Bundesministerium
Arbeit, Soziales, Gesundheit
und Konsumentenschutz

Leitlinie

für eine gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP bei der Schlachtung und Zerlegung von Geflügel

Veröffentlicht mit Geschäftszahl:
BMG-75220/0017-II/B/7/2009 vom 10.6.2009

Änderungen, Ergänzungen:
BMG-75210/0013-II/B/13/2012 vom 7.8.2012
BMASGK-75210/0001-IX/B/13/2018 vom 17.07.2018

INHALTSVERZEICHNIS

1. ZULASSUNG/EINTRAGUNG 4
2. ECKDATEN DES BETRIEBES 5
3. PLÄNE/SKIZZEN 5
4. WASSER 5
5. SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG 6
6. REINIGUNG UND DESINFEKTION 6
7. RAUMTEMPERATUREN 7
8. TIERISCHE NEBENPRODUKTE, DIE NICHT FÜR DEN MENSCHLICHEN VERZEHR BESTIMMT SIND 8
9. BETÄUBUNG UND SCHLACHTUNG 8
10. ARBEITSHYGIENE 8
11. PERSONALHYGIENE 9
12. PERSONALSCHULUNG 9
13. INFORMATIONEN ZUR LEBENSMITTELKETTE 9
14. TIERKENNZEICHNUNG 10
15. HACCP 10
16. MIKROBIOLOGISCHE UNTERSUCHUNGEN 11
17. UNTERSUCHUNGSERGEBNISSE 14
18. RÜCKVERFOLGBARKEIT 14
19. KONTROLLBERICHTE 14
Beilage 1 15
Beilage 2 16
Beilage 3 18
Beilage 3a 19
Beilage 3b 22
Beilage 3c 25
Beilage 3d 27
Beilage 3e 29
Beilage 3f 31
Beilage 5 32
Beilage 5a 33
Beilage 6 34
Beilage 6a 36
Beilage 7 38

Beilage 8.....39
Beilage 10.....41
Beilage 11.....43
Beilage 12.....44
Beilage 15.....45
Beilage 15a.....46
Beilage 16.....47

Diese Leitlinie gilt für

- zugelassene Schlachthöfe und zugelassene Zerlegebetriebe für Geflügel;

eingetragene Einzelhandelsunternehmen, die Geflügelfleisch bearbeiten und direkt an den Konsumenten abgeben (unabhängig von der bearbeiteten Menge). Ausgenommen sind Verkaufsräume, in denen Geflügelfleisch bearbeitet wird;

- eingetragene Einzelhandelsunternehmen, die gemäß § 2 Abs. 1 Lebensmittel-Einzelhandelsverordnung Geflügelfleisch bearbeiten und an den dort angeführten Adressatenkreis abgeben (max. 5 Tonnen an entbeintem Geflügelfleisch oder entsprechende Menge pro Woche).

Für die Anwendung der Leitlinie ist es unerheblich, ob es sich um einen bäuerlichen, gewerblichen oder industriellen Betrieb handelt, ausgenommen solche bäuerlichen Betriebe, die der Leitlinie für eine gute Hygienepraxis für bäuerliche Geflügel- und Kaninchenschlachtbetriebe unterliegen.

Die Leitlinie gilt nicht für

- Verkaufsräume, in denen Geflügelfleisch bearbeitet wird;
- rituelle Schlachtungen;
- bäuerliche Betriebe, die jährlich insgesamt weniger als 10.000 Stück Hühner, Enten, Gänse, Puten oder 5.000 Stück Kaninchen aus eigener Produktion in ihrem Unternehmen schlachten und diese direkt an den Endverbraucher oder an örtliche Einzelhandelsunternehmen abgeben.

Geltungsbereich anderer Leitlinien

- Für die Herstellung von Faschiertem, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen, jeweils aus Geflügelfleisch, gelten die entsprechenden Kapitel der Leitlinie für eine Gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP bei der Schlachtung und Zerlegung von Rindern, Schweinen, Schafen, Ziegen und Pferden sowie bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen
  (abrufbar unter: Kommunikationsplattform VerbraucherInnengesundheit > Lebensmittel > Das Österreichische Lebensmittelbuch > Hygieneleitlinien)

- Leitfaden für bewährte Verfahrensweisen betreffend Tierschutz bei der Schlachtung
  (abrufbar auf der Kommunikationsplattform VerbraucherInnengesundheit > Tiere > Tierschutz > Tierschutz bei der Schlachtung)

1. ZULASSUNG/EINTRAGUNG

Ordnen Sie hier die Unterlagen, aus denen die Zulassung/Eintragung Ihres Betriebes hervorgehen (z. B. Zulassungsbescheid oder Antrag) und allenfalls vorhandene Exportberechtigungen ein. Wenn noch kein Dokument nach der Eintragungs- und Zulassungsverordnung ausgestellt wurde, sind allenfalls vorhandene Unterlagen, die auf die frühere Rechtslage Bezug nehmen, einzuordnen *(Beilage 1)*.

2. ECKDATEN DES BETRIEBES

Füllen Sie das Stammdatenblatt *(Beilage 2)* aus.

3. PLÄNE/SKIZZEN

Betriebsplan *(Skizze)*, in dem die Maschinen, der Bereich unrein/rein, der Personalfluss und der Warenfluss eingezeichnet sind, oder getrennte Pläne *(Skizzen)*.

In Betrieben, in denen pro Jahr weniger als 150.000 Stück Geflügel geschlachtet bzw. weniger als 250 Tonnen entbeintes Geflügelfleisch bearbeitet werden, ist lediglich der Grundrissplan *(Skizze)* vorzulegen, aus dem (der) die Größenverhältnisse ersichtlich sind. Genaue Maßangaben sind nicht erforderlich.

Betriebsplan *(Skizze)*/Grundrissplan *(Skizze)*

Prüfen Sie mit den nachstehenden Checklisten, ob Ihr Betrieb den baulichen und einrichtungsgemäßen Anforderungen entspricht (Feststellung der Ausgangssituation). Wiederholen Sie mit den Checklisten diese Überprüfung alle zwei Jahre und nach jeder Veränderung der Bausubstanz oder der Einrichtung; auftretende Mängel sind in angemessener Zeit zu beheben.

Checkliste „Bauliche und einrichtungsgemäße Voraussetzungen“
(Beilagen 3-3g)

4. WASSER

Wasser, das direkt (als Zutat) oder indirekt (z. B. zur Reinigung von Oberflächen) mit Lebensmitteln in Berührung kommt, muss Trinkwasser laut Trinkwasserverordnung sein.

Bezug des Trinkwassers:

- Wasser von einem öffentlichen Wasserversorger gilt automatisch als Trinkwasser und muss nicht vom Lebensmittelunternehmer untersucht werden.
- Wasser, das nicht aus einer öffentlichen Trinkwasserversorgungsanlage stammt (z. B. Hausbrunnen), ist auf Veranlassung des Lebensmittelunternehmers laut Trinkwasserverordnung untersuchen zu lassen.

Maßnahmen innerhalb des Betriebes: innerhalb des Betriebes muss die Trinkwassereigenschaft aufrecht erhalten bleiben.

- Ein relevantes Hygienerisiko für Trinkwasser innerhalb eines Lebensmittelbetriebes kann entstehen, wenn es längere Zeit bei Raumtemperatur innerhalb des Leitungssystems stehen bleibt; dadurch können sich Mikroorganismen vermehren. Abhilfemaßnahme: vor Arbeitsbeginn den Wasserhahn aufdrehen, um das stehende Wasser auszuspülen.
- Ein weiteres Hygienerisiko besteht in der mangelnden Reinigung von diversen Wasserauslässen (z. B. automatisierte Wasserzuführungen in Maschinen), bei Ma-

schinen zur Herstellung von Brucheis und bei Wasserkühlern (Spinchiller) → siehe Reinigungs- und Desinfektionsplan - Muster *(Beilage 6).*

Brauchwasser, das keine Trinkwassereigenschaften aufweisen muss, kann im Lebendviehbereich (Wartestall, Geflügeltransportfahrzeuge, …), für Kühl- und Löschzwecke verwendet werden. Brauchwasserleitungen müssen getrennt von Trinkwasserleitungen und als solche gekennzeichnet sein.

5. SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG

Schädlinge und Haustiere sind am Eindringen in die Betriebsräume zu hindern.

Erstellen Sie einen Lageplan oder eine Skizze für Fallen und Köder für den Innen- und Außenbereich Ihres Betriebes und tragen Sie die Häufigkeit der Kontrollen ein.

Prüfen Sie, ob für jedes verwendete Schädlingsbekämpfungsmittel folgende Informationen vorliegen:

- Sicherheitsdatenblatt
- Gebrauchsanweisung, Aufstellungshinweise.

Schädlingsbekämpfungsmittel müssen sicher ausgebracht werden, d. h. eine Verschleppung und in der Folge eine Kontamination von Lebensmittel muss verhindert sein.

Fallen und Köderaufstellplan – *(Beilage 5)*

Kontrollblatt – *(Beilage 5a)*

Sicherheitsdatenblätter der verwendeten Mittel

6. REINIGUNG UND DESINFEKTION

Im Schlachtraum und in den im Produktionsprozess nachfolgenden Räumen dürfen nur Reinigungs- und Desinfektionsmittel verwendet werden, die für den Lebensmittelbereich geeignet sind (Herstellerangaben).

