

Kurztitel

Frischfleisch-Hygieneverordnung

Kundmachungsorgan

BGBI. Nr. 396/1994

§/Artikel/Anlage

§ 11

Inkrafttretensdatum

01.07.1994

Außerkrafttretensdatum

31.12.1996

Text**4. Abschnitt****Lagern**

§ 11. (1) Frisches Fleisch ist nach der Fleischuntersuchung unverzüglich zu kühlen. Die Innentemperatur der Tierkörper und der Teilstücke ist konstant auf höchstens + 7 Grad C und jene der Nebenprodukte der Schlachtung konstant auf höchstens + 3 Grad C zu halten.

(2) Der Landeshauptmann kann einzelnen Betrieben für Fleisch zur Erzeugung von bestimmten Produkten auf Antrag Ausnahmen von den Bestimmungen des Abs. 1 gewähren, wenn dies aus fleischtechnologischen Gründen notwendig ist und sofern ein erforderlicher Transport des Fleisches unmittelbar nach Abschluß der Schlacht tier und Fleischuntersuchung durchgeführt wird und nicht länger als eine Stunde dauert. Gegen einen derartigen Bescheid ist eine Berufung nicht zulässig.