

## 1215 der Beilagen zu den Stenographischen Protokollen des Nationalrates XV. GP

# Bericht

## des Ausschusses für Gesundheit und Umweltschutz

### über die Regierungsvorlage (1 der Beilagen) : Bundesgesetz über die Schlachtier- und Fleischbeschau (Fleischbeschaugesetz)

Die gegenständliche am 5. Juni 1979 im Nationalrat eingebrachte Regierungsvorlage sieht eine grundlegende Novellierung der gesetzlichen Grundlagen der Schlachtier- und Fleischbeschau im Hinblick auf die modernen Erkenntnisse auf diesem Fachgebiet vor. Dabei soll auch in organisatorischer Hinsicht unter Bedachtnahme auf den derzeitigen Stand der Veterinär- und Lebensmittelhygiene das Fleischbeschauwesen neu geregelt werden.

Die dem Ausschuß für Gesundheit und Umweltschutz am 19. Juni 1979 vom Nationalrat zugewiesene Regierungsvorlage wurde in diesem Ausschuß am 27. Juni 1979 erstmals in Verhandlung genommen. Dabei wurde einstimmig beschlossen, einen Unterausschuß zur Vorbehandlung der Regierungsvorlage einzusetzen. Diesem Unterausschuß gehörten von der Sozialistischen Partei Österreichs die Abgeordneten Wanda Brunner, Ingrid Smejkal, Gärtner, Kokail, Tonn, von der Österreichischen Volkspartei die Abgeordneten Staudinger, Brandstätter, Helga Wieser und von der Freiheitlichen Partei Österreichs der Abgeordnete Grabher-Meyer an.

Außer in der konstituierenden Sitzung am 27. Juni 1979 hat der Unterausschuß in seinen Sitzungen am 9. Februar und 29. September 1982 die Regierungsvorlage unter Beiziehung von Sachverständigen beraten. Es konnte jedoch vom Unterausschuß kein Einvernehmen über die Regierungsvorlage bzw. die im Unterausschuß gestellten Abänderungsanträge erzielt werden.

Der Obmann des Unterausschusses, Abgeordneter Dr. Wiesinger, hat dann in der Sitzung des Ausschusses für Gesundheit und Umweltschutz am 29. September 1982 mündlich über das Ergebnis

der Unterausschußberatungen berichtet. In der sich daran anschließenden Debatte, an der sich die Abgeordneten Grabher-Meyer, Tonn und Staudinger beteiligten, wurde von den Abgeordneten Tonn und Staudinger ein gemeinsamer umfangreicher Abänderungsantrag gestellt.

Bei der Abstimmung wurde die Regierungsvorlage in der Fassung dieses oberwähnten Abänderungsantrages mit Stimmenmehrheit angenommen.

Weiters wurde vom Ausschuß die Feststellung getroffen, daß unter Schweinen nicht auch Wildschweine verstanden werden. Wenn im Gesetz Wildschweine gemeint sind, ist dies ausdrücklich angeführt.

Die wesentlichsten Änderungen des vom Ausschuß vorgeschlagenen Gesetzentwurfes gegenüber der Regierungsvorlage sind:

- Ersetzung der veralteten Ausdrücke „Beschau“ durch „Untersuchung“ bzw. „Überbeschau“ durch „Kontrolluntersuchung“.
- Befreiung von Hausschlachtungen von der Beschau entsprechend der bisherigen Rechtslage.
- Schaffung der Möglichkeit, durch Verordnung Geflügel einer Kontrolle zu unterwerfen. Dabei soll unter anderem die mögliche Gefährdung der menschlichen Gesundheit durch im Geflügel enthaltene Krankheitserreger, insbesondere Salmonellen, dadurch hintangehalten werden, daß der Bundesminister für Gesundheit und Umweltschutz erforderlichenfalls eine tierärztliche Kontrolle und Untersuchung von Geflügel und dessen Fleisch anordnet. In einer derartigen Verordnung sind bestimmte Mindestanforderungen für Maßnahmen zur Verhütung einer Übertragung von Krankheitserregern festzusetzen. Darüber hinaus soll einem Wunsch der Wirtschaft entsprochen werden, Geflügel

unter der Bezeichnung „staatlich kontrolliert“ in Verkehr zu bringen, wofür durch Verordnung weitergehende Vorkehrungen anzuordnen sind.

- Zurückführung des Umfangs der Kontrolluntersuchung auf das der geltenden Rechtslage entsprechende Ausmaß der bisherigen Überbeschau, wobei die Kontrolluntersuchung von Fleischwaren einer besonderen Anordnung der Gemeinde bedarf. Hierbei soll die Kontrolluntersuchung von frischem, in eine Gemeinde zum gewerbemäßigen Verkauf oder zur gewerbemäßigen Verarbeitung, eingebrachten Fleisch ebenso wie dies die derzeit geltende Rechtslage vorsieht, von der Gemeinde angeordnet und durchgeführt werden. Hingegen sollen Fleischwaren, ins-

besondere Würste und Selchwaren nur dann der Kontrolluntersuchung unterliegen, wenn die Gemeinde dies ausdrücklich anordnet. Eine solche Anordnung kann die Gemeinde aber nur dann treffen, wenn diese Fleischwaren entweder regelmäßig, in größeren Mengen, aus verschiedenen Herkunftsorten oder über längere Transportstrecken herangebracht werden und ihre nachteilige Beeinflussung zu befürchten ist.

Als Ergebnis seiner Beratungen stellt der Ausschuss für Gesundheit und Umweltschutz somit den Antrag, der Nationalrat wolle dem **angeschlossenen Gesetzentwurf** die verfassungsmäßige Zustimmung erteilen. /

Wien, 1982 09 29

**Dr. Wiesinger**

Obmann

**Gärtner**

Berichterstatter

/

### **Bundesgesetz vom XXXXXXXX über die Schlachtier- und Fleischuntersuchung (Fleischuntersuchungsgesetz)**

Der Nationalrat hat beschlossen:

#### **I. ABSCHNITT**

##### **Allgemeine Vorschriften**

§ 1. (1) Rinder, Schweine, Schafe, Ziegen, Pferde und andere Einhufer sowie Schalenwild aus Fleischproduktionsgattern, wenn das Fleisch zum Genuß für Menschen verwendet werden soll, unterliegen vor und nach der Schlachtung einer amtlichen Untersuchung und Beurteilung (Schlachtier- und Fleischuntersuchung).

(2) 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 Tiere, die Träger von Trichinen sein können, wenn das Fleisch zum Genuß für Menschen in Verkehr gebracht werden soll.

