetz BGBl. I Nr. 151/2005, wird verordnet:

[Anm.: *Inhaltsverzeichnis*

wurde nicht im BGBl. kundgemacht
Stand: 19.12.2019 gemäß BGBl. II Nr. 410/2019

1. Abschnitt **Allgemeines**

§ 1. Anwendungsbereich

2. Abschnitt **Untersuchung vor der Schlachtung (Schlachtieruntersuchung)**

- § 2. Allgemeine Bestimmungen zur Durchführung der Schlachtieruntersuchung
- § 3. Verbot der Erteilung einer Erlaubnis zur Schlachtung
- § 4. Verfahren bei Verdacht auf Rückstände
- § 5. Verfahren bei erhitzten, ermüdeten oder aufgeregten Tieren

3. Abschnitt **Untersuchung nach der Schlachtung (Fleischuntersuchung)**

- § 6. Allgemeine Bestimmungen zur Durchführung der Fleischuntersuchung
- § 7. Zeitaufwand zur Fleischuntersuchung
- § 8. Aufzeichnungen der Schlachtier- und Fleischuntersuchung
- § 9. Zusätzliche Untersuchungen
- § 10. Veranlassung und Vorgehen bei einer mikrobiologischen Fleischuntersuchung
- § 11. Beurteilung des Fleisches
- § 12. Beurteilung nach Brauchbarmachung
- § 13. Beurteilung nach mikrobiologischen Kriterien
- § 14. Kennzeichnung
- § 15. Farben zur Kennzeichnung
- § 16. Brauchbarmachung des Fleisches
- § 17. Verwertung von genussuntauglichem Fleisch und Schlachtabfällen

4. Abschnitt

§ 18. *Amtliche Überwachung*

5. Abschnitt

§ 19. *Anwesenheit des amtlichen Tierarztes oder amtlichen Fachassistenten in Kleinbetrieben*

§ 20. *Schlachttieruntersuchung bei Farmwild*

6. Abschnitt Fischuntersuchung

§ 21. *Generelle Bestimmungen*

§ 22. *Untersuchung von Fischereierzeugnissen*

§ 23. *Beurteilung*

§ 24. *Kennzeichnung*

§ 25. *Untersuchung von Fischereierzeugnissen zur Direktvermarktung*

7. Abschnitt Allgemeine Hinweise und Schlussbestimmungen

§ 26. *Verweisungen und personenbezogene Bezeichnungen*

§ 27. *Umsetzungshinweis*

§ 28. *In-Kraft-Treten*

§ 29. *Außer-Kraft-Treten*

§ 30. *Übergangsbestimmung*

Anhang I Zeitaufwand bei der Fleischuntersuchung

Anhang Ia Berechnung der Großvieheinheiten gemäß § 7 Abs. 5

Anhang II Genussuntauglichkeitskriterien für Fischereierzeugnisse]

Text

1. Abschnitt

Allgemeines

Anwendungsbereich

§ 1. (1) Diese Verordnung dient der Durchführung und Ergänzung der Bestimmungen der Verordnung (EU) 2017/625 über amtliche Kontrollen, ABl. Nr. L 95 vom 7. April 2017, Delegierten Verordnung (EU) 2019/624 mit besonderen Bestimmungen für die Durchführung amtlicher Kontrollen der Fleischerzeugung sowie von Erzeugungs- und Umsetzgebieten für lebende Muscheln gemäß der Verordnung (EU) 2017/625, ABl. Nr. L 131 vom 17. Mai 2019, Durchführungsverordnung (EU) 2019/627 zur Festlegung einheitlicher praktischer Modalitäten für die Durchführung der amtlichen Kontrollen in Bezug auf für den menschlichen Verzehr bestimmte Erzeugnisse tierischen Ursprungs gemäß der Verordnung (EU) 2017/625 und zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 in Bezug auf amtliche Kontrollen, ABl. Nr. L 131 vom 17. Mai 2019 und Verordnung (EG) Nr. 853/2004 vom 29. April 2004 über spezifische Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. Nr. L 139 vom 30. April 2004, berichtigt durch ABL. Nr. L 226 vom 25. Juni 2004) sowie der diesbezüglichen Durchführungsbestimmungen und Leitlinien der Kommission hinsichtlich der Schlachtung von Rindern, Schafen, Ziegen, Einhufern, Schweinen, Geflügel, Farmwild, Kaninchen, des Erlegens von freilebendem Wild und des Fangens von Fischen sowie hinsichtlich der Kontrollen von Schlacht-, Zerlegungs- und Wildbearbeitungsbetrieben.

(2) Diese Verordnung gilt nicht für die Untersuchung gemäß §§ 5 bis 8 der Lebensmittel-Direktvermarktungsverordnung, BGBl. II Nr. 108/2006.

2. Abschnitt

Untersuchung vor der Schlachtung (Schlacht tieruntersuchung)

Allgemeine Bestimmungen zur Durchführung der Schlacht tieruntersuchung

§ 2. (1) Der zum Zeitpunkt der Schlachtung über das Tier Verfügungsberechtigte hat beim zuständigen amtlichen Tierarzt drei Werktage vor einer beabsichtigten Schlachtung die Tiere zur Untersuchung anzumelden. Der Landeshauptmann hat für eine ortsübliche Bekanntmachung der für die Entgegennahme der Meldungen zuständigen amtlichen Tierärzte zu sorgen. Bei gleich bleibenden Schlachtzeiten und gleich bleibendem Schlachtumfang kann eine gesonderte Anmeldung entfallen.

(2) Die Untersuchung der Schlachttiere ist bei ausreichender Beleuchtung an einem dafür geeigneten Untersuchungsplatz gemäß Durchführungsverordnung (EU) 2019/627 vorzunehmen. Dabei müssen die Schlachttiere so gekennzeichnet zur Untersuchung gebracht werden, dass der amtliche Tierarzt oder der amtliche Fachassistent ihre Herkunft ermitteln kann. Insbesondere ist die vorschriftsmäßige Kennzeichnung gemäß Tierkennzeichnungs- und Registrierungsverordnung 2009, BGBl. II Nr. 291/2009, und Rinderkennzeichnungs-Verordnung 2008, BGBl. II Nr. 201/2008, festzustellen. Allenfalls erforderliche Dokumente sind vorzulegen.

(3) Der Verfügungsberechtigte hat bei der Durchführung der Untersuchungen und allfälliger Probenahmen unentgeltlich die nötige Hilfe zu leisten oder auf seine Kosten zu veranlassen.

Verbot der Erteilung einer Erlaubnis zur Schlachtung

§ 3. (1) Werden an lebenden Tieren Symptome, Krankheiten oder Zustände im Sinne des Art. 43 Z 3 und 4 und Art. 45 der Durchführungsverordnung (EU) 2019/627, festgestellt, welche sicher zur Genussuntauglichkeit des Tieres führen, so darf keine Schlachterlaubnis erteilt werden. Kann der Verdacht nur nach der Schlachtung abgeklärt werden, so ist das Tier gesondert unter Aufsicht des amtlichen Tierarztes zu schlachten. Im Falle des Verdachtes einer anzeigepflichtigen Tierseuche ist gemäß den Bestimmungen des Tierseuchengesetzes vorzugehen.

(2) Bei Feststellung einer von der Bundesministerin für Gesundheit und Frauen für meldepflichtig erklärten Zoonose ist umgehend eine Meldung an die Bezirksverwaltungsbehörde zu erstatten.

