

BUNDESGESETZBLATT

FÜR DIE REPUBLIK ÖSTERREICH

Jahrgang 2006**Ausgegeben am 1. März 2006****Teil II**

91. Verordnung: Lebensmittelhygiene-Anpassungsverordnung

91. Verordnung der Bundesministerin für Gesundheit und Frauen über die Anpassung bestimmter Lebensmittelhygienevorschriften (Lebensmittelhygiene-Anpassungsverordnung)

Auf Grund des § 13 Abs. 1 des Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetzes – LMSVG, BGBl. I Nr. 13/2006, geändert durch das Bundesgesetz BGBl. I Nr. 151/2005, wird verordnet:

Geltungsbereich

§ 1. Diese Verordnung regelt die Anpassung bestimmter Lebensmittelhygienevorschriften der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs, ABl. Nr. L 139 vom 30. April 2004, berichtigt durch ABl. Nr. L 226 vom 25. Juni 2004, im Hinblick auf die weitere Anwendung traditioneller Methoden und die strukturellen Anforderungen an die Betriebe.

Stallungen

§ 2. Abweichend von Anhang III, Abschnitt I, Kapitel II, Z 1 lit. a der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 müssen Schlachthöfe mit weniger als 1000 Großvieheinheiten jährlicher Schlachtung nur dann über eine Stallung oder Wartebucht zur Unterbringung der Schlachttiere verfügen, wenn die Tiere über Nacht im Schlachthof verbleiben.

Anlage für das Reinigen, Waschen und Desinfizieren von Transportmitteln für Tiere

§ 3. Abweichend von Anhang III, Abschnitt I, Kapitel II, Z 6 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 ist ein separater Ort mit geeigneten Anlagen für das Reinigen, Waschen und Desinfizieren von Transportmitteln für die Tiere nicht erforderlich, wenn die Anlieferung der Schlachttiere durch den Tierhalter oder einen gewerblichen Transporteur, sofern dieser über Reinigungs- und Desinfektionsanlagen verfügt, direkt vom Tierhaltungsbetrieb zum Schlachthof mit weniger als 1000 Großvieheinheiten jährlicher Schlachtung erfolgt.

Zerlegungsraum

§ 4. Abweichend von Anhang III, Abschnitt I, Kapitel III, Z 3 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 kann bei Betrieben mit stationärer Schlachtung der Schlachtraum bei zeitlicher Trennung der Arbeitsgänge auch als Zerlegungsraum dienen, sofern weniger als 250 Tonnen Fleisch jährlich zerlegt werden.

Amtliche Aufsicht bei der Desinfektion

§ 5. Abweichend von Anhang III, Abschnitt I, Kapitel IV, Z 20 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 ist der amtlichen Aufsicht auch Genüge getan, wenn die Reinigung und Desinfektion nach einem genauen Plan erfolgt und der amtliche Tierarzt oder ein amtlicher Fachassistent vor Wiederaufnahme der Schlachtung den Erfolg der Reinigung überprüft.

Lagerung von vorläufig beanstandetem Fleisch

§ 6. (1) Abweichend von Anhang III, Abschnitt I, Kapitel II, Z 5 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 kann die Kühlagerung von vorläufig beanstandetem Fleisch auch in einem Bereich des Kühlraumes erfolgen, sofern organisatorische Maßnahmen, wie die Sperre und Kennzeichnung des betreffenden Schlachtkörpers einen Missbrauch verhindern, es sich nicht um einen Seuchenverdacht handelt und die Absonderung in der Weise geschieht, dass anderes Fleisch nicht nachteilig beeinflusst wird. Eine abschließbare Einrichtung für die Kühlagerung von vorläufig beanstandetem Fleisch ist weiters nicht erforderlich, wenn das vorläufig beanstandete Fleisch in einen anderen Betrieb zur Endbeurteilung und weiteren Verwertung gebracht wird.

(2) Bei der Vorgangsweise gemäß Abs. 1 letzter Satz ist Folgendes einzuhalten:

1. Der amtliche Tierarzt hat das Fleisch als „vorläufig beanstandet“ zu kennzeichnen und eine Bescheinigung auszustellen, aus der alle von ihm erhobenen und für die endgültige Beurteilung des Fleisches wesentlichen Tatsachen hervorgehen. Diese Bescheinigung ist beim Transport des Fleisches mitzuführen und dem amtlichen Tierarzt des Bestimmungsortes zu übergeben.
2. Der amtliche Tierarzt hat den für den Bestimmungsort zuständigen amtlichen Tierarzt zu verständigen. Dieser muss erforderlichenfalls weitere Untersuchungen durchführen und die Beurteilung vornehmen. Über das Ergebnis der Untersuchung ist der amtliche Tierarzt des Herkunftsbetriebes zu informieren.
3. Der Transport hat getrennt von anderem Fleisch oder derart zu erfolgen, dass anderes Fleisch nicht nachteilig hygienisch beeinflusst wird.

Temperaturanforderungen für Faschiertes

§ 7. Abweichend von Anhang III, Abschnitt V, Kapitel III, Z 2 lit. c der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 genügt bei Faschiertem, das ausschließlich in Österreich hergestellt und in Österreich an Einzelhandelsunternehmen oder Endverbraucher abgegeben wird, eine Abkühlung auf +4°C oder weniger.

Personenbezogene Bezeichnungen

§ 8. Bei den in dieser Verordnung verwendeten personenbezogenen Bezeichnungen gilt die gewählte Form für beide Geschlechter.

Schlussbestimmung

§ 9. Diese Verordnung wurde unter Einhaltung der Bestimmungen der Richtlinie 98/34/EG über ein Informationsverfahren auf dem Gebiet der Normen und technischen Vorschriften, ABl. Nr. L 204 vom 21. Juli 1998 und des Artikels 10 Abs. 5 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004, notifiziert.

Rauch-Kallat

