

BUNDESGESETZBLATT

FÜR DIE REPUBLIK ÖSTERREICH

Jahrgang 1983

Ausgegeben am 26. Mai 1983

112. Stück

280. Verordnung: Fleischhygieneverordnung

280. Verordnung des Bundesministers für Gesundheit und Umweltschutz vom 3. Mai 1983 über die Hygiene bei der Gewinnung und Verarbeitung von Fleisch (Fleischhygieneverordnung)

Auf Grund des § 38 des Fleischuntersuchungsgesetzes, BGBl. Nr. 522/1982, wird verordnet:

Abschnitt I

Geltungsbereich und Begriffsbestimmungen

§ 1. Diese Verordnung gilt für

1. Betriebe, in denen der Untersuchungspflicht unterliegende Tiere geschlachtet werden;
2. Geflügelschlächtereien;
3. Fleischbearbeitungs- und Fleischverarbeitungsbetriebe;
4. Wildzerlege- und Wildverarbeitungsbetriebe;
5. Kühlhäuser.

§ 2. (1) Fleisch im Sinne dieser Verordnung sind alle für den menschlichen Genuß verwendbaren Teile von Tieren, welche der Untersuchungspflicht nach dem Fleischuntersuchungsgesetz unterliegen, von Wild in Wildzerlege- und Wildverarbeitungsbetrieben, von Geflügel in Geflügelschlächtereien sowie die daraus hergestellten Erzeugnisse, die sich zum menschlichen Genuß eignen oder hierfür bestimmt sind.

(2) Frisches Fleisch ist Fleisch, das keiner auf seine Haltbarkeit einwirkenden Behandlung unterworfen worden ist. Gekühltes, abgepacktes Fleisch, auch unter Vakuum verpacktes, sowie gemäß § 5 Abs. 5 behandeltes Geflügel gilt als frisches Fleisch.

(3) Tiefgekühltes Fleisch ist Fleisch, das zum Zwecke einer längerfristigen Lagerung einer Kältebehandlung (§ 11 Abs. 4) unterworfen worden ist.

§ 3. Räume sind, soweit nichts anderes bestimmt ist, solche, in denen geschlachtet oder Fleisch bearbeitet oder gelagert wird.

§ 4. (1) Inverkehrbringen im Sinne dieser Verordnung ist das Schlachten, Bearbeiten, Verarbeiten

und Lagern in den in § 3 genannten Räumen sowie das Transportieren.

(2) Tätigkeiten, bei denen es außerhalb der Räume oder des Transportes zu keinem Kontakt mit Fleisch kommen kann, gelten nicht als Inverkehrbringen im Sinne dieser Verordnung.

Abschnitt II

Allgemeine Bestimmungen

§ 5. (1) Fleisch muß so in Verkehr gebracht werden, daß eine hygienisch nachteilige Beeinflussung hintangehalten wird, insbesondere durch Staub, Schmutz, Geruchsstoffe, Abgase, Witterungseinflüsse, Licht, Pflanzen und Früchte, Krankheits- und Verderbniserreger, Schimmelpilze, menschliche oder tierische Ausscheidungen, Tiere, tierische Schädlinge, Schädlingsbekämpfungsmittel, Unkrautvertilgungsmittel und andere Gifte oder Reinigungs-, Desinfektions- und Anstrichmittel.

(2) In dieser Verordnung unterliegenden Betrieben darf nur Wasser aus einer öffentlichen Trinkwasserversorgungsanlage verwendet werden. Andernfalls hat der Betriebsinhaber nachzuweisen, daß das Wasser für Trinkzwecke geeignet ist. Der Nachweis ist erbracht, wenn ein Gutachten eines Hygieneinstitutes einer österreichischen Universität oder einer Gebietskörperschaft, einer staatlichen Lebensmitteluntersuchungsanstalt, einer bundesstaatlichen bakteriologisch-serologischen Untersuchungsanstalt oder eines hiezu gemäß § 50 LMG 1975 befugten Gutachters auf Grund eines Ortsbefundes und einer chemischen und bakteriologischen Untersuchung die Eignung des Wassers für Trinkzwecke bescheinigt. Das Gutachten darf nicht älter als ein Jahr sein. Es ist auf Verlangen den Aufsichtsorganen vorzulegen.

(3) Als Heiz- oder Kühlmedium in geschlossenen Systemen oder als Löschwasser darf auch Wasser, das keine Trinkwasserqualität besitzt, verwendet werden. Die Leitungen von solchem Wasser müssen deutlich kenntlich gemacht sein. Auslässe für

solches Wasser dürfen nur außerhalb der Räume installiert und müssen mit dem deutlich lesbaren Hinweis „kein Trinkwasser“ versehen sein.

(4) Gase, mit denen Fleisch behandelt wird, müssen frei von das Fleisch hygienisch nachteilig beeinflussenden Stoffen, insbesondere von gesundheitsschädlichen, riechenden oder schmeckenden Stoffen, sein.

(5) In Geflügelschlächtereien ist zum Spülen der Tierkörper Wasser zu verwenden, das mindestens 20 mg wirksames Chlor je Liter enthält. Gleiches gilt für Kühlwasser, sofern Wasser zum Kühlen der Tierkörper verwendet wird. Die Kühlung ist in fließendem Wasser im Gegenstromprinzip durchzuführen.

Abschnitt III

Räume

§ 6. (1) Räume müssen ausreichend groß, in einem zweckentsprechenden baulichen Zustand, be- und entlüftbar, dem Arbeitsablauf entsprechend sauber sowie frei von tierischen Schädlingen sein.

(2) Räume müssen ausreichend durch Tageslicht erhellt oder mit künstlichem Licht beleuchtbar sein. Die Beleuchtungsstärke hat an den Untersuchungsstellen für die Fleischuntersuchung, gemessen am Tierkörper, mindestens 540 Lux zu betragen. In den Arbeitsräumen hat die Beleuchtungsstärke, gemessen auf den Arbeitsplätzen, mindestens 220 Lux und in den übrigen Räumen mindestens 120 Lux zu betragen. Das künstliche Licht darf die natürlichen Farben nicht verändern.

(3) Fußböden der Räume müssen aus leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material bestehen sowie wasserundurchlässig und möglichst rutschfest sein. In Räumen, ausgenommen in Kühl-, Gefrier- und Tiefkühlräumen, müssen die Fußböden zum Abfluß hin leicht geneigt sein. Der Abfluß muß gegen das Eindringen von tierischen Schädlingen gesichert und geruchssicher sein. Falls in Kühl-, Gefrier- und Tiefkühlräumen Abflüsse vorhanden sind, müssen diese den vorgenannten Anforderungen entsprechen.