Verfahren bei Verdacht auf Rückstände

§ 4. (1) Bei Verdacht auf Rückstände ist gemäß Art. 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/2090 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2017/625 in Bezug auf mutmaßliche oder festgestellte Verstöße gegen Unionsvorschriften über die Verwendung oder über Rückstände pharmakologisch wirksamer Stoffe, die in Tierarzneimitteln oder als Futtermittelzusatzstoffe zugelassen sind, bzw. gegen Unionsvorschriften über die Verwendung oder über Rückstände verbotener oder nicht zugelassener pharmakologisch wirksamer Stoffe (ABl. Nr. L 317 vom 9. Dezember 2019) vorzugehen.

(2) Der Verdacht auf Rückstände ist auch bei allen anderen Schlachttieren aus dem Bestand, aus dem das betroffene (rückstandsverdächtige) Tier stammt, so lange gegeben, bis der Verdacht auf Grund von geeigneten Untersuchungen entkräftet ist. Sind Untersuchungen des Bestandes erforderlich, so ist gemäß den Rückstandskontrollvorschriften vorzugehen.

(3) Der Verdacht auf Rückstände und deren Nachweis bei Schlachttieren ist vom amtlichen Tierarzt dem für den Schlachtort örtlich zuständigen Landeshauptmann umgehend zu melden. Dieser hat die Meldung allenfalls an den für den Herkunftsbetrieb zuständigen Landeshauptmann weiterzuleiten. In der Meldung ist weiters anzuführen, ob der Verdacht auf Rückstände auch bei anderen Tieren besteht.

Verfahren bei erhitzten, ermüdeten oder aufgeregten Tieren

§ 5. Bei Tieren, die erhitzt, ermüdet oder stark aufgeregt sind, hat der amtliche Tierarzt einen Aufschub der Schlachtung bis zu 24 Stunden anzuordnen, sofern die sofortige Schlachtung nicht aus veterinärfachlichen oder tierschutzrechtlichen Gründen erforderlich ist.

3. Abschnitt

Untersuchung nach der Schlachtung (Fleischuntersuchung)

Allgemeine Bestimmungen zur Durchführung der Fleischuntersuchung

§ 6. (1) Die Fleischuntersuchung ist entsprechend Durchführungsverordnung (EU) 2019/627 vorzunehmen.

(2) Für die Untersuchung der Tiere nach der Schlachtung muss an der Schlachtstätte ein geeigneter und entsprechend ausgestatteter Untersuchungsplatz mit einer Beleuchtung von mindestens 540 Lux am

Untersuchungsobjekt zur Verfügung stehen. Der Verfügungsberechtigte hat bei der Durchführung der Untersuchungen und allfälliger Probenahmen unentgeltlich die nötige Hilfe zu leisten oder auf seine Kosten zu veranlassen.

(3) Der Untersuchungsplatz muss so ausgerüstet und räumlich in Größe und Ausdehnung beschaffen sein, dass die Schlachtkörper gesondert für die Untersuchung bereitgehalten werden können und die Untersuchung ordnungsgemäß und ohne Behinderung durchgeführt werden kann. Die Nebenprodukte der Schlachtung und Eingeweide müssen dabei dem Schlachtkörper eindeutig zugeordnet werden können.

(4) Bei Untersuchung der Schlachtkörper oder unmittelbar danach sind alle genussuntauglichen Teile zu entfernen, sofern vom amtlichen Tierarzt nichts anderes verfügt wird.

(5) Abweichend von Abs. 4 dürfen genussuntaugliche Teile außer in Schlachtbetrieben auch in anderen Betrieben in dem Umfang und zu den Bedingungen entfernt werden, wie dies in der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 vom 21. Mai 2001 mit Vorschriften zur Verhütung, Kontrolle und Tilgung bestimmter transmissibler spongiformer Enzephalopathien (ABl. Nr. L 147 vom 31. Mai 2001) vorgesehen ist.

Zeitaufwand zur Fleischuntersuchung

§ 7. (1) Der Zeitaufwand, welcher für die Untersuchung der einzelnen Tierkörper, Nebenprodukte der Schlachtung und Eingeweide zumindest aufzuwenden ist, ergibt sich aus den Tabellen des Anhangs I zu dieser Verordnung.

(2) Werden bei der Fleischuntersuchung amtliche Fachassistenten eingesetzt, so darf deren Verhältnis zu den amtlichen Tierärzten 3:1 nicht überschreiten. Werden auch Tierärzte im Rahmen ihrer Ausbildung zu amtlichen Tierärzten eingesetzt, so darf pro Untersuchungsteam nur ein amtlicher Fachassistent durch maximal zwei Auszubildende ersetzt werden. Davon unberührt ist der Einsatz von betriebseigenen Hilfskräften gemäß Art. 18 Abs. 3 der Verordnung (EU) 2017/625.

(3) Die maximale Arbeitszeit einer Person darf für Untersuchungen acht Stunden pro Tag nicht überschreiten.

(4) Der Landeshauptmann hat unter Beachtung von Abs. 1 bis 3 unter Berücksichtigung der gegebenen Örtlichkeiten, Anlagen und Einrichtungen in Schlachthöfen, in denen mehr als 1000 Großvieheinheiten Säugetiere oder 150.000 Stück Geflügel jährlich geschlachtet werden, einen Untersuchungsplan festzulegen. Der Betriebsinhaber hat dem hauptverantwortlichen Tierarzt gemäß Abs. 6 alle beabsichtigten Änderungen in der Betriebsanlage oder im Ablauf, welche Einfluss auf die Schlachtier- und Fleischuntersuchung haben, so rechtzeitig bekannt zu geben, dass eine Änderung des Untersuchungsplanes zeitgerecht erfolgen kann.

(5) Für die Berechnung der Großvieheinheiten im Sinne des Abs. 4 sind die Werte von Anhang Ia heranzuziehen.

(6) In Betrieben, wo mehrere Untersuchungsorgane gleichzeitig tätig sind, sind im Rahmen der Diensterteilung Untersuchungsteams unter Leitung eines dienstführenden amtlichen Tierarztes zu bilden. Weiters ist vom Landeshauptmann ein für den Betrieb hauptverantwortlicher amtlicher Tierarzt, der für die Organisation des ordnungsgemäßen Ablaufes der Schlachtier- und Fleischuntersuchung und der vorgeschriebenen Kontrollen im Betrieb verantwortlich ist, und ein Stellvertreter zu bestellen.

Aufzeichnungen der Schlachtier- und Fleischuntersuchung

§ 8. (1) Die Ergebnisse der Schlachtier- und Fleischuntersuchung gemäß Abs. 2 sind unter Verantwortung des amtlichen Tierarztes in das gemäß Art. 39 Z 3 der Durchführungsverordnung (EU) 2019/627 eingerichtete Register der Schlachtier- und Fleischuntersuchung, das einen Teil des Verbrauchergesundheitsinformationssystems darstellt, einzutragen. Der Landeshauptmann hat für die Datenerhebung am Schlachthof und deren Überspielung in die genannte Datenbank auch von den Betrieben eingerichtete, mit der genannten Datenbank kompatible Datenerfassungssysteme heranzuziehen. Dabei ist in größtmöglichem Umfang auf die vom Betrieb zur Verfügung gestellten Daten und personellen Hilfestellungen zurückzugreifen. Werden derartige Datenerfassungssysteme von den Betrieben nicht zur Verfügung gestellt, so hat die Datenerfassung über vom Landeshauptmann zu betreibende Eingabestellen zu erfolgen.

