

844/AB XXI.GP

Zu den Fragen 1, bis 3,5,7 bis 11,15,16:

Maßnahmen zur Verringerung des Salmonellenrisikos bei Geflügel(produkten) sind bereits in der Geflügelhygieneverordnung 1998 und in der Hühnereiverordnung enthalten.

Die Arbeiten zur Erlassung eines Salmonellenbekämpfungsprogramms gemäß dem Tiergesundheitsgesetz sind in meinem Ressort bereits weit gediehen. Die Höhe der zu leistenden Entschädigungen ist bereits durch das Tiergesundheitsgesetz (§ 8) vorgegeben.

Zu Frage 4:

Die Tierhaltung liegt im Kompetenzbereich der Länder.

Ich ersuche um Verständnis dafür, dass ich Fragen, die sich nicht auf Angelegenheiten des Zuständigkeitsbereiches meines Ressorts beziehen, nicht beantworte.

Zu Frage 6:

Da es sich bei der Kontrolle um eine Angelegenheit handelt, die in mittelbarer Bundesverwaltung zu vollziehen ist, obliegt es dem Landeshauptmann, für die entsprechende Personalausstattung zu sorgen.

Zu den Fragen 12 und 13:

In den Geflügelschlachthöfen findet im Rahmen der Schlachtung eine Kontrolle der Tiere bei der Anlieferung im lebenden Zustand sowie des Tierkörpers nach der Schlachtung statt. Hierbei wird der Tierarzt durch ausgebildetes technisches Personal unterstützt. Hygienekontrollen erfolgen in

EU - Betrieben täglich, in Kleinbetrieben je nach Umfang der Schlachtung nach einem vom Landes - hauptmann festgelegten Plan. Zur Frage des Personals verweise ich auf meine Ausführungen zu Frage 6.

Zu Frage 14:

Die Eigenkontrolle ist Bestandteil der Verpflichtung nach der Geflügelfleisch - Hygieneverordnung, deren Durchführung wird im Rahmen der behördlichen Hygieneüberwachung durch Fleischuntersuchungstierärzte und Amtstierärzte kontrolliert.