Prüfen Sie, ob für jedes verwendete Reinigungs- und Desinfektionsmittel folgende Informationen vorliegen:

- Sicherheitsdatenblatt
- Gebrauchsanweisung (Konzentration, Temperatur, Einwirkzeit).

Vervielfältigen Sie die Kopiervorlage und füllen Sie dieses Formular in Anlehnung an den Musterplan aus *(Beilage 6)*.
Nach der Anwendung chemischer Reinigungs- oder Desinfektionsmittel (ausgenommen z. B. auf Alkoholbasis) muss unbedingt gründlich mit Trinkwasser nachgespült werden!

Vor der Schlachtung/Zerlegung sind insbesondere folgende, für die Hygiene wichtigen Punkte optisch zu überprüfen:

- die Wassertemperatur im Sterilbecken (Anhaltspunkt für Schlachtung: Dampfentwicklung bedeutet ausreichend Temperatur, andernfalls Kontrolle mit einem Thermometer);
- die Sauberkeit der Schneidewerkzeuge (Messer, Sägen, Zangen und Maschinen);
- Die Sauberkeit der Fleischhaken, Zerlegtische und Behältnisse;
- das Vorhandensein von Handreinigungsmitteln, Einweghandtüchern und WC-Papier;
- der einwandfreie Zustand der Maschinen (Beschädigungen, Absplitterungen).

Reinigungs- und Desinfektionsplan – Leerformular *(Beilage 6a)*

Sicherheitsdatenblätter der verwendeten Mittel

7. RAUMTEMPERATUREN

Nach der Fleischuntersuchung und dem Ausnehmen müssen die Schlachtkörper so schnell wie möglich auf eine Temperatur von nicht mehr als +4 °C abgekühlt werden, es sei denn, das Geflügelfleisch wird in warmem Zustand zerlegt.

Eine Abkühlung auf nicht mehr als +4 °C ist nicht notwendig, wenn sich der Zerlegungsraum am gleichen Ort wie die Schlachtanlage befindet, vorausgesetzt, das Geflügelfleisch wird in den Zerlegungsraum entweder auf direktem Weg von der Schlachtanlage oder zunächst in einen Kühlraum oder in ein Kühlhaus verbracht.

Sofern die oben genannten Voraussetzungen nicht vorliegen, wird beim Zerlegen, Entbeinen, Zurichten, Zerschneiden, Umhüllen und Verpacken die Temperatur des Geflügelfleisches auf höchstens +4 °C gehalten, entweder mittels einer Raumtemperatur von +12 °C oder eines alternativen Systems gleicher Wirkung.

Nach abgeschlossener Zerlegung und gegebenenfalls Verpackung muss das Geflügelfleisch jedenfalls auf höchstens +4 °C abgekühlt und gelagert werden.

An jedem Arbeitstag sollen die Raumtemperaturen abgelesen werden. Abweichungen von der maximal zulässigen Temperatur sind mit den gesetzten Maßnahmen aufzuzeichnen (ausgenommen vordefinierte kurzfristige Abtauphasen).
Als „tiefgekühlt“ gelten nur jene Lebensmittel, die als „tiefgefroren“, „Tiefkühlkost“, „tiefgekühlt“ bzw. „gefrostet“ bezeichnet sind. Solche Lebensmittel sind so schnell wie möglich auf max. –18 °C zu bringen und bei –18 °C oder einer tieferen Temperatur zu halten (Ausnahme: kurzfristiger Temperatur-Anstieg bis –15 °C beim Versand, örtlichen Vertrieb oder in den TK-Truhen des Einzelhandels). Sobald Geflügelfleisch zum Tiefkühlen bestimmt ist, muss es ohne ungerechtfertigte Verzögerung eingefroren werden, wobei vor dem Gefrieren erforderlichenfalls eine gewisse Reifungszeit zu berücksichtigen ist.

Räume, in denen Lebensmittel gelagert werden, die als „tiefgekühlt“, „tiefgefroren“, „Tiefkühl-Kost“ bzw. „gefrostet“ bezeichnet sind, sind mit Temperatur-Aufzeichnungsgeräten auszustatten (Ausnahmen: Beim örtlichen Vertrieb bzw. im Einzelhandel). Bei automatischen Temperatur-Aufzeichnungsgeräten in Tiefkühlräumen wird empfoh-

len, die Temperatur zwei Mal pro Stunde aufzuzeichnen. Die Aufzeichnungen sind mind. 1 Jahr lang aufzubewahren.

Als „gefroren“ gilt Geflügelfleisch, das auf –12 °C oder darunter abgekühlt wurde.

Aufzeichnungen des Überschreitens der maximal zulässigen Raumtemperatur und der im jeweiligen Einzelfall vom Lebensmittelunternehmer gesetzten Maßnahmen *(Beilage 7)*.

8. TIERISCHE NEBENPRODUKTE, DIE NICHT FÜR DEN MENSCHLICHEN VERZEHR BESTIMMT SIND

Ordnen Sie hier ein:

- die schriftliche Vereinbarung mit einem zugelassenen Sammel- oder Entsorgungsbetrieb;
- Übernahmebestätigungen bzw. sonstige Unterlagen, aus denen die Abgabe sämtlicher tierischer Nebenprodukte, die nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt sind, hervorgeht.

9. BETÄUBUNG UND SCHLACHTUNG

Für das Verbringen, Unterbringen, Ruhigstellen, Betäuben, Schlachten und Töten von Geflügel in Schlachthöfen dürfen nur Personen eingesetzt werden, die über entsprechende Fachkenntnisse verfügen. Zusätzlich ist ein **Sachkundenachweis** oder anderer Nachweis als Bestätigung der Befähigung vorzulegen.

Die Unternehmer haben **Standardarbeitsanweisungen** zu erstellen und umzusetzen, damit gewährleistet ist, dass bei der Tötung und damit zusammenhängenden Tätigkeiten die Tiere von jedem vermeidbaren Schmerz, Stress und Leiden verschont werden.

Für jeden Schlachthof ist ein **Tierschutzbeauftragter** zu benennen. (gilt nicht für Schlachthöfe, in denen jährlich weniger als 150.000 Stück Geflügel geschlachtet werden.)

Checkliste „Betäubung“ – *(Beilage 9)*

Für die rituelle Schlachtung bestehen besondere tierschutzrechtliche Vorschriften (Tierschutzgesetz und Tierschutz- Schlachtverordnung).

10. ARBEITSHYGIENE

Grundsätze der Arbeitshygiene Schlachtung und Zerlegung *(Beilage 10)*

Spezifische Arbeitsanweisungen

11. PERSONALHYGIENE

Grundsätze der Personalhygiene – *(Beilage 11)*

Die Vorgaben der „Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln“ (GZ BMG-75210/0001-II/B/13/2013 vom 13.02.2013) sind einzuhalten
Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln ist auf der KVG unter folgenden Link abrufbar*:*
https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/buch/hygieneleitlinien/sicherung_gesundheitlichen_anforderungen.html

12. PERSONALSCHULUNG

Arbeitnehmer sind je nach ihrem Tätigkeitsbereich zu schulen bzw. zu unterweisen.

Durchgeführte Schulungen und Belehrungen sind zu dokumentieren.

Die Vorgaben der „Leitlinie für Personalschulung“ (GZ BMG-75210/0004-II/B/13/2012 vom 24.7.2012) sind einzuhalten
Leitlinie für Personalschulung ist auf der KVG unter folgenden Link abrufbar*:*
https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/buch/hygieneleitlinien/personalschulung.html

Dokumentation über die durchgeführte Hygieneschulung *(Beilage 12)*

Die Schulung der betriebseigenen Hilfskräfte im Rahmen der Schlachttier- und Fleischuntersuchung erfolgt gesondert.

13. INFORMATIONEN ZUR LEBENSMITTELKETTE

Die Informationen zur LM-Kette, die in Schlachthöfen einlangen müssen, bestehen aus Angaben über:

a) den Tierseuchenstatus des Herkunftsbetriebes und der Region
b) den Gesundheitszustand der Tiere, die angeliefert werden
c) die Behandlungen mit Tierarzneimitteln unter Angabe der Daten der Verabreichung und der Wartezeit
d) die Krankheiten der Tiere, die einen Einfluss auf die LM-Sicherheit haben können (insbesondere Zoonosenerreger)
e) die Untersuchungsergebnisse von Proben, die im Rahmen der Zoonosen- und Rückstandsüberwachung entnommen wurden, wenn diese Ergebnisse für die LM-Sicherheit von Bedeutung sind
f) die Ergebnisse früherer Schlachttier- und Fleischuntersuchungen von Tieren des selben Herkunftsbetriebes, wenn diese Ergebnisse für die LM-Sicherheit von Bedeutung sind
g) die Produktionsdaten, wenn daraus Rückschlüsse auf Krankheiten gezogen werden können
h) den Namen und die Anschrift des Tierarztes, der normalerweise die Tiere des Herkunftsbetriebes betreut bzw. behandelt
i) das Ergebnis der Salmonellenkontrolle gemäß der Geflügelhygieneverordnung.