(1a) Die in Abs. 1 genannten Datenerfassungssysteme müssen zumindest folgenden Anforderungen entsprechen:

1. der Zutritt muss mit einem Passwort oder einer Identifikationskarte nur für Berechtigte gesichert sein;
2. die Daten müssen gegen Verfälschung und unbefugte Weitergabe gesichert sein;
3. die Software darf nicht unbemerkt verändert werden können;

4. zusätzliche Schnittstellen dürfen nicht unbemerkt eingerichtet werden können;
5. das System muss zum Datenabgleich mit dem Register der Schlachttier- und Fleischuntersuchung kompatibel ausgestaltet sein;
6. die Übertragungswege zum Register der Schlachttier- und Fleischuntersuchung und den Untersuchungsstellen gemäß LMSVG müssen zum Zwecke des Datenschutzes gesichert sein.

(1b) Die gemäß Abs. 2 erhobenen Daten sind dem Schlachthofbetreiber, dem Herkunftsbetrieb der Tiere und seinem Betreuungstierarzt, dem Landeshauptmann, dem Bundesminister für Gesundheit und der Statistik Austria zugänglich zu machen. Die Ergebnisse der Rückstandsuntersuchungen dürfen dem Herkunftsbetrieb der Tiere und dessen Betreuungstierarzt nur dann zugänglich gemacht werden, wenn die Beweissicherung zur Aufklärung der Ursache des nachgewiesenen Rückstandes nicht beeinflusst wird. Dem Schlachthofbetreiber sind nur jene Ergebnisse der Rückstandsuntersuchungen bekannt zu geben, soweit diese für die Beurteilung der Tierkörper relevant sind.

(1c) Die Pflicht zur Aufzeichnung und Meldung besteht auch für alle nicht durch das Register der Schlachttier- und Fleischuntersuchung erfassten Untersuchungen und Kontrollen auf Basis der §§ 51 und 53ff LMSVG und der Rückstandskontrollvorschriften entsprechend den Erlässen des Bundesministers für Gesundheit.

(2) Jedes Untersuchungsorgan hat – allenfalls unter Mithilfe des Schlachthofbetreibers – bei der Schlachttier- und Fleischuntersuchung zumindest folgende Daten aufzuzeichnen und zu melden:

1. Zahl, Herkunft, Alter und Kennzeichnungen sämtlicher zur Untersuchung angemeldeter Tiere,
2. die Ergebnisse der Untersuchungen der lebenden Tiere vor der Schlachtung, der Tierkörper – einschließlich der Nebenprodukte der Schlachtung – nach der Schlachtung sowie allfälliger zusätzlicher Untersuchungen gemäß § 55 LMSVG und den Rückstandskontrollvorschriften, aufgegliedert nach Tierarten und Tierkategorien, wobei die Beanstandungsgründe in Form eines Code-Systems zu erfassen sind,
3. Art der Verwendung oder Entsorgung von als genussuntauglich befundenen Schlachtkörpern, Nebenprodukten der Schlachtung oder Eingeweiden, Schlachtabfällen sowie zwar tauglichen aber nicht für den menschlichen Verzehr bestimmten Teilen gegliedert entsprechend der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 (Verordnung über tierische Nebenprodukte), ABl. Nr. L 300 vom 14. November 2009, zuletzt geändert durch die Verordnung (EU) Nr. 1385/2013, ABl. Nr. L 354 vom 28. Dezember 2013.

Diese Aufzeichnungs- und Meldepflichten gelten für Wild aus freier Wildbahn sinngemäß, wobei in diesem Fall an Stelle des Schlachthofbetreibers der Inhaber des Wildtierbearbeitungsbetriebes tritt.

(3) Im Falle von § 7 Abs. 6 obliegt dem hauptverantwortlichen amtlichen Tierarzt das Zusammenführen der Aufzeichnungen bzw. die Durchführung der Meldungen. Die übrigen Untersuchungsorgane haben ihn dabei zu unterstützen.

(4) Erfolgt die Eingabe der Untersuchungsergebnisse in das Register der Schlachttier- und Fleischuntersuchung oder die Meldung an die Eingabestelle des Landes nicht binnen 24 Stunden nach Vorliegen der jeweiligen Ergebnisse, so sind die Ergebnisse in Form von Hilfsaufzeichnungen nachvollziehbar schriftlich festzuhalten und ehestmöglich in das genannte Register einzutragen.

(5) Die Datenbankeintragungen und allfällige schriftliche Aufzeichnungen sind fünf Jahre aufzubewahren.

(6) Meldungen an ausländische Behörden sind entsprechend der *Durchführungsverordnung (EU) 2019/627* über das Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz vorzunehmen.

Zusätzliche Untersuchungen

§ 9. (1) Ergibt die Untersuchung einen Verdacht auf krankhafte Veränderungen, so sind vom amtlichen Tierarzt weitere geeignete Untersuchungen, wie zum Beispiel mikrobiologische Untersuchungen, durchzuführen oder zu veranlassen.

(2) Liegt ein Verdacht auf Fleischmängel vor, so sind die erforderlichen Untersuchungen, zum Beispiel Koch- oder Bratprobe, pH-Messung sowie die Untersuchung auf Ausblutung, Tiefenfäulnis, Farbstoffe und dergleichen, vorzunehmen.

(3) Besteht der Verdacht, dass im Fleisch Stoffe im Sinne der Rückstandskontrollvorschriften vorhanden sind, die nach Art und Menge geeignet sind, die menschliche Gesundheit zu schädigen oder zu

gefährden, so sind weitere Untersuchungen zu veranlassen und Proben an eine hierfür zugelassene Untersuchungsanstalt einzusenden. Die Bestimmungen des § 10 Abs. 2 und 3 sind anzuwenden.

(4) Für die Übermittlung der Begleitdokumente von den gemäß § 55 LMSVG und den Rückstandskontrollvorschriften einzusendenden Proben an die Untersuchungsstellen gemäß LMSVG und die Rückübermittlung der Ergebnisse sind, soweit als möglich und gemäß den Erlässen des Bundesministers für Gesundheit, die in § 8 Abs. 1 genannten Datensysteme zu verwenden.

(5) Sind von Schlachtkörpern Proben zur Untersuchung auf Trichinen gemäß § 55 Abs. 1 Z 1 LMSVG zu entnehmen und erfolgt die Untersuchung nicht direkt in einem im Schlacht- oder Wildbearbeitungsbetrieb befindlichen Labor, so sind die Proben nach der Entnahme gemäß Art. 34 Abs. 5 der Verordnung (EU) 2017/625 über amtliche Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts sowie der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz, ABl. Nr. L 165 vom 30. April 2004, zuletzt geändert durch die Verordnung (EU) Nr. 880/2011, ABl. Nr. L 228 vom 3. September 2011, zu kennzeichnen und zur Untersuchung einzusenden. Die Einsendung oder der Transport der Proben kann auch durch den Schlacht- oder Wildbearbeitungsbetrieb durchgeführt werden. Die Einsendung hat an ein Labor gemäß Art. 37 bis 42 der Verordnung (EU) 2017/625, das vom Landeshauptmann zu benennen ist, zu erfolgen, wobei der Betrieb entsprechende Labors vorschlagen kann.

(6) Erfolgt die Einsendung der Proben durch den amtlichen Tierarzt, hat das Labor das Untersuchungsergebnis diesem zu übermitteln. Erfolgt die Einsendung durch den Schlacht- oder Wildbearbeitungsbetrieb, hat dieser das vom Labor erhaltene Untersuchungsergebnis unverzüglich dem amtlichen Tierarzt zu übermitteln oder dessen unverzügliche Übermittlung durch das untersuchende Labor unter Nennung des Unternehmens zu veranlassen. Der amtliche Tierarzt hat das Untersuchungsergebnis bei der Beurteilung der Tiere zu berücksichtigen.

