

1 der Beilagen zu den Stenographischen Protokollen des Nationalrates XV. GP

1979 06 05

Regierungsvorlage**Bundesgesetz vom XXXXXXXX über die Schlachtier- und Fleischschau (Fleischbeschaugesetz)**

Der Nationalrat hat beschlossen:

I. ABSCHNITT**Allgemeine Vorschriften**

§ 1. (1) Rinder, Schweine, Schafe, Ziegen, Pferde und andere Einhufer, deren Fleisch zum Genuß für Menschen verwendet werden soll, unterliegen vor und nach der Schlachtung einer amtlichen Untersuchung und Beurteilung (Schlachtier- und Fleischschau).

(2) Wild (ausgenommen Hasen, Kaninchen und Federwild) und Geflügel, deren Fleisch zum Genuß für Menschen verwendet werden soll und zum Inverkehrbringen durch gewerbliche Betriebe bestimmt ist, unterliegt nach dem Erlegen oder Schlachten der Untersuchung (Abs. 1).

(3) Schweine, deren Fleisch zum Genuß für Menschen verwendet werden soll, unterliegen überdies der Untersuchung auf Trichinen (Trichinenschau). Ferner unterliegen der Trichinenschau Wildschweine, Bären, Füchse, Sumpfbiber, Dachse und andere fleischfressende Tiere, die Träger von Trichinen sein können, wenn das Fleisch zum Genuß für Menschen verwendet werden soll.

§ 2. (1) Das Schlachten ist das Töten eines Tieres durch Blutentzug und nachfolgendes Ausweiden zum Zweck der Fleischgewinnung.

(2) Notschlachtung ist jedes Schlachten, zu dem sich der Tierbesitzer entschließt, weil ihm an dem Tier wahrgenommene Krankheitssymptome oder äußere Verletzungen die Besorgnis einer gänzlichen oder teilweisen Entwertung des Tieres nahelegen, welcher Entwertung er vorbeugen will.

§ 3. (1) Unter der Bezeichnung „Fleisch“ im Sinne dieses Bundesgesetzes sind alle für den Genuß als menschliches Nahrungsmittel verwendbaren Teile der der Beschau (§ 1) unterliegenden Tiere zu verstehen.

(2) Hinsichtlich der Überbeschau (§ 40) und der Auslandsfleischschau (§ 43) sind unter Fleisch auch die aus diesen Tieren hergestellten Fette, Würste und sonstigen Erzeugnisse, sofern sie sich zum menschlichen Genuß eignen oder hiefür bestimmt sind, zu verstehen.

II. ABSCHNITT**Fleischschauorgane**

§ 4. (1) Die Vornahme der Schlachtier- und Fleischschau obliegt dem Landeshauptmann: Die Gemeinden sind nach Maßgabe dieses Bundesgesetzes zur Mitwirkung verpflichtet.

(2) Der Landeshauptmann hat sich zur Erfüllung dieser Aufgaben besonders geschulter Organe (Fleischschauorgane) zu bedienen. Als besonders geschult gelten, soweit dieses Bundesgesetz nichts anderes bestimmt, Tierärzte (Fleischschautierärzte).

(3) Der Landeshauptmann hat die Vornahme der Schlachtier- und Fleischschau solchen Gemeinden zu übertragen, die über mindestens einen in einem Dienstverhältnis zur Gemeinde stehenden Fleischschautierarzt verfügen, welcher in der Lage ist, seine Aufgaben zu erfüllen.

(4) Der Landeshauptmann hat eine nach Abs. 3 vorgenommene Übertragung zurückzunehmen, wenn die Voraussetzungen nach Abs. 3 nicht mehr vorliegen.

(5) Die beauftragten Fleischschauorgane, die nicht in einem Dienstverhältnis zu einer Gebietskörperschaft stehen, sind vom Landeshauptmann auf die genaue Erfüllung ihrer Pflichten, insbesondere auf die Einhaltung der bestehenden Schlachtier- und Fleischschauvorschriften anzuloben.

§ 5. (1) Als Fleischschauorgan dürfen nur Personen beauftragt werden, die

1. österreichische Staatsbürger sind,
2. die volle geistige und körperliche Eignung zur Erfüllung ihrer Aufgaben besitzen und

3. im Besitz eines amtsärztlichen Zeugnisses nach dem Bazillenausscheidergesetz sind.

(2) Die beauftragten Personen haben jährlich den Nachweis zu erbringen, daß sie im Besitz eines amtsärztlichen Zeugnisses nach dem Bazillenausscheidergesetz sind.

(3) Personen, die das Gewerbe eines Gastwirtes, Fleischers, Abdeckers oder den Handel mit Tieren oder tierischen Rohprodukten betreiben sowie Personen, die für eine Tierversicherung tätig sind, dürfen das Amt eines Fleischbeschauorgans nicht ausüben.

§ 6. (1) Tierärzte dürfen mit der Schlachtier- und Fleischschau nur dann beauftragt werden, wenn sie die Voraussetzungen nach § 5 Abs. 1 erfüllen und in Österreich zur Berufsausübung berechtigt sind.

(2) Mit der Beauftragung als Fleischbeschautierarzt kommen diesem die Befugnisse gemäß § 41 LMG 1975 zu.

(3) Ein Fleischbeschautierarzt ist zur Erfüllung seiner Aufgaben nicht mehr geeignet, wenn

1. dessen Befugnis zur Ausübung des tierärztlichen Berufes erloschen ist;
2. auf die Ausübung der Fleischschau verzichtet wird;
3. der Tierarzt dauernd unfähig wird, die ihm auf Grund der amtlichen Betrauung obliegenden Pflichten zu erfüllen;
4. er der Verpflichtung zur Teilnahme an einem Fortbildungslehrgang entgegen den Bestimmungen des § 13 nicht nachkommt oder
5. der Tierarzt wegen Übertretung nach § 50 öfter als zweimal bestraft wurde.

(4) Die Aufgaben eines Fleischbeschautierarztes können nicht erfüllt werden, solange

1. das Recht zur Ausübung des tierärztlichen Berufes ruht;
2. der Tierarzt vorübergehend unfähig ist, die ihm auf Grund der amtlichen Betrauung obliegenden Pflichten zu erfüllen oder
3. der Tierarzt das amtsärztliche Zeugnis nach dem Bazillenausscheidergesetz nicht erbringt.

§ 7. (1) Soweit die Durchführung der Schlachtier- und Fleischschau durch Tierärzte nicht gesichert ist, hat der Landeshauptmann andere Personen mit der Schlachtier- und Fleischschau nach Maßgabe der §§ 8 bis 11 zu betrauen (Fleischbeschauer). Vor ihrer Beauftragung ist die Landeskammer der Tierärzte zu hören.

(2) Als Fleischbeschauer darf nur eine Person beauftragt werden, die die Voraussetzungen nach § 5 Abs. 1 erfüllt und eine entsprechende Ausbildung und das erforderliche Fachwissen aufweist.

Das erforderliche Fachwissen ist durch Ablegung einer Prüfung nachzuweisen.

(3) Die Ausbildung der Fleischbeschauer hat in Kursen an Schlachthöfen in der Dauer von insgesamt vier Wochen unter der Leitung eines auf dem Gebiete der Schlachtier- und Fleischschau erfahrenen Tierarztes zu erfolgen. Über die vorgetragenen Gegenstände ist eine Prüfung abzulegen. Die Veranstaltung der Kurse sowie die Bestellung der Prüfungsorgane obliegt dem Landeshauptmann. Der Bundesminister für Gesundheit und Umweltschutz hat durch Verordnung nähere Vorschriften über die Ausbildung der Fleischbeschauer und über die abzulegende Prüfung zu erlassen.

(4) Die Beauftragung eines Fleischbeschauers ist zurückzunehmen, wenn

1. die Voraussetzungen für seine Beauftragung weggefallen sind;
2. der Beauftragte auf die Ausübung der Fleischschau verzichtet;
3. der Beauftragte dauernd unfähig wird, die ihm auf Grund der amtlichen Betrauung obliegenden Pflichten zu erfüllen;
4. er der Verpflichtung zur Teilnahme an einem Fortbildungslehrgang entgegen den Bestimmungen des § 14 nicht nachkommt oder
5. der Beauftragte wegen Übertretung nach § 50 öfter als zweimal bestraft wurde.

(5) Die Beauftragung zur Durchführung der Schlachtier- und Fleischschau ruht, solange

1. der Fleischbeschauer vorübergehend unfähig ist, die ihm auf Grund der amtlichen Betrauung obliegenden Pflichten zu erfüllen oder
2. der Fleischbeschauer das amtsärztliche Zeugnis nach dem Bazillenausscheidergesetz nicht erbringt.

§ 8. Fleischbeschauer dürfen die Beschau sowohl vor als auch nach der Schlachtung bzw. Erlegen in folgenden Fällen nicht vornehmen:

1. Bei allen Einhufern, bei Wild und Geflügel;
2. in von Gemeinden betriebenen Schlachthäusern, ferner in Schlachthäusern, in denen die für einen Fleischbeschautierarzt festgesetzten Höchstbeschauzahlen auch nur an einzelnen Schlachttagen überschritten werden (größere Schlachthäuser);
3. in allen Fällen, in denen die Schlachtung nur mit besonderer Zustimmung und unter Aufsicht eines Tierarztes stattfinden darf.

§ 9. (1) Fleischbeschauer sind nach durchgeführter Beschau des Tieres vor der Schlachtung

1 der Beilagen

3

nicht befugt, die Erlaubnis zur Schlachtung des Tieres zu erteilen:

1. Wenn das Tier Erscheinungen zeigt, die eine anzeigepflichtige Krankheit oder den Verdacht einer solchen Krankheit vermuten lassen bzw. es sich dabei um einen gekennzeichneten Reagenten handelt;
2. wenn das Tier Erscheinungen einer anderen erheblichen Krankheit (wie z. B. Durchfall, Euterentzündung, Lungenentzündung, Nabelkrankungen, Gelenkschwellung, Erkrankung infolge Schweregeburt, Wunden oder Geschwüren, Vergiftungen und dergleichen) zeigt, insbesondere, wenn diese mit einer Störung des Allgemeinbefindens (wie Fresslust, gerötete Schleimhäute, Festliegen, Erhöhung der Körpertemperatur) verbunden sind;
3. in allen Fällen, in denen der Verdacht des Vorliegens von bedenklichen Rückständen von Arzneimitteln, Schädlingsbekämpfungsmitteln, Desinfektions- und Reinigungsmitteln sowie Pflanzenschutzmitteln gegeben ist.

(2) Ist in den Fällen des Abs. 1 Z. 2 zu befürchten, daß das Tier bis zur Ankunft des zuständigen Fleischbeschautierarztes verenden oder der Wert des Tieres sich erheblich vermindern könnte, so hat der Fleischbeschauer nach Erhebung des Befundes die Erlaubnis zur sofortigen Schlachtung zu erteilen und unverzüglich den Fleischbeschautierarzt zu verständigen.

(3) Wenn der Fleischbeschauer im Sinne der Bestimmungen des Abs. 1 die Erlaubnis zur Schlachtung nicht erteilen darf, so hat er hievon unverzüglich dem Bürgermeister Anzeige zu erstatten und den zuständigen Fleischbeschautierarzt zu verständigen.