(4) Die Wände der Räume müssen bis auf 2 m Höhe, soweit darin Großtiere geschlachtet werden bis auf 3 m Höhe, die von Kühlräumen bis zur Stapelhöhe eine glatte, hellfarbige, dichte und abwaschbare Oberfläche aufweisen. Die Übergänge von den Wänden zum Fußboden, ausgenommen in Gefrier-, Tiefkühl-, Trocknungs- und Reifungsräumen, müssen abgerundet sein (Hohlkehlen), es sei denn, daß zur Reinigung dieser Übergänge ein geeignetes Reinigungsgerät vorhanden ist.

(5) Die Abs. 3 und 4 gelten nicht für Räume und Raumteile, in denen nur verkaufsfertig verpackte tierische Fette oder Fleischkonserven oder verkaufsfertig vorverpacktes Fleisch ausschließlich in

nicht ortsfesten Tiefkühleinrichtungen gelagert werden. Sind in solchen Räumen Abflüsse vorhanden, müssen sie den Anforderungen des Abs. 3 dritter Satz entsprechen.

(6) Die Decken der Räume sowie jene Wandflächen, die nicht mit abwaschbarer Oberfläche versehen sind, müssen glatt sowie frei von Schmutz und Schimmelbelag sein; der Anstrich darf nicht abblättern.

(7) Die Fenster der Räume müssen sich in einwandfreiem Zustand befinden und sind sauber zu halten; die Fensterrahmen müssen abwaschbar sein.

(8) Räume müssen durch geeignete Vorkehrungen gegen das Eindringen von Insekten gesichert sein.

(9) Türen der Räume müssen eine glatte, abwaschbare und korrosionsbeständige Oberfläche aufweisen.

(10) Für Räucherammern, Reifungs- und Trocknungsräume gelten die Abs. 1 bis 9 nur soweit, als dies für die Verhinderung einer hygienisch nachteiligen Beeinflussung von Fleisch erforderlich ist.

§ 7. (1) Räume dürfen keinen direkten Zugang zu Aborten haben.

(2) Stallungen, Düngerstätten, Jauchegruben und andere Einrichtungen, die Insekten oder andere Schädlinge anziehen oder Gerüche oder Schmutz verbreiten, müssen von Räumen so weit entfernt sein, daß das Fleisch nicht hygienisch nachteilig beeinflusst wird.

(3) Räume müssen von anderen Betriebsanlagen sowie von öffentlichen Verkehrswegen entsprechend abgeschirmt oder so weit entfernt sein, daß eine hygienisch nachteilige Beeinflussung des Fleisches hintangehalten wird.

§ 8. (1) Räume — ausgenommen Gefrier-, Tiefkühl-, Reifungs- und Trocknungsräume, Räucherammern sowie solche gemäß § 6 Abs. 5 — müssen in ausreichender Zahl mit Auslässen für Wasser aus Leitungen versehen sein, die unter entsprechendem Druck stehen.

(2) Für die Reinigung der Räume, Einrichtungen, Geräte und Maschinen muß eine ausreichende Menge Heißwasser mit einer Temperatur von zirka 65°C, für die Versorgung von Handwaschbecken muß Wasser mit einer Temperatur von zirka 45°C zur Verfügung stehen.

(3) Für die Desinfektion von Handwerkzeugen, wie Messer, Köcher, Streicher, Sägen und Hacken, muß eine Einrichtung vorhanden sein, mit der Wasser auf 82°C erhitzt werden kann.

(4) Wasserauslässe mit Schlauchanschluß müssen in ausreichender Zahl vorhanden sein.

(5) Handwaschbecken müssen Mischbatterien aufweisen. In Arbeitsräumen müssen die Handwaschbecken überdies Einrichtungen aufweisen, für die keine händische Betätigung vorgesehen ist. Es müssen überdies Seifenspender, Papierhandtücher und Behälter für die Aufnahme gebrauchter Papierhandtücher vorhanden sein.

(6) Handwaschbecken und Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren des Handwerkzeugs müssen in Arbeitsräumen in ausreichender Zahl vorhanden sein. Sie müssen vom Arbeitsplatz leicht erreichbar und so angeordnet sein, daß bei ihrer Benützung Fleisch oder saubere Geräte mit dem Waschwasser nicht verunreinigt werden.

§ 9. Die Abwässer sind aus den Räumen in einem geschlossenen Abflußsystem so abzuleiten, daß auch bei Spitzenbelastungen die einwandfreie Ableitung des Abwassers gewährleistet ist. Das Abflußsystem muß gegen Rückstau und Rückfluß sowie gegen Geruchsentweichung gesichert sein.

§ 10. (1) In Räumen dürfen Gegenstände, welche die Beschaffenheit des Fleisches oder die Sauberkeit der Räume hygienisch nachteilig beeinflussen können, nicht untergebracht werden. Untaugliches Fleisch und Abfälle sind aus Räumen unverzüglich zu entfernen oder in dafür bestimmten Behältern so zu verwahren, daß eine hygienisch nachteilige Beeinflussung anderen Fleisches ausgeschlossen ist.

(2) Räume dürfen nur zu dem für sie bestimmten Zweck benützt werden. Sie dürfen nicht zum Wohnen, Essen, Schlafen, Wäschewaschen, Baden oder als Abstellraum oder Garage verwendet werden. Sie dürfen auch keinen direkten Zugang zu solchen betriebsfremden Räumen haben.

(3) In Räumen dürfen Tiere nicht gehalten oder, mit Ausnahme der Schlachttiere, geduldet werden.

(4) Nagetiere, Insekten und andere tierische Schädlinge sind wirksam und so zu bekämpfen, daß dadurch das Fleisch nicht hygienisch nachteilig beeinflusst wird.

(5) In Räumen dürfen Tierkörper und Tierkörperteile im Fell, Wild in der Decke, im Balg u. dgl. und ungerupftes Geflügel nicht zusammen mit anderem Fleisch be- oder verarbeitet oder gelagert werden.

(6) Das Enthäuten der Schlachttiere hat im Schlachtraum zu erfolgen. Die Bearbeitung von Wild und Geflügel hat in eigenen Räumen oder zumindest zeitlich getrennt und mit nachfolgender Reinigung und Desinfektion der Räume zu erfolgen.

(7) Räume, in denen Koch- oder Brühkessel betrieben werden, müssen erforderlichenfalls mit einer Dampfabzugs- oder Entnebelungsvorrichtung versehen sein.

(8) In Räumen dürfen Sägemehl oder ähnliche Stoffe nicht auf den Boden gestreut werden.

(9) Nebenräume müssen zweckmäßig beschaffen sein und dürfen Fleisch im Betrieb nicht hygienisch nachteilig beeinflussen.

§ 11. (1) Kühl-, Gefrier- und Tiefkühlräume dürfen nur in einem solchen Ausmaß beschickt werden, daß eine ordnungsgemäße Kühlung und Lagerung des Fleisches gewährleistet ist. Die Kühleinrichtungen müssen eine solche Leistung erbringen, daß die in den Abs. 3 und 4 vorgeschriebenen Raumtemperaturen bei der Lagerung, auch bei voller Beschickung der Räume, eingehalten werden können.