Veranlassung und Vorgehen bei einer mikrobiologischen Fleischuntersuchung

§ 10. (1) Eine mikrobiologische Fleischuntersuchung ist, sofern die Fleischuntersuchung nicht schon die Genussuntauglichkeit des Schlachtkörpers ergeben hat, zumindest in folgenden Fällen zu veranlassen:

1. bei Notschlachtungen außerhalb des Schlachthofes, sofern auf Grund der Art oder des Zeitpunktes des Unfalles mit einer Keimbelastung des Tierkörpers gerechnet werden muss;
2. bei Tieren, bei denen bei der Schlachttieruntersuchung ein Verdacht auf eine mit Störung des Allgemeinbefindens einhergehende Krankheit besteht;
3. bei nach der Schlachtung festgestellten akuten Entzündungen (insbesondere der Mundhöhle, des Rachens, der Lungen, des Herzens, des Brustfells, der Leber, der Gallenblase, der Milz, der Nieren, des Magens, des Darmes, des Bauchfells, des Euters, der Gebärmutter, der Gelenke, der Sehnenscheiden, der Klauen, der Hufe, des Nabels), bei Gelbsucht, bei Verdacht auf Blutvergiftung, bei Knochenbrüchen, bei Vorfällen innerer Körperteile oder bei sonstigen schwerwiegenden Verletzungen.

(2) Der Schlachtkörper, die Nebenprodukte der Schlachtung und die Eingeweide sind in den Fällen der §§ 9 und 10 als „vorläufig beanstandet“ zu kennzeichnen und bis zum Vorliegen des Ergebnisses der mikrobiologischen Untersuchung oder sonstiger Untersuchungsergebnisse getrennt von anderem Fleisch oder anderen Lebensmitteln unter Verschluss bei den vorgeschriebenen Temperaturen aufzubewahren.

(3) Ist eine abgesonderte Aufbewahrung im Sinne von Abs. 2, bei der das Verderben des Fleisches während der Dauer der mikrobiologischen oder sonstiger Untersuchungen verhütet wird, am Schlachtort nicht möglich, so kann mit Zustimmung des Landeshauptmannes im Sinne des § 6 der Lebensmittelhygiene-Anpassungsverordnung, BGBl. II Nr. 91/2006, vorgegangen werden.

Beurteilung des Fleisches

§ 11. (1) Das Fleisch ist entsprechend der Durchführungsverordnung (EU) 2019/627 zu beurteilen.

(2) Werden Stoffe mit antibakterieller Wirkung durch biologischen Hemmstofftest im Muskelfleisch nachgewiesen, so ist der gesamte Tierkörper genussuntauglich. Der Verfügungsberechtigte kann jedoch weiterführende Untersuchungen zur Abklärung des Rückstandes auf seine eigenen Kosten verlangen. Ergeben diese weiterführenden Untersuchungen, dass keine Grenzwertüberschreitungen gemäß Verordnung (EU) Nr. 37/2010 über pharmakologisch wirksame Stoffe und ihre Einstufung hinsichtlich der Rückstandshöchstmengen in Lebensmitteln tierischen Ursprungs, ABl. Nr. L 15 vom 20. Jänner 2010, in der Fassung der Berichtigung, ABl. Nr. L 293 vom 11. November 2010, zuletzt geändert durch die Durchführungsverordnung (EU) Nr. 677/2014, ABl. Nr. L 180 vom 20. Juni 2014 vorliegen, so ist das Fleisch als genussuntauglich zu beurteilen, sofern kein sonstiger Beanstandungsgrund vorliegt.

(3) Wenn Arzneimittel durch biologischen Hemmstofftest nur in Organen nachgewiesen wurden, so sind alle Organe (außer Herz und Zunge) sowie gegebenenfalls die Injektionsstelle genussuntauglich. Der übrige Schlachtkörper ist genussstauglich, sofern kein sonstiger Beanstandungsgrund vorliegt.

(4) Auf Verlangen des Verfügungsberechtigten hat der Landeshauptmann eine Überprüfung des Befundes zu veranlassen. Dieses Verlangen ist binnen 24 Stunden nach Erhalt des Ergebnisses beim hauptverantwortlichen amtlichen Tierarzt kundzutun. Zur Überprüfung ist ein bestellter amtlicher Tierarzt heranzuziehen, der nicht in diesem Betrieb mit der Schlachttier- und Fleischuntersuchung befasst ist. Die durch die Überprüfung erwachsenden Kosten hat im Falle der Bestätigung des zu überprüfenden Befundes derjenige zu tragen, der die Überprüfung veranlasst hat.

(5) Im Falle einer Genussuntauglichkeitserklärung von Fleisch gemäß § 54 Abs. 2 LMSVG kann der Verfügungsberechtigte eine Überprüfung der Beurteilung im Sinne des Abs. 4 verlangen.

Beurteilung nach Brauchbarmachung

§ 12. Tauglich nach Brauchbarmachung ist

1. Fleisch – mit Ausnahme der veränderten Teile – bei Befall mit lebenden und abgestorbenen Finnen, und zwar bei Rindern mit *Cysticercus inermis*, bei Schweinen mit *Cysticercus cellulosae* und bei Schafen und Ziegen mit *Cysticercus ovis*, wenn die Voraussetzungen der Starkfännigkeit nicht zutreffen und daher Schwachfännigkeit vorliegt. Leber, Milz, Nieren, Magen, Darm, Gehirn, Rückenmark und Euter, sowie das Fett dieser Tiere sind – falls diese Teile frei von Finnen befunden wurden und keine anderen veterinärpolizeilichen Verbote oder Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 dem entgegenstehen – ohne Einschränkungen tauglich. Als starkfännig gelten Tierkörper, sofern auf mehr als zwei der Schnittflächen an der Muskulatur jeweils zumindest eine Finne festgestellt wurde.

2. Fleisch von Tieren aus Gebieten, die gemäß

Richtlinie 2002/99/EG vom 16. Dezember 2002 zur Festlegung von tierseuchenrechtlichen Vorschriften für das Herstellen, die Verarbeitung, den Vertrieb und die Einfuhr von Lebensmitteln tierischen Ursprungs (ABl. Nr. L 18 vom 23. Jänner 2003) tierseuchenrechtlichen Beschränkungen unterliegen, für die aber kein Schlachtverbot besteht, sofern keine sonstigen Beanstandungsgründe vorliegen und durch die Bundesministerin für Gesundheit und Frauen keine diesbezüglichen Ausnahmen oder abweichenden Bestimmungen erlassen wurden.

Beurteilung nach mikrobiologischen Kriterien

§ 13. (1) Nach den Ergebnissen der mikrobiologischen Fleischuntersuchung ist das Fleisch in folgender Weise zu beurteilen:

1. Sind Erreger einer anzeigepflichtigen Tierseuche nachgewiesen worden und ist gemäß Durchführungsverordnung (EU) 2019/627 nichts anderes festgelegt, so ist gemäß dem Tierseuchengesetz vorzugehen.
2. Werden humanpathogene Mikroorganismen oder humanpathogene Stoffwechselprodukte in einer der Muskelproben oder in einem der Muskellymphknoten nachgewiesen, so ist das Fleisch im Sinne des Art. 45 lit. f der Durchführungsverordnung (EU) 2019/627 genussuntauglich. Erfolgt der Nachweis nur in den Organen, so sind nur diese genussuntauglich.
3. Sind in Muskelproben andere als die unter Z 2 genannten Mikroorganismen hochgradig vorhanden, so liegen fortgeschrittene Fäulnis oder Zersetzungs Vorgänge vor, und das Fleisch ist genussuntauglich.

