

Kurztitel

Geflügelhygieneverordnung 2007

Kundmachungsorgan

BGBl. II Nr. 100/2007

§/Artikel/Anlage

§ 27

Inkrafttretensdatum

01.05.2007

Außerkrafttretensdatum

31.08.2008

Text**Vorgangsweise bei Bestätigung eines Salmonellenverdachts**

§ 27. (1) Wird bei einer Überprüfung nach § 25 das Auftreten von *Salmonella enteritidis*, *Salmonella typhimurium*, *Salmonella gallinarum pullorum*, *Salmonella infantis*, *Salmonella virchow*, *Salmonella hadar* oder *Salmonella arizonae* in einem Gebäude oder auf einer Auslauffläche bestätigt, so gelten die nachstehenden

Bestimmungen:

1. Die Tiere dürfen nur mit Zustimmung der Bezirksverwaltungsbehörde mittels Bescheid und nur zu folgenden Zwecken aus dem betreffenden Gebäude verbracht werden:
 - a) Tötung und unschädliche Beseitigung gemäß den einschlägigen Vorschriften über die Tierkörperverwertung oder
 - b) Schlachtung des klinisch gesunden Geflügels in einem von der Bezirksverwaltungsbehörde bezeichneten Schlachtbetrieb unter amtlicher Aufsicht gemäß § 13 der Fleischuntersuchungsverordnung, BGBl. II Nr. 109/2006; der für den Schlachtbetrieb zuständige amtliche oder zugelassene Tierarzt im Sinne des Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetzes (LMSVG), BGBl. I Nr. 13/2005, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. I Nr. 135/2006, ist von dieser Entscheidung mindestens drei Tage vor der Verbringung in Kenntnis zu setzen; hiebei ist eine Bestätigung gemäß § 38 Abs. 2 vorzulegen.
2. Die unbebrüteten Eier aus dem betreffenden Gebäude sind entweder gemäß den einschlägigen Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 und des Tiermaterialengesetzes (TMG), BGBl. I Nr. 141/2003, unschädlich zu beseitigen oder nach geeigneter Kennzeichnung unter Überwachung zu einem für die Herstellung und Behandlung von Eiprodukten zugelassenen Betrieb zu verbringen; diese sind dort entsprechend den Anforderungen der Verordnung (EG) 853/2004 vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. Nr. L 139 vom 30. 4. 2004, S. 55, zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 2076/2005 der Kommission, ABl. Nr. L 338 vom 22. 12. 2005) und der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 vom 3. Oktober 2002 mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte (ABl. Nr. L 273 vom 10. 10. 2002, S. 1, zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 208/2006 der Kommission, ABl. Nr. L 36 vom 8. 2. 2006, S. 25) einer Hitzebehandlung zu unterziehen.
3. Bei Herden, die im gleichen Gebäude aufgestellt sind und bei denen die Untersuchungen nach den §§ 19 bis 21 keinen Verdacht ergeben haben, kann mit Zustimmung der Bezirksverwaltungsbehörde mittels Bescheid von Maßnahmen im Sinne der lit. a und b Abstand genommen werden, wenn der Betreuungstierarzt bestätigt, dass die betreffenden Herden auf Grund ihrer Struktur, ihres Umfangs und ihrer Funktionen hinsichtlich Unterbringung, Haltung, Betreuung und Fütterung vollständig gesonderte Produktionseinheiten darstellen, sodass sich die betreffende Infektion nicht von einer Herde auf eine andere ausbreiten kann.

(2) Nach Entfernung der von *Salmonella enteritidis*, *Salmonella typhimurium*, *Salmonella gallinarum*, *Salmonella pullorum*, *Salmonella infantis*, *Salmonella virchow*, *Salmonella hadar* oder bei Puten *Salmonella arizonae* befallenen Bestände aus der Betriebsstätte ist diese einer gründlichen Reinigung und Desinfektion entsprechend dem vom amtlichen Tierarzt gemäß § 19 Abs. 2 festgelegten Verfahren zu unterziehen. Bei der Wiederbelegung mit Geflügel ist sicherzustellen, dass dieses den Bedingungen des § 15 entspricht.

(3) Für bereits in eine Brüterei gelieferte Bruteier aus einer Herde, bei der der Verdacht auf eine Infektion bestätigt wird, gilt

§ 34.

(4) Auf Grund der Ergebnisse von Untersuchungen gemäß § 26 zur Ermittlung der Kontaminationsquelle kann die Bezirksverwaltungsbehörde erforderlichenfalls mittels Bescheid Arbeitsvorschriften zur Hintanhaltung einer neuerlichen Infektion festlegen.