Hinweis:

Für Geflügel sind die Begleitdokumente (Transportbescheinigungen) gemäß der Geflügelhygieneverordnung BGBl II, Nr. 100/2007 idgF. zu verwenden. Die Begleitdokumente enthalten jene Informationen, die für die Anlieferung von lebendem Geflügel an den Schlachthof vorgeschrieben sind.

14. TIERKENNZEICHNUNG

Die Kennzeichnung und Rückverfolgung der Tiere (Geflügelherde) ist über die Transportbescheinigung gegeben.

15. HACCP

Die HACCP-Grundsätze, auf denen das ständige Verfahren zur Eigenkontrolle beruht, lauten:

a) Ermittlung von Gefahren, die vermieden, ausgeschaltet oder auf ein akzeptables Maß reduziert werden müssen,
b) Bestimmung der kritischen Steuerpunkte, auf der (den) Prozessstufe(n), auf der (denen) eine Kontrolle notwendig ist, um eine Gefahr zu vermeiden, auszuschalten oder auf ein akzeptables Maß zu reduzieren,
c) Festlegung von Grenzwerten für diese kritischen Steuerpunkte, anhand deren im Hinblick auf die Vermeidung, Ausschaltung oder Reduzierung ermittelter Gefahren zwischen akzeptablen und nicht akzeptablen Werten unterschieden wird,
d) Festlegung und Durchführung effizienter Verfahren zur Überwachung der kritischen Steuerpunkte,
e) Festlegung von Korrekturmaßnahmen für den Fall, dass die Überwachung zeigt, dass ein kritischer Steuerpunkt nicht unter Kontrolle ist,
f) Festlegung von regelmäßig durchgeführten Verifizierungsverfahren, um festzustellen, ob den Vorschriften gemäß den Buchstaben a bis e entsprochen wird,
g) Erstellung von Dokumenten und Aufzeichnungen, die der Art und Größe des Lebensmittelunternehmens angemessen sind, um nachweisen zu können, dass den Vorschriften gemäß den Buchstaben a bis f entsprochen wird.

Hinweis:

„…Insbesondere muss davon ausgegangen werden, dass eine Identifizierung der Kritischen Kontrollpunkte (hier: Kritische Steuerpunkte) in bestimmten Lebensmittelunternehmen nicht möglich ist und dass eine Gute Hygienepraxis in manchen Fällen die Überwachung der Kritischen Kontrollpunkte (hier: Kritische Steuerpunkte) ersetzen kann ….“ (15. Erwägungsgrund der VO (EG) Nr. 852/2004)

Ermittlung von Gefahren – *(Beilage 15)*

Bestimmung der Kritischen Steuerpunkte – *(Beilage 15a)*

16. MIKROBIOLOGISCHE UNTERSUCHUNGEN

Der Lebensmittelunternehmer hat mikrobiologische Untersuchungen im Rahmen seines Eigenkontrollsystems durchzuführen, um zu überprüfen, ob Arbeits- und Prozesshygiene ausreichend sind, um die Sicherheit der Lebensmittel zu gewährleisten.

Auf welche Keime und mit welcher Häufigkeit untersucht werden muss, ist teilweise verpflichtend vorgegeben (VO (EG) Nr. 2073/2005 idgF.), teilweise vom Lebensmittelunternehmer selbst im Rahmen des Eigenkontrollsystems festzulegen.

Tabelle 1: Grundlegende Erfordernisse für die Untersuchung

	Zu untersuchende Keime vorgegeben	Anzahl der Proben vorgegeben	Anzahl der Proben vom Unternehmer festzulegen
Schlachtkörper von Broilern und Puten	ja	ja	nein
Frisches Geflügelfleisch	ja	ja	nein
Oberflächen von Einrichtungen und Gegenständen	nein	nein	ja, wenn freiwillig durchgeführt

a) Prozesshygienekriterien für Geflügelschlachtkörper

Tabelle 2: Vorgaben gemäß VO (EG) Nr. 2073/2005 idgF.

	Mikroorganismen	Proben-Anzahl/ Grenzwert	Grenzwerte	Stufe für die das Kriterium gilt	Maßnahmen im Fall unzufriedener Ergebnisse
Geflügelschlachtkörper von Broilern und Puten	Salmonella spp.	n = 50 c = 5	In 25 g einer gepoolten Probe von der Halshaut nicht nachweisbar	Schlachtkörper nach dem Kühlen	- Maßnahmen im Bereich der Biosicherheit in den Herkunftsbetrieben - Herkunft der Tiere - Verbesserungen in der Schlachthygiene - Überprüfung der Prozesskontrolle
Geflügelschlachtkörper von Broilern	Campylobacter spp.	n = 50 c = 20 (ab 1.1.2020 c = 15 ab 1.1.2025 c = 10)	1.000 KBE/g		

n = Anzahl der Probeneinheiten der Stichprobe. Die 50 Proben sind bei 10 aufeinander folgenden Probenerhebungen gemäß den in dieser Verordnung festgelegten Probenahmevorschriften und –häufigkeiten zu entnehmen.
c = maximale Anzahl der Probeneinheiten, deren Werte über dem Grenzwert liegen dürfen.

Für die Probenahme von Geflügelschlachtkörpern sieht die Verordnung (EG) 2073/2005 idgF. folgende Bestimmungen vor:

Untersuchung auf Salmonellen und Campylobacter im selben Laboratorium

Es sind bei jeder Probenahme nach dem Zufallsprinzip Halshäute von mindestens 15 Schlachtkörpern nach der Kühlung zu beproben. Vor der Untersuchung sind die Hautproben vom Hals von mindestens drei Geflügelschlachtkörpern aus derselben Ursprungsherde zu poolen, die dann eine Probe zu 26 g bilden. Die Hautproben vom Hals bilden also 5 × 26 g endgültige Proben (26 g sind nötig, um die Analysen für sowohl Salmonella als auch Campylobacter parallel anhand einer Probe vorzunehmen). Die Proben werden nach der Probenahme aufbewahrt und bei einer Temperatur von mindestens 1 °C und höchstens 8 °C zum Laboratorium transportiert, wobei zwischen der Probenahme und der Untersuchung auf Campylobacter weniger als 48 Stunden liegen müssen, um die Unversehrtheit der Probe zu gewährleisten. Proben, die eine Temperatur von 0 °C erreicht haben, dürfen nicht für die Überprüfung der Einhaltung des Campylobacter-Kriteriums verwendet werden.

Untersuchung auf Salmonellen und Campylobacter in unterschiedlichen Laboratorien

Es sind bei jeder Probenahme nach dem Zufallsprinzip Halshäute von mindestens 20 Schlachtkörpern nach der Kühlung zu beproben. Vor der Untersuchung sind die Hautproben vom Hals von mindestens vier Geflügelschlachtkörpern aus derselben Ursprungsherde zu poolen, die dann eine Probe von 35 g bilden. Die Hautproben vom Hals bilden also fünf Proben zu 35 g, die wiederum in fünf endgültige Proben zu 25 g (für die Untersuchung auf Salmonella) sowie fünf endgültige Proben zu 10 g (für die Untersuchung auf Campylobacter) aufgeteilt werden. Die Proben werden nach der Probenahme aufbewahrt und bei einer Temperatur von mindestens 1 °C und höchstens 8 °C zum Laboratorium transportiert, wobei zwischen der Probenahme und der Untersuchung auf Campylobacter weniger als 48 Stunden liegen müssen, um die Unversehrtheit der Probe zu gewährleisten. Proben, die eine Temperatur von 0 °C erreicht haben, dürfen nicht für die Überprüfung der Einhaltung des Campylobacter-Kriteriums verwendet werden.

Die Lebensmittelunternehmer von Schlachthöfen haben mindestens einmal wöchentlich Proben zur mikrobiologischen Untersuchung zu entnehmen. Der Probenahmetag ist wöchentlich zu ändern, damit sichergestellt ist, dass jeder Wochentag abgedeckt wird. Die **Probenahmehäufigkeit** auf **Salmonellen** kann auf ein 14-tägiges Intervall verringert werden, wenn in 30 aufeinander folgenden Wochen befriedigende Ergebnisse erzielt wurden. Weitere Möglichkeiten zur Verringerung der Probenahmehäufigkeit bestehen im Fall eines nationalen oder regionalen Salmonellenkontrollprogramms.

Die **Probenahmehäufigkeit** auf **Campylobacter** kann auf ein 14-tägiges Intervall verringert werden, wenn in 52 aufeinander folgenden Wochen befriedigende Ergebnisse erzielt wurden.

Proben, die gemäß § 13 Abs. 2 FleischuntersuchungsVO 2006 von nicht salmonellennegativen Herden genommen werden, können hier mitgezählt werden.

Die Berechnung der Probenahmehäufigkeit wird wie folgt vorgenommen:

1. $$\frac{\text{Anzahl der jährlich geschlachteten Hühner}}{\text{Anzahl der jährlichen Schlachttage}} = \begin{cases} \text{Ergebnis größer als 10.000 s. 2a} \\ \text{Ergebnis kleiner als 10.000 s. 2b} \end{cases}$$

2a. $$\frac{\text{Anzahl der jährlichen Schlachttage}}{5} = \text{Anzahl der jährlichen Probennahmen}$$

2b. $$\frac{\text{Anzahl der jährlich geschlachteten Hühner}}{50.000} = \text{Anzahl der jährlichen Probennahmen}$$

Das Ergebnis ist immer auf ganze Zahlen aufzurunden.

b) **Frisches Geflügelfleisch** (Teilstücke, Ausgelöstes, Geschnittenes, …):

Die Anzahl der zu entnehmenden Proben ist sinngemäß nach dem oben angeführten Schlüssel zu berechnen.