(2) Wenn bei Geflügel einer Herde nach einer Untersuchung gemäß § 37 Abs. 1 oder 2 der Geflügelhygieneverordnung 2007, BGBl. II Nr. 100/2007, oder bei nicht aus Österreich stammendem Geflügel nach einer dieser gleichwertigen Untersuchung kein negativer Salmonellenbefund vorliegt, so sind diese Herden gesondert zu schlachten, die Schlachtkörper dieser Herden zu den Stichproben gemäß der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel, ABl. Nr. L 338 vom 22. Dezember 2005, zuletzt geändert durch die Verordnung (EU) Nr. 1086/2011, ABl. Nr. L 281 vom 28. Oktober 2011, heranzuziehen und entsprechend den Ergebnissen die erforderlichen Maßnahmen zu setzen. Für anderes Geflügel als Hühner und Puten sind nur die Maßnahmen der Prozesshygienekriterien gemäß der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 anzuwenden.

(3) Bei Hühnern und Puten ist Anhang II lit. E der Verordnung (EG) Nr. 2160/2003 zur Bekämpfung von Salmonellen und bestimmten anderen durch Lebensmittel übertragbaren Zoonoseerregern, ABl. Nr. L 325 vom 12. Dezember 2003, anzuwenden.

Kennzeichnung

§ 14. (1) Die Kennzeichnung hat gemäß Art. 48 und Anhang II der Durchführungsverordnung (EU) 2019/627 zu erfolgen.

(2) Das gemäß Abs. 1 angebrachte Genusstauglichkeitskennzeichen hat eine Zahl zur Identifizierung des begutachtenden amtlichen Tierarztes oder des Untersuchungsteams oder im Falle des § 19 Abs. 3 des amtlichen Fachassistenten zu enthalten. Über die zugeordneten, auf den Genusstauglichkeitskennzeichen aufscheinenden Zahlen hat der Landeshauptmann Aufzeichnungen zu führen.

(3) Fleisch von Tieren, welches im Falle von Tierseuchen nach § 12 als tauglich nach Brauchbarmachung beurteilt wurde, ist mit einem Genusstauglichkeitskennzeichen gemäß Abs. 1 zu kennzeichnen, wobei der Stempelaufdruck entsprechend der Richtlinie 2002/99/EG mit einem schräg liegenden Kreuz, bestehend aus zwei senkrecht zueinander laufenden Strichen, so durchgestrichen sein muss, dass der Schnittpunkt des Kreuzes im Mittelpunkt des Genusstauglichkeitskennzeichens liegt und dessen Angaben lesbar bleiben.

(4) Genussuntaugliche Schlachtkörper sind mit liegenden Kreuzen mit einer Balkenlänge von mindestens 6 cm und einer Balkenstärke von ca. 1 cm zu kennzeichnen. Die liegenden Kreuze sollen einen Abstand von ca. 1 cm aufweisen.

(5) Wird Faschiertes gemäß § 7 der Lebensmittelhygiene-Anpassungsverordnung, BGBl. II Nr. 91/2006, mit einem Identitätskennzeichen versehen, so ist ein kreisrundes Kennzeichen zu verwenden, das die Zulassungsnummer des Betriebes mit einem vorangestellten „AT“ enthält, wobei der Ausdruck „EG“ nicht anzuführen ist.

Farben zur Kennzeichnung

§ 15. Für die Kennzeichnung sind ausschließlich die Farben E 155 Braun HT, E 133 Brillantblau FCF oder E 129 Allurarot AC oder eine entsprechende Mischung von E 133 Brillantblau FCF und E 129 Allurarot AC zu verwenden.

Brauchbarmachung des Fleisches

§ 16. (1) Die Brauchbarmachung gemäß § 12 Z 2 hat gemäß Anhang III der Richtlinie 2002/99/EG unter amtlicher Kontrolle zu erfolgen.

(2) Fleisch von schwachfinnigen Rindern, Schweinen, Schafen oder Ziegen ist unter Kontrolle des amtlichen Tierarztes durch Tiefgefrieren brauchbar zu machen. Hierbei sind folgende Bestimmungen einzuhalten:

1. Das Verfahren der Brauchbarmachung darf nur in Gefrieranlagen durchgeführt werden, die über die hierfür notwendigen Einrichtungen verfügen und unter Kontrolle eines amtlichen Tierarztes stehen.
2. Das Aufbewahren des Fleisches hat gesondert und unter amtlichem Verschluss zu erfolgen. Schwachfinniges Fleisch darf nicht gemeinsam mit anderem Fleisch eingefroren und gelagert werden.
3. Das Fleisch ist bei einer Raumtemperatur von nicht höher als -10 °C wenigstens 144 Stunden lang aufzubewahren. Die Temperatur ist automatisch zu regeln und durch einen Thermographen laufend zu registrieren. Die Diagramme sind mit Jahr, Monat, Tag sowie Stunde des Beginns und Endes des Tiefgefrierens zu versehen. Sie sind ein Jahr lang aufzubewahren und auf Verlangen der Behörde zur Einsicht vorzulegen. Die Temperatur darf nicht direkt im Kälteluftstrom gemessen werden.
4. Der Gefrierbehandlung können Tierkörperhälften, Tierkörperviertel oder kleinere Teilstücke des Tierkörpers unterzogen werden. Es müssen alle Teilstücke eines schwachfinnigen Rindes der Gefrierbehandlung unterzogen werden. Ausgenommen hiervon sind die gemäß § 12 Z 1 für tauglich befundenen Teile oder Organe von schwachfinnigen Tieren.
5. Beim Einfrieren und bei der Gefrierlagerung ist das Fleisch so aufzuhängen, dass es der Kaltluft allseitig zugänglich ist. Teilstücke können auch auf Tablettts oder in Regalen gelagert werden. Die Teilstücke müssen einzeln gelagert und dürfen nicht aufeinander gestapelt werden. Das Fleisch und die Tablettts dürfen nicht mit dem Fußboden in Berührung kommen.
6. Auf den einzelnen Fleischteilen sind Jahr, Monat, Tag und Stunde des Einbringens in den Gefrierraum deutlich und haltbar zu vermerken. Sammelkennzeichnungen sind zulässig, wenn die Gefahr einer Verwechslung ausgeschlossen ist.
7. Wird das Fleisch vor der Gefrierbehandlung entbeint, so ist es in Schutzhüllen zu füllen, die aus einem Material bestehen, das Wärme nicht isoliert und das Füllgut dicht umgibt.

8. Die Dicke der Packstücke darf 50 cm nicht übersteigen. Die vom Fleisch befreiten Knochen sind entweder der gleichen Gefrierbehandlung wie das Fleisch zu unterziehen oder als genussuntauglich zu erklären und unschädlich zu beseitigen. Auf den einzufrierenden Packstücken sind Jahr, Monat, Tag und Stunde des Einbringens in den Gefrierraum deutlich und haltbar zu vermerken. Die Packstücke müssen so gelagert werden, dass sie der Kaltluft allseitig zugänglich sind. Packstücke dürfen nicht aufeinander gestapelt werden. Schwachfenniges Rindfleisch darf nur in einem Raum entbeint werden, in dem nicht gleichzeitig auch anderes Fleisch zerteilt wird.
9. Beim Tiefgefrieren bei Temperaturen von nicht wärmer als -18 °C verkürzt sich die Aufbewahrungsdauer auf 72 Stunden. Eine weitere Verkürzung dieser Aufbewahrungsdauer ist nicht zulässig.

