

Kurztitel

Fleischverarbeitungsbetriebe-Hygieneverordnung

Kundmachungorgan

BGBI. Nr. 397/1994

Inkrafttretensdatum

01.07.1994

Außerkrafttretensdatum

31.12.1996

Langtitel

Verordnung des Bundesministers für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz über die Hygiene bei der Verarbeitung von Fleisch sowie bei der Bearbeitung, Lagerung und beim Transport von Fleischerzeugnissen (Fleischverarbeitungsbetriebe-Hygieneverordnung)

StF: BGBI. Nr. 397/1994

Präambel/Promulgationsklausel

Auf Grund des § 17 Abs. 3, des § 35 Abs. 9 und des § 38 Abs. 2 und 3 des Fleischuntersuchungsgesetzes, BGBI. Nr. 522/1982, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBI. Nr. 118/1994, wird verordnet:

Inhaltsverzeichnis

1. Abschnitt - Anwendungsbereich und Begriffsbestimmungen §§ 1 und 2
2. Abschnitt - Hygienebestimmungen für Betriebe
§§ 3 bis 6
3. Abschnitt - Behördliche Kontrolle
§§ 7 und 8
4. Abschnitt - Eigenkontrolle
§ 9
5. Abschnitt - Ausnahmebestimmungen
§§ 10 und 11
6. Abschnitt - Schlußbestimmungen
§§ 12 und 13

ANHANG A - Allgemeine Bestimmungen für Betriebe

ANHANG B - Besondere Bestimmungen für Fleischerzeugnisse

Kapitel 1 - Bestimmungen für Betriebe, die Fleischerzeugnisse herstellen oder bearbeiten

Kapitel 2 - Bestimmungen über die Ausgangsprodukte zur Herstellung von Fleischerzeugnissen

Kapitel 3 - Behördliche Kontrolle

Kapitel 4 - Umhüllung und Verpackung

Kapitel 5 - Genußtauglichkeitskennzeichnung

- Kapitel 6 - Lagerung und Transport
- Kapitel 7 - Bedingungen für pasteurisierte oder sterilisierte
Erzeugnisse in luftdicht verschlossenen Behältnissen
- Kapitel 8 - Bedingungen für Fleisch-Fertiggerichte

- ANHANG C - Besondere Bestimmungen für andere Erzeugnisse tierischen
Ursprungs
- Kapitel 1 - Bedingungen für die Betriebsräumlichkeiten
- Kapitel 2 - Bedingungen für ausgelassene tierische Fette, Grieben
und Nebenerzeugnisse des Ausschmelzens
- Kapitel 3 - Bedingungen für Mägen, Blasen und Därme