(2) Die Funktionsfähigkeit der Kühl-, Gefrier- und Tiefkühlrichtungen ist mit Thermometern zu überwachen. In Tiefkühlagerräumen mit einem Rauminhalt von über 300 m³ muß ein registrierendes Thermometer vorhanden sein.

(3) In Kühlräumen soll bei Lagerung von frischem Fleisch die Raumtemperatur 0°C bis +2°C betragen und darf +4°C nicht übersteigen. Die Kerntemperatur des Fleisches soll nach der Abkühlphase bei der Lagerung +7°C nicht überschreiten.

(4) In Tiefkühlräumen soll bei der Lagerung von Tiefkühlfleisch die Raumtemperatur -18°C oder tiefer betragen. Das Tiefkühlfleisch soll eine Kerntemperatur von -18°C oder tiefer aufweisen.

(5) Befinden sich Kühleinrichtungen an der Decke, so müssen darunter Auffangvorrichtungen für das Kondenswasser angebracht sein. Das Kondenswasser ist so abzuleiten oder zu entfernen, daß das Fleisch nicht hygienisch nachteilig beeinflusst wird.

(6) In Kühl-, Gefrier- und Tiefkühlräumen ist unverpacktes Fleisch hängend oder in Regalen, in Behältern oder auf Paletten zu lagern. Fleisch darf nicht direkt auf dem Boden gelagert werden. Regale und Behältnisse müssen aus korrosionsbeständigem Material bestehen. Fleisch darf auf Holzpaletten eingefroren werden und tiefgekühlt gelagert werden, wenn es durch geeignete Materialien vom Holz abgeschirmt wird.

(7) Die Kühlsysteme sind in funktionsfähigem Zustand zu erhalten und regelmäßig zu enteisen.

(8) Kühl-, Gefrier- und Tiefkühlräume sind regelmäßig zu reinigen und tunlichst trocken zu halten.

(9) Die Abs. 1 bis 4, 7 und 8 gelten auch für nicht ortsfeste Kühl- und Tiefkühlrichtungen.

Abschnitt IV

Gegenstände in Räumen

§ 12. (1) Gegenstände, wie Werkzeuge, Maschinen, Waagen, Arbeitstische, Regale, Schränke, Behälter, Transportmittel, müssen frei von Rost und leicht zu reinigen sein; sie müssen, soweit dies technisch möglich ist, splittersicher und unbeschä-

digst sein. Gegenstände, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch mit Fleisch und anderen Lebensmitteln sowie mit Zusatzstoffen in Berührung kommen, dürfen nicht aus Zink oder verzinktem Material bestehen. Gegenstände aus Holz, Leder oder Horn sind unzulässig. Davon ausgenommen sind Hackstöcke, Hackenstiele, Selchstöcke, Messergriffe, Wurstspeile, Holzspieße für Grillgerichte, Holzfässer zur Haltbarmachung von Fleisch (wie Surfleisch) u. dgl., Leibriemen, ferner Gegenstände in Trocknungs-, Reifungs- oder Räucherräumen oder Räumen, die ausschließlich der Lagerung von verpackten Fleischwaren und Fleischkonserven dienen.

(2) Gegenstände dürfen keine Stoffe, insbesondere keine gesundheitsgefährdenden oder ekelerregenden Stoffe, an das Fleisch abgeben; ferner müssen sie im Zeitpunkt der Behandlung von Fleisch frei von vermeidbaren Resten an Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sein.

(3) Die zum Inverkehrbringen von Fleisch verwendeten Gegenstände dürfen zu anderen Zwecken nur dann verwendet werden, wenn sichergestellt ist, daß dadurch eine hygienisch nachteilige Beeinflussung des Fleisches ausgeschlossen ist.

(4) Arbeitstische müssen mit Platten oder Belägen versehen sein, die glatt, riß- und spaltenfrei sind. Arbeitstische sollen mit auswechselbaren Schneidunterlagen versehen sein; sie müssen aus glattem, undurchlässigem und leicht zu reinigendem Material bestehen. Arbeitsbedingte Kerben sind nach Bedarf zu glätten.

(5) Fleischhaken, Hakenrahmen und Hängebahnen müssen so weit von der Wand entfernt und so hoch angebracht sein, daß das fachgerecht aufgehängte Fleisch die Wand und den Boden nicht berühren kann.

(6) Verpackungsmaterialien für Fleisch müssen sauber und unbenutzt sein; sie dürfen keine Stoffe an das Fleisch abgeben, die dieses hygienisch nachteilig beeinflussen. Insbesondere dürfen Verpackungsmaterialien keine ekelerregenden, riechenden, schmeckenden oder färbenden Stoffe an das Fleisch abgeben. Verpackungsmaterialien sind so zu lagern, daß eine hygienisch nachteilige Beeinflussung des Fleisches ausgeschlossen ist.

(7) Behälter dürfen in gefülltem Zustand nur dann gestapelt werden, wenn ihr Inhalt durch den Boden der darübergestellten Behälter weder berührt noch verunreinigt werden kann.

(8) Behälter zur Aufnahme von Konfiskaten müssen wasserdicht, frei von Rost und leicht zu reinigen sein. Sie müssen mit einem dicht schließenden Deckel oder einem gleichwertigen Verschluss versehen und als Konfiskatebehälter deutlich gekennzeichnet sein. Die Behälter sind verschlossen zu halten und so kühl zu verwahren, daß im Raum

befindliches Fleisch nicht hygienisch nachteilig beeinflußt wird. Nach jeder Entleerung sind die Behälter gründlich zu reinigen.

Abschnitt V

Hygienevorschriften für Schlachtbetriebe

§ 13. (1) Schlachtbetriebe, ausgenommen Geflügelschlächtereien, müssen über Stallungen oder überdachte Boxen verfügen, deren Größe zur Unterbringung der Schlachttiere ausreicht. Stallungen und Boxen müssen mit festen, wasserundurchlässigen Böden und mit abgedeckten Abflüssen ausgestattet sein. Vorrichtungen zum Anbinden oder eine entsprechende Unterteilung sowie Anlagen zum Tränken und Füttern der Schlachttiere müssen ausreichend vorhanden sein.

(2) Stallungen und Boxen sind nach jedem Besatz gründlich zu reinigen und im Bedarfsfalle zu desinfizieren.

(3) Die Zufahrtswege und die Verkehrsflächen des Betriebsgeländes müssen so befestigt sein, daß Staubentwicklung, Schlamm- und Pfützenbildung weitgehend vermieden werden und die Reinhaltung möglich ist.