Verwertung von genussuntauglichem Fleisch und Schlachtabfällen

§ 17. (1) Genussuntaugliches Fleisch und tierische Nebenprodukte, die nicht für den menschlichen Verzehr vorgesehen sind, sind vom Verfügungsberechtigten oder auf dessen Veranlassung unter Einhaltung der Bestimmungen des Tiermaterialengesetzes, BGBl. I Nr. 141/2003, und der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 zu beseitigen beziehungsweise zu verwenden.

(2) Werden Schlachtkörper, Nebenprodukte der Schlachtung oder Eingeweide als genussuntauglich beurteilt, so hat das Fleischuntersuchungsorgan die jeweiligen Mengen in die Aufzeichnungen gemäß § 8 einzutragen. Hierbei hat eine Mengenaufstellung nach Kategorien im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 zu erfolgen.

(3) Der amtliche Tierarzt hat die ordnungsgemäße Beseitigung der Abfälle durch stichprobenweise Überprüfung der Übernahmsbestätigungen und der Begleitscheine zu kontrollieren.

(4) Die als genussuntauglich befundenen Schlachtkörper, Nebenprodukte der Schlachtung oder Eingeweide, die Schlachtabfälle sowie die zwar tauglichen aber nicht für den menschlichen Verzehr bestimmten Teile sind bis zur Abholung in gekennzeichneten geeigneten Behältern unter Verschluss kühl zu verwahren. Ganze, als genussuntauglich gekennzeichnete Tierkörper, dürfen auch in anderer Weise – jedenfalls aber abgesondert von Lebensmitteln und unter Verschluss – verwahrt werden. Die Stoffe sind nach Kategorien im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 voneinander getrennt zu sammeln, zu lagern und unschädlich zu beseitigen.

(5) Der befugte Abnehmer hat jede erfolgte Übernahme schriftlich zu bestätigen. Diese Übernahmsbestätigungen sind vom abgebenden Betrieb mindestens bis zum Ablauf des folgenden Kalenderjahres aufzubewahren und der Behörde auf Verlangen zur Einsicht vorzulegen. Enthält das abzuliefernde Material Tierseuchenerreger oder auf den Menschen übertragbare Erreger, so hat der amtliche Tierarzt nachweislich (zum Beispiel durch Kennzeichnung des betreffenden Behältnisses mit einem Warnhinweis) auf diesen Umstand aufmerksam zu machen.

4. Abschnitt

Amtliche Überwachung

§ 18. (1) Die amtliche Überwachung der Betriebe hat gemäß der Delegierten Verordnung (EU) 2019/624 und Durchführungsverordnung (EU) 2019/627 zu erfolgen. Art und Umfang der Überprüfung der Betriebe hat nach den Ergebnissen der Risikobewertung zu erfolgen und ist vom Landeshauptmann nach den Vorgaben der Bundesministerin für Gesundheit und Frauen in einem Plan entsprechend festzulegen.

(2) Werden bei den in Abs. 1 genannten Überwachungen von Schlachthöfen, Zerlegungsbetrieben und Wildbearbeitungsbetrieben nach dieser Verordnung amtliche Fachassistenten eingesetzt, gilt ebenfalls das in § 7 Abs. 2 angeführte Verhältnis von 3:1.

5. Abschnitt

Anwesenheit des amtlichen Tierarztes oder amtlichen Fachassistenten in Kleinbetrieben

§ 19. (1) In Betrieben mit stationärer Schlachtung ist die dauernde Anwesenheit eines amtlichen Tierarztes oder eines amtlichen Fachassistenten während der Schlachtung nicht erforderlich, wenn bei der Schlachtuntersuchung keine Auffälligkeiten festgestellt wurden und wenn sichergestellt ist, dass alle für die Untersuchung erforderlichen Teile bei der Fleischuntersuchung zur Verfügung gestellt und den entsprechenden Tierkörpern zugeordnet werden können.

(2) Die Fleischuntersuchung ist aber in jedem Fall innerhalb von sechs Stunden nach Schlachtung des ersten Tieres und innerhalb von drei Stunden nach Schlachtung des letzten Tieres durchzuführen.

(3) Amtliche Fachassistenten, welche vor dem 1.1.2006 in derartigen Betrieben zur Schlachtier- und Fleischuntersuchung herangezogen wurden, sind weiterhin berechtigt, die Endbeurteilung durchzuführen, soweit bei den Tieren und den Tierkörpern keine Abweichungen feststellbar waren, die zu einer Beeinträchtigung der Verwendbarkeit des Fleisches zu Genusszwecken führen könnten. Wurde eine Abweichung festgestellt, so ist die Endbeurteilung durch einen amtlichen Tierarzt durchzuführen.

Schlachtieruntersuchung bei Farmwild

§ 20. (1) Die Schlachtieruntersuchung bei Farmwild gemäß Art. 6 Abs. 5 der Delegierten Verordnung 2019/624 ist mit Bewilligung des Landeshauptmannes in Farmwildbetrieben zulässig, die auf Grund von vertraglichen Vereinbarungen einer tierärztlichen Betreuung unterliegen, sofern

1. der Tierhaltungsbetrieb keiner tierseuchenrechtlichen Sperre unterliegt und
2. der nachweislich geschulte Tierhalter vor der Schlachtung beim Tier im Rahmen einer Kontrolle kein Vorhandensein von Auffälligkeiten festgestellt hat, die auf die Nichtverwendbarkeit des Fleisches zu Genusszwecken hinweisen.

(2) Über die Kontrollen gemäß Abs. 1 Z 2 sind vom Tierhalter entsprechende Aufzeichnungen zu führen.

(3) Genehmigungen gemäß Abs. 1 sind durch den Landeshauptmann beim Zutreffen der Voraussetzungen durch Bescheid zu erteilen. Wird im Zuge von amtlichen Kontrollen festgestellt, dass die Voraussetzungen nicht mehr gegeben sind oder allfällige Auflagen nicht eingehalten wurden, kann die Genehmigung wieder entzogen werden.

6. Abschnitt

Fischuntersuchung

Generelle Bestimmungen

§ 21. (1) Dieser Abschnitt ist auf die Untersuchung von Fischereierzeugnissen vor deren Vermarktung anzuwenden.

(2) Der Tierhalter oder Betriebsinhaber hat bei der Durchführung der Untersuchungen und allfälliger Probenahmen unentgeltlich die nötige Hilfe zu leisten oder auf seine Kosten zu veranlassen.

Untersuchung von Fischereierzeugnissen

§ 22. (1) Jede Partie von Fischereierzeugnissen muss bei der Anlandung oder bei der Entnahme aus dem Teich, spätestens jedoch vor dem ersten Verkauf, einem Aufsichtsorgan zur amtlichen Untersuchung bereitgestellt und von diesem auf Genusstauglichkeit geprüft werden. Hierbei sind die Kriterien des Anhangs II zu dieser Verordnung einzuhalten.

(2) Die Kontrolle nach Abs. 1 ist bei jeder Partie stichprobenweise durchzuführen.

(3) Lässt die stichprobenweise, organoleptische Kontrolle kein eindeutiges Urteil zu, so ist die Untersuchung auf alle Fischereierzeugnisse der Partie auszudehnen. Erforderlichenfalls sind chemische beziehungsweise mikrobiologische Untersuchungen in zugelassenen Laboratorien durchzuführen.