(3) Schlachtungen von Schweinen, Kälbern, Schafen und Ziegen im Haushalt des Tierhalters sind von der Untersuchungspflicht (Abs. 1 und 2) ausgenommen, wenn

1. das Fleisch dieser Tiere ausschließlich für den eigenen Verzehr durch den Tierhalter, seine im Haushalt lebenden Familienangehörigen

und seine Betriebsangehörigen bestimmt ist und

2. es sich nicht um eine Notschlachtung (§ 2 Abs. 2) handelt oder keiner der in § 9 Abs. 1 unter Z 1 bis 3 angeführten Umstände vorliegt.

(4) Der Landeshauptmann hat beim Auftreten einer anzeigepflichtigen Tierseuche bis zu deren Erlöschen für das Seuchengebiet anzuordnen, daß die Schlachtungen gem. Abs. 3 der Schlachtier- und Fleischuntersuchung durch einen Fleischuntersuchungstierarzt unterliegen.

(5) Der Bundesminister für Gesundheit und Umweltschutz hat, wenn dies zum Schutz der menschlichen Gesundheit oder zur Vermeidung der Verbreitung von Tierseuchen erforderlich ist, durch Verordnung unter Bedachtnahme auf Abs. 3 sowie den jeweiligen Stand der Wissenschaft über Geflügel nähere Vorschriften über

1. die Beschaffenheit von Elterntieren, Bruteiern, Küken und zur Schlachtung bestimmtem Geflügel sowie die Erfordernisse zur Erzielung einer solchen Beschaffenheit;
2. die Reinigung und Desinfektion der Bruteinrichtungen, Stallungen und Schlachteinrichtungen;
3. die hygienischen Vorkehrungen bei der Schlachtung, beim Zerlegen und Transportieren;
4. die tierärztliche Kontrolle der Brütereien, Bestände und Schlachteinrichtungen und

5. die unschädliche Beseitigung von Bruteiern, Küken, Geflügel und deren Schlachtkörper, die als mit Salmonellen behaftet festgestellt worden sind, zu erlassen.

(6) Der Bundesminister für Gesundheit und Umweltschutz kann durch Verordnung die Untersuchung und Beurteilung für solches Geflügel anordnen, dessen Fleisch unter der Bezeichnung „staatlich kontrolliert“ in Verkehr gebracht werden soll. In dieser Verordnung ist über die gem. Abs. 5 vorgesehenen Vorschriften hinaus festzulegen, daß

1. die Geflügelbestände und Brütereien einer tierärztlichen Kontrolle hinsichtlich ihres Gesundheitszustandes und der hygienischen Verhältnisse zu unterziehen sind;
2. der kontrollierende Tierarzt Zeugnisse über den Gesundheitszustand des zur Schlachtung bestimmten Geflügelbestandes auszustellen hat;
3. der Geflügelhalter verpflichtet ist, Aufzeichnungen zu führen, welche Rückschlüsse auf den Gesundheitszustand des Geflügelbestandes ermöglichen und aus denen die Anwendung von Arzneimitteln ersichtlich ist;
4. die zur Schlachtung angelieferten Tiere vor der Schlachtung tierärztlich zu kontrollieren sind;
5. nach der Schlachtung eine tierärztliche Untersuchung stattzufinden hat, bei der sich der Tierarzt fachlich besonders geschulter Personen bedienen kann;
6. der Tierarzt nach dem Ergebnis der Untersuchung das Fleisch als „tauglich“ oder „untauglich“ zu beurteilen hat;
7. Schlachtkörper mit krankhaften Veränderungen und die als untauglich beurteilt wurden, unschädlich zu beseitigen sind.

§ 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) „Fleisch“ im Sinne dieses Bundesgesetzes sind alle für den menschlichen Genuß verwendbaren Teile der der Untersuchung (§ 1) unterliegenden Tiere sowie die aus diesen hergestellten Erzeugnisse, die sich zum menschlichen Genuß eignen oder hierfür bestimmt sind.

(2) Für die Auslandsfleischuntersuchung (§ 43) ist als Fleisch auch das von Geflügel und Wild, ausgenommen Hasen, Kaninchen und Federwild, zu verstehen.

## II. ABSCHNITT

### Fleischuntersuchungsorgane

§ 4. (1) Die Schlachtier- und Fleischuntersuchung sowie die Überwachung der Vorschriften dieses Bundesgesetzes und der auf dessen Grundlage erlassenen Verordnungen 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 (Fleischuntersuchungsorgane) zu bedienen. Diese sind vom Landeshauptmann nach Anhören der Gemeinde, in deren Bereich sie ihre Tätigkeit ausüben sollen, zu bestellen. Die Äußerung der Gemeinde ist eine Aufgabe des eigenen Wirkungsbereiches der Gemeinde. Als besonders geschult gelten, soweit dieses Bundesgesetz nichts anderes bestimmt, Tierärzte (Fleischuntersuchungstierärzte).

(3) Der Landeshauptmann hat die Schlachtier- und Fleischuntersuchung solchen Gemeinden zu übertragen, die über mindestens einen in einem Dienstverhältnis zur Gemeinde stehenden Fleischuntersuchungstierarzt verfügen.

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

(5) Die beauftragten Fleischuntersuchungsorgane, 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 Fleischuntersuchungsvorschriften, anzugeloben.

§ 5. (1) Als Fleischuntersuchungsorgan 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 im Gewerbe eines Gastwirtes, Fleischers oder Abdeckers tätig sind oder den Handel mit Tieren oder tierischen Rohprodukten betreiben, sowie Personen, die für eine Tierversicherung tätig sind, dürfen das Amt eines Fleischuntersuchungsorgans nicht ausüben.

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

berechtigt sind. Mit der Beauftragung als Fleischuntersuchungstierarzt kommen diesem die Befugnisse gem. § 41 LMG 1975 zu.

(2) Amtstierärzte dürfen im Bereich ihres Amtssprengels nur dann zum Fleischuntersuchungstierarzt bestellt werden, wenn die sie betreffenden Kontrollen gem. § 16 und die Überprüfung der Befunde gem. § 28 Abs. 4 einem anderen Amtstierarzt übertragen sind.

(3) Der Landeshauptmann hat die Beauftragung eines Fleischuntersuchungstierarztes zurückzunehmen, wenn

1. dessen Befugnis zur Ausübung des tierärztlichen Berufes erloschen ist;
2. der Tierarzt auf die Ausübung der Fleischuntersuchung verzichtet;
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 Beauftragung eines Fleischuntersuchungstierarztes ruht, 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 Fleischuntersuchung durch Tierärzte nicht gesichert ist, hat der Landeshauptmann andere Personen mit der Schlachtier- und Fleischuntersuchung nach Maßgabe der §§ 8 bis 11 zu betrauen (Fleischuntersucher). Vor ihrer Beauftragung ist die Landeskammer der Tierärzte zu hören.