§ 10. Fleischbeschauer dürfen die Beschau des Tieres nach der Schlachtung nicht durchführen:

1. Wenn das Tier Erscheinungen zeigt, die eine anzeigepflichtige Krankheit oder den Verdacht einer solchen Krankheit vermuten lassen bzw. es sich dabei um einen gekennzeichneten Reagenten handelt;
2. wenn das Tier bei der Beschau vor der Schlachtung Erscheinungen einer anderen erheblichen Krankheit (§ 9 Abs. 1 Z. 2 und Abs. 2) gezeigt hat;
3. wenn das Tier Zeichen einer Erkrankung aufweist, deren Beurteilung in bezug auf die Verwendbarkeit des Fleisches als menschliches Nahrungsmittel dem Gutachten des Fleischbeschautierarztes vorbehalten ist;
4. bei Notschlachtungen;

5. in allen Fällen, in denen der Fleischbeschauer die Untersuchung eines Tieres im lebenden Zustand nicht selbst vorgenommen hat;
6. in allen Fällen, in denen der Verdacht des Vorliegens von bedenklichen Rückständen von Arzneimitteln, Schädlingsbekämpfungsmitteln, Desinfektions- und Reinigungsmitteln sowie Pflanzenschutzmitteln gegeben ist.

§ 11. (1) Fleischbeschauer dürfen, wenn sie das Tier im lebenden Zustande untersucht haben und vor der Beschau des geschlachteten Tieres kein für die Beurteilung der Genußtauglichkeit wichtiger Teil des Tieres entfernt oder derartig verändert wurde, so daß die Sicherheit der Beschau beeinträchtigt wird, die Beurteilung des Fleisches nach durchgeführter Beschau des geschlachteten Tieres außer bei vollständig gesund befundenen Tieren auch noch in folgenden Fällen vornehmen:

1. Mißbildungen einzelner Organe sowie Schwund von Organen oder einzelnen Muskeln, wenn eine Störung des allgemeinen Befindens nicht bestand oder eine Veränderung der Fleischbeschaffenheit damit nicht verbunden ist;
2. Farbstoffablagerungen, Verhärtungen oder Verkalkungen in einzelnen Organen oder Körperteilen;
3. frische Verletzungen, sowie auf mechanischem Wege entstandene Blutungen und Blutergüsse;
4. örtlich begrenzte Geschwülste;
5. örtliche Strahlenpilzerkrankung;
6. Entzündungen der Haut ohne Bildung von Eiter und Jauche;
7. vollständig abgekapselte Eiterherde in einzelnen Organen;
8. entzündliche Erkrankungen einzelner Organe, wenn eine Störung des Allgemeinbefindens nicht bestand, ferner eine Veränderung der Fleischbeschaffenheit damit nicht verbunden ist und auch Anzeichen von Blutvergiftung nicht vorliegen;
9. tierische Schmarotzer mit Ausnahme der gesundheitsschädlichen Finnen und Trichinen;
10. Unreife bei Kälbern, Lämmern und Zickern;
11. Vorhandensein von Mageninhalt oder sonstigen Verunreinigungen im aufgefangenen Blut und in den Lungen;
12. Beschmutzung oder sonstige Verunreinigungen des Fleisches durch Insekten oder Verschimmeln, sowie Veränderungen des Fleisches durch Aufblasen;

13. wenn das Fleisch des Tieres untauglich befunden wird und gleichzeitig:

- a) der Besitzer des Fleisches sich mit der unschädlichen Beseitigung einverstanden erklärt und
- b) vom Besitzer Ersatzansprüche auf Grund der Untauglichkeitserklärung des Fleisches nicht erhoben werden.

(2) In allen anderen als den hier aufgezählten Fällen bleibt die Begutachtung dem Fleischbeschautierarzt vorbehalten.

(3) Überdies sind die Fleischbeschauer verpflichtet, die Begutachtung des Fleisches dem Fleischbeschautierarzt zu überlassen, wenn sie auf Grund der Beschau ein sicheres Urteil nicht zu gewinnen vermögen.

§ 12. Das Fleischbeschauorgan ist verpflichtet, sich beruflich fortzubilden und sich mit dem letzten Stand der Vorschriften über die Schlachtier- und Fleischbeschau vertraut zu machen.

§ 13. (1) Der Landeshauptmann hat Schlachthöfe zu bestimmen, an denen eintägige Fortbildungslehrgänge für Fleischbeschautierärzte abgehalten werden.

(2) Hiefür hat der Landeshauptmann einen geeigneten tierärztlichen Lehrgangleiter zu ernennen.

(3) Die Zahl der Teilnehmer an einem solchen Lehrgang soll zehn nicht übersteigen.

(4) Der Lehrgang hat sich auf die Unterweisung über die fleischbeschaurechtlichen Bestimmungen und auf die praktische Durchführung der Schlachtier- und Fleischbeschau zu erstrecken.

(5) Der Fleischbeschautierarzt hat alle drei Jahre einen solchen Lehrgang zu besuchen und den Nachweis darüber der Bezirksverwaltungsbehörde vorzulegen.

(6) Nimmt der Fleischbeschautierarzt innerhalb von fünf Jahren nicht an einem solchen Fortbildungslehrgang teil, ist er gemäß § 6 Abs. 3 Z. 4 vom Landeshauptmann durch Bescheid zu entheben. In berücksichtigungswürdigen Fällen kann der Landeshauptmann die Frist um ein Jahr verlängern.

§ 14. (1) Fleischbeschauer haben alle zwei Jahre an einem eintägigen Lehrgang, der an einem vom Landeshauptmann bestimmten Schlachthof unter Leitung eines vom Landeshauptmann ernannten tierärztlichen Kursleiters abgehalten wird, teilzunehmen.

(2) Der Lehrgang hat sich über die für die Tätigkeit des Fleischbeschauers erforderlichen Sachgebiete zu erstrecken.

(3) Nimmt der Fleischbeschauer nicht innerhalb von vier Jahren an einem solchen Kurs teil, ist er vom Landeshauptmann gemäß § 7 Abs. 4 Z. 4 mit Bescheid zu entheben. In berücksichtigungswürdigen Fällen kann der Landeshauptmann die Frist um ein Jahr verlängern.

§ 15. (1) Zur Vornahme der Trichinenschau kann sich das Fleischbeschauorgan hiefür geeigneter Personen bedienen.

(2) Die Eignung solcher Personen ist gegeben, wenn sie eine entsprechende Ausbildung nachweisen.

(3) Die Ausbildung der Trichinenschauer hat in Kursen an Schlachthöfen in der Dauer von insgesamt 14 Tagen unter der Leitung eines auf dem Gebiete der Trichinenschau erfahrenen Tierarztes zu erfolgen. Über die vorgetragenen Gegenstände ist eine Prüfung abzulegen. Die Veranstaltung der Kurse sowie die Bestellung der Prüfungsorgane obliegt dem Landeshauptmann.

(4) Der Bundesminister für Gesundheit und Umweltschutz hat durch Verordnung nähere Vorschriften über die Ausbildung der Trichinenschauer und über die abzulegende Prüfung zu erlassen.

§ 16. Der Landeshauptmann hat im Bedarfsfalle, mindestens jedoch zweimal jährlich, während der Beschau- bzw. Betriebszeiten Kontrollen durchführen zu lassen. Diese Kontrollen sind an Hauptschlachttagen vorzunehmen. Im Zuge der Kontrolle der Schlachtstätten (Betriebe) ist die ordnungsgemäße Durchführung der Schlachtier- und Fleischbeschau zu überprüfen. Die Kontrolle und deren Ergebnis ist im Beschauprotokoll (Vormerkbuch) festzuhalten. Bei festgestellten Mängeln und Mißständen sind die erforderlichen Maßnahmen anzuordnen.

§ 17. (1) Der Fleischbeschautierarzt hat mindestens einmal monatlich in den Räumlichkeiten, in denen Tiere geschlachtet und zerlegt werden, sowie in Räumen, in denen Fleisch aufbewahrt oder feilgehalten wird, Revisionen vorzunehmen und wahrgenommene Unzukömmlichkeiten abzustellen.

(2) Über die Wahrnehmungen hat der Fleischbeschautierarzt an die Bezirksverwaltungsbehörde zu berichten.

III. ABSCHNITT

Beschauverfahren

§ 18. (1) Der Tierhalter oder Betriebsinhaber hat vor der beabsichtigten Schlachtung für die Anmeldung zur Beschau bei der Gemeinde des Schlachtortes Sorge zu tragen. Die Gemeinde hat nach Maßgabe der örtlichen Verhältnisse

1 der Beilagen

5

und unter Bedachtnahme auf die Erfordernisse der Beschau Anmeldefristen festzusetzen.

(2) Die Schlachtung darf nicht vor Erteilung der Erlaubnis und nur unter Einhaltung der angeordneten besonderen Vorsichtsmaßregeln stattfinden.

(3) Findet die Schlachtung nicht spätestens 48 Stunden nach Erteilung der Erlaubnis auf Grund der Untersuchung durch das Fleischbeschauorgan statt, so ist sie nur nach erneuter Schlachtierbeschau und erneuter Erlaubnis zulässig.

§ 19. (1) Bei Notschlachtungen darf die Schlachtierbeschau unterbleiben, wenn zu befürchten ist, daß das Tier bis zur Ankunft des zuständigen Beschauers verderben oder das Fleisch durch Verschlechterung des krankhaften Zustandes wesentlich an Wert verlieren werde, oder wenn das Tier infolge eines Unglücksfalles sofort getötet werden muß.

(2) Bei Notschlachtungen, bei denen eine Beschau im lebenden Zustand unterblieben ist, hat die Anmeldung zur Untersuchung unmittelbar nach dem Schlachten, wenn aber der Tod des Tieres infolge eines Unglücksfalles eingetreten ist, unmittelbar nach dem Tode zu erfolgen.

§ 20. Über jede Notschlachtung ist unverzüglich vom Fleischbeschauarzt dem Bürgermeister und der Bezirksverwaltungsbehörde eine Anzeige zu erstatten, die folgende Punkte umfassen muß:

1. Name und Wohnort des Besitzers des notgeschlachteten Tieres;
2. Angabe der Tiengattung (Geschlecht, Alter);
3. Ursache der Schlachtung;
4. Name des Beschauorgans, das die Beurteilung des Fleisches vornahm;
5. Beurteilung des Fleisches durch das Beschauorgan;
6. Angabe über die Verwertung des Fleisches.

§ 21. Für die Durchführung der Schlachtier- und Fleischbeschau hat der Bürgermeister Schlachttag und Untersuchungszeiten festzulegen. Hierbei ist festzusetzen daß an Samstagen, Sonn- und Feiertagen sowie von 19 bis 6 Uhr Untersuchungen nur in Ausnahmefällen erfolgen dürfen.

§ 22. (1) Tiere, die

1. von einer auf den Menschen übertragbaren Krankheit befallen sind oder bei denen Einzelmerkmale oder das Allgemeinbefinden den Ausbruch einer solchen Krankheit befürchten lassen;

2. eine Störung des Allgemeinbefindens zeigen oder

3. wegen des Ausscheidens von Krankheitserregern geschlachtet werden,

dürfen nur in gesonderten Räumen oder zeitlich getrennt von der Schlachtung gesunder Tiere geschlachtet werden.

(2) Notgeschlachtete Tiere dürfen nur in gesonderten Räumen oder zeitlich getrennt von der Schlachtung gesunder Tiere aufgearbeitet werden.