Beurteilung

§ 23. (1) Fischereierzeugnisse sind genussuntauglich, wenn

1. zumindest eines der Kriterien gemäß Anhang II gegeben ist;
2. sie Rückstände in unzulässiger Höhe enthalten;
3. den Tieren Stoffe verabreicht wurden, deren Anwendung gemäß LMSVG oder gemäß Tabelle 2 des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 37/2010 verboten ist;
4. andere sinnfällige Veränderungen, die nicht im Anhang II genannt sind, vorliegen und das Fleisch als nicht sicher im Sinne des LMSVG einzustufen ist.

(2) Bei Verdacht auf oder Nachweis von Rückständen oder anderen Stoffen, die geeignet sind, die menschliche Gesundheit zu gefährden, ist gemäß den Rückstandskontrollvorschriften vorzugehen.

(3) Untaugliche Fischereierzeugnisse sind auszusondern und gemäß § 17 zu beseitigen.

Kennzeichnung

§ 24. (1) Ergeben sich keine Gründe zur Beanstandung, so ist die Partie als tauglich zu beurteilen. Über die erfolgte Untersuchung ist eine Bescheinigung im Sinne des § 8 auszustellen.

Untersuchung von Fischereierzeugnissen zur Direktvermarktung

§ 25. (1) Abweichend von § 22 sind Fischereierzeugnisse, die direkt vom Produzenten oder vom Fischer an den Einzelhandel zur Abgabe an den Endverbraucher oder direkt an Endverbraucher abgegeben werden, vom Produzenten oder vom Fischer oder von einer von diesen beauftragten hierzu fachlich befähigten Person, zu untersuchen. Dabei ist festzustellen, ob ein Verdacht auf Tierseuchen oder Zoonosen besteht oder ob Hinweise auf unzulässige Rückstände gegeben sind oder der Tierkörper sonstige Erscheinungen zeigt, die das Fischereierzeugnis zum menschlichen Verzehr ungeeignet machen. Dabei sind die Kriterien des § 23 zu berücksichtigen. In diesen Fällen darf das Fischereierzeugnis nur vermarktet werden, wenn durch ein Aufsichtsorgan gemäß § 24 Abs. 3 oder 4 LMSVG die Unbedenklichkeit des Fischereierzeugnisses festgestellt wurde.

(2) Über die Untersuchungen gemäß Abs. 1 sind vom Tierhalter entsprechende Aufzeichnungen zu führen.

7. Abschnitt

Allgemeine Hinweise und Schlussbestimmungen

Verweisungen und personenbezogene Bezeichnungen

§ 26. (1) Bei den in dieser Verordnung verwendeten personenbezogenen Bezeichnungen gilt die gewählte Form für beide Geschlechter.

(2) Soweit in dieser Verordnung auf andere Bundesgesetze oder Verordnungen der Bundesministerin für Gesundheit und Frauen oder unmittelbar anwendbare Rechtsvorschriften der Europäischen Gemeinschaft verwiesen wird, sind diese in ihrer jeweils geltenden Fassung anzuwenden.

Umsetzungshinweis

§ 27. Diese Verordnung dient der Umsetzung der Richtlinie 2002/99/EG vom 16. Dezember 2002 zur Festlegung von tierseuchenrechtlichen Vorschriften für das Herstellen, die Verarbeitung, den Vertrieb und die Einfuhr von Lebensmitteln tierischen Ursprungs (ABl. Nr. L 18 vom 23. Jänner 2003).

In-Kraft-Treten

§ 28. (1) Diese Verordnung tritt mit 1. Februar 2006, nicht jedoch vor Ablauf des Tages ihrer Kundmachung im Bundesgesetzblatt in Kraft.

(2) § 13 Abs. 3 in der Fassung der Verordnung BGBl. II Nr. 250/2008 tritt mit 1. Jänner 2011 in Kraft.

(3) Der 5. Abschnitt im Inhaltsverzeichnis und die §§ 1 Abs. 1, 2 Abs. 2, 3 Abs. 1, 4 Abs. 3, 6 Abs. 1, 7 Abs. 2, 8 Abs. 1, Abs. 1 1c, Abs. 2 Z 2 und Abs. 6, 9 Abs. 3, 4 und 5, 11 Abs. 1, 13 Abs. 1 Z 1 und 2, 14 Abs. 1, 18 Abs. 1, der Entfall der Überschrift im Abschnitt 5, die Überschrift zu § 20, die §§ 20 Abs. 1 und 2, sowie 23 Abs. 2 in der Fassung der Verordnung BGBl. II Nr. 410/2019 treten mit 14. Dezember 2019 in Kraft.

Außer-Kraft-Treten

§ 29. Folgende Verordnungen treten – vorbehaltlich der Bestimmung des § 30 – mit In-Kraft-Treten dieser Verordnung außer Kraft:

1. Fleischuntersuchungsverordnung, BGBl. Nr. 395/1994;
2. Geflügel-Fleischuntersuchungsverordnung, BGBl. Nr. 404/1994;
3. Fischuntersuchungsverordnung, BGBl. II Nr. 42/2000, 1. und 2. Hauptstück;
4. Wildfleisch-Verordnung, BGBl. Nr. 400/1994,
5. Frischfleisch-Hygieneverordnung, BGBl. Nr. 396/1994,
6. Fleischverarbeitungsbetriebe-Hygieneverordnung, BGBl. Nr. 397/1994;
7. Zuchtwild-Fleischuntersuchungsverordnung, BGBl. Nr. 399/1994;
8. Kaninchenfleisch-Verordnung, BGBl. Nr. 401/1994;
9. Geflügelfleisch-Hygieneverordnung, BGBl. Nr. 403/1994,
10. Fleischhygieneverordnung, BGBl. Nr. 280/1983,
11. Großmarkt-Fleischverordnung, BGBl. II Nr. 178/1997,
12. Faschiertes-Verordnung, BGBl. Nr. 520/1996,
13. Speisegelatine-Verordnung, BGBl. II Nr. 272/2000,
14. Kollagen-Verordnung, BGBl. II Nr. 535/2003.

Übergangsbestimmung

§ 30. (1) Der Landeshauptmann hat die Untersuchungspläne gemäß § 7 Abs. 4 bis 31. August 2006 zu erstellen. Die Bestimmungen des § 10 Abs. 1 und 2 Fleischuntersuchungsverordnung, BGBl. Nr. 395/1994, zuletzt geändert durch die Verordnung BGBl. II Nr. 236/2004, bleiben bis 31. August 2006 weiter in Kraft.

(2) § 1 Abs. 2, § 7 Abs. 2, § 16 Abs. 2 und § 17 Abs. 4 in der Fassung der Verordnung BGBl. II Nr. 82/2007, treten am 1. Mai 2007 in Kraft. § 8 und § 17 Abs. 1 in der Fassung von BGBl. II Nr. 82/2007, treten am 1. Jänner 2008 in Kraft.

(3) Der Landeshauptmann hat die Bestimmungen des § 8 Abs. 1 bis 1b, Abs. 2 Z 2 und Abs. 4 in der Fassung der Verordnung BGBl. II Nr. 29/2010 ab spätestens 1. Jänner 2011 anzuwenden. Die Bestimmungen des § 8 Abs. 1 der Fleischuntersuchungsverordnung 2006 in der Fassung BGBl. II Nr. 250/2008 bleiben bis 31. Dezember 2010 weiter in Kraft.

(4) § 9 Abs. 5 und 6 in der Fassung der Verordnung BGBl. II Nr. 156/2012 ist spätestens ab 1. Jänner 2014 anzuwenden.

