

BUNDESGESETZBLATT

FÜR DIE REPUBLIK ÖSTERREICH

Jahrgang 1983

Ausgegeben am 28. Juli 1983

157. Stück

396. Verordnung: Ausbildung und Prüfung von Fleischuntersuchern und Trichinenschauern

397. Verordnung: Ausbildung von Aufsichtsorganen

396. Verordnung des Bundesministers für Gesundheit und Umweltschutz vom 11. Juli 1983 über die Ausbildung und Prüfung von Fleischuntersuchern und Trichinenschauern

Auf Grund des § 7 Abs. 3 und des § 15 Abs. 4 des Fleischuntersuchungsgesetzes, BGBl. Nr. 522/1982, wird verordnet:

1. HAUPTSTÜCK

Fleischuntersucher

i. Abschnitt

Ausbildung

§ 1. (1) Vor der Zulassung zur Prüfung für Fleischuntersucher hat jeder Kandidat an einem Ausbildungskurs (§§ 2 bis 6) teilzunehmen.

(2) Ziel des Kurses ist es, den Kursteilnehmer in die Lage zu versetzen, die beim Kurs erworbenen Kenntnisse und Fähigkeiten für die Erfordernisse der Praxis nutzbar zu machen. Die Teilnehmer sind hiezu in die Fachgebiete (§ 6) und deren letzten Entwicklungsstand einzuführen.

§ 2. (1) Die Kurse haben vier Wochen zu dauern und sind an geeigneten Schlachthäusern, die vom Landeshauptmann zu bestimmen sind, einzurichten. Sie können auch in zeitlich getrennten Teilen abgehalten werden.

(2) Der Kurs ist mindestens drei Monate vor seinem Beginn in dem für amtliche Verkündigungen des Landeshauptmannes bestimmten Organ zu verlautbaren.

§ 3. (1) Zum Kurs sind Personen zuzulassen, welche die allgemeinen Erfordernisse für die Bestellung als Fleischuntersuchungsorgan (§ 5 des Fleischuntersuchungsgesetzes) erfüllen.

(2) Wer am Kurs teilnehmen will, hat die Zulassung beim Landeshauptmann spätestens sechs Wochen vor Beginn des Kurses schriftlich unter Anschluß der Nachweise über die Erfordernisse gemäß Abs. 1 zu beantragen.

(3) Die Zulassung zum Kurs obliegt dem Landeshauptmann. Gegen seinen Bescheid ist die Berufung an den Bundesminister für Gesundheit und Umweltschutz zulässig.

§ 4. (1) Die zum Kurs Zugelassenen sind verpflichtet, an allen Veranstaltungen dieses Kurses teilzunehmen, soweit dem nicht zwingende Gründe entgegenstehen.

(2) Hat ein Teilnehmer mehr als ein Drittel des gesamten Kurses versäumt, so hat ihm der Landeshauptmann den weiteren Besuch mit Bescheid zu untersagen.

(3) Ist ein Teilnehmer aus einem Kurs ausgeschieden, so kann ihm auf seinen Antrag die Zulassung zu einem weiteren Kurs gewährt werden. Auf solche Anträge ist § 3 sinngemäß anzuwenden.

§ 5. (1) Die Leitung des Kurses obliegt einem vom Landeshauptmann auf die Dauer von vier Jahren bestellten, auf dem Gebiet der Schlachtier- und Fleischuntersuchung erfahrenen Tierarzt.

(2) Für die Sacherfordernisse und die Besorgung der Verwaltungsgeschäfte, die mit der Durchführung des Kurses verbunden sind, ist vom Landeshauptmann vorzusorgen. Zur Deckung der Kosten der Kurse kann der Landeshauptmann entsprechend zu bemessende Kursgebühren von den Kursteilnehmern einheben.

(3) Als Vortragende des Kurses sind vom Landeshauptmann Tierärzte des Schlachthofes, an dem der Kurs eingerichtet ist, auf die Dauer von vier Jahren zu bestellen.