(2) Als Fleischuntersucher 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 Fleischuntersucher hat in Kursen an Schlachthöfen in der Dauer von insgesamt vier Wochen unter der Leitung eines auf dem Gebiete der Schlachtier- und Fleischuntersuchung erfahrenen Tierarztes zu erfolgen. Über die vorgelegten 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 Fleischuntersu-

cher und über die abzulegende Prüfung zu erlassen.

(4) Die Beauftragung eines Fleischuntersuchers ist zurückzunehmen, wenn

1. die Voraussetzungen für seine Beauftragung weggefallen sind;
2. der Beauftragte auf die Ausübung der Fleischuntersuchung 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 Fleischuntersuchung ruht, solange

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

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

1. Bei allen Einhufern, bei Schalenwild aus Fleischproduktionsgattern und bei Geflügel;
2. in allen Fällen, in denen die Schlachtung nur mit besonderer Zustimmung und unter Aufsicht eines Tierarztes stattfinden darf;
3. in von Gemeinden betriebenen und in anderen Schlachthäusern, in denen wöchentlich mehr als zehn Rinder geschlachtet werden, wobei vier Schweine oder vier Kälber einem Rind gleichzuhalten sind.

§ 9. (1) Fleischuntersucher sind nach durchgeführter Untersuchung des Tieres vor der Schlachtung nicht befugt, die Erlaubnis zur Schlachtung des Tieres zu erteilen:

1. Wenn das Tier Erscheinungen einer anzeigepflichtigen Krankheit zeigt, der Verdacht auf eine solche Krankheit vorliegt oder es sich um einen gekennzeichneten Reagenten handelt;
2. wenn das Tier Erscheinungen einer anderen erheblichen Krankheit (wie zB Durchfall, Euterentzündung, Lungenentzündung, Nabelkrankungen, Gelenkschwellung, Erkrankung infolge Schweregeburten, Wunden oder Geschwüren, Vergiftungen u. dgl.) zeigt, insbesondere wenn diese mit einer Störung des Allgemeinbefindens (wie Fraßunlust, 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 Fleischuntersuchungstierarztes verenden oder der Wert des Tieres sich erheblich vermindern könnte, so hat der Fleischuntersucher nach Erhebung des Befundes die Erlaubnis zur sofortigen Schlachtung zu erteilen und unverzüglich den Fleischuntersuchungstierarzt zu verständigen.

(3) Wenn der Fleischuntersucher 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 Fleischuntersuchungstierarzt zu verständigen.

§ 10. Fleischuntersucher dürfen die Untersuchung der Tiere nach der Schlachtung nicht durchführen:

1. Wenn das Tier Erscheinungen einer anzeigepflichtigen Krankheit oder Tuberkulose zeigt, der Verdacht auf eine solche Krankheit vorliegt oder es sich um einen gekennzeichneten Reagenten handelt;
2. wenn das Tier bei der Untersuchung 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 Fleischuntersuchungstierarztes vorbehalten ist;
4. bei Notschlachtungen;
5. in allen Fällen, in denen der Fleischuntersucher 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) Fleischuntersucher dürfen, wenn sie das Tier im lebenden Zustande untersucht haben und vor der Untersuchung des geschlachteten Tieres kein für die Beurteilung der Genußtauglichkeit wichtiger Teil des Tieres entfernt oder derartig verändert wurde, so daß die Sicherheit der Untersuchung beeinträchtigt wird, die Beurteilung des Fleisches nach durchgeführter Untersuchung 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 Verände-

rung 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 der über das Fleisch Verfügungsberechtigte
  - a) sich mit der unschädlichen Beseitigung einverstanden erklärt und
  - b) Ersatzansprüche auf Grund der Untauglichkeitserklärung des Fleisches nicht erhebt.

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

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

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

§ 13. (1) Der Landeshauptmann hat Schlachthöfe zu bestimmen, an denen eintägige Fortbildungslehrgänge für Fleischuntersuchungstierärzte 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 fleischuntersuchungsrechtlichen Bestimmungen und auf die praktische Durchführung der Schlachtier- und Fleischuntersuchung zu erstrecken.

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

(6) Nimmt der Fleischuntersuchungstierarzt innerhalb von fünf Jahren nicht an einem solchen Fortbildungslehrgang teil, ist er gem. § 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) Fleischuntersucher 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 Fleischuntersuchers erforderlichen Sachgebiete zu erstrecken.

(3) Nimmt der Fleischuntersucher nicht innerhalb von vier Jahren an einem solchen Kurs teil, ist er vom Landeshauptmann gem. § 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 der Fleischuntersuchungstierarzt hierfür geeigneter Personen bedienen, die gem. § 4 zu bestellen sind.

(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 Untersuchungs- bzw. Betriebszeiten, Kontrollen durchführen zu lassen. Diese Kontrollen sind an Hauptschlachttagen vorzunehmen. Im Zuge der

Kontrolle ist die ordnungsgemäße Durchführung der Schlachtier- und Fleischuntersuchung und die Einhaltung der auf Grund des § 38 erlassenen Verordnungen zu überprüfen. Die Kontrolle und deren Ergebnis ist im Untersuchungsprotokoll festzuhalten. Bei festgestellten Mängeln und Mißständen sind die erforderlichen Maßnahmen anzuordnen.

§ 17. (1) Der Fleischuntersuchungstierarzt hat in Betrieben, in denen der Untersuchungspflicht unterliegende Tiere geschlachtet werden, in Geflügelschlachtereien, in Geflügelmästereien, in Brüteereien, in Wildzerlege- und -verarbeitungsbetrieben, in Fleischbe- und -verarbeitungsbetrieben sowie in Kühlhäusern zweimal jährlich Kontrollen durchzuführen. Die Kontrolle hat sich auf die Einhaltung der Fleischuntersuchungsvorschriften und der Hygiene zu erstrecken. Sie ist, abgesehen von der Kontrolle der Beförderungsmittel und bei Gefahr im Verzuge, während der Betriebs- und Untersuchungszeiten vorzunehmen. Über die Kontrollen sind Aufzeichnungen zu führen.

(2) Der Fleischuntersuchungstierarzt hat auf die Abstellung wahrgenommener Mängel, allenfalls unter Setzung einer angemessenen Frist, zu dringen. Werden die Mängel nicht oder nicht rechtzeitig abgestellt, so hat er bei der Bezirksverwaltungsbehörde die Anzeige zu erstatten.

