

Kurztitel

Geflügelfleisch-Hygieneverordnung

Kundmachungorgan

BGBl. Nr. 403/1994

§/Artikel/Anlage

§ 10

Inkrafttretensdatum

01.07.1994

Außerkrafttretensdatum

31.12.1996

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

§ 10. (1) Das Verpackungsmaterial (zum Beispiel Kartons) muß hygienisch unbedenklich sein und muß insbesondere folgenden Bedingungen entsprechen:

1. es darf die organoleptischen Eigenschaften des Geflügelfleisches nicht verändern;
2. es darf keine für den Menschen schädlichen Stoffe auf das Geflügelfleisch übertragen können;
3. es muß ausreichend fest sein, um einen wirksamen Schutz des Geflügelfleisches während des Transports und der weiteren Behandlung zu gewährleisten.

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

(3) Wenn frisches, zerlegtes Geflügelfleisch oder sonstige, zum menschlichen Genuß bestimmte Tierkörperteile umhüllt werden, so muß dies sogleich nach dem Zerlegen und in hygienisch einwandfreier Art und Weise erfolgen. Derartige Schutzhüllen müssen durchsichtig und farblos sein sowie den Bedingungen gemäß Abs. 1 Z 1 und 2 entsprechen; sie dürfen nur einmal für die Umhüllung von Geflügelfleisch verwendet werden. Ist die Umhüllung nicht farblos, so muß das umhüllte Fleisch wenigstens teilweise sichtbar sein. Teile des Tierkörpers oder Nebenprodukte der Schlachtung, die vom Tierkörper getrennt sind, müssen stets von einer Schutzhülle, die diesen Kriterien entspricht, umgeben sein.

(4) Umhülltes Geflügelfleisch muß verpackt werden.

(5) 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. 1 erfüllt sind, so ist eine zweite Umschließung (Verpackung) nicht erforderlich und die Umhüllung gilt als Verpackung.

(6) Das Zerlegen, Entbeinen, Umhüllen und Verpacken darf in ein und demselben Raum erfolgen, wenn die Verpackung die unter Abs. 1 genannten und bei einer Wiederverwendung des Materials auch die unter Abs. 2 genannten Eigenschaften aufweist und wenn hiebei die nachstehenden Bedingungen eingehalten werden:

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

- Geflügelfleisch 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 Geflügelfleisch muß unmittelbar nach dem Verpacken in die dafür vorgesehenen Lagerräume gebracht werden.