§ 14. (1) Das Entleeren und Reinigen von Mägen oder Därmen hat in einem gesonderten Raum zu erfolgen. Bei der Geflügelschlachtung kann das Reinigen der Mägen im Schlachtraum durchgeführt werden, wenn dadurch eine Verunreinigung des übrigen Fleisches nicht erfolgt.

(2) Häute, Haare, Federn, Knochen, Hörner, Klauen, Abfallfette und Konfiskate müssen in Behältern gesondert aufbewahrt und spätestens am Tag nach der Schlachtung abtransportiert werden. Ist der Abtransport nicht innerhalb dieser Frist möglich, so muß die weitere Lagerung in einem verschließbaren, kühlen Raum erfolgen.

(3) Für die Lagerung von Magen- und Darminhalt, Kot und Einstreu muß ein von den Räumen ausreichend weit entfernter geeigneter Lagerplatz auf festem Boden vorhanden sein.

§ 15. (1) In Schlachtbetrieben, ausgenommen in solchen mit stationärem Schlachtsystem und in Geflügelschlächtereien, muß für die Unterbringung und Schlachtung kranker oder krankheitsverdächtiger Tiere ein gesonderter Stall sowie ein gesonderter Schlachtraum vorhanden sein. Stall und Schlachtraum müssen verschließbar sein.

(2) Ist ein gesonderter Schlachtraum nicht vorhanden, so sind kranke oder krankheitsverdächtige Tiere zeitlich getrennt von den gesunden Tieren zu schlachten.

(3) Nach dem Schlachten kranker oder krankheitsverdächtiger Tiere sind die Schlachtanlagen und die benutzten Geräte zu reinigen und zu desin-

fizieren. Desgleichen hat das Personal Stiefel und Schürzen sowie Hände und Unterarme gründlich zu reinigen und zu desinfizieren.

(4) Für die Lagerung von beanstandetem Fleisch muß ein gesonderter, verschließbarer Kühlraum vorhanden sein.

§ 16. (1) Ist nur ein Schlachtraum vorhanden, so sind verschiedene Tierarten zeitlich getrennt zu schlachten.

(2) In Schlachtbetrieben mit fließendem Schlachtablauf sind die Arbeitsgänge bis nach dem Enthäuten bzw. Enthaaren oder Entfedern (unreine Seite) von den nachfolgenden Arbeitsgängen (reine Seite) örtlich zu trennen. Für die reinen und unreinen Arbeiten sind gesondertes Personal und gesonderte Geräte einzusetzen; wenn das nicht möglich ist, ist gemäß Abs. 3 vorzugehen.

(3) In Schlachtbetrieben mit stationärem Schlachtsystem hat das Personal unmittelbar vor dem Eröffnen der Bauchhöhle des Tierkörpers die verwendeten Werkzeuge, die Schürzen und die Stiefel sowie die Hände und Unterarme gründlich zu reinigen.

(4) In Schlachträumen müssen Einrichtungen vorhanden sein, die ein hygienisch einwandfreies Schlachten gewährleisten. Die enthäuteten oder gebrühten und enthaarten oder entfederten Tierkörper und die Organe dürfen keinesfalls mit dem Boden in Kontakt kommen. Für die Organe, ausgenommen für jene von Geflügel, sind geeignete Haken oder Behälter erforderlich.

§ 17. Grob verschmutzte Schlachttiere sind vor dem Einbringen in den Schlachtraum zu reinigen.

§ 18. (1) Jedes Schlachtier ist unmittelbar nach dem Betäuben zu entbluten.

(2) Die Tiere sind so vollständig wie möglich zu entbluten. Die Tiere dürfen nicht „getreten“ werden.

(3) Wenn das Blut als Lebensmittel verwendet werden soll, ist es in dafür bestimmten sauberen und korrosionsbeständigen Behältern so aufzufangen, daß eine Verunreinigung vermieden wird. Zum Rühren des Blutes dürfen nur saubere Rührer aus Kunststoff oder korrosionsbeständigem Metall verwendet werden. Das Blut ist unmittelbar nach der Gewinnung zu kühlen oder zu salzen.

(4) Das Abrinnenlassen von Blut in das Abflusssystem ist verboten.

(5) Wurde das Blut von mehreren Tieren in einem Behältnis aufgefangen, so ist der gesamte Inhalt des Behälters als Lebensmittel auszuschließen, wenn das Fleisch oder Blut eines der Tiere nicht als „tauglich“ erklärt worden ist.

§ 19. (1) Die weiteren Arbeiten (Enthäuten oder Brühen, Enthaaren oder Entfedern sowie Ausweiden des Tierkörpers) haben ohne zeitlichen Verzug zu erfolgen.

(2) Die Tierkörper, ausgenommen jene von Schweinen und Geflügel, sind vor dem Ausweiden zu enthäuten. Vor dem Enthäuten sind die Unterfüße abzusetzen. Werden die Köpfe oder die Unterfüße von Kälbern nicht enthäutet, so sind sie alsbald nach der Fleischuntersuchung zu brühen und zu enthaaren.

(3) Das Enthäuten ist so durchzuführen, daß eine direkte oder indirekte Berührung der Hautoberfläche mit dem Fleisch weitgehend vermieden wird und Schmutz aus dem Fell nicht auf die Fleischoberfläche gelangt. Beim Enthäuten dürfen die Zitzen und das Eutergewebe nicht eröffnet werden. Das Euter ist in seiner Gesamtheit abzusetzen und nach dem Abtrennen der Haut so aufzuhängen oder zu verwahren, daß es mit Fleisch und Innereien nicht in Berührung kommt.

(4) Die Augen und die äußeren Gehörgänge sind zu entfernen. Dann sind die Köpfe gründlich mit einem Wasserstrahl zu reinigen.

(5) Schweine sind zu brühen, sorgfältig zu enthaaren und vor dem Eröffnen der Brust- und Bauchhöhle mit Wasser gründlich zu reinigen. Geflügel ist zu brühen, sorgfältig zu entfedern und vor dem Eröffnen der Leibeshöhle mit Wasser gründlich zu reinigen. Das Brühwasser ist bei grober Verschmutzung zu wechseln.

(6) Während des Enthäutens dürfen Tierkörper nicht abgebraust werden. Dasselbe gilt für enthäutete Tierkörper, die noch nicht ausgeweidet sind.

(7) Beim Aufsägen des Brustbeines ist eine Beschädigung der Brust- und Bauchorgane zu vermeiden.

(8) Schlachttierkörper sind so auszuweiden, daß das Fleisch durch den Inhalt von Speiseröhre, Magen, Darm und Gallenblase sowie der Harnblase oder Gebärmutter nicht verunreinigt wird. Der Magen-Darm-Trakt ist in seiner Gesamtheit einschließlich der weiblichen Geschlechtsorgane und der Harnblase aus der Bauchhöhle herauszunehmen. Falls erforderlich, sind die Speiseröhre, der Darm und die Harnblase vor dem Durchtrennen bzw. Abtrennen abzubinden oder abzuklemmen.