Andere als zu einem Schlachthof gehörige Zerlege- und Verarbeitungsbetriebe, die nur von diesem Schlachthof erhaltenes Fleisch zerlegen und verarbeiten, entnehmen ebenfalls Proben zur Untersuchung auf Salmonella. Dabei beproben sie vorzugsweise ganze Geflügelschlachtkörper mit Halshaut, sofern verfügbar, stellen jedoch sicher, dass auch Geflügelteile mit Haut, ohne Haut oder mit nur wenig Haut beprobt werden, und gewährleisten eine risikobasierte Probenwahl.

Bei Vorliegen von positiven Befunden ist weiter auf *Salmonella enteritidis* und *Salmonella typhimurium* zu differenzieren. Bei positivem Befund auf *Salmonella enteritidis und Salmonella typhimurium* ist das betreffende Fleisch in einem Betrieb (ausgenommen Einzelhandel) einer den Keim abtötenden Hitzebehandlung zu unterziehen.

c) **Oberflächen von Einrichtungen und Geräten, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen:**

Mikrobiologische Untersuchungen (Abklatschtest u. ä.) von Oberflächen sind nicht ausdrücklich vorgeschrieben. Sie stellen jedoch ein mögliches Instrument im Rahmen des Eigenkontrollsystems dar, um den Erfolg von Reinigung und Desinfektion anhand der Gesamtkeimzahl (Richtwert: ≤ 10 Kolonien/cm²) und/oder der Enterobacteriaceenzahl

(Richtwert: ≤ 1 Kolonie/cm²) zu überprüfen. In der Regel wird dazu ein Abklatschtest verwendet, den der Lebensmittelunternehmer selbst durchführen und auswerten darf.

17. UNTERSUCHUNGSERGEBNISSE

Befunde/Gutachten hier einheften

18. RÜCKVERFOLGBARKEIT

Leitlinie für die Rückverfolgbarkeit von Fleisch und Fleischerzeugnissen
(abrufbar unter Kommunikationsplattform VerbraucherInnengesundheit > Lebensmittel > Das Österreichische Lebensmittelbuch > Beschlüsse)

19. KONTROLLBERICHTE

Hygienekontrollen durch amtlichen Tierarzt

Angeordnete Maßnahmen, Bescheide

Beilage 1

Zugelassene Betriebe:

- Zulassungsbescheid (oder Antrag) oder

  Mitteilung der Behörde über die Zulassung (z. B. Eintragung in den Amtlichen Veterinärnachrichten)
- Zuteilung einer Zulassungsnummer (ehemals Veterinärkontrollnummer)

Eingetragene Betriebe:

- bei Betrieben, die schon vor dem 1. 1. 2006 gemeldet waren:

  Dokument, das nachweist, dass die Tätigkeit zu Recht ausgeübt wird (siehe Sonstiges)
- bei Betrieben, die sich nach 1. 1. 2006 gemeldet haben:

  Meldeanzeige zur Eintragung

Sonstiges:

- Auszug aus dem Zentralen Gewerberegister
- Firmenbuchauszug
- Betriebsanlagengenehmigung

Beilage 2

STAMMDATENBLATT

Firmenbezeichnung: **Identitätskennzeichen:**

Anschrift:

Telefonnummer: **Faxnummer:**

E-Mail:

Geschäftsführer: **Hygieneverantwortlicher:**

Tierschutzbeauftragter (ab 150.000 Stück jährlicher Schlachtung):

Baujahr des Betriebes: **Letzter Umbau:**

Fleisch von	Schlachtung	Zerlegung	Lagerung
Geflügel	☐	☐	☐

Zulassung für (gem. VO (EG) Nr. 853/2004):

☐ Sekt. 0 Betriebe mit allgemeinen Aktivitäten
☐ Sekt. I Fleisch von Huftieren (Schlachtung, Zerlegung)
☐ Sekt. II Fleisch von Geflügel und Kaninchen (Schlachtung, Zerlegung)
☐ Sekt. III Fleisch von Farmwild (Schlachtung, Zerlegung)
☐ Sekt. IV Fleisch von freilebendem Wild (Bearbeitungsbetrieb, Zerlegung)
☐ Sekt. V Faschiertes, Fleischzubereitungen, Separatorenfleisch
☐ Sekt. VI Fleischerzeugnisse
☐ Sekt. VIII Fischbetriebe
☐ Sekt. IX Rohmilch/Kolostrum und Milcherzeugnisse
☐ Sekt. XII Ausgeschmolzene tierische Fette und Grieben
☐ Sekt. XIII Bearbeitete Mägen, Därme und Blasen

Zulassung für (gem. VO (EG) Nr. 999/2001 und VO (EG) Nr. 1069/2009):

☐ Sekt. VI Herstellung von verarbeitetem tierischen Nichtwiederkäuereiweiß
☐ Sekt. VIII Herstellung von Heimtierfutter

Zulassung für den Export in folgende Drittstaaten:

Produktion und Lagerung von Geflügel:

Schlachtung/Woche:

.....

Betäubungsmethode:

.....

Maximale Schlachtkapazität/Stunde:

.....

Zerlegung/Woche (in Tonnen):

Kühlkapazität (in Tonnen):

Tiefkühlkapazität (in Tonnen):

Arbeitszeiten: **Mo: Di: Mi: Do: Fr: Sa: So:**

Wasserversorgung:

☐ öffentliche Wasserversorgungsanlage ☐ Brunnen

Zertifizierungen:

Art/gültig bis:
Datum der Erstellung: .....

Beilage 3

CHECKLISTE AUSSENBEREICHE UND WARTESTALL

WASCHPLATZ FÜR LEBENDTIERTRANSPORTMITTEL

- O vorhanden
- O Abweichung: ..... behoben am: .....

LAGERBEREICH ODER -PLATZ FÜR GÜLLE, MAGEN- UND DARMINHALT
(nur zutreffend, wenn Gülle, Magen- und Darminhalt am Schlachthofgelände gelagert werden)

- O vorhanden
- O Abweichung: ..... behoben am: .....

ANLIEFERUNGSBEREICH (WARTESTALL)

⇨ **überdachter Ort oder Raum** ausreichender Größe:

- O erfüllt
- O Abweichung: ..... behoben am: .....

⇨ **Belüftung:** ausreichend

- O erfüllt
- O Abweichung: ..... behoben am: .....

⇨ **Beleuchtung:** ausreichend (50 LUX)

- O erfüllt
- O Abweichung: ..... behoben am: .....

⇨ **Platz für Schlachttieruntersuchung (eingeschränkt gem. Anhang I, Abschnitt IV, Kapitel V, Buchstabe A, Nummer 4)**: vorhanden, zweckentsprechend, ausreichende Beleuchtung, auch mobile Beleuchtung möglich

- O erfüllt
- O Abweichung: ..... behoben am: .....

Beilage 3a

CHECKLISTE SCHLACHTRAUM

Gibt es eine Schlachtstraße?
oder
Werden mehrere Arbeitsgänge an demselben Platz durchgeführt?

⇨ **Folgende Tätigkeiten müssen räumlich oder zeitlich voneinander getrennt durchgeführt werden:**

- Betäubung und Entblutung;
- Brühen und Rupfen;
- Schlachten verschiedener Tierarten;

Ein eigener Raum muss für das Ausnehmen und weiteres Zurichten der Schlachtkörper und Innereien vorhanden sein, es sei denn, dass im Einzelfall die Behörde genehmigt, dass diese Tätigkeiten zeitlich getrennt von den anderen Tätigkeiten in ein- und demselben Raum durchgeführt werden dürfen.

⇨ **Fußböden:** abriebfestes, wasserundurchlässiges, leicht zu reinigendes und zu desinfizierendes Material. Wasser muss leicht ablaufen (ausreichendes Gefälle!).

- O erfüllt
- O Abweichung: ..... behoben am: .....

⇨ **Abflüsse:** müssen abgedeckt und geruchssicher sein.

- O erfüllt
- O Abweichung: ..... behoben am: .....

⇨ **Wände:** abriebfest, wasserundurchlässiges, leicht zu reinigendes und zu desinfizierendes Material; glatt bis zu angemessener Höhe (= Höhe bis zu der bei normalem Arbeitsablauf eine Verschmutzung zu erwarten ist).

- O erfüllt
- O Abweichung: ..... behoben am: .....

⇨ **Decken:** müssen (leicht) sauber zu halten sein.

- O erfüllt
- O Abweichung: ..... behoben am: .....

⇨ **Fenster:** leicht zu reinigen.

- O erfüllt
- O Abweichung: ..... behoben am: .....

⇨ **Türen:** leicht zu reinigen und zu desinfizieren; glatte und wasserabstoßende Oberfläche (Holztüren mit solchen Oberflächen rundum sind zulässig).