(4) Der Leiter des Kurses und die Vortragenden sind vor Ablauf ihrer Bestellungsperiode abzuberufen, wenn

1. sie es verlangen,
2. ihre geistige oder körperliche Eignung nicht mehr gegeben ist oder
3. die Voraussetzungen für ihre Bestellung nicht mehr gegeben sind.

(5) Scheidet der Leiter des Kurses oder ein Vortragender aus, so ist für ihn ein Ersatz für den Rest der Funktionsperiode zu bestellen.

§ 6. (1) Im Kurs sind folgende Fachgebiete theoretisch im Gesamtausmaß von 50 Stunden vorzutragen:

1. die wichtigsten Kennzeichen der Gesundheit an lebenden Tieren;
2. Benennung und regelrechte Beschaffenheit der einzelnen Organe und sonstigen Körperteile der geschlachteten Tiere;
3. Grundzüge der Lehre vom Blutkreislauf und vom Lymphstrom in Beziehung auf die Verbreitung von Krankheitserregern im Tierkörper;
4. hauptsächliche Schlachtmethoden und gewerbsübliche Ausführung der Schlachtung sowie Grundlage der Hygiene mit besonderer Berücksichtigung der Schlachthygiene;
5. Wesen und Merkmale der für die Fleischuntersuchung vornehmlich in Betracht kommenden Tierkrankheiten und fehlerhaften Beschaffenheit des Fleisches;
6. die für den Dienst eines Fleischuntersuchers nötigen Rechtsvorschriften;
7. die wichtigsten Bestimmungen über die Bekämpfung der Tierseuchen, namentlich über die Anzeigepflicht, veterinärpolizeiliche Maßnahmen und Schlachtverbote;
8. die Durchführung der Untersuchung an lebenden und geschlachteten Tieren, einschließlich der Trichinenuntersuchung sowie die Beurteilung des Fleisches;
9. die Führung der Protokollbücher, die Verfassung von Ausweisen, kurzen Berichten und Anzeigen.

(2) Im Kurs sind in folgenden Fachgebieten praktische Lehrveranstaltungen im Gesamtausmaß von 30 Stunden abzuhalten:

1. Übungen in der Tierbeschreibung und Untersuchung des lebenden und geschlachteten Tieres mit Berücksichtigung der durch den Fleischuntersucher zu beurteilenden krankhaften Zustände und Veränderungen;
2. Übungen in der Trichinenuntersuchung;
3. Vorführung der Schlachtmethoden und der gewerbsüblichen Aufarbeitung;
4. Übungen in der Führung der Protokollbücher und der Verfassung kurzer Berichte und Anzeigen.

2. Abschnitt

Prüfung

§ 7. (1) Die Prüfung ist an dem Schlachthof, bei welchem der Kurs eingerichtet ist, abzuhalten.

(2) Die Prüfung ist vom Leiter des Kurses in Anwesenheit eines vom Landeshauptmann bestellten Amtstierarztes abzunehmen.

§ 8. (1) Die Prüfung umfaßt einen theoretischen und einen praktischen Teil.

(2) Im theoretischen Teil hat der Kandidat die erforderlichen Kenntnisse in den im § 6 Abs. 1 genannten Fachgebieten nachzuweisen.

(3) Im praktischen Teil hat der Kandidat folgende Tätigkeiten auszuführen:

1. Aufnahme der Erkennungsmerkmale sowie Untersuchung und Beurteilung eines lebenden Schlachttieres (Schlacht tieruntersuchung);
2. vollständige Untersuchung und Beurteilung eines geschlachteten Rindes, Schweines einschließlich der Trichinenschau und eines anderen Schlachttieres (Kalb, Schaf oder Ziege);
3. Bestimmung jener Tierart, von welcher ein vorgelegtes Organ stammt;
4. Untersuchung veränderter Körperteile von Schlachttieren und deren Beurteilung im Rahmen der Zuständigkeit eines Fleischuntersuchers.