### III. ABSCHNITT

#### Untersuchungsverfahren

§ 18. Die §§ 19 bis 25 gelten nicht für die Schlachtungen von Geflügel.

§ 19. (1) Der Tierhalter oder Betriebsinhaber hat vor der beabsichtigten Schlachtung für die Anmeldung zur Untersuchung bei der Gemeinde des Schlachtortes Sorge zu tragen. Die Gemeinde hat nach Maßgabe der örtlichen Verhältnisse und unter Bedachtnahme auf die Erfordernisse der Untersuchung Anmeldefristen festzusetzen.

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

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

§ 20. (1) Bei Notschlachtungen darf die Schlachtieruntersuchung unterbleiben, wenn zu befürchten ist, daß das Tier bis zur Ankunft des zuständigen Untersuchers verenden 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 Untersuchung 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.

(3) Nach der Notschlachtung ist der Tierkörper bis zum Eintreffen des Fleischuntersuchungstierarztes am Schlachtort zu verwahren.

(4) Über jede Notschlachtung ist unverzüglich vom Fleischuntersuchungstierarzt 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 Tiergattung (Geschlecht, Alter);
3. Ursache der Schlachtung;
4. Name des Untersuchungsorgans, das die Beurteilung des Fleisches vornahm;
5. Beurteilung des Fleisches durch das Untersuchungsorgan;
6. Angabe über die Verwertung des Fleisches.

§ 21. Für die Durchführung der Schlachtier- und Fleischuntersuchung hat der Bürgermeister Schlachttag und Untersuchungszeiten festzulegen. Hierbei ist unter Bedachtnahme auf die gesicherte Versorgung 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. Krankheitserreger ausscheiden,
- 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 Untersuchungstierarzt.

§ 23. Die Fleischuntersuchung ist im Anschluß an die Schlachtung vorzunehmen, und zwar, außer den im § 8 Z 3 genannten Schlachthäusern, von demselben Untersuchungsorgan, das die Schlachtieruntersuchung vorgenommen hat.

§ 24. (1) Vor der Fleischuntersuchung sind folgende Arbeiten auszuführen:

1. das Abhäuten der Schlachttiere, ausgenommen Schweine und die zum Brühen bestimmten Köpfe und Unterfüße von Kälbern;
2. das Brühen und Enthaaren der Schweine;
3. das Euter ist abzutrennen, ebenso das milchführende Gesäuge von Schweinen sowie die männlichen Geschlechtsorgane;
4. die Herausnahme der Bauch-, Brust- und Beckeneingeweide; Herz und Lunge mit Luftröhre und Schlund haben im natürlichen Zusammenhang zu bleiben, bei Schweinen auch mit dem Kehlkopf und der Zunge; die Nieren sind aus der Bindegewebskapsel zu lösen, bei Kälbern ist die Niere durch einen Schnitt in die Bindegewebskapsel sichtbar zu machen;
5. das Zerteilen der Rinder und Einhufer über 220 kg Lebendgewicht sowie der Schweine, ausgenommen Spanferkel; bei Rindern und Einhufern unter 220 kg Lebendgewicht sowie bei Schafen, Ziegen und Spanferkeln kann die Längsteilung nach Maßgabe des Bedarfes vom Untersucher gefordert werden;
6. das Abtrennen des Kopfes bei Einhufern und bei Rindern, ausgenommen Kälber; Hörner sind abzusetzen; der Kopf von Einhufern ist in der Längsrichtung zu spalten;
7. das Abtrennen der Füße bei Rindern, Einhufern, Schafen und Ziegen; bei Schweinen ist das Klauenhorn zu entfernen;
8. Entfernen der Ohrenausschnitte (innerer knorpeliger Teil der äußeren Gehörgänge) und der Augen.

(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 Schlachthäusern mit fließendem Schlachtablauf dürfen die Haut, die Unterfüße und die Mägen vor erfolgter Untersuchung entfernt werden.

§ 25. (1) Hat vor der Fleischuntersuchung eine unzulässige Zerlegung des geschlachteten Tierkörpers stattgefunden oder sind vor der Fleischuntersuchung bereits einzelne, für die Beurteilung des Fleisches wesentliche Tierkörperenteile entfernt oder einer unzulässigen Behandlung unterzogen worden, so darf die Fleischuntersuchung nur durch den Fleischuntersuchungstierarzt 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 Fleischuntersuchungsorgan ist berechtigt, zur Untersuchung des Fleisches auf Trichinen sowie zur bakteriologischen Fleischuntersuchung die hierfür notwendigen Proben vom Tierkörper zu entnehmen oder entnehmen zu lassen. Darüber hinaus ist der Fleischuntersuchungstierarzt 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 besonderen Untersuchungen möglich ist. Weiters ist der Fleischuntersuchungstierarzt berechtigt, im Verdachtsfall auch Proben zur Untersuchung auf Rückstände von

1. Arzneimitteln,
2. Antibiotika,
3. Hormonen,
4. Antihormonen,
5. Stoffen mit hormonaler Wirkung oder den Hormonstoffwechsel spezifisch beeinflussenden Stoffen,
6. Schädlingsbekämpfungsmitteln,
7. Desinfektions- und Reinigungsmitteln,
8. Pflanzenschutzmitteln und
9. sonstigen Stoffen, die geeignet sind, die menschliche Gesundheit zu gefährden

zu entnehmen.

(2) Der Bundesminister für Gesundheit und Umweltschutz hat zur Sicherung einer wirksamen Kontrolle des Fleisches auf Rückstände die stichprobenweise Abnahme und Untersuchung geeigneter Proben auf Rückstände (Abs. 1) bei der Schlachtier- oder Fleischuntersuchung anzuordnen. Von der Probe ist ein Teil in amtliche Verwahrung zu nehmen, um notwendigenfalls für eine zweite Untersuchung verwendet werden zu können.

(3) Der über das Schlachtier oder das Fleisch Verfügungsberechtigte darf die im Abs. 1 und Abs. 2 genannte Entnahme von Proben nicht verweigern.

(4) Die zur Untersuchung entnommenen Proben sind untaugliches Fleisch. Eine Entschädigung hierfür ist nicht zu leisten.

§ 27. (1) Zur bakteriologischen Untersuchung des Fleisches und zur Untersuchung entnommener Proben auf Rückstände gemäß § 26 Abs. 1 sind die veterinärmedizinischen Bundesanstalten, die veterinärmedizinische Universität sowie jene veterinärmedizinischen Untersuchungsanstalten und Schlachthauslaboratorien berechtigt, denen die Befugnis hiezu vom Bundesminister für Gesundheit und Umweltschutz erteilt worden ist.