- O erfüllt
- O Abweichung: ..... behoben am: .....

⇨ **Arbeitsflächen, Arbeitsgeräte und Transportbehälter:** leicht zu reinigen und zu desinfizieren.

- O erfüllt
- O Abweichung: ..... behoben am: .....

⇨ **Betäubungsgerät in Reserve:** vorhanden und funktionsfähig

- O erfüllt
- O Abweichung: ..... behoben am: .....

⇨ **Maschinelles Entweidungsgerät** („Bratfertiganlage“) falls vorhanden: Zwischenspülung mit Wasser muss während des Arbeitsvorganges möglich sein.

- O erfüllt
- O Abweichung: ..... behoben am: .....

⇨ **Desinfektionsvorrichtung für Arbeitsgeräte:** Wasser mind. 82 °C oder gleichwertiges System

- O erfüllt
- O Abweichung: ..... behoben am: .....

⇨ **Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände:** in der Nähe des Arbeitsplatzes; vorgemischtes (handwarmes), fließendes Wasser, getrennte oder kombiniertes Reinigungs- und Desinfektionsmittel, Mittel zum Händetrocknen (z. B. Einweghandtücher); Wasserhähne dürfen nicht von Hand aus zu betätigen sein.

- O erfüllt
- O Abweichung: ..... behoben am: .....

⇨ **Fleischuntersuchungsplätze:** vorhanden, zweckentsprechend, Beleuchtung am Tierkörper (540 LUX), übrige Beleuchtung ausreichend

- O erfüllt
- O Abweichung: ..... behoben am: .....

⇨ **Belüftung:** ausrechend; bei künstlicher Belüftung muss Luftstrom von reinem zum unreinen Bereich geleitet werden.

- O erfüllt
- O Abweichung: ..... behoben am: .....

⇨ **Behälter für tierische Nebenprodukte, die nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt sind:** getrennt nach Kategorie gekennzeichnet (1, 2, 3 - Farbcodierung), wasserdicht, korrosionsfest, vor jeder Wiederverwendung gereinigt und desinfiziert. (Für den Fall der Verwendung als Futtermittel gegebenenfalls Kühlvorschriften beachten.)

- O erfüllt
- O Abweichung: ..... behoben am: .....

⇨ **Abwasseranlage:** ausreichend, bei Schlachtung Sieb mit max. 6 mm – Lochung; die Abwässer von z. B. Waschbecken, Desinfektionsvorrichtungen sind so abzuleiten, dass kein Spritzwasser auf das Fleisch gelangt.

- O erfüllt
- O Abweichung: ..... behoben am: .....

⇨ **Spinchiller** (wenn vorhanden)**:** → siehe Reinigungs- und Desinfektionsplan - Muster *(Beilage 6)* und Grundsätze der Arbeitshygiene *(Beilage 10).*

- O erfüllt
- O Abweichung: ..... behoben am: .....

Beilage 3b

CHECKLISTE ZERLEGUNGSRAUM FÜR FRISCHES GEFLÜGEL-FLEISCH

Ein und derselbe Raum kann für die Schlachtung, das Zerlegen von frischem Geflügelfleisch, das Herstellen von Faschiertem, Fleischzubereitungen sowie von Fleischerzeugnissen und das Aufschneiden/Verpacken unter folgenden Voraussetzungen genutzt werden:

- Die Schlachtung ist von der Zerlegung, dem Herstellen und dem Aufschneiden/Verpacken stets **zeitlich** zu trennen.

  Vor einer anderweitigen Nutzung des Schlachtraumes ist dieser und alle darin befindlichen Einrichtungen und Gegenstände gründlich zu reinigen und zu desinfizieren.
- Die Zerlegung, das Herstellen und das Aufschneiden/Verpacken können **gemeinsam** erfolgen, wenn der Raum groß genug ist und sichergestellt wird, dass essfertige Erzeugnisse nicht durch frisches Fleisch oder Zwischenprodukte beeinträchtigt werden.

Die Erleichterung bezüglich des Zerlegens gilt gemäß der Lebensmittelhygiene-Anpassungsverordnung nur für Betriebe, die max. 250 Tonnen Fleisch/Jahr zerlegen.

⇨ **Fußböden:** abriebfestes, wasserundurchlässiges, leicht zu reinigendes und zu desinfizierendes Material. Wasser muss leicht ablaufen (ausreichendes Gefälle!).

- O erfüllt
- O Abweichung: ..... behoben am: .....

⇨ **Abflüsse:** müssen abgedeckt und geruchssicher sein.

- O erfüllt
- O Abweichung: ..... behoben am: .....

⇨ **Wände:** abriebfest, wasserundurchlässiges, leicht zu reinigendes und zu desinfizierendes Material; glatt bis zu angemessener Höhe (= Höhe bis zu der bei normalem Arbeitsablauf eine Verschmutzung zu erwarten ist).

- O erfüllt
- O Abweichung: ..... behoben am: .....

⇨ **Decken:** müssen (leicht) sauber zu halten sein.

- O erfüllt
- O Abweichung: ..... behoben am: .....

⇨ **Fenster:** leicht zu reinigen.

- O erfüllt
- O Abweichung: ..... behoben am: .....

⇨ **Türen:** leicht zu reinigen und zu desinfizieren; glatte und wasserabstoßende Oberfläche (Holztüren mit solchen Oberflächen rundum sind zulässig).

- O erfüllt
- O Abweichung: ..... behoben am: .....

⇨ **Arbeitsflächen, Arbeitsgeräte und Transportbehälter:** leicht zu reinigen und zu desinfizieren.

- O erfüllt
- O Abweichung: ..... behoben am: .....

⇨ **Desinfektionsvorrichtung für Arbeitsgeräte:** Wasser mind. 82 °C oder gleichwertiges System; Desinfektionsvorrichtung muss nicht im Zerlegeraum sein.

- O erfüllt
- O Abweichung: ..... behoben am: .....

⇨ **Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände:** vorgemischtes (handwarmes), fließendes Wasser, getrennte oder kombiniertes Reinigungs- und Desinfektionsmittel, Mittel zum Händetrocknen (z. B. Einweghandtücher); Wasserhähne dürfen nicht von Hand aus zu betätigen sein.

- O erfüllt
- O Abweichung: ..... behoben am: .....

⇨ **Beleuchtung:** ausreichend (540 LUX am Tierkörper)

- O erfüllt
- O Abweichung: ..... behoben am: .....

⇨ **Belüftung:** ausreichend; künstlich oder natürlich

- O erfüllt
- O Abweichung: ..... behoben am: .....

⇨ **Kühlanlage für die Zerlegung:** vorhanden (Raumtemperatur höchstens 12 °C); eine Kühlanlage für die Raumluft ist nicht erforderlich, wenn auf andere Weise +4 °C Fleischtemperatur sichergestellt ist.

- O erfüllt
- O Abweichung: ..... behoben am: .....

⇨ **Behälter für tierische Nebenprodukte, die nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt sind:** getrennt nach Kategorie gekennzeichnet (1, 2, 3 - Farbcodierung), wasserdicht, korrosionsfest, vor jeder Wiederverwendung gereinigt und desinfiziert. (Für den Fall der Verwendung als Futtermittel gegebenenfalls Kühlvorschriften beachten.)

- O erfüllt
- O Abweichung: ..... behoben am: .....

Beilage 3c

CHECKLISTE KÜHLRAUM

Ein und derselbe Kühlraum kann für die **gemeinsame** Lagerung von frischem Geflügelfleisch und Fleischerzeugnissen unter folgenden Voraussetzungen genutzt werden:

- Frisches Geflügelfleisch und Fleischerzeugnisse dürfen nur abgetrennt voneinander im Kühlraum gelagert werden, es sei denn, dass das frische Geflügelfleisch oder die Fleischerzeugnisse durch eine Umhüllung oder Verpackung (kein Karton) geschützt sind.
- Geflügelschlachtkörper, die abgekühlt werden, dürfen nicht gemeinsam mit Geflügelfleisch und Fleischerzeugnissen gelagert werden, es sei denn, diese sind durch eine luftdichte Umhüllung oder Verpackung (z. B. wasserdampfundurchlässige Wursthülle, Vakuumverpackung und dgl.) geschützt. Bei schon eingelagerter Ware darf die jeweilige maximale Lagertemperatur nicht überschritten werden.

⇨ **Größe:** ausreichend

- O erfüllt
- O Abweichung: ..... behoben am: .....

⇨ **Fußböden:** abriebfestes, wasserundurchlässiges, leicht zu reinigendes und zu desinfizierendes Material. Wasser muss leicht ablaufen (ausreichendes Gefälle!).

- O erfüllt
- O Abweichung: ..... behoben am: .....

⇨ **Wände:** abriebfest, wasserundurchlässiges, leicht zu reinigendes und zu desinfizierendes Material; glatt bis zu angemessener Höhe (= Höhe bis zu der bei normalem Arbeitsablauf bzw. normaler Lagerhöhe eine Verschmutzung zu erwarten ist).

- O erfüllt
- O Abweichung: ..... behoben am: .....

⇨ **Decken:** müssen (leicht) sauber zu halten sein.

- O erfüllt
- O Abweichung: ..... behoben am: .....