(3) Die Aufbewahrung der Tierkörper gemäß Abs. 1 und 2 hat gesondert von anderem Fleisch und sonstigen Lebensmitteln zu erfolgen. Über die Aufbewahrung, die notwendigen weiteren Untersuchungen, von denen eine Beurteilung abhängig gemacht werden muß, sowie über die notwendigen Desinfektionsmaßnahmen entscheidet der Beschauarzt.

§ 23. Die Fleischbeschau ist im Anschluß an die Schlachtung vorzunehmen, und zwar, außer in den im § 8 Z. 2 genannten Schlachthäusern, von demselben Beschauorgan, das die Schlachtieruntersuchung vorgenommen hat.

§ 24. (1) Vor der Fleischbeschau sind, ausgenommen bei Wild und Geflügel, folgende Arbeiten auszuführen:

1. das Abhäuten der Schlachttiere, ausgenommen Schweine und Köpfe von Kälbern, die gebrüht werden sollen;
2. das Euter ist abzutrennen, ebenso das milchführende Gesäuge von Schweinen und die männlichen Geschlechtsorgane;
3. die Herausnahme der Bauch-, Brust- und Beckeneingeweide; Herz und Lunge mit Luftröhre und Schlund bleiben im natürlichen Zusammenhang, bei Kälbern, Schweinen, Fohlen, Schafen und Ziegen auch mit dem Kehlkopf und der Zunge; die Nieren sind aus der Bindegewebskapsel zu lösen;
4. das Zerteilen der Rinder und Einhufer über 220 kg Lebendgewicht sowie der Schweine, ausgenommen Spanferkel; bei Rindern unter 220 kg Lebendgewicht und Einhufern sowie bei Schafen, Ziegen und Spanferkeln kann die Längsteilung nach Maßgabe des Bedarfes vom Beschauer gefordert werden;
5. das Abtrennen des Kopfes bei Einhufern und bei Rindern, ausgenommen Kälber; Hörner sind abzusetzen; der Kopf von Einhufern ist in der Längsrichtung zu spalten;
6. das Abtrennen der Füße bei Rindern, Einhufern, Schafen und Ziegen; bei Schweinen ist das Klauenhorn zu entfernen;

7. Entfernen der Ohrenausschnitte (innerer knorpeliger Teil der äußeren Gehörgänge) und der Augen;

8. das Brühen und Enthaaren der Schweine.

(2) Werden mehrere Tiere derselben Art geschlachtet, so sind die abgetrennten Teile und die herausgenommenen Eingeweide in der Nähe der Tierkörper derart zu verwahren, daß ihre Zugehörigkeit zu den einzelnen Tierkörpern außer Zweifel steht.

(3) Vor beendeter Untersuchung dürfen Teile eines geschlachteten Tieres weder entfernt noch einer weiteren Behandlung unterzogen werden. Dies gilt auch für Blut, das als Lebensmittel verwendet werden soll.

(4) In den Schlachthäusern mit fließendem Schlachtablauf dürfen die Haut und die Unterfüße vor erfolgter Untersuchung entfernt werden.

§ 25. (1) Hat vor der Fleischschau eine unzulässige Zerlegung des geschlachteten Tierkörpers stattgefunden oder sind vor der Fleischschau bereits einzelne, für die Beurteilung des Fleisches wesentliche Tierkörperteile entfernt oder einer unzulässigen Behandlung unterzogen worden, so darf die Fleischschau nur durch den Fleischbeschautierarzt vorgenommen werden.

(2) In den Fällen des Abs. 1 sind zur Sicherung einer sachgerechten Beurteilung weitergehende Untersuchungen, insbesondere eine bakteriologische Untersuchung, einzuleiten.

§ 26. (1) Das Fleischschauorgan ist berechtigt, zur Durchführung der Untersuchung des Fleisches auf Trichinen und auf Rückstände sowie zur Vornahme der bakteriologischen Fleischuntersuchung die hierfür notwendigen Proben vom Tierkörper zu entnehmen oder entnehmen zu lassen. Darüber hinaus ist der Fleischbeschautierarzt berechtigt, Proben in dem für die Untersuchung notwendigen Ausmaß vom Tierkörper oder von dessen Teilen zu entnehmen, wenn eine Beurteilung des Fleisches nur unter Zuhilfenahme von chemischen, physikalischen, mikroskopischen oder sonstigen Untersuchungen möglich ist.

(2) Der über das Schlachtvieh oder das Fleisch Verfügungsberechtigte hat die im Abs. 1 genannte Entnahme von Proben zu dulden.

(3) Die zur Durchführung von Untersuchungen entnommenen Proben sind untaugliches Fleisch.

(4) Eine Entschädigung für die zur Untersuchung entnommenen Proben ist nicht zu leisten.

§ 27. (1) Zur bakteriologischen Untersuchung des Fleisches und zur Untersuchung des Fleisches auf Rückstände von Arzneimitteln, Schädlings-

bekämpfungsmitteln, Desinfektions- und Reinigungsmitteln sowie von Pflanzenschutzmitteln sind außer der Veterinärmedizinischen Universität Wien und den Bundesanstalten für veterinärmedizinische Untersuchungen auch jene Schlachthauslaboratorien und sonstigen veterinärmedizinischen Untersuchungsanstalten berechtigt, denen die Befugnis hiezu vom Bundesminister für Gesundheit und Umweltschutz erteilt wurde.

(2) Die Befugnis gemäß Abs. 1 ist zu erteilen, wenn das Laboratorium (die Anstalt) über die hierfür notwendigen Einrichtungen und Geräte, weiters über Tierärzte verfügt, die nach einer entsprechenden Ausbildung und durch erfolgreiche Ablegung einer diesbezüglichen Prüfung ihre Befähigung zur Durchführung solcher Untersuchungen nachgewiesen haben, und wenn überdies ein Bedarf besteht.

(3) Der Bundesminister für Gesundheit und Umweltschutz hat durch Verordnung nähere Vorschriften über die Anforderungen an die Ausbildung und Prüfung der zur bakteriologischen Fleischuntersuchung berechtigten Tierärzte zu erlassen.

(4) Der Bundesminister für Gesundheit und Umweltschutz hat durch Verordnung Vorschriften über die Anforderungen an die Ausstattung der zur bakteriologischen Fleischuntersuchung vorgesehenen Laboratorien und Untersuchungsanstalten, ferner über die anzuwendenden Untersuchungsmethoden zu erlassen.

(5) Die Erstellung von Befunden über bakteriologische Fleischuntersuchungen und über Rückstände von Arzneimitteln, Schädlingsbekämpfungsmitteln, Desinfektions- und Reinigungsmitteln sowie von Pflanzenschutzmitteln und die Durchführung sonstiger Untersuchungen in den im Abs. 1 genannten Anstalten ist Tierärzten mit einer gemäß Abs. 3 erfolgreich abgelegten Prüfung vorbehalten. Die Beurteilung des Fleisches auf Grund der eingeholten Befunde obliegt dem Fleischbeschautierarzt.

IV. ABSCHNITT

Beurteilung und Kennzeichnung

§ 28. (1) Das Ergebnis der Untersuchung und Beurteilung des Fleisches nach der Schlachtung bezüglich der Verwendbarkeit des Fleisches als Lebensmittel ist in jedem Fall je nach dem Ergebnis der Untersuchung durch einen der Ausdrücke

tauglich
tauglich nach Brauchbarmachung
minderwertig
minderwertig nach Brauchbarmachung
untauglich

vom zuständigen Fleischschauorgan zusammenzufassen und dem über das Fleisch Verfügungsberechtigten bekanntzugeben.

1 der Beilagen

7

(2) Das Fleisch von Geflügel und Wild ist nach dem Schlachten bzw. Erlegen je nach dem Ergebnis der Untersuchung und Beurteilung als tauglich oder untauglich zu bezeichnen.

(3) Das Fleisch darf jedoch als tauglich, tauglich nach Brauchbarmachung, minderwertig oder minderwertig nach Brauchbarmachung nur dann erklärt werden, wenn die Untersuchung ein sicheres Urteil ermöglicht. Im Bedarfsfall ist die Untersuchung des Fleisches zu wiederholen. Hierauf ist das Fleisch entsprechend zu kennzeichnen.

(4) Auf Verlangen der Partei hat der Bürgermeister die Beurteilung des Fleischbeschauers durch den zuständigen Fleischbeschautierarzt überprüfen zu lassen. Wird die Überprüfung der Beurteilung eines Fleischbeschautierarztes verlangt, so ist vom Bürgermeister umgehend Anzeige an die zuständige Bezirksverwaltungsbehörde zu erstatten.

(5) Wird die Überprüfung durch die Bezirksverwaltungsbehörde in Anspruch genommen, so hat die Erhebung bzw. Revision des Befundes im Rahmen der Grundsätze dieses Bundesgesetzes durch einen Amtstierarzt zu erfolgen.

(6) Das Verlangen um Überprüfung muß, wenn es Berücksichtigung finden soll, binnen zwölf Stunden nach erhaltener Verständigung über die Verfügung beim Bürgermeister gestellt werden. Die Überprüfung ist so rasch wie möglich durchzuführen und das Ergebnis unverzüglich dem Bürgermeister mitzuteilen.

(7) Die durch die Überprüfung erwachsenden Kosten hat im Falle der Bestätigung der zu überprüfenden Beurteilung derjenige zu tragen, der diese Überprüfung veranlaßt hat; im anderen Fall sind diese Kosten von der Gemeinde zu übernehmen. Der Bürgermeister ist berechtigt, von demjenigen, der eine Überprüfung verlangt, vor ihrer Veranlassung einen angemessenen Vorschuß zur Deckung der Kosten zu erheben, der, wenn die Kosten der Gemeinde zur Last fallen, binnen drei Tagen ungekürzt zurückzuerstatten ist.

§ 29. Ergibt die Fleischschau sowie die Trichinenschau, daß kein Grund zur Beanstandung des Fleisches vorliegt, so hat das Fleischschauorgan das Fleisch als tauglich zum Genuß für den Menschen zu erklären und entsprechend zu kennzeichnen.

§ 30. (1) Fleisch, das gesundheitsschädlich oder zur bestimmungsgemäßen Verwendung nicht geeignet ist, ist als untauglich zu erklären und entsprechend zu kennzeichnen.

(2) Ergibt die Untersuchung, daß der gesamte Tierkörper zum Genuß für den Menschen untauglich ist, so hat das Fleischschauorgan dem Bürgermeister Anzeige zu erstatten.

§ 31. (1) Ergibt die Untersuchung, daß das Fleisch zum Genuß für den Menschen erst nach Brauchbarmachung tauglich oder nach Brauchbarmachung minderwertig ist, so hat der Fleischbeschautierarzt hievon dem Bürgermeister Anzeige zu erstatten.

(2) Nach Brauchbarmachung taugliches oder nach Brauchbarmachung minderwertiges Fleisch darf als Lebensmittel nur in Verkehr gebracht werden, wenn es unter amtlicher Aufsicht einem nach Abs. 5 zulässigen Verfahren in einer nach Abs. 6 bewilligten Einrichtung unterworfen wurde.

(3) Nach Brauchbarmachung taugliches oder nach Brauchbarmachung minderwertiges Fleisch, bei dem die Brauchbarmachung unterbleibt, ist wie untaugliches Fleisch zu kennzeichnen und zu behandeln.

(4) Zur Brauchbarmachung des Fleisches dürfen nur solche Verfahren angewendet werden, die eine sichere und ausreichende Vernichtung der in Betracht kommenden Krankheitserreger gewährleisten. Die Brauchbarmachung darf nur durch Erhitzen und in bestimmten Fällen zur Abtötung von Parasiten durch Gefrieren des Fleisches erfolgen.