§ 20. (1) Unreine Teile, wie Haut, Klauen und Hufe, Hörner, Borsten, Vormägen, Schlachtabfälle, sind so rasch wie möglich aus dem Schlachtraum zu entfernen, sofern sie nicht zur Fleischuntersuchung benötigt werden.

(2) Tierkörper und Organe dürfen nur mit fließendem Wasser unmittelbar aus Druckleitungen gereinigt werden. Für Geflügel gilt § 5 Abs. 5.

(3) Verunreinigungen des Fleisches mit Kot, Harn, Mageninhalt, Krankheitsstoffen (zB Eiter) dürfen nicht durch Abwaschen beseitigt werden. Die verunreinigten Stellen des Fleisches sind mit dem Messer durch Abtragen zu entfernen.

(4) Die Verwendung von Tüchern, Papier, Watte, Schwämmen oder Bürsten u. dgl. zur Beseitigung von Verunreinigungen des Fleisches ist verboten.

(5) Mägen, Därme und Harnblasen, die für den menschlichen Genuß bestimmt sind oder als Wursthüllen verwendet werden sollen, sind so rasch wie möglich zu entleeren und zu reinigen.

(6) Handwerkzeug für die Bearbeitung von Fleisch darf nicht auf dem Fußboden abgelegt werden, sondern ist in Messerscheiden zu tragen, an Haken aufzuhängen oder sonstwie in geeigneter Form zu verwahren. Das Einstechen von Messern in das Fleisch ist verboten.

(7) Messer und andere Werkzeuge sind je nach ihrer Verwendung mehrmals im Laufe sowie am Ende des Arbeitstages und bei Verunreinigung, stets aber vor ihrer Wiederverwendung, sorgfältig zu reinigen.

(8) Die Räume und Gegenstände sind nach Bedarf, jedenfalls am Ende des Arbeitstages, zu reinigen. Beim Abspritzen des Fußbodens, der Wände und der Podeste ist darauf zu achten, daß durch abspritzendes Wasser kein Fleisch verunreinigt wird.

Abschnitt VI

Befördern von Fleisch

§ 21. (1) Die zum Befördern von Fleisch dienenden Laderäume von Fahrzeugen müssen wasserundurchlässige Seitenwände und Böden aufweisen und mit dicht schließenden Türen versehen sein. Beim Befördern von Fleisch in Behältern muß sichergestellt sein, daß Flüssigkeit aus den Behältern nicht auslaufen kann. Laderäume und Behälter müssen leicht zu reinigen sein und sind stets sauber zu halten.

(2) Außerhalb des Betriebes darf Fleisch nur in allseits geschlossenen Laderäumen von Fahrzeugen oder in Behältern gem. Abs. 1 befördert werden. In Kombinationskraftwagen darf Fleisch nur dann befördert werden, wenn ein Einsatz verwendet wird, der den Anforderungen des Abs. 1 entspricht. In Kofferräumen von Personenkraftwagen darf Fleisch nur in Behältern gem. Abs. 1, die mit einer Abdeckung versehen sind, befördert werden.

(3) Fleisch darf in Laderäumen von Fahrzeugen nicht befördert werden, die zum Transport von lebenden Tieren und Tierkörpern im Fell, in der Decke, im Balg sowie von ungerupftem Geflügel, von Häuten, ungereinigten Mägen und Därmen, ungeputzten Füßen und Schlachtabfällen benutzt werden.

(4) Personen dürfen im Laderaum von Fleischtransportfahrzeugen nicht befördert werden.

(5) In Fleischtransportfahrzeugen, deren Laderaum beim Be- und Entladen mit Straßenschuhen betreten wird, darf unverpacktes Fleisch nur im Hängen, in Behältern oder auf Paletten transportiert werden. Das im Hängen transportierte Fleisch darf den Boden nicht berühren.

(6) Die Abs. 1, 2 und 5 gelten nicht für Wild in der Decke, im Balg u. dgl. und ungerupftes Geflügel. Eine hygienisch nachteilige Beeinflussung des Fleisches darf jedoch durch die Beförderung nicht bewirkt werden.

(7) Köpfe, Innereien und Unterfüße sind, ausgenommen beim Geflügel, in gesonderten Behältern zu befördern; Köpfe, Lungen sowie Geschlinge dürfen auch im Hängen befördert werden. Blut ist in verschlossenen Behältern zu transportieren.

§ 22. (1) Wird Fleisch, ausgenommen Konserven und Dauerwaren, über mehr als 100 km Entfernung transportiert, muß das Fahrzeug mit einer Kühleinrichtung ausgerüstet sein.

(2) Frisches Fleisch, ausgenommen solches, das gem. Abs. 3 transportiert wird, ist vor dem Verladen so vorzukühlen und zu befördern, daß die Kerntemperatur nicht über $+7^{\circ}\text{C}$ ansteigt. Bei Transporten von ganzen Tierkörpern, Hälften oder Vierteln bis zu einer Transportdauer von sechs Stunden darf diese Kerntemperatur um nicht mehr als 3°C überschritten werden.

(3) Schlachtwarmes Fleisch darf nur innerhalb der Gemeinde, in der es geschlachtet worden ist, oder über eine Entfernung bis zu 50 km transportiert werden; die Transportdauer darf eine Stunde nicht überschreiten. Gleichfalls darf Fleisch von Fleischmärkten über eine Entfernung bis zu 50 km oder bis zu einer Stunde Transportdauer ohne Kühleinrichtung transportiert werden. Schlachtwarmes Fleisch und solches von Fleischmärkten ist nach dem Transport unmittelbar zu verarbeiten oder zu kühlen.

(4) Tiefgekühltes Fleisch ist so zu befördern, daß die Kerntemperatur -18°C oder tiefer beträgt. Ein kurzfristiges Ansteigen dieser Temperatur bis zu -15°C ist zulässig.

(5) Laderäume und Behälter sind nach jedem Gebrauch zu reinigen.

(6) Das Befördern von unverpacktem Fleisch innerhalb des Betriebes mittels Hängebahnen, Rutschen, Transportbändern, Fahrzeugen, Behältern u. dgl. hat so zu erfolgen, daß eine Verunreinigung des Fleisches hintangehalten wird. Jede Berührung des Fleisches mit dem Fußboden ist zu vermeiden.

(7) Verpacktes Fleisch ist so zu befördern, daß die Verpackung nicht beschädigt und nicht grob verunreinigt wird.

Abschnitt VII

Behandeln von Fleisch

§ 23. (1) Im Betrieb soll Fleisch, wenn es nicht be- oder verarbeitet, gereift oder getrocknet wird, in Kühlräumen und Kühleinrichtungen gem. § 11 unter Kühlung gelagert werden.

(2) Für das Vorverpacken von frischem Fleisch darf nur gut gekühltes Fleisch zerlegt werden.