(4) Die Prüfungen sind möglichst im Anschluß an den Kurs abzuhalten.

§ 9. Der vom Landeshauptmann bestellte Amtstierarzt ist berechtigt, Fragen aus allen der in § 6 Abs. 1 genannten Fachgebieten zu stellen.

§ 10. (1) Über die Prüfung ist eine Niederschrift aufzunehmen. Diese hat die Beurteilung und das Gesamtergebnis sowie etwaige besondere Vorkommissen zu enthalten.

(2) Gelangt der Prüfer zu der Überzeugung, daß der Kandidat die erforderlichen Kenntnisse aufweist, und stimmt der vom Landeshauptmann bestellte Amtstierarzt zu, so ist die Prüfung bestanden.

(3) Gelangt der Prüfer zu der Überzeugung, daß der Kandidat nicht die erforderlichen Kenntnisse aufweist, so hat der Kandidat die Prüfung nicht bestanden.

(4) Eine Wiederholung der nichtbestanden Prüfung darf frühestens vier Wochen nach der ersten Prüfung erfolgen.

(5) Über die bestandene Prüfung ist dem Kandidaten ein Zeugnis auszustellen, in dem der Prüfungstag und der Prüfungserfolg angeführt werden und das vom Prüfer und dem vom Landeshauptmann bestellten Amtstierarzt zu unterfertigen ist.

(6) Hat ein Kandidat die Prüfung nicht bestanden, so ist er vom Prüfer davon in Kenntnis zu setzen.

(7) Die Prüfung darf höchstens dreimal wiederholt werden. Für die zweite und dritte Wiederholung ist jedesmal die neuerliche Absolvierung eines Kurses (§§ 2 bis 6) erforderlich.

2. HAUPTSTÜCK

Trichinenschauer

1. Abschnitt

Ausbildung

§ 11. (1) Vor der Zulassung zur Prüfung für Trichinenschauer hat jeder Kandidat an einem Ausbildungskurs (§§ 12 und 13) teilzunehmen.

(2) Ziel des Kurses ist es, den Kursteilnehmer in die Lage zu versetzen, die beim Kurs erworbenen Kenntnisse und Fähigkeiten für die Erfordernisse der Praxis nutzbar zu machen. Die Teilnehmer sind hiezu in die Fachgebiete (§ 13) und deren letzten Entwicklungsstand einzuführen.

§ 12. (1) Die Kurse haben zwei Wochen zu dauern und sind an geeigneten Schlachthäusern, die vom Landeshauptmann zu bestimmen sind, einzurichten.

(2) Für diese Kurse gelten § 2 Abs. 2 und die §§ 3 bis 5.

§ 13. (1) Im Kurs sind folgende Fachgebiete theoretisch im Gesamtausmaß von 15 Stunden vorzutragen:

1. die Naturgeschichte der Trichinen, und zwar insbesondere der Körperbau der Trichinen, die Entwicklung und Übertragung der Trichine auf Mensch und Tier und die Erscheinungsformen der Muskeltrichinen sowie die Veränderung, die dieser Parasit in der Muskulatur hervorruft;
2. Gebilde, die mit Trichinen verwechselt werden könnten;
3. Grundzüge der Lehre vom Bau des Körpers des Schweines sowie der Lehre vom feineren Bau der Muskulatur;
4. Grundkenntnisse über den Bau und die Erkennbarkeit der Miescher'schen Schläuche;
5. Methoden der Untersuchung auf Trichinen;
6. Grundkenntnisse über die Entwicklung und Übertragung von Finnen auf Mensch und Tier;
7. Vorschriften für die Trichinenschau.

(2) Im Kurs sind in folgenden Fachgebieten praktische Lehrveranstaltungen im Gesamtausmaß von 25 Stunden abzuhalten:

1. Übung der Probenentnahme;
2. Übung der Untersuchung;
3. Demonstration von mikroskopischen Präparaten mit Trichinen, Miescher'schen Schläuchen sowie mit den in den Präparaten sichtbaren Geweben und den hauptsächlich in Betracht kommenden Verunreinigungen;
4. Handhabung und Pflege der Untersuchungsgeräte.