⇨ **Türen:** leicht zu reinigen und zu desinfizieren; glatte und wasserabstoßende Oberfläche.

- O erfüllt
- O Abweichung: ..... behoben am: .....

⇨ **Beleuchtung:** ausreichend (100 LUX)

- O erfüllt
- O Abweichung: ..... behoben am: .....

⇨ **Kühlanlage:** so dimensioniert, sodass eine kontinuierliche Temperaturabsenkung des Geflügelfleisches und nach der Abkühlung eine Temperatur des Geflügelfleisches von nicht mehr als +4 °C sichergestellt ist.

- O erfüllt
- O Abweichung: ..... behoben am: .....

⇨ **Tiefkühlanlage:** so dimensioniert, so dass Lebensmittel, die als „tiefgekühlt", „tiefgefroren", „TK- Kost" bzw. „gefrostet" bezeichnet sind, ein Halten der Temperatur von -18 °C oder tiefer gewährleistet ist.

Gefrorenes Fleisch muss auf –12 °C und darunter gehalten werden.

- O erfüllt
- O Abweichung: ..... behoben am: .....

⇨ **Temperaturüberwachung:** Fernregistrierthermometer oder Minimum/Maximum-Thermometer im (Tief-)Kühlraum.

- O erfüllt
- O Abweichung: ..... behoben am: .....

⇨ **Vorläufig beschlagnahmtes Geflügelfleisch** (wenn zutreffend)**:** abschließbare Einrichtung für die Kühllagerung vorsehen.

- O erfüllt
- O Abweichung: ..... behoben am: .....

⇨ **Behälter für tierische Nebenprodukte, die nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt sind:** getrennt nach Kategorie gekennzeichnet (1, 2, 3 - Farbcodierung), wasserdicht, korrosionsfest, vor jeder Wiederverwendung gereinigt und desinfiziert.

- O erfüllt
- O Abweichung: ..... behoben am: .....

Beilage 3d

CHECKLISTE KOMMISSIONIER-/VERSANDHAUS

Wenn eine **zeitliche Trennung** zwischen dem Bearbeiten des Geflügelfleisches (z. B. Schlachten, Zerlegen, Umhüllen und Verpacken) und dem Kommissionieren sowie dem Verladen erfolgt, ist **kein eigener** Raum für das Verladen erforderlich; d. h. bei einer zeitlichen Trennung kann der Schlachtraum bzw. Zerlegeraum als Kommissionier-/Versandraum dienen. Auch ein Gang kann ein Kommissionier-/Versandraum sein.

⇨ **Fußböden:** abriebfestes, wasserundurchlässiges, leicht zu reinigendes und zu desinfizierendes Material. Wasser muss leicht ablaufen (ausreichendes Gefälle!).

- O erfüllt
- O Abweichung: ..... behoben am: .....

⇨ **Abflüsse:** müssen abgedeckt und geruchssicher sein.

- O erfüllt
- O Abweichung: ..... behoben am: .....

⇨ **Wände:** abriebfest, wasserundurchlässiges, leicht zu reinigendes und zu desinfizierendes Material; glatt bis zu angemessener Höhe (= Höhe bis zu der bei normalem Arbeitsablauf bzw. normaler Lagerhöhe eine Verschmutzung zu erwarten ist).

- O erfüllt
- O Abweichung: ..... behoben am: .....

⇨ **Decken:** müssen (leicht) sauber zu halten sein.

- O erfüllt
- O Abweichung: ..... behoben am: .....

⇨ **Fenster:** leicht zu reinigen.

- O erfüllt
- O Abweichung: ..... behoben am: .....

⇨ **Türen:** leicht zu reinigen und zu desinfizieren; glatte und wasserabstoßende Oberfläche.

- O erfüllt
- O Abweichung: ..... behoben am: .....

⇨ **Arbeitsflächen, Arbeitsgeräte und Transportbehälter:** leicht zu reinigen und zu desinfizieren.

- O erfüllt
- O Abweichung: ..... behoben am: .....

⇨ **Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände:** vorgemischtes (handwarmes), fließendes Wasser, getrennte oder kombiniertes Reinigungs- und Desinfektionsmittel, Mittel zum Händetrocknen (z. B. Einweghandtücher); Wasserhähne dürfen nicht von Hand aus zu betätigen sein, sofern mit offenem Geflügelfleisch hantiert wird.

- O erfüllt
- O Abweichung: ..... behoben am: .....

⇨ **Beleuchtung:** ausreichend

- O erfüllt
- O Abweichung: ..... behoben am: .....

⇨ **Belüftung:** ausreichend; künstlich oder natürlich

- O erfüllt
- O Abweichung: ..... behoben am: .....

⇨ **Kühleinrichtung:** nur erforderlich, wenn nicht auf andere Weise eine Temperatur des Geflügelfleisches von nicht mehr als +4 °C bzw. die produktspezifische Lagertemperatur des Geflügelfleisches (z. B. tiefgekühltes Geflügelfleisch) sichergestellt ist.

⇨ **Behälter für tierische Nebenprodukte, die nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt sind:** getrennt nach Kategorie gekennzeichnet (1, 2, 3 - Farbcodierung), wasserdicht, korrosionsfest, vor jeder Wiederverwendung gereinigt und desinfiziert. (Für den Fall der Verwendung als Futtermittel gegebenenfalls Kühlvorschriften beachten.)

- O erfüllt
- O Abweichung: ..... behoben am: .....

Beilage 3e

CHECKLISTE PERSONALRÄUME, SONSTIGE RÄUME UND BEREICHE

Toilette:

⇨ **Zugang:** nicht direkt zu Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.

- ○ erfüllt
- ○ Abweichung: ..... behoben am: .....

⇨ **Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände:** Raum vor oder in der Toilette; vorgemischtes (handwarmes), fließendes Wasser, getrennte oder kombinierte Reinigungs- und Desinfektionsmittel, Mittel zum Händetrocknen (z. B. Einweghandtücher); Wasserhähne dürfen nicht von Hand aus zu betätigen sein.

- ○ erfüllt
- ○ Abweichung: ..... behoben am: .....

⇨ **Kleiderhaken**: für Arbeitskleidung

- ○ erfüllt
- ○ Abweichung: ..... behoben am: .....

⇨ **Belüftung:** nach außen

- ○ erfüllt
- ○ Abweichung: ..... behoben am: .....

⇨ **Beleuchtung:** ausreichend (200 LUX)

- ○ erfüllt
- ○ Abweichung: ..... behoben am: .....

Umkleideraum: Wenn sichergestellt ist, dass die Arbeitskleidung nicht verunreinigt wird, ist bei Kleinbetrieben kein Umkleideraum, sondern lediglich eine Umkleidemöglichkeit erforderlich. Eine Kontamination der Arbeitskleidung durch die Straßenkleidung bzw. umgekehrt ist zu vermeiden. Jedenfalls darf mit der Arbeitskleidung nicht durch unreine Bereiche (z. B. Stall, Freifläche) gegangen werden.

⇨ **Umkleideraum/-möglichkeit:** vorhanden

- ○ erfüllt
- ○ Abweichung: ..... behoben am: .....

Waschplätze/Duschen/Waschraum:

s. § 34 Arbeitsstätten-VO

Lagerung:

⇨ **Lagerung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln:** kein eigener Raum dafür erforderlich, aber nur in Bereichen, in denen nicht mit Lebensmitteln umgegangen wird; jedoch sind sie abgesondert und gesichert zu lagern.

- ○ erfüllt
- ○ Abweichung: ..... behoben am: .....

⇨ **Lagerung von Umhüllungs- und Verpackungsmaterial:** kein eigener Raum dafür erforderlich; darf Lebensmittel nicht hygienisch nachteilig beeinflussen; Umhüllungsmaterial muss hygienisch einwandfrei gelagert werden.

- ○ erfüllt
- ○ Abweichung: ..... behoben am: .....

Arbeitsplatz für den tierärztlichen Dienst:

⇨ **Schrank für Tierarzt:** abschließbar, wenn vom Tierarzt Utensilien hinterlassen werden; Umkleidemöglichkeit und Möglichkeit, Schreibarbeiten zu erledigen.

Hinweis: ein eigener Raum für den tierärztlichen Dienst ist nicht vorgeschrieben.

- ○ erfüllt
- ○ Abweichung: ..... behoben am: .....

Beilage 3f

CHECKLISTE TIERISCHER NEBENPRODUKTE, DIE NICHT FÜR DEN MENSCHLICHEN VERZEHR BESTIMMT SIND

Tierische Nebenprodukte, die nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt sind, sind z. B.

Kategorie 1:

- Material von Tieren, denen verboten Substanzen verabreicht wurden

Kategorie 2:

- verendetes Geflügel
- beanstandete Tierkörperteile, sofern sie nicht Kategorie 1 oder 3 sind

Kategorie 3:

- genusstaugliche Schlachtkörperteile, die nicht mehr für den menschlichen Verzehr bestimmt sind
- genussuntaugliche Schlachtkörper, sofern sie nicht unter Kategorie 1 oder 2 einzustufen sind
- genussuntaugliche Schlachtkörperteile (z. B. Federn und Blut von Geflügel)
- Gefüllter Magen- und Darmtrakt

⇨ **Behälter für tierische Nebenprodukte, die nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt sind:** getrennt nach Kategorie gekennzeichnet (1,2,3 – Farbcodierung), wasserdicht, korrosionsfest, vor jeder Wiederverwendung gereinigt und desinfiziert; vor Wildtieren und Schadnagern geschützt. (Für den Fall der Verwendung als Futtermittel gegebenenfalls Kühlvorschriften beachten.)