(2) Besteht Bedarf, so ist die Befugnis gemäß Abs. 1 zu erteilen, wenn die Anstalt oder das Labo-

ratorium die hierfür notwendigen Einrichtungen und Geräte sowie die Tierärzte, die nach einer entsprechenden Ausbildung und durch erfolgreiche Ablegung einer diesbezüglichen Prüfung ihre Befähigung zur Durchführung solcher Untersuchungen nachgewiesen haben, zur Verfügung hat.

(3) Der Bundesminister für Gesundheit und Umweltschutz hat durch Verordnung Vorschriften über

1. die Anforderungen an die Ausbildung und Prüfung der zur bakteriologischen Untersuchung und zur Untersuchung auf Rückstände (Abs. 1) berechtigten Tierärzte;
2. die Ausstattung der in Abs. 1 genannten Anstalten und Laboratorien sowie deren örtlichen und sachlichen Wirkungsbereich;
3. die Probenziehung, Probenversendung, Untersuchung, Untersuchungsmethoden und Befunderstellung;
4. die Beurteilung sowie die Weiterbehandlung des Fleisches im Falle der Beanstandung

zu erlassen.

(4) Die Erstellung von Befunden über die im Abs. 1 angeführten Untersuchungen ist Tierärzten vorbehalten, die eine Prüfung gemäß Abs. 3 Z 1 erfolgreich abgelegt haben.

(5) Die Beurteilung des Fleisches auf Grund der eingeholten Befunde obliegt dem Fleischuntersuchungstierarzt.

#### 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 Fleischuntersuchungsorgan zusammenzufassen und dem über das Fleisch Verfügungsberechtigten bekanntzugeben. Wird die Fleischuntersuchung eines Tieres von zwei oder mehreren Fleischuntersuchungsorganen durchgeführt, so ist derjenige Fleischuntersuchungstierarzt für die Beurteilung und Kennzeichnung zuständig, der das Ergebnis der Untersuchung zusammengefaßt hat.

(2) 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.



(3) Auf Verlangen des Verfügungsberechtigten hat der Bürgermeister die Beurteilung des Fleischuntersuchers durch den zuständigen Fleischuntersuchungstierarzt überprüfen zu lassen. Wird die Überprüfung der Beurteilung eines Fleischuntersuchungstierarztes verlangt, so hat der Bürgermeister umgehend der Bezirksverwaltungsbehörde zu berichten.

(4) 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.

(5) Das Verlangen um Überprüfung muß, wenn es Berücksichtigung finden soll, binnen 24 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.

(6) Die durch die Überprüfung erwachsenden Kosten hat im Falle der Bestätigung der zu überprüfenden Beurteilung derjenige zu tragen, der diese Überprüfung veranlaßt hat.

§ 29. Ergibt die Fleischuntersuchung sowie die Trichinenschau, daß kein Grund zur Beanstandung des Fleisches vorliegt, so hat das Fleischuntersuchungsorgan das Fleisch als tauglich 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 untauglich ist, so hat das Fleischuntersuchungsorgan dem Bürgermeister Anzeige zu erstatten.

§ 31. (1) Ergibt die Untersuchung, daß das Fleisch erst nach Brauchbarmachung tauglich oder nach Brauchbarmachung minderwertig ist, so hat das Fleischuntersuchungsorgan 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 einem nach Abs. 5 zulässigen Verfahren 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 gewährlei-

sten. 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 Einrichtungen, die den Bestimmungen der gemäß Abs. 5 erlassenen Verordnung entsprechen, vorgenommen werden.

(7) Wenn die Brauchbarmachung im Beanstandungsort nicht vorgenommen werden kann, so ist das Fleisch in einen Betrieb zu bringen, der dem Abs. 6 entspricht. 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 nur unter folgenden Bedingungen abgegeben werden:

1. Es muß ein geeigneter Verkaufsraum (Freibank) 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 in gefrorenem Zustand und nur in Mengen von nicht mehr als 3 kg pro Person abgegeben werden.

§ 33. (1) Fleisch, welches als minderwertig nach Brauchbarmachung beurteilt wurde, 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, nach seiner Brauchbarmachung darf es 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“ vorläufig zu kennzeichnen (vorläufiges Untersuchungskennzeichen).

(2) Wenn es besondere Umstände erfordern, dürfen auch andere Untersuchungskennzeichen, wie Brandstempel, Plomben oder Stempelplaketten, mit Bewilligung des Bundesministers für Gesundheit und Umweltschutz verwendet werden. Diese Untersuchungskennzeichen 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) Untersuchungskennzeichen sind öffentliche Beglaubigungszeichen (§ 225 StGB) und dürfen, abgesehen von den nachfolgenden Ausnahmen, vor der Verarbeitung weder verändert noch entfernt werden. Das Entfernen von Untersuchungskennzeichen ist jedoch dann vorzunehmen, wenn bei der Untersuchung von Fleisch anlässlich der Kontrolluntersuchung oder einer Befundüberprüfung (§ 28) ein anderes Ergebnis als bei der Erstuntersuchung vorliegt. In diesem Falle hat der mit der Kontrolluntersuchung bzw. Befundüberprüfung beauftragte Tierarzt die nicht mehr zutreffenden Untersuchungskennzeichen zu entfernen und die nunmehr gültigen anzubringen.

(4) Vorläufige Kennzeichen dürfen nur vom zuständigen Fleischuntersuchungstierarzt und nur dann entfernt werden, wenn die angeordneten Maßnahmen, wie 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 Untersuchungskennzeichen zu versehen.

§ 35. (1) Es ist zu kennzeichnen:

1. Taugliches Fleisch sowie nach Brauchbarmachung taugliches Fleisch nach erfolgter Brauchbarmachung durch kreisrunde Stempel mit mindestens 3,5 cm Durchmesser. Ist eine Kennzeichnung dieses Fleisches nicht möglich, so ist anstelle der Kennzeichnung ein Begleitschein (Untersuchungsschein) auszustellen;
2. minderwertiges Fleisch sowie nach Brauchbarmachung minderwertiges Fleisch nach erfolgter Brauchbarmachung durch dreieckige Stempel mit mindestens 5 cm Seitenlänge. Ist eine Kennzeichnung dieses Fleisches nicht möglich, so ist anstelle der Kennzeichnung ein Begleitschein (Untersuchungsschein) 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 Tierkörperteile 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. Fleischuntersuchungstierärzte haben auf ihren Stempeln zusätzlich ein „T“ sowie ihr Namenszeichen (Anfangsbuchstaben) oder eine Ziffer (in Schlachthöfen mit mehreren Fleischuntersuchungstierärzten) zu führen. Untersuchungskennzeichen, 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 6 mal 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 mal 2 cm Seitenlänge zu kennzeichnen. Der Stempel hat die Aufschrift „TRICHINENFREI“ 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 amtstierärztlichen 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 undeutlich 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 oder violette. Für die Kennzeichnung jeglichen Fleisches, das der Kontrolluntersuchung oder der Auslandsfleischuntersuchung unterzogen wurde, ist rote Stempelfarbe zu benutzen. Es dürfen nur solche Farben zur Kennzeichnung des Fleisches ver-

wendet 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 Verfügungsberechtigten sind auch noch an weiteren Stellen des Tierkörpers Stempelabdrücke anzubringen.