(5) Der Bundesminister für Gesundheit und Umweltschutz hat betreffend die Brauchbarmachung des Fleisches nach dem jeweiligen Stand der Wissenschaft und der Technologie durch Verordnung vorzuschreiben, welche Geräte und Behelfe notwendig bzw. zulässig sind und welche Verfahrensweisen sowie Vorsichts- und Kontrollmaßnahmen eingehalten werden müssen.

(6) Die Brauchbarmachung darf nur in geeigneten Einrichtungen und unter Aufsicht der Bezirksverwaltungsbehörde vorgenommen werden. Solche Einrichtungen bedürfen der Bewilligung des Bundesministers für Gesundheit und Umweltschutz. Sie ist zu erteilen, wenn diese Einrichtungen den Bestimmungen der gemäß Abs. 5 erlassenen Verordnung entsprechen.

(7) Wenn die Brauchbarmachung im Beanstandungsort nicht vorgenommen werden kann, so ist das Fleisch in einen hierfür gemäß Abs. 6 zugelassenen Betrieb zu bringen. Die für den Ort der Brauchbarmachung nunmehr zuständige Gemeinde ist von der Gemeinde, aus der das Fleisch stammt, zu verständigen.

§ 32. (1) Fleisch, das in seinem Nahrungs- oder Genußwert erheblich vermindert ist, in gesundheitlicher Hinsicht keinen Anlaß zu Bedenken gibt und nicht als untauglich zu beurteilen ist, ist als minderwertig zu erklären und entsprechend zu kennzeichnen.

(2) Minderwertiges Fleisch darf unter folgenden Bedingungen abgegeben werden:

1. Es muß ein geeigneter Verkaufsraum mit den nötigen Einrichtungen und Geräten vorhanden sein;
2. der Verkauf muß unter Aufsicht der Gemeinde stattfinden;
3. das minderwertige Fleisch muß als solches deutlich deklariert werden;
4. es darf gleichzeitig kein taugliches Fleisch vorrätig sein oder abgegeben werden;
5. minderwertiges Fleisch darf nicht an Wiederverkäufer abgegeben werden;
6. minderwertiges Fleisch darf nur gekühlt, nicht im gefrorenem Zustand und nur in Mengen von nicht mehr als 3 kg pro Person abgegeben werden.

§ 33. (1) Nach Brauchbarmachung minderwertiges Fleisch darf nicht unter derselben Bezeichnung wie taugliches Fleisch oder unter einer ähnlichen, seiner minderen Beschaffenheit nicht entsprechenden Bezeichnung in Verkehr gebracht werden.

(2) Das im Abs. 1 genannte Fleisch darf vor seiner Brauchbarmachung nicht in Verkehr gebracht werden.

(3) Nach Brauchbarmachung minderwertiges Fleisch darf nach seiner Brauchbarmachung nur nach den Vorschriften des § 32 Abs. 2 abgegeben werden.

§ 34. (1) Die Kennzeichnung des Fleisches ist mit Stempel und Farbe vorzunehmen. Fleisch, das noch nicht endgültig beurteilt oder gekennzeichnet werden kann, ist durch Anbringen von Zetteln oder Anhängern mit der Aufschrift „Beanstandet wegen“ vorläufig zu kennzeichnen (vorläufige Beschaukennzeichen).

(2) Wenn es besondere Umstände erfordern, dürfen auch andere Beschaukennzeichen, wie Brandstempel, Plomben oder Stempelplaketten, mit Bewilligung des Bundesministers für Gesundheit und Umweltschutz verwendet werden. Diese Beschaukennzeichen haben in ihrer Form den Farbstempeln zu gleichen, hinsichtlich ihrer Größe sind Abweichungen zulässig. Stempelplaketten müssen die gleichen Farben aufweisen wie die vorgeschriebenen Farbstempelabdrücke.

(3) Beschaukennzeichen sind öffentliche Urkunden und dürfen, abgesehen von nachfolgenden Ausnahmen, weder verändert noch entfernt werden. Das Entfernen von Beschaukennzeichen ist jedoch dann vorzunehmen, wenn bei der Untersuchung von Fleisch anlässlich der Überbeschau oder einer Befundüberprüfung (§ 28) ein anderes Ergebnis als bei der Erstuntersuchung vorliegt. In diesem Falle hat der mit der Überbeschau bzw. Befundüberprüfung beauftragte Tierarzt die nicht mehr zutreffenden Beschau-

kennzeichen zu entfernen und die nunmehr gültigen anzubringen.

(4) Vorläufige Kennzeichen dürfen nur vom zuständigen Fleischbeschauärzt und nur dann entfernt werden, wenn die angeordneten Maßnahmen, wie z. B. Brauchbarmachung des Fleisches, Durchführung der bakteriologischen Fleischuntersuchung, ausgeführt oder der Beanstandungsgrund weggefallen ist, und einer endgültigen Beurteilung des Fleisches nichts im Wege steht. Das Fleisch ist sodann mit den endgültigen Beschaukennzeichen zu versehen.

§ 35. (1) Es ist zu kennzeichnen:

1. Taugliches Fleisch sowie nach Brauchbarmachung taugliches Fleisch nach dessen Brauchbarmachung durch kreisrunde Stempel mit mindestens 3,5 cm Durchmesser. Ist eine Kennzeichnung dieses Fleisches nicht möglich, so ist anstelle der Kennzeichnung ein Begleitschein (Beschauschein) auszustellen;
2. minderwertiges Fleisch sowie nach Brauchbarmachung minderwertiges Fleisch nach dessen Brauchbarmachung durch dreieckige Stempel mit mindestens 5 cm Seitenlänge. Ist eine Kennzeichnung dieses Fleisches nicht möglich, so ist anstelle der Kennzeichnung ein Begleitschein (Beschauschein) auszustellen;
3. untaugliches Fleisch durch Farbwalzen mit liegenden Kreuzen mit einer Balkenlänge von mindestens 6 cm und einer Balkenstärke von 1 cm. Die liegenden Kreuze sollen einen Abstand von etwa 1 cm voneinander aufweisen. Untaugliches Fleisch von Geflügel und anderen kleinen Tieren sowie Tierkörperenteile sind durch Färbung mittels eines geeigneten Verfahrens kenntlich zu machen.

(2) Die im Abs. 1 Z. 1 und 2 genannten Stempel haben den Namen der Gemeinde, in der die Untersuchung erfolgt, zu tragen. Fleischbeschauärzte haben auf ihren Stempeln zusätzlich ein „T“ sowie ihr Namenszeichen (Anfangsbuchstaben) oder eine Ziffer (in Schlachthöfen mit mehreren Fleischbeschauärzten) zu führen. Beschaukennzeichen, die anlässlich einer Befundüberprüfung am Fleisch angebracht werden, haben die Bezeichnung jener Gebietskörperschaft zu tragen, der der mit der Überprüfung beauftragte Tierarzt angehört.

(3) Fleisch von Einhufern ist durch einen Zusatzstempel von rechteckiger Form mit mindestens 8 und 3 cm Seitenlänge und der Aufschrift „Einhufer“ zu kennzeichnen.

(4) Fleisch, das auf Trichinen untersucht und hierbei von diesen frei befunden wurde, ist mit einem rechteckigen Stempel in der Größe von mindestens 5 und 2 cm Seitenlänge zu kennzeichnen. Der Stempel hat die Aufschrift „TRICHI-

NENFREI“ und den Namen der Gemeinde, in der die Trichinenuntersuchung durchgeführt wurde, zu enthalten.

(5) Fleisch, das aus dem Ausland in das Bundesgebiet eingeführt wird, ist anlässlich der amtierärztlichen Untersuchung am Bestimmungsort mit einem sechseckigen Stempel mit einer Kantenlänge von 2,5 cm zu kennzeichnen, wenn das Fleisch tauglich befunden wurde. Der sechseckige Stempel hat den Namen jener Bezirksverwaltungsbehörde zu tragen, die für den Bestimmungsort, an dem die Untersuchung vorgenommen wird, zuständig ist.

(6) Jeder Stempel ist mit einem scharf ausgeprägten Rand und mit deutlich lesbaren Buchstaben bzw. Ziffern zu versehen. Stempel mit un deutlich erkennbaren Aufschriften sind unverzüglich durch neue Stempel zu ersetzen.

(7) Andere Aufschriften als die hier angegebenen dürfen die Stempel nicht tragen.

(8) Für die Kennzeichnung des Fleisches von Einhufern ist schwarze Stempelfarbe zu verwenden, für das Fleisch aller anderen Tiere blaue Stempelfarbe. Für die Kennzeichnung jeglichen Fleisches, das der Überbeschau oder der Auslandsfleischbeschau unterzogen wurde, ist rote Stempelfarbe zu benützen. Es dürfen nur solche Farben zur Kennzeichnung des Fleisches verwendet werden, die den lebensmittelrechtlichen Vorschriften entsprechen.

§ 36. (1) Die Stempelabdrücke sind an jeder Körperhälfte mindestens an folgenden Stellen anzubringen:

- a) bei Rindern und allen Einhufern:
 1. Kopf (äußere Kaumuskelfläche),
 2. Seitenfläche des Halses,
 3. Schulter,
 4. Brust, in der Nähe des Schaufelknorpels,
 5. Rücken, in der Lendengegend,
 6. innere Fläche des Hinterschenkels,
 7. äußere Fläche des Hinterschenkels,
 8. Zunge;
- b) bei Schweinen, Kälbern, Schafen und Ziegen sowie deren Jungtieren
 1. Schulter,
 2. innere Fläche des Hinterschenkels.

(2) Auf Wunsch des Besitzers sind auch noch an weiteren Stellen des Tierkörpers Stempelabdrücke anzubringen.

(3) Anstelle von Stempelabdrücken ist Wild durch Plomben zu kennzeichnen.

(4) Bei tauglichem Geflügel ist der Stempelabdruck auf dem Begleitschein anzubringen.

§ 37. (1) Das Anbringen der Stempelabdrücke hat durch das Fleischbeschauorgan selbst zu erfolgen. In den im § 8 Z. 2 genannten Schlachthäusern kann das Anbringen der Stempelabdrücke auch durch eine vertrauenswürdige Person erfolgen, die als Hilfskraft eines Fleischbeschauerarztes verwendet wird.

(2) Die Stempel sind stets in gutem Zustand und sauber zu halten. Das Fleischbeschauorgan hat sie unter Verschluss zu halten.

V. ABSCHNITT

Hygienische Vorkehrungen

§ 38. (1) Das Schlachten der Tiere sowie das Zerteilen der Tierkörper und des Fleisches, ferner alle damit im Zusammenhang stehenden Verrichtungen müssen in einer Weise erfolgen, die eine nachteilige Beeinflussung des Fleisches verhindern.

(2) Der Tierhalter oder Betriebsinhaber hat die zur Durchführung der Schlachtier- und Fleischbeschau erforderlichen Vorkehrungen, insbesondere hinsichtlich des Untersuchungsplatzes, der ausreichenden Beleuchtung, der Umkleidemöglichkeit und Waschgelegenheit zu treffen.

(3) Sofern bei der Schlachtier- und Fleischbeschau Hilfeleistungen erforderlich sind, hat der Tierhalter bzw. dessen Vertreter oder der Betriebsinhaber für eine geeignete Hilfskraft auf Ansuchen des Beschauorgans Sorge zu tragen. Das Beschauorgan hat die weiteren Untersuchungen solange zu unterbrechen, bis seinem Ansuchen entsprochen wird.

