

Kurztitel

Frischfleisch-Hygieneverordnung

Kundmachungsorgan

BGBl. Nr. 396/1994

§/Artikel/Anlage

§ 10

Inkrafttretensdatum

01.07.1994

Außerkrafttretensdatum

31.12.1996

Text**3. Abschnitt****Umhüllen und Verpacken von frischem Fleisch**

§ 10. (1) Beim Verpacken des Fleisches sind § 5 Z 4 und die Bestimmungen des § 36 Abs. 4 bis 8 des Fleischuntersuchungsgesetzes einzuhalten. Verpacktes Fleisch darf nicht im selben Raum wie unverpacktes oder bloß umhülltes frisches Fleisch gelagert werden.

(2) Das Verpackungsmaterial (zum Beispiel Kartons) muß hygienisch unbedenklich sein und insbesondere folgenden Bedingungen entsprechen:

1. es darf die organoleptischen Eigenschaften des Fleisches nicht verändern;
2. es darf keine für den Menschen schädlichen Stoffe auf das Fleisch übertragen können;
3. es muß ausreichend fest sein, um einen wirksamen Schutz des Fleisches zu gewährleisten.

(3) Das Verpackungsmaterial darf zum Verpacken von Fleisch nicht wiederverwendet werden; es sei denn, die Verpackung besteht aus korrosionsfestem, leicht zu reinigendem Material und ist vor der Wiederverwendung gereinigt und desinfiziert worden.

(4) Wenn frisches, zerlegtes Fleisch oder Nebenprodukte der Schlachtung umhüllt werden, so muß dies sogleich nach dem Zerlegen und in hygienisch einwandfreier Art und Weise erfolgen. Mit Ausnahme von Speckstücken und Bauchstücken müssen zerlegtes Fleisch und Nebenprodukte der Schlachtung in allen Fällen von einer Schutzhülle umgeben sein, sofern diese Waren nicht hängend befördert werden. Derartige Schutzhüllen müssen durchsichtig und farblos sein sowie den Bedingungen gemäß Abs. 2 Z 1 und 2 entsprechen; sie dürfen nur einmal für die Umhüllung von Fleisch verwendet werden. Tiefgekühltes Fleisch, das in Betrieben, die dem Fleischuntersuchungsgesetz unterliegen, tiefgekühlt der Be- oder Verarbeitung unterworfen wird, muß nicht umhüllt werden.

(5) Umhülltes Fleisch muß verpackt werden.

(6) Bietet jedoch schon die Umhüllung den von der Verpackung geforderten vollen Schutz, so braucht sie weder durchsichtig noch farblos zu sein; wenn die sonstigen Bedingungen gemäß Abs. 2 erfüllt sind, so ist eine zweite Umschließung (Verpackung) nicht erforderlich und die Umhüllung gilt als Verpackung.

(7) Das Zerlegen, Entbeinen, Umhüllen und Verpacken darf unter Einhaltung der nachstehenden Bedingungen in ein und demselben Raum erfolgen:

1. Der Raum muß ausreichend groß und so eingerichtet sein, daß diese Arbeitsgänge den hygienischen Anforderungen gerecht werden können.
2. Das Verpackungs- und Umhüllungsmaterial ist unverzüglich nach der Herstellung mit einer dichten Schutzhülle zu umgeben, die während des Transports zum Betrieb vor Beschädigung geschützt ist. Im Betrieb ist dieses Material unter hygienisch einwandfreien Bedingungen in einem getrennten Raum zu lagern.

3. Die Lagerräume für das Verpackungs- und Umhüllungsmaterial müssen wirksam gegen Staub und Ungeziefer geschützt sein. Zwischen diesen und den Räumen, die Substanzen enthalten, die das frische Fleisch verunreinigen könnten, darf keine direkte Luftverbindung bestehen. Das Verpackungs- und Umhüllungsmaterial darf nicht auf dem Fußboden abgelegt werden.
4. Das Verpackungs- und Umhüllungsmaterial ist unter hygienisch einwandfreien Bedingungen für die Verwendung vorzubereiten, bevor es in den betreffenden Raum gebracht wird.
5. Das Verpackungsmaterial ist unter hygienisch einwandfreien Bedingungen in den betreffenden Raum zu bringen und unverzüglich zu verwenden. Mit dem Verpackungsmaterial darf nur Personal arbeiten, das mit frischem Fleisch nicht in Berührung kommt.
6. Das Fleisch muß unmittelbar nach dem Verpacken in die dafür vorgesehenen Lagerräume gebracht werden.