(3) Das Verarbeiten von frischem Fleisch ist so einzurichten, daß es außerhalb der Arbeitsphasen nur zu möglichst geringer Erwärmung des Fleisches kommt.

(4) Das Zerkleinern von tiefgekühltem Fleisch soll ohne vorheriges Auftauen geschehen und die Weiterverarbeitung möglichst rasch erfolgen. Sofern ein Auftauen erforderlich ist, soll die Raumtemperatur +10°C nicht übersteigen.

(5) Zerkleinertes Frischfleisch ist so rasch wie möglich, jedenfalls aber am Tage der Zerkleinerung, zu erhitzen, zu salzen oder zu pökeln. Dies gilt auch für Kleinfleisch, Abschnitte, Salzstoß, weichgeschnittenes oder ähnlich behandeltes Fleisch. Für die Wursterstellung kann aus arbeits-technischen Gründen das Zerkleinern des Fleisches schon am Vortag der Verarbeitung erfolgen.

§ 24. (1) Faschiertes oder anders zerkleinertes Frischfleisch soll aus möglichst großen Fleischstücken hergestellt werden. Zuputz, Kleinfleisch, Fleischabschnitte, Stichfleisch u. dgl. dürfen für die Herstellung von faschiertem oder anders zerkleinertem Frischfleisch nicht verwendet werden. Es ist aus frischem, durchgekühltem Fleisch herzustellen, nicht jedoch aus tiefgekühltem oder gefrorenem Fleisch.

(2) Faschiertes aus Geflügelfleisch darf, auch wenn es tiefgekühlt ist, in rohem Zustand nicht vorrätig gehalten werden.

(3) Wird faschiertes oder anders zerkleinertes Frischfleisch auf Vorrat erzeugt, ist es in Kühlräumen oder Kühleinrichtungen, die eine Temperatur gem. § 11 Abs. 3 aufweisen, zu lagern.

(4) Am Ende des Herstellungstages noch vorhandenes faschiertes oder anders zerkleinertes Frischfleisch ist noch am selben Tag zu erhitzen, zu salzen oder zu pökeln; das Einfrieren ist verboten.

(5) Faschiertes oder anders zerkleinertes Frischfleisch, das in tiefgekühltem Zustand in Verkehr gebracht werden soll, ist unmittelbar nach der Herstellung tiefzukühlen. Aufgetautes faschiertes oder anders zerkleinertes Fleisch darf als solches nicht in Verkehr gesetzt werden. Solches Fleisch ist unverzüglich zu erhitzen, zu salzen oder zu pökeln.

(6) Tiefgekühltes faschiertes oder anders zerkleinertes Fleisch darf als solches nach Ablauf von drei Monaten nicht mehr in Verkehr gesetzt werden.

(7) Das Abpacken von faschiertem oder anders zerkleinertem Frischfleisch ist in geeigneten kühlen Räumen, die alle Voraussetzungen für eine hygienische Arbeitsweise erfüllen und denen Kühlräume zur Aufbewahrung vor und nach der Verpackung angeschlossen sind, vorzunehmen.

(8) Die Verpackung hat so beschaffen zu sein, daß sie den Inhalt vor Verunreinigung jeder Art schützt. Als Verpackungsmaterial dürfen nur nach den lebensmittelrechtlichen Vorschriften zugelassene Stoffe verwendet werden.

(9) Die Abs. 1 bis 6 gelten für mechanisch zartgemachtes oder ähnlich behandeltes Fleisch sinngemäß.

§ 25. (1) Zerkleinerte Innereien, die als solche in Verkehr gesetzt werden sollen, dürfen nicht aus tiefgekühlten Innereien hergestellt werden. Zerkleinerte Innereien dürfen nur tiefgekühlt vorrätig gehalten werden. Sie sind unmittelbar nach der Zerkleinerung tiefzukühlen und dürfen in diesem Zustand innerhalb eines Monats in Verkehr gebracht werden.

(2) Am Ende des Herstellungstages noch vorhandene Zubereitungen aus faschiertem oder anders zerkleinertem Frischfleisch sind noch am selben Tag zu erhitzen. Eine weitere Lagerung in unerhitztem Zustand oder das Einfrieren derartiger Zubereitungen ist verboten. Dies gilt nicht für unmittelbar nach der Herstellung erhitzte oder tiefgekühlte Produkte.

(3) Für Zubereitungen aus faschiertem oder anders zerkleinertem Frischfleisch oder aus Innereien, die in tiefgekühltem Zustand in Verkehr gesetzt werden sollen, gilt § 24 Abs. 5 mit der Maßgabe, daß nur Erhitzen erlaubt ist.

§ 26. (1) Beim Entbeinen und Portionieren von Fleisch ist das Berühren der Schnittflächen mit bloßen Händen auf das unvermeidbare Ausmaß zu beschränken und soll bei genußfertig zubereitetem Fleisch und Fleischwaren vermieden werden.

(2) Einsteckschilder dürfen nicht ins Fleisch gesteckt werden.

(3) Wegen hygienischer Mängel zurückgenommenes Fleisch darf nicht nochmals in Verkehr gebracht werden.

(4) Die Verpackung von Fleisch, das zur Abgabe in Selbstbedienung bestimmt ist, muß so beschaffen sein, daß es ohne Zerstörung der Verpackung nicht berührt werden und Flüssigkeit aus der Verpackung nicht austreten kann.

(5) Fleisch darf nur dann eingefroren werden, wenn es keinerlei Anzeichen von Verderb aufweist. Aufgetautes tiefgekühltes Fleisch darf nicht wieder eingefroren werden. Dies gilt nicht für das kurzfristige Auftauen im Zuge der Herstellung von Fleischwaren und Fertiggerichten.

(6) Frisches Fleisch, das feilgehalten worden ist, darf nicht eingefroren werden. Es darf jedoch gepökelt oder erhitzt werden.

(7) Bratfertiges oder entdärmtes Frischgeflügel soll nur innerhalb 24 Stunden nach der Schlachtung eingefroren werden. Bei weiterer Zerteilung zu Teilstücken verlängert sich diese Frist um die hierfür notwendige Arbeitszeit.

§ 27. (1) Unverpacktes frisches Wild- oder Geflügelfleisch darf nur so in Verkehr gebracht werden, daß es mit anderem Fleisch nicht in Berührung kommt.

(2) Die zur Bearbeitung von frischem Wild- oder Geflügelfleisch verwendeten Geräte, Werkzeuge, Schneidunterlagen u. dgl. dürfen zur Bearbeitung von anderem Fleisch nicht verwendet werden. Falls eine räumliche Trennung gem. § 10 Abs. 6 nicht möglich ist, muß die Be- und Verarbeitung von Wild oder Geflügel zeitlich getrennt von der von anderem Fleisch erfolgen. Die Geräte, Einrichtungsgegenstände und der Raum sind nach der Bearbeitung von Wild oder Geflügel einer gründlichen Reinigung und Desinfektion zu unterwerfen.