2. Abschnitt

Prüfung

§ 14. (1) Die Prüfung ist an dem Schlachthof, bei welchem der Kurs eingerichtet ist, abzuhalten.

(2) Die Prüfung ist vom Leiter des Kurses in Anwesenheit eines vom Landeshauptmann bestellten Amtstierarztes abzunehmen.

§ 15. (1) Die Prüfung umfaßt einen theoretischen und einen praktischen Teil.

(2) Im theoretischen Teil hat der Kandidat die erforderlichen Kenntnisse in den im § 13 Abs. 1 genannten Fachgebieten nachzuweisen.

(3) Im praktischen Teil hat der Kandidat folgende Tätigkeiten auszuführen:

1. Entnahme der vorgeschriebenen Proben, Anfertigung der vorgeschriebenen Präparate und ihre Untersuchung;
2. Untersuchung von frischem trichinösem Fleisch und Bestimmung der darin enthaltenen Trichinen;
3. Erklärung eines mikroskopischen Präparates;
4. Untersuchung von frischem Fleisch mit Miescher'schen Schläuchen;
5. Handhabung und Pflege der Untersuchungsgeräte.

§ 16. Für die Prüfung gelten die §§ 9 und 10.

Steyrer

397. Verordnung des Bundesministers für Gesundheit und Umweltschutz vom 12. Juli 1983 über die Ausbildung von Aufsichtsorganen

Auf Grund des § 35 Abs. 6 des Lebensmittelgesetzes 1975, BGBl. Nr. 86, wird verordnet:

Ausbildung

§ 1. (1) Voraussetzung für die Zulassung zur Prüfung für Aufsichtsorgane zur Überwachung des Verkehrs mit den durch das LMG 1975 erfaßten Waren ist die Teilnahme am Ausbildungslehrgang (§§ 2 bis 6).

(2) Ziel des Ausbildungslehrganges ist es, den Lehrgangsteilnehmern Kenntnisse und Fähigkeiten für die Erfordernisse der Praxis zu vermitteln.

§ 2. (1) Der Ausbildungslehrgang hat zwölf Wochen zu dauern. Er ist jedes zweite Jahr abzuhalten. Werden weniger als 20 Teilnehmer zugelassen, so darf der Leiter des Ausbildungslehrganges die Abhaltung einmal um ein Jahr verschieben.

(2) Der Beginn des Ausbildungslehrganges ist mindestens drei Monate vorher im „Amtsblatt zur Wiener Zeitung“ zu verlautbaren.

§ 3. Anträge auf Zulassung sind an den Bundesminister für Gesundheit und Umweltschutz spätestens sechs Wochen vor Beginn des Lehrganges zu richten, wobei die Erfüllung der allgemeinen Bestimmungen der besonderen Ernennungserfordernisse für die Verwendungsgruppe B (Gehobener Dienst) nachzuweisen ist.

§ 4. (1) Der Leiter des Ausbildungslehrganges und sein Stellvertreter sind vom Bundesminister für Gesundheit und Umweltschutz zu bestellen.

(2) Für die Sacherfordernisse und die Besorgung der Verwaltungsgeschäfte, die mit der Durchführung des Ausbildungslehrganges verbunden sind, hat jene Dienststelle vorzusorgen, welcher der Leiter des Ausbildungslehrganges angehört.

(3) Das Bundesministerium für Gesundheit und Umweltschutz hat für die Herausgabe von Skripten vorzusorgen.

§ 5. Die Vortragenden des Ausbildungslehrganges sind vom Bundesminister für Gesundheit und Umweltschutz zu bestellen.