(4) Der Bundesminister für Gesundheit und Umweltschutz hat durch Verordnung nähere Bestimmungen über die gemäß Abs. 2 erforderlichen Vorkehrungen zu erlassen.

§ 39. (1) In einem Gebiet, in dem ein von einer Gemeinde betriebenes Schlachthaus gelegen ist (Einzugsgebiet), dürfen Schlachtungen, mit Ausnahme der in Abs. 2 genannten, nur in diesem Schlachthaus erfolgen (Schlachthauszwang).

(2) Vom Schlachthauszwang ausgenommen sind jene Schlachtungen, die zur Deckung des eigenen Bedarfes eines Landwirtes, seiner Familie sowie seiner Betriebsangehörigen erfolgen.

(3) Die Verfügung des Schlachthauszwanges und die Festsetzung des Einzugsgebietes (Abs. 1) erfolgt durch den Landeshauptmann nach Anhörung der betroffenen Gemeinden und gesetzlichen Interessenvertretungen der gewerblichen Wirtschaft, der Landwirtschaft, der Arbeitnehmer und der Tierärzte.

(4) Bei der Festsetzung des Einzugsgebietes ist auf die Kapazität des Schlachthauses und die im Einzugsgebiet anfallenden Schlachtungen Bedacht zu nehmen.

(5) Von der Einbeziehung in das Einzugsgebiet (Abs. 3) sind jene Gebiete auszunehmen, für welche die Durchführung der Schlachtung in dem in Frage kommenden Schlachthaus mit Rücksicht auf die Verkehrslage unwirtschaftlich wäre.

(6) Die Gemeinde darf das für die Benützung des Schlachthauses zu entrichtende Entgelt nicht höher bemessen, als zur Verzinsung und Tilgung der zur Errichtung der Anlage aufgewendeten Beträge und zur Deckung der Erhaltungs- und Betriebskosten der Anlage erforderlich ist.

(7) Die Festsetzung der Entgelte durch die das Schlachthaus betreibende Gemeinde bedarf der Genehmigung des Landeshauptmannes, die nach Anhörung der anderen betroffenen Gemeinden und der gesetzlichen Interessenvertretung nur dann versagt werden darf, wenn das von den Schlachthausbenützern zu entrichtende Entgelt den Erfordernissen nach Abs. 6 nicht entspricht.

VI. ABSCHNITT

Überbeschau

§ 40. (1) Überbeschau ist die Untersuchung von in eine Gemeinde eingebrachtem Fleisch nach Maßgabe der Bestimmungen dieses Bundesgesetzes.

(2) Fleisch, das in der Gemeinde nicht beschaut worden ist, unterliegt der Überbeschau, wenn dieses Fleisch in dieser Gemeinde dem gewerbsmäßigen Verkauf oder der gewerbsmäßigen Verarbeitung zugeführt wird. Auf Antrag der Gemeinde kann der Landeshauptmann Ausnahmen hievon genehmigen, wenn sich im Bereich der Gemeinde kein fabrikmäßiger fleischverarbeitender Betrieb (wie Zerfallbetrieb, Wurst- oder Konservenfabrik) befindet.

(3) Der Überbeschau unterliegt das gesamte zum gewerbsmäßigen Verkauf oder zur gewerbsmäßigen Verarbeitung eingebrachte Fleisch.

(4) Mit der Durchführung der Überbeschau hat die Gemeinde einen Tierarzt zu betrauen, der als Fleischbeschautierarzt bestellt ist.

(5) Die beabsichtigte Einbringung des Fleisches ist so rechtzeitig dem Bürgermeister anzuzeigen, daß die Überbeschau nach Einlangen des Fleisches umgehend durchgeführt werden kann. Zur Anzeige verpflichtet ist sowohl, wer das Fleisch in die Gemeinde einbringt, als auch derjenige, der Empfänger des Fleisches ist.

(6) Anlässlich der Überbeschau ist der Beschauschein vorzulegen. Dieser ist durch den Fleischbeschautierarzt nach durchgeführter Überbeschau einzuziehen. Dem Vorstellenden ist als Nachweis über die durchgeführte Überbeschau eine Bescheinigung auszustellen. Fleisch, das ohne Beschauschein zur Überbeschau gebracht wird, ist wie unbeschautes zu behandeln.

(7) Bei der Überbeschau hat der Beschautierarzt zu prüfen, ob

1. das eingebrachte Fleisch den Angaben im Beschauschein entspricht,
2. das Fleisch vorschriftsmäßig beschaut wurde,
3. seit der Vornahme der Beschau Änderungen im Zustand des Fleisches nach Farbe, Geruch, Geschmack und Konsistenz eingetreten sind, oder ob das Fleisch durch Fäulnis und andere Zersetzungs Vorgänge, Schimmel, Insekten, Beschmutzungen und dergleichen in seiner Genußtauglichkeit beeinträchtigt ist.

(8) Bei tiefgefrorenem Fleisch hat sich die Überbeschau, soweit veterinärpolizeiliche Bedenken nicht dagegen sprechen, auf eine stichprobenweise Untersuchung zu beschränken. Für Fleisch, das im Zuge einer Bearbeitung durch Hitzekonservierung oder Tiefgefrieren haltbargemacht und verkaufsfertig vorverpackt wurde, entfällt die Überbeschau. Unter verkaufsfertiger Vorverpackung ist jene Verpackung zu verstehen, in der das Fleisch in unveränderter Form an den Konsumenten (Letztverbraucher) abgegeben wird.

(9) Faschirtes, Geschnetzeltes oder in ähnlicher Weise zerkleinertes Fleisch (Kleinfleisch) darf nicht in die Gemeinde eingebracht werden.

§ 41. (1) Es ist verboten, in Gemeinden, in denen die Überbeschau erfolgt, Fleisch vor durchgeführter Überbeschau in Verkehr zu bringen.

(2) Stellt der Fleischbeschautierarzt anlässlich der Überbeschau fest, daß die Beschau nicht oder nicht vorschriftsmäßig durchgeführt wurde, so hat er diese, soweit möglich, nachzuholen.

(3) Ergibt die Überbeschau eine andere Beurteilung als die der Beschau, so hat der Fleischbeschautierarzt das Fleisch dem Ergebnis der Überbeschau entsprechend zu kennzeichnen und schon vorhandene Kennzeichen zu entfernen. Von der Änderung der Beurteilung oder der Feststellung grober Beschau mängel ist der Landeshauptmann zu verständigen.

(4) Die Überbeschau ist nach den für die Fleischbeschau geltenden Bestimmungen dieses Bundesgesetzes durchzuführen. Nach Möglichkeit hat die Gemeinde geeignete Räumlichkeiten zur Durchführung der Überbeschau bereitzustellen. Soweit solche Einrichtungen bestehen, kann die Gemeinde die Überbeschau auch in anderen Stellen bewilligen. Die Bewilligung ist dabei von Bedingungen und Auflagen, insbesondere der Beschaffenheit und Einrichtung der Räume, in denen die Überbeschau durchgeführt werden soll, abhängig zu machen, welche die einwandfreie Durchführung der Überbeschau gewährleisten.

(5) Überbeschautes Fleisch ist im Sinne dieses Bundesgesetzes mit roter Stempelfarbe zu kennzeichnen (mindestens ein Stempel je Fleisch-

1 der Beilagen

11

anteil). Bei Fleischwaren, an denen das Kennzeichen nicht angebracht werden kann, ist gemäß § 40 Abs. 6 vorzugehen. Die Entfernung der Kennzeichen vom Fleisch vor dem Verkauf oder der gewerbsmäßigen Verarbeitung ist verboten.

§ 42. (1) Alle Untersuchungen und deren Ergebnisse sind in einem Überbeschauprotokoll festzuhalten.

(2) Betriebe haben über in ihren Betrieb eingebrachtes Fleisch ein Wareneingangsbuch zu führen, in welches das mit der Überbeschau betraute Organ Einsicht zu nehmen berechtigt ist.

(3) Für die Vornahme der Überbeschau sind die jeweils festgesetzten Gebühren zu entrichten. Für die Gebühren haften die gemäß § 40 Abs. 5 zur Anzeige Verpflichteten solidarisch.

(4) Dem gemäß § 40 Abs. 5 zur Anzeige Verpflichteten sind, wenn er das Fleisch in die Gemeinde eingeführt hat und nachweist, daß er es ohne jede Veränderung (Bearbeitung, Zubereitung, Haltbarmachung) selbst wieder ausgeführt hat, die für dieses Fleisch bezahlten Überbeschaugebühren über Ansuchen nach Abzug der für den Zeitaufwand vorgesehenen Kosten zu erstatten.

VII. ABSCHNITT

Auslandsfleischbeschau

§ 43. (1) Aus dem Ausland eingeführtes Fleisch in gekühltem, gefrorenem oder zubereitetem Zustand ist am Inlandsbestimmungsort zu untersuchen. Diese Untersuchung ist durch den Amtstierarzt der zuständigen Bezirksverwaltungsbehörde vorzunehmen. Diese Untersuchung gilt als die im Bundesgebiet erstmalige Fleischbeschau. Der Amtstierarzt gilt hierbei als Fleischbeschauerarzt im Sinne des Bundesgesetzes.

(2) Gekühltes oder gefrorenes Fleisch ist in sinngemäßer Anwendung der Vorschriften dieses Bundesgesetzes zu untersuchen.

(3) Zubereitetes Fleisch ist daraufhin zu untersuchen, ob es in veterinär- oder sanitätspolizeilicher Hinsicht Anlaß zu Bedenken gibt.

(4) Entspricht bei der Untersuchung das gekühlte oder gefrorene Fleisch den in diesem Bundesgesetz enthaltenen Bestimmungen für taugliches Fleisch oder gibt die Untersuchung des zubereiteten Fleisches in veterinär- oder sanitätspolizeilicher Hinsicht keinen Anlaß zu Bedenken, so ist das Fleisch entsprechend den Bestimmungen dieses Bundesgesetzes zu kennzeichnen und zur Einfuhr zuzulassen. Weitere Veranlassungen gemäß § 41 LMG 1975 bleiben hierdurch unberührt.

(5) Entspricht das gekühlte oder gefrorene Fleisch den in diesem Bundesgesetz enthaltenen Bestimmungen für taugliches Fleisch nicht oder gibt die Untersuchung des zubereiteten Fleisches in veterinär- oder sanitätspolizeilicher Hinsicht Anlaß zu Bedenken, so ist das Fleisch unverzüglich außer Landes zu bringen oder, wenn dies nicht möglich ist, unschädlich zu beseitigen.

VIII. ABSCHNITT

Veterinärkontrollnummer

§ 44. (1) Der Bundesminister für Gesundheit und Umweltschutz hat Schlacht-, Zerlegungs- oder Verarbeitungsbetrieben sowie außerhalb dieser Betriebe gelegenen Kühlhäusern auf Antrag eine besondere Veterinärkontrollnummer zu erteilen, wenn die Einfuhr von Fleisch vom Bestimmungsland von der Erteilung einer besonderen Veterinärkontrollnummer abhängig gemacht wird.