(3) In jenen Fällen, in denen eine Kennzeichnung auf dem Fleisch selbst nicht möglich ist, ist der Stempelabdruck auf dem Begleitschein anzubringen.

§ 37. (1) Das Anbringen der Stempelabdrücke hat durch das Fleischuntersuchungsorgan selbst zu erfolgen. In den im § 8 Z 3 genannten Schlachthäusern kann das Anbringen der Stempelabdrücke auch durch eine vertrauenswürdige Person erfolgen, die als Hilfskraft eines Fleischuntersuchungstierarztes verwendet wird.

(2) Die Stempel sind stets in gutem Zustand und sauber zu halten. Das Fleischuntersuchungsorgan 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, daß das Fleisch nicht nachteilig beeinflusst wird.

(2) Der Bundesminister für Gesundheit und Umweltschutz hat zur Sicherung einer angemessenen Hygiene durch Verordnung für die im § 17 Abs. 1 genannten Betriebe Bestimmungen über

1. die Bekleidung, das Verhalten und den Gesundheitszustand des Personals;
2. die Ausstattung und Beschaffenheit der Betriebsanlage, der Betriebsräume und der Betriebsmittel sowie deren Reinigung;
3. die Vorkehrungen, die beim Schlachten und Zerlegen des Fleisches sowie bei dessen weiterer Behandlung, Lagerung, Verarbeitung und Transport anzuwenden sind;

4. die zur Gewährleistung eines hygienischen Zustandes erforderlichen sonstigen Maßnahmen zu erlassen.

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

(4) Der Tierhalter oder Betriebsinhaber hat die zur Durchführung der Schlachtier- und Fleischuntersuchung erforderlichen Vorkehrungen, insbesondere hinsichtlich des Untersuchungsplatzes, der ausreichenden Beleuchtung, der Umkleidemöglichkeit und Waschgelegenheit zu treffen. Der Bundesminister für Gesundheit und Umweltschutz hat durch Verordnung nähere Bestimmungen über die erforderlichen Vorkehrungen zu erlassen.

§ 39. (1) Der Landeshauptmann kann für ein Gebiet, in dem ein von einer Gemeinde betriebenes Schlachthaus gelegen ist (Einzugsgebiet), anordnen, daß Schlachtungen untersuchungspflichtiger Tiere mit Ausnahme der in Abs. 2 genannten, nur in diesem Schlachthaus erfolgen dürfen (Schlachthauszwang).

(2) Vom Schlachthauszwang ausgenommen sind Schlachtungen gemäß § 1 Abs. 3, von Schalenwild aus Fleischproduktionsgattern und von Geflügel.

(3) Die Anordnung des Schlachthauszwanges und die Festsetzung des Einzugsgebietes (Abs. 1) hat nach Anhören der betroffenen Gemeinden und der gesetzlichen Interessenvertretungen der gewerblichen Wirtschaft, der Landwirtschaft, der Arbeitnehmer und der Tierärzte zu erfolgen.

(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 Interessenvertretungen nur dann

versagt werden darf, wenn das von den Schlachthausbenutzern zu entrichtende Entgelt den Erfordernissen nach Abs. 6 nicht entspricht.

## VI. ABSCHNITT

### Kontrolluntersuchung

§ 40. (1) Kontrolluntersuchung im Sinne dieses Bundesgesetzes ist die sanitäts- und veterinärpolizeiliche Überprüfung von in eine Gemeinde zum gewerbsmäßigen Verkauf oder zur gewerbsmäßigen Verarbeitung eingebrachtem Fleisch. Ausgenommen sind das Fleisch von Wild und Geflügel und, soweit gemäß Abs. 4 nichts anderes bestimmt ist, Fleischwaren (Selch-, Wurstwaren u. dgl.). Es ist verboten, in Gemeinden, in denen die Kontrolluntersuchung erfolgt, Fleisch vor durchgeführter Kontrolluntersuchung dem gewerbsmäßigen Verkauf oder der gewerbsmäßigen Verarbeitung zuzuführen.

(2) Die Gemeinde, in die solches Fleisch eingebracht wird, kann die Kontrolluntersuchung anordnen, wenn das Einbringen

1. regelmäßig,
2. in größeren Mengen,
3. aus verschiedenen Herkunftsorten oder
4. über längere Transportstrecken

erfolgt und wenn Gefahr besteht, daß durch das Einbringen Änderungen des Fleisches in sanitäts- und veterinärpolizeilicher Hinsicht entstehen können.

(3) Unter den Voraussetzungen des Abs. 2 hat die Gemeinde die Kontrolluntersuchung des eingebrachten Fleisches anzuordnen, wenn sich in ihrem Bereich ein fleischverarbeitender Industriebetrieb befindet.

(4) Die Gemeinde kann darüber hinaus die Kontrolluntersuchung von Fleischwaren (Selch-, Wurstwaren u. dgl.) anordnen, wenn die Voraussetzungen des Abs. 2 auf diese Waren zutreffen.

(5) Mit der Durchführung der Kontrolluntersuchung hat die Gemeinde einen Tierarzt zu betrauen, der als Fleischuntersuchungstierarzt bestellt ist.

(6) Das beabsichtigte Einbringen des Fleisches ist so rechtzeitig dem Bürgermeister anzuzeigen, daß die Kontrolluntersuchung nach Einlangen des Fleisches umgehend durchgeführt werden kann. Zur Anzeige verpflichtet ist sowohl wer das Fleisch in die Gemeinde Verfügungsberechtigt einbringt, als auch derjenige, der Verfügungsberechtigter Empfänger des Fleisches ist. Anlässlich der Kontrolluntersuchung ist der Untersuchungsschein vorzulegen.

(7) Bei der Kontrolluntersuchung ist zu prüfen, ob das Fleisch vorschriftsmäßig untersucht worden ist und ob Änderungen in der Beschaffenheit des Fleisches eingetreten sind. Fleisch, das ohne Unter-

suchungsschein zur Kontrolluntersuchung gebracht wird, ist wie nicht untersuchtes zu behandeln.

