

Kurztitel

Fleischverarbeitungsbetriebe-Hygieneverordnung

Kundmachungsorgan

BGBI. Nr. 397/1994

§/Artikel/Anlage

§ 9

Inkrafttretensdatum

01.07.1994

Außerkrafttretensdatum

31.12.1996

Text

**4. Abschnitt
Eigenkontrolle**

§ 9. (1) Der Betriebsinhaber oder ein von diesem bestellter Vertreter ist verpflichtet, im Betrieb regelmäßig Hygienekontrollen (insbesondere auch durch mikrobiologische Untersuchungen) durchzuführen oder durchführen zu lassen.

(2) Die Pflicht zur Eigenkontrolle gemäß Abs. 1, 3 und 5 bis 8 gilt nicht für jene Betriebe, die dem § 10 Abs. 1 Z 1 oder dem § 11 Abs. 2 unterliegen.

(3) Die Kontrollen nach Abs. 1 sind gemäß den jeweiligen betrieblichen Gegebenheiten nach Art und Umfang so zu gestalten, daß die Einhaltung der Bestimmungen dieser Verordnung gewährleistet ist. Diese Kontrollen müssen sich auf die betrieblichen Räumlichkeiten, Einrichtungsgegenstände, Arbeitsgeräte und Transportmittel sowie erforderlichenfalls auch auf die Erzeugnisse erstrecken. Sie sind nach folgenden Grundsätzen durchzuführen:

1. Ermittlung der je nach dem angewendeten Produktionsverfahren gegebenen, hygienisch besonders kritischen Zeiträume und Örtlichkeiten im Betrieb;
2. Festlegung und Anwendung von geeigneten Kontrollverfahren für die kritischen Zeiträume und Örtlichkeiten gemäß Z 1;
3. Entnahme von Proben, die durch ein behördlich zugelassenes Laboratorium untersucht werden müssen; hiedurch ist die Wirksamkeit der Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen zu kontrollieren und die Einhaltung der in dieser Verordnung festgelegten Bestimmungen zu überprüfen;
4. Führung und Aufbewahrung schriftlicher Aufzeichnungen über Datum, Art und Umfang der gemäß Z 1 bis 3 durchgeführten Maßnahmen; diese Aufzeichnungen sind mindestens bis zum Ablauf des folgenden Kalenderjahres aufzubewahren; für Fleischerzeugnisse, die nicht bei Umgebungstemperatur aufbewahrt werden dürfen, ist diese Aufbewahrungsfrist jedoch auf sechs Monate nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums des jeweiligen Erzeugnisses verkürzt;
5. besondere Vorsichts- und Überwachungsmaßnahmen bei der Genußtauglichkeitskennzeichnung, insbesondere hinsichtlich der Etiketten mit dem Genußtauglichkeitskennzeichen;
6. Verständigung der Behörde, wenn sich bei den Laboruntersuchungen oder bei anderen Kontrollen herausstellt, daß eine unmittelbar drohende Gefahr für die menschliche Gesundheit besteht;
7. bei Feststellung einer Gefahr im Sinne der Z 6 Rücknahme der unter technisch vergleichbaren Voraussetzungen hergestellten und möglicherweise mit demselben Risiko verbundenen Erzeugnisse vom Markt.

(4) Bei Fleischerzeugnissen sind hinsichtlich der Kennzeichnung die lebensmittelrechtlichen Vorschriften einzuhalten.

(5) Der Betriebsinhaber oder sein Vertreter hat auf Befragen durch die Behörde Art, Häufigkeit und Ergebnisse der gemäß Abs. 1 durchgeführten Kontrollen sowie gegebenenfalls Name und Anschrift des mit Untersuchungen beauftragten Laboratoriums bekanntzugeben. Hierbei sind auf Verlangen der Behörde auch die Aufzeichnungen gemäß Abs. 3 Z 4 zur Einsicht vorzulegen.

(6) Der Betriebsinhaber oder sein Vertreter hat für das Betriebspersonal ein Schulungsprogramm durchzuführen, wodurch dieses befähigt wird, den Bedingungen für eine hygienisch einwandfreie Produktion im jeweiligen Betrieb zu entsprechen.

(7) Wenn die Eigenkontrollen oder Schulungen zur Gewährleistung einer hygienisch einwandfreien Produktion nicht ausreichend durchgeführt werden, so kann der Landeshauptmann dem Betriebsinhaber veterinär- oder sanitätpolizeilich notwendige Auflagen für deren Gestaltung und Durchführung vorschreiben. Gegen derartige Vorschriften ist eine Berufung nicht zulässig.

(8) Für jenes Personal, das bereits über entsprechende Kenntnisse und Fähigkeiten verfügt, ist die Durchführung eines Schulungsprogrammes nicht erforderlich, sofern die betreffenden Qualifikationen durch ein Zeugnis nachgewiesen werden können.