§ 6. (1) Im Ausbildungslehrgang sind folgende Fachgebiete vorzutragen:

1. Grundzüge der Ernährungslehre und Toxikologie unter besonderer Berücksichtigung der Auswirkungen der Umweltbelastung auf Lebensmittel:
20 Stunden
2. Grundzüge der Mikrobiologie, Hygiene im Lebensmittelverkehr, Wasser:
30 Stunden
3. Warenkunde, Technologie und Chemie sowie Richtlinien des Österreichischen Lebensmittelbuches hinsichtlich der
 - a) Lebensmittel tierischer Herkunft (Fachgebiet):
70 Stunden
 - b) Lebensmittel pflanzlicher Herkunft und der Verzehrsprodukte (Fachgebiet):
105 Stunden
 - c) Zusatzstoffe, kosmetischen Mittel und Gebrauchsgegenstände (Fachgebiet):
15 Stunden
4. Lebensmittelrecht einschließlich der Grundzüge der Verwaltungsverfahrensgesetze, des Strafgesetzbuches und der Strafprozeßordnung:
60 Stunden
5. Durchführung der Lebensmittelkontrolle einschließlich der Technik der Probenziehung:
30 Stunden
6. Radiologie und radiologische Voruntersuchungen:
5 Stunden.

(2) In dem im Abs. 1 genannten Stundenausmaß sind praktische Übungen und Exkursionen enthalten. Die Stundenanzahl darf aus organisatorischen Gründen geringfügig über- oder unterschritten werden.

(3) Hat ein Teilnehmer mehr als ein Drittel des Ausbildungslehrganges versäumt, so ist der weitere Besuch zu untersagen (§ 3).

Prüfung

§ 7. (1) Die Prüfungskommission hat aus dem Vorsitzenden und den Prüfungskommissären zu bestehen.

(2) Den Vorsitz der Prüfungskommission hat der Leiter des Ausbildungslehrganges zu führen. Für den Fall seiner Verhinderung übernimmt sein Stellvertreter den Vorsitz.

(3) Die Prüfungskommissäre und ihre Vertreter im Verhinderungsfall (Ersatzprüfer) sind durch den Bundesminister für Gesundheit und Umweltschutz für die im § 6 Abs. 1 genannten Fachgebiete zu bestellen.

§ 8. (1) Die Prüfungen sind nicht später als drei Wochen nach Beendigung des Ausbildungslehrganges abzuhalten.

(2) Die Prüfungen aus allen im § 6 Abs. 1 genannten Fachgebieten sind von den Prüfungskommissären bzw. Ersatzprüfern als mündliche Einzelprüfungen abzuhalten.

(3) Bei den Prüfungen sind öffentlich Bedienstete des Dienststandes der Gebietskörperschaften als Zuhörer zugelassen.

§ 9. (1) Hat der Kandidat sämtliche Einzelprüfungen bestanden, ist ihm ein Zeugnis auszustellen, in dem der Prüfungstag und der Prüfungserfolg angeführt werden und das vom Vorsitzenden und den Prüfern zu unterfertigen ist.

(2) Hat der Kandidat in einem Fachgebiet mit ausgezeichnetem Erfolg bestanden, so sind im Zeugnis die Worte „mit Auszeichnung aus ...“ anzufügen. Hat der Kandidat die Prüfung in allen Fachgebieten mit ausgezeichnetem Erfolg bestanden, so sind die Worte „mit Auszeichnung aus allen Fachgebieten“ beizufügen.

(3) Weist der Kandidat in einem Fachgebiet oder in mehreren nicht die erforderlichen Kenntnisse auf, so hat der Kandidat die Einzelprüfung in diesen Fachgebieten frühestens nach sechs und spätestens nach zwölf Monaten zu wiederholen.

(4) Jede Einzelprüfung darf höchstens zweimal wiederholt werden.

§ 10. Diese Verordnung tritt mit 1. August 1983 in Kraft.

§ 11. Die Verordnung, BGBl. Nr. 377/1977, über die Ausbildung und Prüfung von Aufsichtsorganen zur Überwachung des Verkehrs mit den durch das Lebensmittelgesetz 1975 erfaßten Waren tritt außer Kraft.

Steyrer