(8) Wird bei der Kontrolluntersuchung ein Mangel oder eine veränderte Beschaffenheit des Fleisches festgestellt, so ist eine neue Beurteilung durchzuführen. Vorhandene Kennzeichen sind zu ersetzen.

(9) Bei tiefgefrorenem Fleisch sowie bei Fleischwaren (Abs. 4) hat sich die Kontrolluntersuchung, soweit sanitäts- oder veterinärpolizeiliche Bedenken nicht dagegensprechen, auf eine stichprobenweise Untersuchung zu beschränken. Für Fleisch, das im Zuge einer Verarbeitung durch Hitzeconservierung oder Tiefgefrieren haltbar gemacht und verkaufsfertig verpackt wurde, entfällt die Kontrolluntersuchung.

(10) Die Kontrolluntersuchung ist nach den für die Untersuchung geltenden Bestimmungen durchzuführen. Kontrolluntersuchtes Fleisch ist mit roter Stempelfarbe zu kennzeichnen.

§ 41. (1) Alle Untersuchungen und deren Ergebnisse sind in einem Kontrolluntersuchungsprotokoll festzuhalten.

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

(3) Für die Vornahme der Kontrolluntersuchung sind die jeweils festgesetzten Gebühren zu entrichten. Für die Gebühren haften die gemäß § 40 Abs. 6 zur Anzeige Verpflichteten solidarisch.

(4) Dem gemäß § 40 Abs. 6 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 Kontrolluntersuchungsgebühren über Ansuchen nach Abzug der für den Zeitaufwand vorgesehenen Kosten zu erstatten.

## VII. ABSCHNITT

### Importkontrolle

§ 42. (1) Die Einfuhr von Fleisch ausgenommen Wild darf nur aus vom Bundesminister für Gesundheit und Umweltschutz zugelassenen ausländischen Schlacht-, Zerlege- oder Verarbeitungsbetrieben oder außerhalb dieser Betriebe gelegenen Kühlhäusern erfolgen.

(2) Die Zulassung der in Abs. 1 genannten Betriebe ist an die nachstehenden Bedingungen zu knüpfen:

1. Die Betriebe müssen von der obersten Veterinärbehörde des Ursprungslandes unter Erteilung einer Veterinärkontrollnummer zum Fleischexport nach Österreich zugelassen sein.

2. Es müssen betriebliche Einrichtungen vorhanden sein, die den Mindestanforderungen gemäß Abs. 4 genügen.
3. Die Einhaltung der Mindestanforderungen, die sich auf die hygienische Gewinnung und Behandlung oder die Untersuchung der Schlachttiere und des Fleisches beziehen, muß gesichert sein.
4. Die Einhaltung der Mindestanforderungen muß regelmäßig behördlich überprüft werden.
5. Die Betriebe müssen regelmäßig tierärztliche Gutachten über die Einhaltung der Mindestanforderungen erbringen.

(3) Die Gutachten gemäß Abs. 2 Z 5 sind entweder durch österreichische Tierärzte, welche die Voraussetzungen zur Bestellung als Fleischuntersuchungstierarzt gemäß § 6 besitzen und die tierärztliche Physikatprüfung abgelegt haben, oder durch ausländische amtlich bestellte Tierärzte zu erstellen.

(4) Der Bundesminister für Gesundheit und Umweltschutz hat Bestimmungen über die hygienischen Mindestanforderungen an die Betriebe und Einrichtungen, über die Gewinnung, Behandlung, Verpackung, Haltbarmachung und Beförderung sowie die Untersuchung von Fleisch, die Überwachung, den Inhalt und die Form der Zulassungs- und Genußtauglichkeitsbescheinigungen, über die Herrichtung und Teilgröße der zur Einfuhr zugelassenen geschlachteten Tiere und des von diesen stammenden Fleisches zu erlassen, welche zum Schutz der menschlichen Gesundheit, zur Vermeidung der Verbreitung von Tierseuchen sowie zur Sicherung einer einwandfreien Nahrung erforderlich sind.

(5) Wird einem ausländischen Betrieb die Veterinärkontrollnummer entzogen oder fallen die sonstigen Voraussetzungen für die Zulassung eines Betriebes zum Import nach Österreich weg, ist die Einfuhr von Fleisch aus diesem Betrieb nach Österreich unzulässig. Die Zulassung und der Entzug der Zulassung sind vom Bundesminister für Gesundheit und Umweltschutz in den „Amtlichen Veterinärnachrichten“ zu veröffentlichen.

- (6) Verboten ist die Einfuhr von
1. Fleisch, das nach diesem Bundesgesetz nicht tauglich ist,
  2. Fleisch von Ebern und Binnenebern,
  3. Faschiertem und ähnlich - zerkleinertem Fleisch,
  4. Resten der Muskulatur, des Fettgewebes oder anderer Gewebe, die beim Zerlegen anfallen oder am Knochen haften bleiben, von laktierenden Eutern, frischen Köpfen oder Teilen von Köpfen, ausgenommen Zungen und Schweineköpfe,
  5. Separatorenfleisch und
  6. Blut.

(7) Der Bundesminister für Gesundheit und Umweltschutz kann zur Durchführung der Abs. 2 bis 5 Verwaltungsübereinkommen mit der obersten Veterinärverwaltung des Herkunftslandes oder mit den zuständigen Organen internationaler Organisationen abschließen.

§ 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 erstmalige Fleischuntersuchung im Bundesgebiet. Der Amtstierarzt gilt hiebei als Fleischuntersuchungstierarzt im Sinne dieses Bundesgesetzes.

(2) Entspricht bei der Untersuchung das Fleisch den Bestimmungen für taugliches Fleisch und gibt die Untersuchung in veterinär- oder sanitätspolizeilicher Hinsicht keinen Anlaß zu Bedenken, so ist das Fleisch entsprechend zu kennzeichnen und zur Einfuhr zuzulassen. Weitere Veranlassungen gem. § 41 LMG 1975 bleiben hiedurch unberührt.

(3) Entspricht das Fleisch den Bestimmungen für taugliches Fleisch nicht oder gibt die nach Abs. 1 vorgenommene Untersuchung Anlaß zu Bedenken, so ist das Fleisch außer Landes zu bringen oder, wenn dies nicht möglich ist, unschädlich zu beseitigen.