(3) Personen, die frisches Wild- oder Geflügelfleisch mit bloßen Händen berührt haben, dürfen anderes Fleisch nur nach gründlicher Reinigung der Hände berühren.

§ 28. (1) Räume, in denen Fleisch be- und verarbeitet oder gelagert wird, sind regelmäßig zu lüften. Die Fußböden und Wände sowie die fest installierten Einrichtungen sind regelmäßig, abgesehen von Kühl-, Gefrier-, Tiefkühl-, Räucher-, Reifungs- und Trocknungsräumen, jedoch mindestens täglich am Ende der Arbeitszeit zu reinigen. Kühl-, Gefrier-, Reifungs- und Trocknungsräume und die darin befindlichen Einrichtungen sind vor dem Reinigen zu entleeren. Gegenstände sind nach der Benützung dem Arbeitsablauf entsprechend zu reinigen.

(2) Fleischwölfe, Aufschneidemaschinen und andere Vorrichtungen zum Schneiden oder Quetschen von frischem Fleisch sind täglich mittags und abends zu zerlegen und zu reinigen. Bei kontinuierlichem Arbeitsablauf ist die Reinigung nach Beendigung der Arbeit durchzuführen.

(3) Bei Kontakt mit Krankheitsstoffen (zB Eiter) und bei grober Verunreinigung sind die kontaminierten Fußböden, Wände und Gegenstände unverzüglich zu reinigen und zu desinfizieren.

(4) Reinigungs- und Desinfektionsmittel sind nach der erforderlichen Einwirkungszeit durch gründliches Spülen mit Wasser zu beseitigen.

(5) Die Reinigung und fallweise Desinfektion im Sinne dieser Vorschriften ist vom Verantwortlichen zu überwachen und zu kontrollieren. Das dafür eingesetzte Personal ist entsprechend zu unterweisen und hat sich dementsprechend zu verhalten.

(6) Bei Reparatur- und Wartungsarbeiten ist Sorge zu tragen, daß Fleisch nicht hygienisch nachteilig beeinflusst wird.

Abschnitt VIII

Vorschriften für Personen

§ 29. (1) Personen dürfen Fleisch nicht in Verkehr bringen, wenn sie an einer akuten oder chronischen Infektionskrankheit, einer parasitären oder ekelerregenden Krankheit leiden oder Krankheitserreger ausscheiden.

(2) Personen mit offenen Wunden an Händen oder Unterarmen dürfen Fleisch nur in Verkehr bringen, wenn die Wunden mit einem wasserundurchlässigen Schutzverband oder mit nicht saugenden Umhüllungen abgedeckt sind. Personen mit eiternden Wunden an Händen oder Unterarmen dürfen Fleisch nicht in Verkehr bringen.

§ 30. (1) Personen, die Fleisch in Verkehr bringen, müssen saubere Arbeitskleidung tragen. Personen, die unverpacktes Frischfleisch oder tiefgekühltes Fleisch in Verkehr bringen, müssen eine helle, saubere und kochfeste Arbeitskleidung und eine geeignete Kopfbedeckung tragen. Personen, die unverpacktes Fleisch auf der Schulter tragen, müssen überdies eine Kapuze, einen Nackenschutz oder Einschlagtücher verwenden.

(2) Bekleidungsgegenstände dürfen in Räumen nicht aufbewahrt werden. Dies gilt nicht für Ketenschürzen, Plastikschürzen und Schutzkleidung für den Tiefkühlraum.

(3) Stiefel, Schürzen und sonstige abwaschbare Arbeitskleider sind nach jeder gröberen Verunreinigung und am Ende der Arbeit mit Wasser gründlich zu reinigen.

(4) Bei Kontakt mit Krankheitsstoffen (zB Eiter) ist die Arbeitskleidung zu wechseln oder zu reinigen und zu desinfizieren.

(5) Personen, die Fleisch in Verkehr bringen, haben vor dem Betreten von Aborten die Arbeitsschürzen und Überkleider abzulegen und an dafür bestimmten Haken aufzuhängen.

(6) Rauchen, Schnupfen und Tabakkauen sowie Ausspucken ist in Räumen verboten. Das Rauchverbot ist durch Schilder bekanntzumachen.

§ 31. (1) Personen, die Fleisch in Verkehr bringen, haben vor Arbeitsbeginn und nach jeder Arbeitsunterbrechung, insbesondere nach jeder Abortbenützung, sowie stets nach Beendigung einer Tätigkeit mit unsauberen Tierkörperteilen oder Gegenständen die Hände und Unterarme mit warmem Wasser und Seife oder einem anderen geeigneten Reinigungsmittel gründlich mit einer Bürste zu reinigen.

(2) Personen, die mit Krankheitsstoffen in Berührung gekommen sind, haben Hände und Unterarme überdies gründlich zu desinfizieren.

(3) Personen, die Fleisch in Verkehr bringen, müssen kurze und saubere Fingernägel haben.

§ 32. (1) Aborte müssen mit einer Wasserspülung ausgestattet sein. Die Fußböden und Wände müssen bis zu einer Höhe von 1,60 m eine glatte, waserundurchlässige, hellfarbige, leicht zu reinigende und zu desinfizierende Oberfläche aufweisen. Abortanlagen müssen ausreichend zu beleuchten und nach außen zu entlüften sein.

(2) In den Abortzellen muß ausreichend Klosett-papier zur Verfügung stehen.

(3) In den Abortzellen oder deren Vorräumen muß eine den Anforderungen des § 8 Abs. 5 entsprechende Waschgelegenheit vorhanden sein.

(4) Die Abortanlage ist entsprechend sauber zu halten.

(5) Die Abortanlagen dürfen nur von im Betrieb beschäftigten Personen benützt werden.

§ 33. (1) In den dieser Verordnung unterliegenden Betrieben müssen für die mit dem Inverkehrbringen von Fleisch befaßten Personen Waschplätze, die den Anforderungen des § 8 Abs. 5 entsprechen, vorhanden sein. Diese Waschplätze sind tunlichst in besonderen Waschräumen einzurichten.

(2) Für Personen, die bei ihrer Tätigkeit einer besonders starken Verschmutzung ausgesetzt sind, müssen Einrichtungen zum Duschen zur Verfügung stehen.

§ 34. (1) Zur Aufbewahrung der Arbeitskleidung müssen Einrichtungen, tunlichst in besonderen Umkleideräumen, vorhanden sein, durch welche die Kleidungsstücke vor hygienisch nachteiligen Einflüssen genügend geschützt sind.

(2) Die Arbeitskleidung von Personen, die mit dem Inverkehrbringen von unverpacktem Fleisch befaßt sind, darf nicht in den für Straßenbekleidung bestimmten Einrichtungen aufbewahrt werden.