(2) Die Veterinärkontrollnummer darf nur erteilt werden, wenn durch ein amtstierärztliches Gutachten festgestellt wird, daß der Antragsteller betriebliche Einrichtungen aufweist, die den vom Bestimmungsland gestellten Mindestanforderungen genügen, und die Einhaltung der Mindestanforderungen des Bestimmungslandes gesichert ist, die sich auf die hygienische Gewinnung und Behandlung oder die Untersuchung der Schlachttiere und des Fleisches beziehen, auch soweit vom Bestimmungsland darüber hinaus eine regelmäßige behördliche Überprüfung der Einhaltung der Mindestanforderungen verlangt wird.

(3) Die Veterinärkontrollnummer ist zu entziehen, wenn auf Grund eines amtstierärztlichen Gutachtens festgestellt wird, daß die Voraussetzungen für ihre Erteilung nicht mehr vorliegen.

(4) Betriebe, denen eine Veterinärkontrollnummer erteilt worden ist, unterliegen der laufenden Überwachung durch das Bundesministerium für Gesundheit und Umweltschutz. Es hat sich hierzu eines Amtstierarztes oder eines anderen Tierarztes zu bedienen.

IX. ABSCHNITT

Vormerk

§ 45. (1) Jedes Beschaurorgan hat ein Vormerkbuch zu führen und in dieses sämtliche zur Beschau angemeldeten Tiere sowie die Ergebnisse der Untersuchungen vor und nach der Schlachtung, ferner die entsprechenden Angaben, was mit dem beanstandeten Fleisch geschehen ist, in jedem Fall einzutragen.

(2) Diese Eintragungen haben binnen 24 Stunden nach der Untersuchung zu erfolgen.

(3) Wo mehrere Beschauorgane an einem Ort (z. B. in Schlachthöfen) bestellt sind, kann ein gemeinsames Buch geführt werden.

(4) Verbrauchte Vormerkbücher sind drei Jahre nach der letzten Eintragung bei der Gemeinde aufzubewahren.

(5) Auf Verlangen der Partei ist das Beschauorgan verpflichtet, über die erfolgte Untersuchung eine Bescheinigung (Beschauschein) auszustellen.

(6) Zwecks einheitlicher Aufzeichnungen hat der Bundesminister für Gesundheit und Umweltschutz Beschaubücher sowie Formulare (z. B. Begleitscheine) aufzulegen und deren Verwendung vorzuschreiben.

X. ABSCHNITT

Verfall

§ 46. (1) Fleisch, welches für den menschlichen Genuß nicht für tauglich erklärt ist, verfällt zugunsten der Gemeinde.

(2) Die Gemeinde hat das im Abs. 1 genannte Fleisch nach Möglichkeit zu verwerten. Ein sich aus der Verwertung ergebender Erlös ist nach Abzug der Verwertungskosten dem früheren Eigentümer des Fleisches auszufolgen.

(3) Untaugliches Fleisch ist unschädlich zu beseitigen.

(4) Die im Abs. 2 genannten Aufgaben der Gemeinde sind solche des eigenen Wirkungsbereiches:

XI. ABSCHNITT

Kosten

§ 47. (1) Für die Durchführung der Schlachtier- und Fleischschau sind von den Parteien zur Deckung der dabei erwachsenden Kosten Stückgebühren zu entrichten.

(2) Die Höhe dieser Stückgebühr ist nach Anhören der Landeskammer der Tierärzte vom Landeshauptmann durch Verordnung unter Bedachtnahme auf den damit verbundenen Sach- und Zeitaufwand und die Art der Tiere festzusetzen.

(3) Die Stückgebühr hat die Entlohnung der Fleischschauorgane sowie einen Zuschlag als Beitrag für den Sachaufwand sowie einen Zuschlag als Beitrag für Reisekosten, Hilfsuntersuchungen sowie Kosten der Fortbildung der Fleischschauorgane zu umfassen.

§ 48. Für die Überbeschau hat der Landeshauptmann durch Verordnung Gebühren samt Zuschlägen für jedes Kilogramm der der Überbeschau unterzogenen Waren nach den Bestimmungen des § 47 festzusetzen.

XII. ABSCHNITT

Strafbestimmungen

§ 49. (1) Wer Fleisch, welches nach den Bestimmungen dieses Bundesgesetzes der Beschaupflicht unterliegt, oder Zubereitungen von solchem Fleisch in Verkehr bringt (§ 1 Abs. 2 LMG 1975), ohne daß das Fleisch der Beschau unterzogen worden ist, ist vom Gericht, sofern die Tat nicht nach anderen Bestimmungen mit strengerer Strafe bedroht ist, mit Geldstrafe bis zu 360 Tagessätzen zu bestrafen.

(2) Wer die in Abs. 1 mit Strafe bedrohte Handlung fahrlässig begeht, ist vom Gericht mit Geldstrafe bis zu 180 Tagessätzen zu bestrafen.

(3) Die Bestimmung des § 65 LMG 1975 ist dem Sinne nach anzuwenden.

(4) Die örtliche Zuständigkeit des Bezirksamtes richtet sich nach § 73 LMG 1975.

§ 50. Wer

1. als Fleischbeschauer entgegen den Bestimmungen der §§ 8 und 10 die Beschau vornimmt oder
2. als Fleischbeschauer entgegen den Bestimmungen des § 9 Abs. 1 die Erlaubnis zur Schlachtung des Tieres erteilt oder
3. entgegen den Bestimmungen des § 11 die Beurteilung des Fleisches vornimmt oder
4. entgegen den Bestimmungen des § 18 Abs. 1 die Anmeldung unterläßt oder
5. entgegen den Bestimmungen des § 18 Abs. 2 und 3 oder des § 39 eine Schlachtung vornimmt oder
6. bei einer Schlachtung oder Notschlachtung den Bestimmungen des § 22 zuwiderhandelt oder
7. den Bestimmungen des § 24 Abs. 2 und 3 zuwiderhandelt oder
8. entgegen den Bestimmungen des § 26 Abs. 2 die Entnahme von Proben verweigert oder
9. als Fleischschauorgan vorsätzlich oder grob fahrlässig untaugliches oder minderwertiges Fleisch als tauglich oder untaugliches Fleisch als minderwertig erklärt oder
10. den Bestimmungen des § 31 Abs. 2 zuwiderhandelt oder
11. minderwertiges Fleisch entgegen den Bestimmungen des § 32 Abs. 2 abgibt oder
12. nach Brauchbarmachung minderwertiges Fleisch entgegen den Bestimmungen des § 33 in Verkehr bringt oder
13. entgegen den Bestimmungen des § 34 Abs. 3 und 4 vorläufige Beschaukennzeichen verändert oder entfernt oder

14. entgegen den Bestimmungen des § 40 Abs. 5 die beabsichtigte Einbringung des Fleisches in die Gemeinde nicht oder nicht rechtzeitig anzeigt oder

15. entgegen den Bestimmungen des § 41 Abs. 1 Fleisch vor durchgeführter Überbeschau in Verkehr bringt,

macht sich, sofern die Tat nicht nach anderen Vorschriften einer strengeren Strafe unterliegt, einer Verwaltungsübertretung schuldig und ist von der Bezirksverwaltungsbehörde mit einer Geldstrafe bis zu 60 000 S zu bestrafen.

XIII. ABSCHNITT

Übergangs- und Schlußbestimmungen

§ 51. (1) Dieses Bundesgesetz tritt am Ersten des auf seine Kundmachung folgenden sechsten Monats in Kraft.

(2) Verordnungen auf Grund dieses Bundesgesetzes können bereits vom Tage seiner Kundmachung an erlassen werden. Sie dürfen frühestens zugleich mit dem Inkrafttreten dieses Bundesgesetzes in Kraft gesetzt werden.

§ 52. Mit dem Inkrafttreten dieses Bundesgesetzes treten außer Kraft:

- a) die Verordnung der Bundesministerien für Land- und Forstwirtschaft und für soziale Verwaltung vom 6. September 1924, BGBl. Nr. 342, über die Vieh- und Fleischbeschau und den Verkehr mit Fleisch, in der Fassung des Fleischbeschau-Übergangsgesetzes 1971, BGBl. Nr. 331;
- b) das Bundesgesetz vom 24. Juni 1971 betreffend die übergangsweise Regelung der Vieh- und Fleischbeschau und des Verkehrs mit Fleisch (Fleischbeschau-Übergangsgesetz 1971), BGBl. Nr. 331;
- c) § 13 Abs. 4, 5 und 6 des Gesetzes vom 6. August 1909, RGBl. Nr. 177; betreffend die Abwehr und Tilgung von Tierseuchen.

§ 53. Verordnungen über die Höhe der für die Durchführung der Schlachtier- und Fleischbeschau zu entrichtenden Gebühren und deren Verwendung, die auf Grund des § 13 Abs. 5 und 6 des Tierseuchengesetzes, RGBl. Nr. 177/1909, erlassen wurden, bleiben als Bundesgesetz für den Bereich des jeweiligen Bundeslandes so lange weiter in Kraft, bis ihren Gegenstand regelnde Verordnungen der Landeshauptmänner auf Grund dieses Bundesgesetzes in dem betreffenden Bundesland in Wirksamkeit getreten sind.

§ 54. (1) Fleischbeschauorgane, die auf Grund der bis zum Inkrafttreten dieses Bundesgesetzes geltenden Bestimmungen von der Gemeinde bestellt wurden, sind mit dem Inkrafttreten dieses Bundesgesetzes Fleischbeschauorgane im Sinne dieses Bundesgesetzes.

(2) Zur bakteriologischen Untersuchung des Fleisches und zur Untersuchung des Fleisches auf Rückstände im Zeitpunkt des Inkrafttretens dieses Bundesgesetzes berechnete Tierärzte, Anstalten und Laboratorien sind mit dem Inkrafttreten dieses Bundesgesetzes befugte Untersuchungsstellen im Sinne des § 27 Abs. 1.

(3) Im Zeitpunkt des Inkrafttretens dieses Bundesgesetzes bestehende Einrichtungen zur Brauchbarmachung des Fleisches sind mit dem Inkrafttreten dieses Bundesgesetzes bewilligte Einrichtungen im Sinne des § 31 Abs. 6.

(4) Im Zeitpunkt des Inkrafttretens dieses Bundesgesetzes bestehende Anordnungen über Schlachthofzwänge sind mit dem Inkrafttreten dieses Bundesgesetzes Schlachthofzwänge im Sinne des § 39.

§ 55. Mit der Vollziehung dieses Bundesgesetzes sind betraut:

- a) der Bundesminister für Justiz hinsichtlich des § 49;
- b) hinsichtlich aller übrigen Bestimmungen der Bundesminister für Gesundheit und Umweltschutz.

Erläuterungen

I. Allgemeines

Die Schlachtier- und Fleischschau findet derzeit ihre gesetzliche Grundlage in der Vieh- und Fleischschauverordnung, BGBl. Nr. 342/1924, in der Fassung des Fleischschauübergangsgesetzes. Diese Vorschriften entsprechen in vieler Hinsicht nicht mehr den modernen Erkenntnissen auf diesem Gebiet und sind auch in organisatorischer Hinsicht nicht mehr zeitgemäß. Seitens der Fleischhygieniker und der Fleischbeschauer wurde eine den heutigen Verhältnissen entsprechende Neuregelung der Vorschriften über die Schlachtier- und Fleischschau mit eingehender Begründung gefordert. Das Bundesministerium für Gesundheit und Umweltschutz hat diese Forderungen im Grunde für berechtigt erachtet und hat sich zur Ausarbeitung einer Neuregelung des Fleischschauwesens durch ein dem heutigen Stand der Wissenschaft entsprechendes Fleischbeschaugesetz entschlossen. Zu diesem Zwecke wurde eine Arbeitsgruppe gebildet, der außer Beamten des Ministeriums auch Vertreter der Veterinärmedizinischen Universität, der Bundeskammer der Tierärzte Österreichs und der leitenden Veterinärbeamten der Länder angehörten. Diese Arbeitsgruppe hat in insgesamt sieben Sitzungen die Grundlagen für den vorliegenden Entwurf erarbeitet.