- ○ erfüllt
- ○ Abweichung: ..... behoben am: .....

⇨ **Ablieferungsvereinbarung mit zugelassenem TNP-Betrieb (zB. TKV) liegt vor:**

- ○ erfüllt
- ○ Abweichung: ..... behoben am: .....

⇨ **Nachweis der ordnungsgemäßen Ablieferung ist gegeben:**

- ○ erfüllt
- ○ Abweichung: ..... behoben am: .....

Beilage 5

FALLEN- UND KÖDERAUFSTELLPLAN

(hier einfügen)

Häufigkeit der Kontrolle	
Schaben	
Ratten	
Mäuse	
Sonstige	

Beilage 5a

SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG – KONTROLLBLATT

Nummer des Köders laut Aufstellplan	Datum der Kontrolle	Befall	Maßnahmen	Unterschrift

Alle Köder, bei denen bei einem Kontrolldurchgang kein Befall festgestellt wurde, können in einer Zeile zusammengefasst werden.

Beilage 6

REINIGUNGS- UND DESINFEKTIONSPLAN - MUSTER

Räume/ Transport-fahrzeuge	Mittel	Name des verwendeten Mittels	Häufigkeit	Anmerkungen
Stallung	Wasser		nach Gebrauch	
Lebendtier- LKW	Wasser und Des-infektion		nach jeder Vollentladung	
Arbeits-raum/Gänge, in denen mit offe-nem Geflügel-fleisch umgegan-gen wird:				
Fliesen, Fuß-böden, Türen, Roste, Abläufe	Reiniger und Fettlöser		nach Arbeitsen-de	Reste entfernen, bei Bedarf Desin-fektion, trocknen und lüften
Decken und obe-re Wände	Reiniger		nach Bedarf	Reste entfernen, achten auf Schmutz, Staub-ansammlungen, Schimmel und Al-gen
Messer	Wasser +82 °C oder Mittel mit gleichwertiger Wirkung		nach Bedarf	Sterilbecken (oder gleichwertige aner-kannte Methode)
Geschirr, Arbeits-geräte, Maschi-nen, Schneidbret-ter, Kleingeräte	Heißwasser, Rei-niger (Fettlöser), Desinfektions-mittel		je nach Arbeits-ablauf, jeden-falls nach Ar-beitsende	möglichst maschi-nelle Reinigung bei ungefähr +65 °C
Arbeitsflächen	Heißwasser, Rei-niger (Fettlöser), Flächendes-infektionsmittel		nach jedem Ar-beitsende und im Fall einer Kontamination (z. B. Eiter)	

Einrichtungs-gegenstände wie Spüle, Waschbe-cken, Ausguss, Desinfiziere-in-richtungen	Heißwasser, Reiniger (Fettlöser)		nach Bedarf	
Wasserauslässe, wie z. B. Schläu-che, Brauseköpfe, in Maschinen eingebaute Zu-führungen und Auslässe, Eisma-schine	Reiniger (sauer, Kalk lösend)		nach Bedarf	
Spinchiller	Heißwasser, Rei-niger (Fettlöser), Desinfektions-mittel		nach Bedarf, jedenfalls nach Arbeitsende	
Kühlräume für offenes Geflügel-fleisch, Kühl-schränke	Reiniger Flächendesinfek-tionsmittel		nach Entleerung, mindestens 1x wöchentlich	
Kühlraum für umhülltes od. verpacktes Ge-flügelfleisch und Tiefkühlräume	Trocken- oder Nassreinigung (je nach Bedarf)		nach Bedarf	
(Trocken-) Lagerraum bzw. Lagerbereich für tierische Neben-produkte	Reiniger		1x monatlich	
Fleisch-transport-fahrzeuge	Heißwasser, Rei-niger und Desin-fektionsmittel		nach jeder Vollentladung bzw. vor der nächsten Bela-dung	

Die Mittel sind entsprechend der jeweiligen Gebrauchsanweisung hinsichtlich Konzentra-tion, Temperatur und Einwirkzeit zu verwenden.

Ort, Datum: Unterschrift Verantwortlicher:

Beilage 6a

REINIGUNGS- UND DESINFEKTIONSPLAN – LEERFORMULAR

Räume/ Transport-fahrzeuge	verwendete Mittel	Häufigkeit	Anmerkungen
Stallung			
Lebendtier-LKW			
Arbeitraum/Gänge, in denen mit offenem Geflügelfleisch umgegangen wird			
Fliesen, Fußböden, Türen, Roste, Abläufe			
Decken und obere Wände			
Messer (vor Fleischuntersuchung)			
Geschirr, Arbeitsgeräte, Maschinen, Schneidbretter, Kleingeräte, Messer (nach Fleischuntersuchung)			
Arbeitsflächen			
Einrichtungsgegenstände wie Spüle, Waschbecken, Ausguss, Desinfiziereinrichtungen			

Wasserauslässe, wie z. B. Schläuche, Brauseköpfe, in Maschinen eingebaute Zuführungen und Auslässe, Eismaschine			
Kühlräume für offenes Geflügelfleisch/ Kühlschränke			
Kühlraum für umhülltes od. verpacktes Geflügelfleisch und Tiefkühlräume			
(Trocken-) Lagerraum bzw. Lagerbereich für tierische Nebenprodukte			
Fleischtransportfahrzeuge			

Die Mittel sind entsprechend der jeweiligen Gebrauchsanweisung hinsichtlich Konzentration, Temperatur und Einwirkzeit zu verwenden.

Ort, Datum: Unterschrift Verantwortlicher:

Beilage 7

AUFZEICHNUNG DES ÜBERSCHREITENS DER MAXIMAL ZULÄSSIGEN RAUMTEMPERATUR

Datum	Raum	Raumtemperatur	Maßnahmen	Unterschrift

Beilage 8

CHECKLISTE BETÄUBUNG

1. Elektrobetäubung in wassergefüllten Betäubungswannen (Wasserbad)

⇨ **Anlage für Wasserbad:**

ausreichend groß; Wasserhöhe regulierbar; kein Wasserkontakt mit noch nicht betäubten Tieren; ausreichender Stromfluss durch Befeuchtung der Ständer und Aufhängehaken.

- ○ erfüllt
- ○ Abweichung: ..... behoben am: .....

⇨ **Stromstärke:**

Innerhalb der ersten Sekunde muss die Mindeststromstärke pro Tier erreicht werden; die Mindeststromstärke und die Mindeststromflusszeit betragen:

Tierkategorie	Stromstärke (Ampère)		Stromflusszeit (Sekunden)	
	Tötung mit Blutentzug	Tötung ohne Blutentzug	Tötung mit Blutentzug	Tötung ohne Blutentzug
Truthuhn	0,15	0,25	4	10
Ente, Gans	0,13	0,20	6	15
Huhn	0,10	0,16	4	10
Wachtel	0,06	0,10	4	10

ausreichende Stromstärke über die gesamte Wasserstrecke; zum Anzeigen der Stromstärke ist ein Display vorhanden und funktionsfähig; das Erreichen der notwendigen Stromstärke wird von einer fachkundigen Person bei jeder Herde kontrolliert und aufgezeichnet.

- ○ erfüllt
- ○ Abweichung: ..... behoben am: .....

⇨ **Betäubungskontrolle:** es ist sicherzustellen, dass alle Tiere betäubt wurden; nicht betäubte Tiere sind unverzüglich von Hand zu betäuben oder zu töten.

- O erfüllt
- O Abweichung: ..... behoben am: .....

⇨ **Zeit von der Elektrobetäubung bis zum Entblutungsschnitt:**
max. 10 Sek.

- O erfüllt
- O Abweichung: ..... behoben am: .....

2. Weitere Betäubungsmethoden

CO2-Betäubung, Bolzenschuss, stumpfer Schuss-Schlag und Kopfschlagbetäubung sowie Abtrennen des Kopfes und Genickbruch sind zulässige Betäubungsmethoden, wobei die konkreten Anforderungen der Tierschutz-Schlacht-VO einzuhalten sind.

Beilage 10

GRUNDSÄTZE DER ARBEITSHYGIENE
Schlachtung/Zerlegung von Geflügel

1. Schlachtkörper sind maschinell oder händisch so zu behandeln, dass eine Kontamination mit Darminhalt (Kot) oder Eiter bestmöglich vermieden wird.

   - Maschinelle Entweidung: Die Einstellung der Maschinen muss so erfolgen, dass die Darmpakete weitestgehend nicht aufgerissen werden (Kotverunreinigung).
   - Händische Entweidung: Die Messertechnik hat so zu erfolgen, dass beim Öffnungsschnitt der After umschnitten und das Darmpaket nicht verletzt wird.

     ⇒ allgemeine Messertechnik: sollten Messer bei der Bearbeitung im Schlachtprozess durch Kot oder Eiter kontaminiert werden, so sind diese zu reinigen und zu desinfizieren. Auch ein Messerwechsel ist möglich.

