

**Kurztitel**

Frischfleisch-Hygieneverordnung

**Kundmachungorgan**

BGBl. Nr. 396/1994 aufgehoben durch BGBl. II Nr. 109/2006

**§/Artikel/Anlage**

§ 9

**Inkrafttretensdatum**

01.10.2003

**Außerkrafttretensdatum**

13.03.2006

**Text****2. Abschnitt****Zerlegen**

§ 9. (1) Das Zerlegen des Fleisches in kleinere als in die unter § 2 Z 3 genannten Teile und die Entbeinung sind nur in Räumlichkeiten erlaubt, die den Bestimmungen des § 5 entsprechen.

(2) Unbeschadet des § 7 Abs. 2 Z 2 darf sich Fleisch, das nicht gemäß § 35 Abs. 1 Z 1 des Fleischuntersuchungsgesetzes gekennzeichnet ist, nur dann in den Zerlegungsbetrieben befinden, wenn es dort abgesondert gelagert wird; dieses anders gekennzeichnete Fleisch muß an einem anderen Ort oder zu einem anderen Zeitpunkt zerlegt werden als das gemäß § 35 Abs. 1 Z 1 des Fleischuntersuchungsgesetzes gekennzeichnete Fleisch.

(3) Frisches Fleisch darf nur entsprechend den Arbeitserfordernissen in die unter § 5 Z 2 genannten Räume verbracht werden. Das Fleisch ist nach dem Zerlegen - gegebenenfalls nach Verpackung - umgehend in einen dem § 5 Z 1 entsprechenden Kühlraum zu verbringen.

(4) Fleisch, das in einen Zerlegungsraum gebracht wird, muß überprüft und erforderlichenfalls von Verunreinigungen und sonstigen Abfällen befreit worden sein. Die dafür vorgesehene Arbeitsstelle muß mit den entsprechenden Vorrichtungen und einer angemessenen Beleuchtung ausgestattet sein.

(5) Während des Zerlegens, Entbeinens, Umhüllens und Verpackens muß die Innentemperatur des Fleisches konstant auf höchstens + 7 Grad C gehalten werden. Während des Zerlegens darf die Temperatur im Zerlegungsraum nicht höher als + 12 Grad C sein. Während des Zerlegens, Entbeinens, Zerschneidens in Scheiben oder Würfel, Umhüllens und Verpackens muß die Temperatur von Lebern, Nieren und Köpfen konstant auf höchstens + 3 Grad C gehalten werden. Sind bei der Erzeugung bestimmter Produkte aus fleischtechnologischen Gründen höhere Fleischtemperaturen erforderlich, so können Ausnahmen im Sinne des § 11 Abs. 2 gewährt werden.

(6) Abweichend von Abs. 3 und 5 darf das Fleisch warm zerlegt werden. In diesem Fall muß das Fleisch vom Schlachtraum unmittelbar in den Zerlegungsraum gebracht werden. Schlachtraum und Zerlegungsraum müssen dann in ein und demselben Gebäudekomplex so nahe beisammen liegen, daß das zu zerlegende Fleisch ohne Unterbrechung des Transports vom Schlachtraum direkt in den Zerlegungsraum gebracht werden kann, um dort sofort zerlegt zu werden. Das Fleisch ist nach dem Zerlegen - gegebenenfalls nach Verpackung - umgehend in den entsprechenden Kühlraum zu verbringen.

(7) Die Zerlegung des Fleisches ist so durchzuführen, daß jede Verunreinigung des Fleisches vermieden wird. Knochensplitter und Blutgerinsel sind zu entfernen. Fleisch, das bei der Zerlegung anfällt und nicht zum Genuß für Menschen bestimmt ist, muß sofort in die nach § 3 Z 8 vorgesehenen Behältnisse oder Räume verbracht werden.

(8) Separatorenfleisch ist in einem Fleischverarbeitungsbetrieb einer Hitzebehandlung zu unterziehen.

(9) Das Bearbeiten von Fleisch, welches noch SRM enthält, darf nur entsprechend den Bedingungen der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. Mai 2001 (ABl. Nr. L 147 vom 31. Mai 2001) und nur in jenen Betrieben erfolgen, welche hierzu eine Berechtigung nach der genannten EG-Verordnung besitzen.