Anhang I

Zeitaufwand bei der Fleischuntersuchung

Für die routinemäßige Untersuchung der Schlachtkörper, der Nebenprodukte der Schlachtung und der Eingeweide sind folgende Mindestzeiten vorzusehen, die unter den nachstehenden Bedingungen reduziert werden können:

I. Rinderuntersuchung (ab 8 Monate)

Tätigkeit	Zeit in Sekunden	Maximale Reduktion um (Sek)	Bedingung für die Reduktion
Kopf, Körper	120	10	Wenn die Datenbankeingabe direkt am Untersuchungsplatz erfolgt und beim Darmkonvolut zumindest ein direkter Kontakt zu einer Untersuchungsperson mit Eingabemöglichkeit gegeben ist und das Schlachtband jederzeit stoppbar ist.
Organe, Darm	150	40	
Reinigung und Desinfektion	10		
Tierkörperkennzeichnung	20	20	Wenn die Kennzeichnung durch Schlachthofpersonal vorgenommen wird.
Insgesamt	300		

Ia. Rinderuntersuchung (von 6 Wochen bis 8 Monate)

Tätigkeit	Zeit in Sekunden	Maximale Reduktion um (Sek)	Bedingung für die Reduktion
Kopf, Körper	100	20	Wenn die Datenbankeingabe direkt am Untersuchungsplatz erfolgt und beim Darmkonvolut zumindest ein direkter Kontakt zu einer Untersuchungsperson mit Eingabemöglichkeit gegeben ist und das Schlachtband jederzeit stoppbar ist.
Organe, Darm	90	10	
Reinigung und Desinfektion	10		
Tierkörperkennzeichnung	20	20	Wenn die Kennzeichnung durch Schlachthofpersonal vorgenommen wird.
Insgesamt	220		

II. Kälberuntersuchung (bis 6 Wochen)

Tätigkeit	Zeit in Sekunden	Maximale Reduktion um (Sek)	Bedingung für die Reduktion

Kopf, Körper	80	15	Wenn die Datenbankeingabe direkt am Untersuchungsplatz erfolgt und beim Darmkonvolut zumindest ein direkter Kontakt zu einer Untersuchungsperson mit Eingabemöglichkeit gegeben ist und das Schlachtband jederzeit stoppbar ist. Zusätzlich: Wenn die Organe nicht zum menschlichen Genuss verwendet werden.
Organe, Darm	80	10	
		15	
Reinigung und Desinfektion	10		
Tierkörperkennzeichnung	10	10	Wenn die Kennzeichnung durch Schlachthofpersonal vorgenommen wird.
Insgesamt	180		

III. Schaf-, Ziegen- und Lämmeruntersuchung

Tätigkeit	Zeit in Sekunden	Maximale Reduktion um (Sek)	Bedingung für die Reduktion
Kopf, Körper, Organe, Darm	30	5	Wenn die Datenbankeingabe direkt am Untersuchungsplatz erfolgt und beim Darmkonvolut zumindest ein direkter Kontakt zu einer Untersuchungsperson mit Eingabemöglichkeit gegeben ist und das Schlachtband jederzeit stoppbar ist. Zusätzlich: Wenn Kopf und Organe nicht zum menschlichen Genuss verwendet werden.
		5	
Reinigung und Desinfektion	10		
Tierkörperkennzeichnung	10	10	Wenn die Kennzeichnung durch Schlachthofpersonal vorgenommen wird.
Insgesamt	50		

IV. Schweineuntersuchung

Tätigkeit	Zeit in Sekunden	Maximale Reduktion um (Sek)	Bedingung für die Reduktion
Schlachtkörper	25	5	Wenn die Datenbankeingabe direkt am Untersuchungsplatz erfolgt und das Schlachtband jederzeit stoppbar ist. Zusätzlich: Wenn die Organe nicht zum menschlichen Genuss verwendet werden.
Innereien, Darm	25	5	
		5	
Probenahme Trichinen	2	2	Wenn die Probenahme durch Schlachthofpersonal vorgenommen wird.
Reinigung und Desinfektion	10		
Tierkörperkennzeichnung	10	10	Wenn die Kennzeichnung durch Schlachthofpersonal vorgenommen wird.
Insgesamt	72		

V. Geflügeluntersuchung

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

VI. Anmerkungen zu den Tabellen

Die in den Tabellen angegebenen Zeiten inkludieren auch geringfügig wechselnde Bandgeschwindigkeiten und geringfügige zusätzliche Zuputzarbeiten bei einzelnen Tieren (ausgenommen Geflügel) im Ausmaß von maximal 5 Sekunden an bis zu 10 % der Tiere einer Schlachtpartie.

Als zusätzlicher Zeitaufwand sind die Schlachttieruntersuchung, ein mehr als geringfügiges Zurichten des Schlachtkörpers, eine Probenahme zur BSE-Testung, eine Probenahme für die mikrobiologische Untersuchung (MFU), eine Probenahme für die Untersuchung auf Rückstände oder für sonstige Untersuchungen, die Endbeurteilung von ausgeschleusten Tierkörpern, die Zusammenfassung und die Eingabe der Befunde in das Register der Schlachttier- und Fleischuntersuchung, soweit die Eingabe nicht direkt am Untersuchungsplatz erfolgte, sowie die Organisation der Schlachttier- und Fleischuntersuchung gemäß § 7 Abs. 6 entsprechend der tatsächlich durch den amtlichen Tierarzt oder amtlichen Fachassistenten aufgewendeten Zeit zu verrechnen, sofern nicht vom Landeshauptmann im Untersuchungsplan gemäß § 7 Abs. 4 hierfür Fixzeiten festgelegt sind.

Anhang Ia

Berechnung der Großvieheinheiten gemäß § 7 Abs. 5

Tiergattung	GVE
Rinder bis 6 Wochen	0.15
Rinder von 6 Wochen bis 8 Monate	0.4
Rinder von 8 Monate bis 2 Jahre	0.6
Rinder über 2 Jahre	1.0
Einhufer bis 1 Jahr	0.5
Einhufer über 1 Jahr	1.0
Ferkel unter 15 kg LM	0.05
Ferkel über 15 kg bis 30 kg LM	0.07
Mastschweine über 30 kg LM bis 160 kg LM	0.15
Schlachtschweine über 160 kg LM	0.3
Schafe und Ziegen unter 6 Monate	0.07
Schafe und Ziegen über 6 Monate	0.15
(Farm-)Rotwild bis 6 Monate	0.07
(Farm-)Rotwild 6 Monate bis 1 Jahr	0.15
(Farm-)Rotwild ab 1 Jahr	0.25
Sonstige (Farm-)Wildwiederkäuer, und Lamas bis 1 Jahr	0.07
Sonstige (Farm-)Wildwiederkäuer, und Lamas über 1 Jahr	0.15
Mastkaninchen	0.0025

Anhang II

Genussuntauglichkeitskriterien für Fischereierzeugnisse

I. Aussehen

1.

Haut	stumpfe Farbe *1) undurchsichtiger Schleim
Augen	in der Mitte eingesunken *1) milchige Hornhaut; graue Pupille
Kiemens	gelblich *1)

	milchiger Schleim
2.	
Muskelfleisch (beim Schnitt in die Leibeshöhle)	undurchsichtig *1)
Färbung entlang der Mittelgräte	rot *1)
Organe	Nieren und Reste anderer Organe und Blut bräunlich *1)

II. Beschaffenheit

1.

Muskelfleisch	weich *1) Schuppen lösen sich leicht von der Haut; Oberfläche ziemlich rauh, griesbartig
---------------	--

2.

Mittelgräte	leicht ablösbar *1)
Peritoneum	leicht ablösbar *1)
Geruch: Haut, Kiemen, Leibeshöhlen	faulig *1)

*1) oder im Stadium weiter fortgeschrittener Veränderung