2. Das Ausrinnen von Magen und Darminhalt ist durch geeignete Methoden zu verhindern.

3. Innereien sind beim Schlachtprozess aus dem Schlachtkörper zu entfernen und in weiterer Folge separat zu behandeln. Bei der Leber ist die Gallenblase zu entfernen.

4. Die Schlachtkörper sind nach der Entfernung des Darmpaketes und der Innereien mit Trinkwasser abzuspülen.

5. Schlachtkörper und für den menschlichen Verzehr bestimmte Innereien dürfen nicht mit dem Boden oder mit Tritt- und Seitenflächen von Podesten in Kontakt kommen.

6. Beanstandete Tierkörper dürfen in weiterer Folge nicht mehr mit für den Verzehr bestimmtem Geflügel in Kontakt kommen.

7. Untersuchte Schlachtkörper und Nebenprodukte (Innereien, Haut etc.) dürfen nach dem Schlachtprozess nicht mit nicht-untersuchten Schlachtkörpern und Nebenprodukten sowie mit beanstandeten Tierkörpern oder -teilen in Berührung kommen.

8. Schlachtkörper und Innereien sind nach der Schlachtung unverzüglich bis zu einer Temperatur von nicht mehr als +4 °C abzukühlen. Während des Abkühlprozesses kann jedoch schon bearbeitet und zerlegt werden, vorausgesetzt das Geflügelfleisch wird in den Zerlegeraum entweder auf direktem Wege von der Schlachtanlage oder zunächst in einen Kühlraum verbracht.

9. Nach jeder Kontamination (Darminhalt, Eiter, Bodenkontakt, sonstige Verunreinigungen) sind Arbeitsflächen, manuelle Werkzeuge, Messer und Hände zu reinigen und zu desinfizieren.

10. Schlachtkörper, deren Teilstücke und Nebenprodukte sowie Behältnisse für Geflügelfleisch (Kisten u. Container) dürfen nicht mit dem Boden in Berührung kommen.

11. Allenfalls in der Zerlegung anfallende nicht zum menschlichen Genuss geeignete oder vorgesehene Teile sind bei der Zerlegung entsprechend zu entsorgen.

Beilage 11

GRUNDSÄTZE DER PERSONALHYGIENE

Die nachstehenden Hygienerichtlinien gelten für Personen in Schlachthöfen und Zerlegungsbetrieben, die **unmittelbar mit frischem Geflügelfleisch** in Berührung kommen:

1. Die **Arbeitskleidung** besteht sowohl für Frauen als auch für Männer aus Hose, ein den Oberkörper inklusive Achsel bedeckendes Kleidungsstück (z. B. Mantel, Jacke, T-Shirt), Schuhen und einer Kopfbedeckung, die das Haupthaar umhüllt.

   Die Arbeitskleidung muss am Beginn des Arbeitstages sauber und trocken sein (keine sichtbaren Verschmutzungen).

   Arbeitskleidung darf mit Straßenkleidung nicht in Berührung kommen.

2. Abnehmbarer freiliegender **Schmuck** (inklusive Piercing) und **Uhren** sind abzulegen. Festsitzender Schmuck ist abzudecken.

3. Die Hände sind
   - vor Arbeitsbeginn
   - nach jeder Pause
   - nach jedem WC-Besuch
   - bei Bedarf

   zu reinigen und desinfizieren.

4. **Essen, Trinken und Rauchen** sind verboten.

   Geflügelfleisch darf nicht **angeniest** oder angehustet werden.

5. **Fingernägel** müssen sauber und kurz geschnitten sein. Falsche Fingernägel sind verboten. Lackierte Fingernägel sind dann verboten, wenn sie nicht sicher abgedeckt sind (z. B. durch geeignete Handschuhe).

6. Die Leitlinie zur Sicherung der **gesundheitlichen Anforderungen** an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln ist einzuhalten.

Beilage 12

DOKUMENTATION ÜBER DURCHGEFÜHRTE HYGIENESCHULUNG

Betriebsbereich: _____

Thema/Art der Schulung: _____

Datum/Uhrzeit: _____

Vortragender: _____

Inhaltlicher Schwerpunkt (wenn möglich Unterlagen beilegen):

_____

_____

Dauer der Schulung: _____

Teilnehmer:

Name	Unterschrift

Verantwortlich für die Durchführung: Firmenstempel:

Datum: Unterschrift:

Beilage 15

ANWENDUNG DER HACCP-GRUNDSÄTZE

Ermittlung von Gefahren für die menschliche Gesundheit

biologische Gefahren	
Bakterien z. B.: Campylobacter spp., Salmonella spp., *Stapylococcus aureus*	**Parasiten** z. B.: Toxoplasma gondii

chemische Gefahren
Kontaminanten (z. B. Schwermetalle, Dioxin) und Rückstände (z. B. Desinfektionsmittel, Tierarzneimittel)

physikalische Gefahren
Knochensplitter, Fremdkörper (z. B. Metall-, Kunststoff-, Holzteile), Radionuklide

Beilage 15a

BESTIMMUNG DER KRITISCHEN STEUERPUNKTE

Bei der Bestimmung der Kritischen Steuerpunkte ist die Beachtung der Guten Hygienepraxis, insbesondere der Informationen zur Lebensmittelkette, der Arbeits- und Personalhygiene und der amtlichen Monitoringprogramme Voraussetzung.

Kritischer Steuerpunkt ist eine Prozessstufe im Betriebsablauf, bezogen auf die hergestellten Lebensmittel, an der eine Kontrolle unverzichtbar ist, um Gefahren zu verhüten, zu beseitigen oder auf ein annehmbares Niveau zu reduzieren.

Eine solche Prozessstufe ist nur dann ein Kritischer Steuerpunkt, wenn sich ein Grenzwert und ein wirksames Verfahren zu seiner Überwachung festlegen lassen.

Ein Verfahren ist jedenfalls dann wirksam, wenn eine lückenlose Beobachtung/Messung möglich ist und Abhilfemaßnahmen unverzüglich ergriffen werden können.

Wenn kein Kritischer Steuerpunkt festgelegt wird, sind die ermittelten Gefahren durch die Gute Hygienepraxis zu beherrschen.

Schlachtung und Zerlegung:

Das von den ermittelten **physikalischen** und **chemischen** Gefahren ausgehende Risiko ist als gering zu bewerten.

Das durch **biologische** Gefahren, die im lebenden Tier bereits vorhanden sind (z. B.: Bakterien, Parasiten, Viren) bestehende Risiko wird durch die Bestandskontrollen und die Fleischuntersuchung auf ein akzeptables Maß verringert.

Das durch **biologische Gefahren**, die im Schlachtprozess oder danach auf das Fleisch gelangen (z. B.: durch bakterielle Kontamination), auftretende Risiko wird durch Einhaltung einer guten Personal- und Arbeitshygiene, insbesondere einer guten Abkühlung, Kühllagerung und Abtrocknung der Fleischoberfläche möglichst gering gehalten.

Ein weiterer Reduktionsschritt ist im Zuge der Schlachtung und Zerlegung nicht möglich.

Es wurde daher im Bereich Schlachtung und Zerlegung kein Kritischer Steuerpunkt festgelegt.

Beilage 16

An das
Laboratorium[1)]:

Antrag auf mikrobiologische Untersuchung gemäß VO (EG) Nr. 2073/2005

☐ hinsichtlich **Lebensmittelsicherheitskriterien**

☐ hinsichtlich **Prozesshygienekriterien**
(Zutreffendes ist anzukreuzen)

Lebensmittelbetrieb: …….. Betriebsnummer: ……

Adresse: ……

…….

Tierart: …… Protokoll-/Chargen-/Herdennummer: ……

Probennahme erfolgte am ……

☐ Geflügel ausländischer Herkunft (falls zutreffend ankreuzen)

Art der Probe:
☐ Frisches Geflügelfleisch gem. VO (EG) Nr. 2073/2005, Anhang I, Kapitel 1, Z. 1.28

☐ Faschiertes, Fleischzubereitungen, die aus Geflügelfleisch hergestellt werden und zum Verzehr in gegartem Zustand bestimmt sind (gemäß Verordnung (EG) 2073/2005 Anhang I, Kap. 1, Ziffer 1.5)

☐ Separatorenfleisch (gemäß Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 Anhang I, Kap. 1, Ziffer 1.7)

[1] Die Untersuchung muss nicht von einer amtlichen Untersuchungsanstalt oder einem Sachverständigen gemäß § 73 LMSVG vorgenommen werden. Das Laboratorium muss jedenfalls nach dem in der VO(EG) 2073/2005 angeführten Normen untersuchen.

☐ Untersuchung von Geflügelfleisch auf Salmonellen
(ab 1. 1. 2011 gemäß Verordnung (EG) Nr. 2160/2003 Anhang II, lit. E)

☐ Untersuchung von Halshaut auf Salmonellen
(gemäß Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 Anhang I, Kap. 2, Ziffer 2.1.5)

☐ Untersuchung von Halshaut auf Campylobacter
(gemäß Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 Anhang I, Kap. 2, Ziffer 2.1.9)

.....

Ort, Datum Unterschrift und Name des Einsenders