Der Gesetzentwurf regelt in umfassender Weise unter Bedachtnahme auf den derzeitigen Stand der Veterinär- und Lebensmittelhygiene das Fleischschauwesen und soll die geltenden Rechtsvorschriften auf diesem Gebiet ersetzen. Als wichtigste Neuerungen gegenüber der derzeitigen Rechtslage sind zu erwähnen:

1. Einführung der generellen Hausschau,
2. Bestellung der Fleischschauorgane durch den Landeshauptmann,
3. neue Beurteilungsgrundsätze für die Tauglichkeit des beschauten Fleisches,
4. hygienische Vorkehrungen beim Schlachten der Tiere und der Aufarbeitung der Tierkörper und des Fleisches,
5. eine eingehende Regelung der Schau des aus dem Ausland eingeführten Fleisches,

6. die Überwachung der fleischverarbeitenden Exportbetriebe.

Die Zuständigkeit des Bundes zur Erlassung eines Bundesgesetzes, welches die vorstehend genannte Materie regelt, sowie zur Vollziehung eines solchen Bundesgesetzes ergibt sich aus den Kompetenztatbeständen des Art. 10 Abs. 1 Z. 12 B-VG (Gesundheitswesen, Veterinärwesen, Nahrungsmittelkontrolle).

II. Zu den einzelnen Bestimmungen des Entwurfes

Zu § 1:

Mit der Bestimmung des Abs. 1 wird die generelle Schlachtier- und Fleischschau für alle hier angeführten Tiere eingeführt. Dadurch werden auch sämtliche Hausschlachtungen beschaupflichtig. Die Notwendigkeit, auch Hausschlachtungen der Beschaupflicht zu unterwerfen, ergibt sich aus der zunehmenden Bedeutung solcher Schlachtungen. In steigendem Umfang werden in landwirtschaftlichen Betrieben Schlachtungen nicht nur für die Hausgenossen, sondern auch für im Rahmen der nebenberuflichen Fremdenzimmervermietung untergebrachte Personen sowie für solche Personen, die im Betrieb für sich Schweine mästen lassen, vorgenommen. Zum Schutz der Gesundheit dieses Personenkreises erscheint die Ausdehnung der Beschaupflicht geboten.

Durch Abs. 2 soll die Möglichkeit geschaffen werden, auch Haarwild (außer Hasen und Kaninchen) und Geflügel einer Schau zu unterwerfen. Bisher unterlag Wild und Geflügel zwar den Bestimmungen des Lebensmittelgesetzes, nicht aber den Schauvorschriften.

Nach Abs. 3 soll nicht nur das Fleisch der Schweine der Trichinenuntersuchung unterliegen, sondern auch anderer fleischfressender Tiere, deren Fleisch als Lebensmittel verwendet werden soll. Zweck dieser Maßnahme ist es, einen erhöhten Gesundheitsschutz zu bewirken und den Menschen vor den schweren gesundheitlichen Schädigungen durch eine Trichineninvasion zu bewahren.

Zu § 2:

Im Abs. 1 wird das Schlachten definiert und damit gegen sonstige Tötungen von Tieren abgetrennt.

Die in Abs. 2 enthaltene Definition der Not- schlachtung entspricht der Umschreibung, wie sie durch die Judikatur der Höchstgerichte entwickelt wurde.

Zu § 3:

Durch diese Bestimmung wird der Begriff „Fleisch“ umschrieben und hinsichtlich der Über- beschau und der Untersuchung von Fleisch am Inlandsbestimmungsort neu gefaßt.

Zu §§ 4 bis 6:

Durch diese Bestimmungen sollen die Rechte und Pflichten der Fleischbeschauorgane auf eine neue Grundlage gestellt werden. Durch den vorge- sehenen Auftrag an den Landeshauptmann zur Bestellung der Fleischbeschauorgane soll eine An- gleichung an das Lebensmittelgesetz erreicht wer- den. Aufsichtsorgane nach dem LMG 1975 wer- den ebenfalls durch den Landeshauptmann be- stellt. Dem Landeshauptmann wird die Mög- lichkeit geboten, gleichermaßen wie in der Lebens- mittelkontrolle unter bestimmten Voraussetzungen die Schlacht- tier- und Fleischbeschau an Ge- meinden zu übertragen.

Bei der Vornahme der Fleischbeschau sollen die Gemeinden weiterhin im übertragenen Wir- kungsbereich mitwirken.

Die Voraussetzungen für die Bestellung und die Enthebung der Fleischbeschauorgane werden umfassend geregelt. Damit soll vor allem den berechtigten Anliegen der Fleischbeschauorgane Rechnung getragen werden.

Zu §§ 7 bis 11:

Die bisher als „Laienfleischbeschauer“ bezeich- neten Fleischbeschauer behalten im wesentlichen ihren bisherigen Berechtigungsumfang bei. Ein Anliegen des Entwurfes ist die Verbesserung der Ausbildung dieser Personen.

Zu §§ 12 und 13:

Mit diesen Bestimmungen sollen die Fleischbe- schauorgane zu einer kontinuierlichen Fortbil- dung verpflichtet werden, damit sie mit dem je- weiligen Stand des fachlichen Wissens und der Rechtsvorschriften auf dem Gebiet der Schlach- tier- und Fleischbeschau vertraut sind.

Zu § 14:

Die den vorgenannten Bestimmungen entspre- chenden Vorschriften für Fleischbeschauer sind strenger gefaßt und sollen dazu beitragen, den auf ihrem Gebiet nicht so umfassend ausgebilde-

ten Personen die Möglichkeit einer intensiveren Fortbildung zu geben.

Zu § 15:

Zur Durchführung der Untersuchung des Flei- sches auf Trichinen bestehen bereits nach der geltenden Rechtslage Trichinenschauer. Für ihre Ausbildung erschien es jedoch erforderlich, um- fangreichere Vorschriften als derzeit vorzusehen.

Zu § 16:

Mit einer obligaten jährlich zweimaligen Über- prüfung soll einerseits die Durchführung der Schlacht- tier- und Fleischbeschau überwacht und andererseits dem Beschauorgan die Möglichkeit gegeben werden, die Behörde mit allfälligen Schwierigkeiten und Unzukömmlichkeiten in Schlachtbetrieben an Ort und Stelle zu kon- frontieren.

Zu § 17:

Durch diese Bestimmung sollen die Fleisch- beschautierärzte verpflichtet werden, in Schlach- stätten Revisionen durchzuführen. Damit sollen ihre im § 41 LMG 1975 festgelegten Befug- nisse auch in den Rechtsvorschriften über die Fleischbeschau verankert werden.

Zu den §§ 18 bis 20:

Diese Bestimmungen sind im wesentlichen aus dem geltenden Fleischbeschauerecht übernommen. Es wurden jedoch mehrere schon bisher prakti- zierte Maßnahmen auf eine rechtliche Grund- lage gestellt.

Zu § 21:

Diese völlig neue Bestimmung bietet die Hand- habe, für Betriebe oder Orte bestimmte Schlach- tage und Untersuchungszeiten einzuführen. Dies ist im Hinblick auf die vorgesehene Einfüh- rung der Hausschlachtungsbeschau von größter Bedeutung. Ohne eine solche Regelung erscheint ein geordneter Ablauf nicht gewährleistet, ins- besondere nicht in entlegenen oder schwer zu- gänglichen Ortschaften und vor allem nicht bei einer nur begrenzten Anzahl von Beschauor- ganen.

Zu §§ 22 und 23:

Diese Bestimmungen dienen dem Schutz der Gesundheit von Mensch und Tier. Damit soll einer Verunreinigung des Fleisches gesunder Tiere durch Krankheitserreger von anderen Tieren vorgebeugt werden.

Zu §§ 24 und 25:

Diese Vorschriften umschreiben, welche Ver- richtungen am Schlacht- tier nach der Schlachtung und vor der Beschau zulässig sind. Sie ent- sprechen weitgehend der bisher geübten Vor- gangsweise.

Zu §§ 26 und 27:

Hier wird auf die insbesondere durch § 15 LMG 1975 sich ergebende Situation Bedacht genommen. Im Hinblick auf die Anwendung von Arzneimitteln und anderen für die menschliche Gesundheit schädlichen Substanzen und die damit verbundene Gefahr der Rückstandbildungen im Fleisch der Schlachttiere ist eine intensivere Untersuchung des Fleisches auf die verschiedensten chemischen Stoffe unumgänglich. Solche Untersuchungen sollen möglichst gemeinsam mit den bisher schon vorgeschriebenen bakteriologischen Fleischuntersuchungen in ökonomischer Weise vorgenommen werden. Dazu ist es notwendig, veterinärmedizinische Untersuchungsstellen, die über entsprechend eingerichtete Laboratorien und ausreichend geschulte Tierärzte verfügen, für solche Untersuchungen zu ermächtigen.

Zum IV. Abschnitt:

Sowohl Beurteilung als auch Kennzeichnung des Fleisches sollen durch vorliegenden Entwurf gegenüber der derzeitigen Regelung einige wesentliche Änderungen erfahren. Insbesondere sind die Beurteilungsgrundsätze erheblich verschärft und neue Qualifikationen für das Fleisch eingeführt worden. Der Begriff „tauglich nach Brauchbarmachung“ ist neu. Er wird bei Tieren angewendet werden, deren Fleisch qualitativ dem tauglichen Fleisch entspricht und daher als tauglich zu beurteilen wäre, jedoch zur Verhinderung der Verschleppung von Krankheitserregern auf Mensch und Tier einem Verfahren unterworfen wird. Die Brauchbarmachung wird grundsätzlich durch Erhitzung erfolgen, schwachfinnige Rinder werden weiterhin mittels Durchgefrierens brauchbar gemacht werden. Der bisherige Begriff „bedingt tauglich“ soll durch den Begriff „minderwertig nach Brauchbarmachung“ abgelöst werden. Der größte Teil der Krankheiten, die nach der gegenwärtigen Rechtslage Anlaß zur Beurteilung „bedingt tauglich“ geben, sollen in Hinkunft zur Beurteilung „untauglich“ führen. Damit soll vor allem verhindert werden, daß der Konsument das Fleisch klinisch kranker Tiere zu kaufen bekommt.

Zu § 31:

Minderwertiges, d. h. in seiner substanziellen Beschaffenheit verändertes Fleisch, z. B. wässriges, schlecht ausgeblutetes, verfärbtes oder geschmacklich verändertes Fleisch, soll nach wie vor abgegeben werden können. Die Bedingungen, unter denen dies möglich sein wird, werden durch diese Bestimmungen bereits im Gesetz festgelegt. Dadurch wird es den Gemeinden möglich sein, minderwertiges Fleisch auch außerhalb einer Freibank unter den in dieser Bestimmung angeführten Bedingungen zu verkaufen.

Zu § 32:

Diese Bestimmung regelt die Brauchbarmachung minderwertigen Fleisches. „Minderwertig nach Brauchbarmachung“ wird in Hinkunft nur taugliches oder minderwertiges Fleisch beurteilt werden, welches bei der Schlachtung mit Rotz- oder Milzbrandkeimen bzw. Salmonellen verunreinigt wurde.