(4) Tiefgekühltes Fleisch darf aus dem Ausland nur in ein öffentliches Kühlhaus verbracht werden, bei welchem

1. eine ständige Beaufsichtigung durch den Amtstierarzt gewährleistet ist;
2. ein separierter, vom übrigen Kühlhaus getrennter versperrbarer Kühlraum oder Tiefkühlraum vorhanden ist, der die Lagerung einer amtlich gesperrten Sendung bis zu 25 Tonnen Gewicht ermöglicht;
3. ein Untersuchungsraum zur Verfügung steht, der den Anforderungen des § 38 entspricht.

Ein solches Kühlhaus gilt als Bestimmungsort im Sinne des Abs. 1.

(5) Wild und Geflügel darf aus dem Ausland auch in andere Kühlhäuser verbracht werden, wenn diese den Anforderungen des Abs. 4 entsprechen.

## VIII. ABSCHNITT

### Veterinärkontrollnummer

§ 44. (1) Der Bundesminister für Gesundheit und Umweltschutz hat Schlacht-, Zerlegungs- oder Verarbeitungsbetrieben, Wildexportbetrieben 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

1. der Antragsteller betriebliche Einrichtungen aufweist, die den vom Bestimmungsland gestellten Mindestanforderungen genügen;
2. 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;
3. 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 hiezu eines Amtstierarztes oder eines anderen Tierarztes zu bedienen.

(5) Der Bundesminister für Gesundheit und Umweltschutz kann zur Durchführung der Abs. 1 bis 4 Verwaltungsübereinkommen mit der obersten Veterinärverwaltung des Bestimmungslandes oder mit den zuständigen Organen internationaler Organisationen abschließen.

## IX. ABSCHNITT

### Protokoll

§ 45. (1) Jedes Untersuchungsorgan hat ein Protokollbuch zu führen und in dieses sämtliche zur Untersuchung 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 Untersuchungsorgane an einem Ort (zB in Schlachthöfen) bestellt sind, kann ein gemeinsames Buch geführt werden.

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

(5) Auf Verlangen ist das Untersuchungsorgan verpflichtet, über die erfolgte Untersuchung eine Bescheinigung (Untersuchungsschein) auszustellen.

(6) Zur Aufzeichnung sind die vom Bundesminister für Gesundheit und Umweltschutz aufgelegten Protokollbücher sowie Formulare (zB Begleitscheine) zu verwenden.

## X. ABSCHNITT

### Verfall

§ 46. (1) Fleisch, welches als minderwertig, minderwertig nach Brauchbarmachung oder untauglich 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 Schlachtier- und Fleischuntersuchung ist vom Verfügungsberechtigten eine Gebühr zu entrichten. Diese Gebühr wird mit der Untersuchung fällig.

(2) Die Höhe dieser Gebühr ist vom Landeshauptmann durch Verordnung unter Bedachtnahme auf den damit verbundenen Sach- und Zeitaufwand und die Art der Tiere in einem solchen Ausmaß festzusetzen, daß die den Gemeinden und Fleischuntersuchungsorganen tatsächlich entstandenen Kosten voll ersetzt werden.

(3) Die Gebühr hat die Entlohnung der Fleischuntersuchungsorgane, einen Kostenersatz für die Gemeinden, einen Zuschlag als Beitrag für den Sachaufwand und einen Zuschlag als Beitrag für Reisekosten, nach diesem Gesetz durchzuführende Kontrollen, sonstige Untersuchungskosten (wie bakteriologische, chemische, physikalische, serologische und sonstige Untersuchungen) sowie Kosten der Fortbildung der Fleischuntersuchungsorgane zu umfassen.

(4) Für die Kontrolluntersuchung und die Auslandsfleischuntersuchung hat der Landeshauptmann durch Verordnung Gebühren samt Zuschlägen gemäß den Abs. 1 bis 3 festzusetzen.

(5) Vor der Erlassung der Verordnungen gemäß Abs. 2 und 4 hat der Landeshauptmann die gesetzlichen Interessenvertretungen der gewerblichen Wirtschaft, der Landwirtschaft, der Arbeitnehmer und der Tierärzte anzuhören.

§ 48. Bei der Bemessung, Einhebung und der zwangsweisen Einbringung der im § 47 geregelten Gebühren finden das Allgemeine Verwaltungsverfahrensgesetz und das Verwaltungsvollstreckungsgesetz Anwendung.

## XII. ABSCHNITT

## Strafbestimmungen

§ 49. (1) Wer Fleisch, welches nach den Bestimmungen dieses Bundesgesetzes der Untersuchungs- oder Kontrolluntersuchungspflicht unterliegt, oder Zubereitungen von solchem Fleisch in Verkehr bringt (§ 1 Abs. 2 LMG 1975), ohne daß das Fleisch der Untersuchung oder Kontrolluntersuchung unterzogen worden ist, ist vom Gericht, sofern die Tat nicht nach anderen Bestimmungen mit strengere 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 Bezirksgerichtes richtet sich nach § 73 LMG 1975.

## § 50. Wer

1. als Fleischuntersucher entgegen den Bestimmungen der §§ 8 und 10 die Untersuchung vornimmt oder
2. als Fleischuntersucher 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 § 19 Abs. 1 die Anmeldung unterläßt oder
5. entgegen den Bestimmungen des § 19 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. 3 die Entnahme von Proben verweigert oder
9. als Fleischuntersuchungsorgan 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 Untersuchungskennzeichen verändert oder entfernt oder
14. den Bestimmungen des § 38 Abs. 1, 3 und 4 1. Satz zuwiderhandelt oder
15. den Bestimmungen einer auf Grund des § 38 Abs. 2 oder 4 erlassenen Verordnung zuwiderhandelt oder

16. entgegen den Bestimmungen des § 40 Abs. 1 Fleisch vor durchgeführter Kontrolluntersuchung dem gewerbsmäßigen Verkauf oder der gewerbsmäßigen Verarbeitung zuführt oder

17. entgegen den Bestimmungen des § 40 Abs. 6 die beabsichtigte Einbringung des Fleisches in die Gemeinde nicht oder nicht rechtzeitig anzeigt oder

18. Fleisch entgegen den Bestimmungen des § 42 einführt, 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 Tag seiner Kundmachung an erlassen werden. Diese Verordnungen dürfen aber frühestens mit dem im Abs. 1 bezeichneten Zeitpunkt in Wirksamkeit gesetzt werden.

(3) Abs. 2 gilt auch für die Zulassung ausländischer Betriebe gemäß § 42 und für die Erteilung einer Veterinärkontrollnummer gemäß § 44.

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

1. 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;
2. 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;
3. § 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 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 Landes so lange weiter in Kraft, bis ihren Gegenstand regelnde Verordnungen der Landeshauptmänner auf Grund dieses Bundesgesetzes in dem betreffenden Land 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 Fleischuntersuchungsorgane 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 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.