(3) Umkleideräume sowie die in Abs. 1 genannten Einrichtungen müssen leicht zu reinigen sein.

(4) Umkleideräume sowie die in Abs. 1 genannten Einrichtungen sind sauber zu halten.

§ 35. In den dieser Verordnung unterliegenden Betrieben sind die Aufenthalts-, Eß- und Personalräume sowie deren Einrichtungen sauber zu halten.

§ 36. (1) Betriebsfremde Personen, abgesehen von solchen, die durch gesetzlichen Auftrag hiezu berechtigt sind, dürfen dieser Verordnung unterliegende Räume nur mit Zustimmung oder in Begleitung des Betriebsleiters oder eines beauftragten Betriebsangehörigen betreten.

(2) Alle betriebsfremden Personen haben die bestehenden Hygienevorschriften zu beachten. Sie müssen sich so verhalten, daß eine hygienisch nachteilige Beeinflussung von Fleisch ausgeschlossen ist.

(3) Im Zuge einer Führung durch Arbeitsräume müssen betriebsfremde Personen Schutzkleidung und Kopfbedeckung tragen. Im Betrieb sind Vorkehrungen zu treffen, durch die eine hygienisch nachteilige Beeinflussung von Fleisch durch betriebsfremde Personen verhindert wird.

Abschnitt IX

Verantwortlichkeit

§ 37. Die Einhaltung der Bestimmungen dieser Verordnung ist vom Betriebsinhaber oder von dessen Beauftragten zu kontrollieren. Verstöße sind unverzüglich abzustellen.

§ 38. In den dieser Verordnung unterliegenden Betrieben ist das Personal, das mit dem Inverkehrbringen von Fleisch befaßt ist, bei der Einstellung und in regelmäßigen Abständen über die Bestimmungen dieser Verordnung zu informieren sowie bei jedem Verstoß dagegen vom Betriebsinhaber oder dessen Beauftragten über diese Vorschriften nachweislich zu belehren. Das Personal hat sich den Belehrungen gemäß zu verhalten.

§ 39. Hygienische Mängel, die von einer mit dem Inverkehrbringen befaßten Person nicht unmittelbar abgestellt werden können, sind unverzüglich dem Betriebsleiter zu melden.

Abschnitt X

Bestimmungen für landwirtschaftliche Betriebe

§ 40. (1) Für landwirtschaftliche Betriebe gilt diese Verordnung, soweit in den Abs. 2 und 3 nichts anderes bestimmt ist.

(2) Für Schlachtungen in landwirtschaftlichen Betrieben kann von den Erfordernissen des § 5 Abs. 2 abgesehen werden, wenn das Fleisch durch das verwendete Wasser nicht hygienisch nachteilig beeinflusst wird.

(3) In landwirtschaftlichen Betrieben, in denen nur vereinzelt geschlachtet wird, kann weiters von den Vorschriften der Abschnitte III und V sowie des § 32 Abs. 1, 3 und 5 und des § 33 in dem Umfang abgesehen werden, als durch andere geeignete Maßnahmen und besondere Sorgfalt dem § 5 Abs. 1 entsprochen wird.

Abschnitt XI

Schlußbestimmungen

§ 41. (1) Diese Verordnung tritt mit 1. Jänner 1984 in Kraft.

(2) Sind auf Grund der Bestimmungen dieser Verordnung Bekleidungsgegenstände oder Arbeitsgeräte anzuschaffen, hat dies binnen eines Jahres zu erfolgen; diese Frist beträgt für andere Einrichtungen drei Jahre, für bauliche Veränderungen, Errichtung oder Umbau von Anlagen, einschließlich von Waschanlagen, sowie bei Anschaffung von neuen Fahrzeugen insgesamt fünf Jahre, jeweils vom Inkrafttreten dieser Verordnung an gerechnet.

Steyrer



BUNDESGESETZBLATT

FÜR DIE REPUBLIK ÖSTERREICH

Der **Bezugspreis** des Bundesgesetzblattes für die Republik Österreich beträgt vorbehaltlich allfälliger Preiserhöhungen infolge unvorhergesehener Steigerung der Herstellungskosten bis zu einem Jahresumfang von 2000 Seiten S 680,— inklusive 8% Umsatzsteuer für Inlands- und S 780,— für Auslandsabonnements. Für den Fall, daß dieser Umfang überschritten wird, bleibt für den Mehrumfang eine entsprechende Neuberechnung vorbehalten. Der Bezugspreis kann auch in zwei gleichen Teilbeträgen zum 1. Jänner und 1. Juli entrichtet werden.

Einzelne Stücke des Bundesgesetzblattes sind erhältlich gegen Entrichtung des Verkaufspreises von S 1,20 inklusive 8% Umsatzsteuer für das Blatt = 2 Seiten, jedoch mindestens S 7,— inklusive 8% Umsatzsteuer für das Stück, im Verlag der Österreichischen Staatsdruckerei, 1037 Wien, Rennweg 12 a, Tel. 78 76 31—39/295 oder 327 Durchwahl, sowie bei der Manz'schen Verlags- und Universitätsbuchhandlung, 1010 Wien, Kohlmarkt 16, Tel. 63 17 85.

Bezugsanmeldungen werden von der Abonnementstelle des Verlages der Österreichischen Staatsdruckerei, 1037 Wien, Rennweg 12 a, Tel. 78 76 31—39/294 Durchwahl, entgegengenommen.

Als Bezugsanmeldung gilt auch die Überweisung des Bezugspreises oder seines ersten Teilbetrages auf das Postscheckkonto Wien Nr. 7272.800. Die Bezugsanmeldung gilt bis zu einem allfälligen schriftlichen Widerruf. Der **Widerruf** ist nur mit Wirkung für das Ende des Kalenderjahres möglich. Er muß, um wirksam zu sein, spätestens am 15. Dezember bei der Abonnementstelle des Verlages der Österreichischen Staatsdruckerei, 1037 Wien, Rennweg 12 a, einlangen.

Die **Zustellung** des Bundesgesetzblattes erfolgt erst nach Entrichtung des Bezugspreises. Die Bezieher werden, um keine Verzögerung in der Zustellung eintreten zu lassen, eingeladen, den Bezugspreis umgehend zu überweisen.

Ersätze für abgängige oder mangelhaft zugekommene Stücke des Bundesgesetzblattes sind binnen drei Monaten nach dem Erscheinen unmittelbar bei der Abonnementstelle des Verlages der Österreichischen Staatsdruckerei, 1037 Wien, Rennweg 12 a, Tel. 78 76 31—39/294 Durchwahl, anzufordern. Nach Ablauf dieses Zeitraumes werden Stücke des Bundesgesetzblattes ausnahmslos nur gegen Entrichtung des Verkaufspreises abgegeben.