Zu §§ 34 und 35:

Die derzeitigen Vorschriften über die Kennzeichnung des beschauten Fleisches haben sich als unvollständig erwiesen. Es ist daher vorgesehen, den Bestimmungen über die Kennzeichnung des Fleisches breiten Raum zu geben. Beschaukennzeichen sollen als Urkunden gelten, die von Unbefugten weder entfernt noch verändert werden dürfen. Dazu war es erforderlich, diejenigen Personen, welche die Beschaukennzeichen entfernen oder ändern dürfen, ausdrücklich zu nennen.

Neue Kennzeichen wurden insbesondere eingeführt für:

1. untaugliches Fleisch,
2. aus dem Ausland eingeführtes Fleisch und
3. vorläufig beanstandetes Fleisch.

Soweit es sich nach den jeweiligen Umständen als zweckmäßig erweist, sollen neben den bisherigen Farbstempelabdrücken auch Plaketten, Plomben oder Brandstempel verwendet werden dürfen. Zur vorläufigen Kennzeichnung von Fleisch sind besondere Zettel vorgesehen.

Die für die Kennzeichnung untauglichen Fleisches vorgesehenen Farbwalzen mit Kreuzen oder ein anderes geeignetes Färbverfahren sollen gegenüber der bisherigen Rechtslage eine eindeutige Bezeichnung erlauben. Derzeit wird untaugliches Fleisch nicht oder nur durch Übergießen mit Farbstofflösungen gekennzeichnet.

Die Kennzeichen für taugliches und minderwertiges Fleisch durch runde bzw. dreieckige Stempel sollen nicht geändert werden.

Die Beschau und Kennzeichnung von Fleisch, das aus dem Ausland eingeführt wird, soll weiterhin vom Amtstierarzt am Bestimmungsort vorgenommen werden. Hiezu wird auf die Erläuterungen zu § 43 hingewiesen.

Zu §§ 36 und 37:

Diese Bestimmungen haben sich in der bisherigen Regelung bewährt und wurden in den Entwurf übernommen.

Zu § 38:

Den modernen Erkenntnissen auf dem Gebiet der Schlacht- und Fleischhygiene zufolge ist es erforderlich, hygienische Vorkehrungen hinsichtlich des Betriebes, des Personals und des Fleisches in Schlachtbetrieben zu treffen, damit

1 der Beilagen

17

Fleisch hygienisch einwandfrei gewonnen, bearbeitet, gelagert und transportiert werden kann.

Die ordnungsgemäße Untersuchung der Tiere und des Fleisches läßt es geboten erscheinen, daß dem Fleischschauorgan die nötige Hilfe durch den über die Schlachttiere Verfügungsberechtigten gesichert wird.

Die gemäß Abs. 4 zu erlassende Verordnung ist als Teil einer allgemeinen Hygieneregelung nach den lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu sehen, wird aber im besonderen das erwähnte Gebiet zu umfassen haben.

Zu § 39:

Diese Bestimmung soll sicherstellen, daß das Schlachten in unzweckmäßigen Schlachtstätten untersagt werden kann, wenn bessere öffentliche Schlachtbetriebe in deren Einzugsgebiet vorhanden sind, in welchen die ordnungsgemäße Durchführung der Schlachtier- und Fleischschau gewährleistet und die Hygiene gesichert ist. Damit soll die durch die Gewerbeordnung 1973 übergangsweise aufrecht erhaltene Vorschrift des § 35 GewO. ersetzt werden.

Zu §§ 40 bis 42:

Die Bestimmungen über die Überbeschau von Fleisch in einer Gemeinde, in die das Fleisch eingebracht wird, sollen auf Grund der praktischen Erfahrungen neu gestaltet werden.

Die derzeitige Regelung sieht vor, daß die Gemeinde die Überbeschau anordnen muß, wenn in ihrem Bereich ein fabrikmäßiger fleischverarbeitender Betrieb ansässig ist. Darüber hinaus kann die Gemeinde die Überbeschau anordnen, wenn bestimmte Voraussetzungen gegeben sind (§ 17 des Fleischschauübergangsgesetzes). Diese Regelung hatte sich im Laufe der Jahre als nicht zufriedenstellend erwiesen. In manchen Gemeinden wurde die Überbeschau nur aus finanziellen Erwägungen angeordnet. Andere Gemeinden haben die Anordnung überhaupt unterlassen. Durch den Entwurf ist vorgesehen, daß zunächst in jeder Gemeinde grundsätzlich die Überbeschau stattzufinden habe, wenn Fleisch zum gewerbsmäßigen Verkauf oder zur Verarbeitung eingebracht wird. Falls die Gemeinde jedoch Gründe gegen eine Überbeschau darzutun vermag, kann der Landeshauptmann Ausnahmen von der Überbeschaupflicht für die betreffende Gemeinde über deren Antrag gewähren, wenn sich in der Gemeinde kein fabrikmäßiger fleischverarbeitender Betrieb befindet. Daß mit der Überbeschau nur Tierärzte betraut werden dürfen, entspricht der derzeitigen Rechtslage und stimmt mit den Vorschriften des § 41 LMG 1975 überein.

Zu § 41 Abs. 4:

Hinsichtlich der Normen, nach denen die Überbeschau durchzuführen ist, wenden die bis-

herigen Bestimmungen übernommen. Als Neuregelung wird vorgeschlagen, daß die Gemeinde nach Möglichkeit Räumlichkeiten zur Durchführung der Überbeschau zur Verfügung stellen soll. Damit soll erreicht werden, daß die zur Überbeschau bestimmte Ware möglichst an einem Ort bereitgehalten wird, um so eine lückenlose Erfassung der Ware zu ermöglichen.

Zu § 43:

Eine gesetzliche Regelung über die Beschau von Fleisch, welches aus dem Ausland eingeführt wird, besteht derzeit nicht. Die Einfuhr von Fleisch erfolgt derzeit nach den Bestimmungen des Tierseuchengesetzes und der auf seiner Grundlage erlassenen Veterinärbehördlichen Einfuhr- und Durchfuhrverordnung, BGBl. Nr. 200/1955. Gemäß § 20 Abs. 4 der zitierten Verordnung ist der Amtstierarzt mit der Untersuchung des eingeführten Fleisches am Inlandsbestimmungsort beauftragt.

Durch die vorliegende Bestimmung soll dieser Amtstierarzt von Gesetzes wegen zum Fleischschauamtstierarzt bestellt werden, zumal er beim importierten Fleisch erstmalig die Fleischschau zu vollziehen hat.

Weitere Verfügungen über das importierte Fleisch, wie die Überbeschau oder Vorkehrungen nach § 41 LMG 1975 bleiben unberührt.

Zu § 44:

Seit etwa zehn Jahren hat die Bedeutung von Fleischexporten in das Ausland stark zugenommen. Die Empfängerstaaten haben ein bis ins Detail ausgeklügeltes und straffes System der Überwachung der ausländischen Exportbetriebe installiert. Hierbei werden an die Betriebe äußerst umfangreiche Mindestanforderungen gestellt, insbesondere wird eine ständige veterinärbehördliche Überwachung des Exportbetriebes verlangt.

Im Interesse des heimischen Fleischexportes erschien es daher geboten, eine gesetzliche Grundlage für die veterinärbehördliche Überwachung derartiger Betriebe zu schaffen.

Wegen der Bedeutung dieser Maßnahmen und der sich zwangsläufig ergebenden Zusammenarbeit mit der zuständigen Zentralbehörde des Empfängerstaates erscheint es notwendig, die Vollziehung der diesbezüglichen Bestimmungen beim Bundesminister für Gesundheit und Umweltschutz zu zentralisieren. Die Erteilung einer Veterinärkontrollnummer an einen Betrieb nach dessen Zulassung zum Export von Fleisch bzw. Fleischwaren in ein bestimmtes Land stellt den sichtbaren Ausdruck der Qualifikation des Betriebes für den Export dar. Die Kontrollnummer ist international üblich zur Identifikation des Betriebes beim Schriftverkehr mit den aus-

ländischen Behörden sowie bei der amtlichen Kennzeichnung des Fleisches und der Begleitpapiere.

Die Anforderungen an die Exportbetriebe stellen ausländisches Recht dar, welches im Bundesgebiet in Ermangelung zwischenstaatlicher Regelungen nicht anwendbar ist. Die Feststellung, ob der Betrieb die Anforderungen erfüllt, erfolgt deshalb in Form eines tierärztlichen Gutachtens, welches die Grundlage der Zulassungserklärung bildet.

Zu § 45:

Diese Bestimmungen sind Neuformulierungen bestehender Regelungen. Sie sind notwendig, da ein echtes Bedürfnis nach Information über das Vorkommen von Krankheiten und krankhaften Zuständen bei den Schlachttieren besteht. Die etwas umfangreicheren und detaillierten Aufzeichnungen sollen es ermöglichen, einen besseren Überblick über den Gesundheitszustand der Schlachttiere zu gewinnen und um auf diese Weise möglichst auch epidemiologische Zusammenhänge zu erfassen.

Zu § 46:

Diese Bestimmung, welche einer vielfach erhobenen Forderung Rechnung trägt, wurde aufgenommen, um die Probleme, die bei Rückgabe von nicht für den menschlichen Genuß tauglichem Fleisch zur eigenen Verwertung an den Besitzer entstehen, zu beseitigen.

Zu § 47:

Durch diese Bestimmungen wird die gegenwärtige Rechtslage nicht geändert. Aus rechtssystematischen Gründen wurde jedoch die Kostenregelung, welche bisher im Tierseuchengesetz (§ 13) erfolgte, in das Fleischbeschaugesetz übernommen (siehe auch Erläuterungen zu den §§ 52 lit. c und 53).

Zu § 49:

Diese Bestimmung wurde aufgenommen, da der Tatbestand des ehemaligen § 399 StG gestrichen wurde und das neue StGB keine Strafsanktionen für den Verkauf von unbeschautem Fleisch vorsieht.

Zu § 50:

In dieser Bestimmung sind sämtliche Tatbestände erfasst, die, sofern die Tat nicht nach anderen Vorschriften einer strengeren Strafe unterliegt, als Verwaltungsübertretungen von der Bezirksverwaltungsbehörde bestraft werden.

Zu §§ 52 lit. c, 53:

Diese Übergangsbestimmungen sind erforderlich, da nunmehr die Kostenregelung nicht mehr im Tierseuchengesetz (§ 13), sondern im Fleischbeschaugesetz vorgesehen ist (siehe auch die Erläuterungen zu den §§ 47 und 48).

Zu § 54 Abs. 1:

Diese Übergangsbestimmung ist erforderlich, da nunmehr die Bestellung der Fleischbeschauer durch den Landeshauptmann vorgesehen ist.

Zu § 55 lit. a:

Die im § 49 mit Strafe bedrohten Handlungen werden durch die Gerichte geahndet. Daraus ergibt sich, daß mit der Vollziehung des § 49 der Bundesminister für Justiz zu betrauen ist.

III. Finanzielle Auswirkungen

Durch die Einhebung kostendeckender Gebühren entstehen keine Belastungen für die Gebietskörperschaften. Darüber hinaus ist anzunehmen, daß für den Bund zusätzliche Einnahmen anfallen. Für die Vergabe der Veterinärkontrollnummer für Exportbetriebe wird dem Inhaber eines Exportbetriebes eine Bundesverwaltungsabgabe vorgeschrieben werden.