

# Leitlinie

für eine gute Hygienepraxis für bäuerliche Geflügel-  
und Kaninchenschlachtbetriebe

Veröffentlicht mit Geschäftszahl:  
BMGFJ-75220/0023-IV/B/7/2008 vom 14.5.2008

Änderungen, Ergänzungen:

BMG-75220/0023-II/B/7/2009 vom 9.9.2009

BMG-75220/0035-II/B/7/2009 vom 23.10.2009

BMG-75210/0002-II/B/13/2013 vom 29.1.2013

BMASGK-75210/0016-IX/B/13/2018 vom 24.1.2019

## INHALTSVERZEICHNIS

<b>I. Ziel .....</b>	<b>3</b>
<b>II. Rechtslage .....</b>	<b>3</b>
1. Rechtsquellen .....	3
2. Geltungsbereich .....	3
3. Verantwortung und Zuständigkeit .....	4
Betriebsbeschreibung/Stammdatenblatt .....	5
<b>III. Betriebsstätten .....</b>	<b>6</b>
1. Grundausrüstung.....	6
2. Anforderungen an Schlacht-, Zerlegungs-, Verarbeitungs-, Kühl- und Lagerräume.....	8
Checkliste Schlacht-, Zerlegungs- und Verarbeitungsraum .....	9
Checkliste Kühlraum.....	13
Aufzeichnung des Überschreitens der Kühlraumtemperatur.....	15
3. Transport.....	16
4. Einrichtung, Geräte, Gegenstände .....	16
<b>IV. Allgemeine Hygiene .....</b>	<b>16</b>
1. Reinigung und Desinfektion .....	16
Reinigungs- und Desinfektionsplan - Muster .....	18
Reinigungs- und Desinfektionsplan - Leerformular .....	19
2. Schädlingsbekämpfung .....	20
Schädlingsbekämpfung – Kontrollblatt (Leerformular) .....	21
3. Schulung .....	22
<b>V. Gute Herstellungspraxis .....</b>	<b>23</b>
1. Hygienisches Arbeiten .....	23
2. Grundsätze der Arbeitshygiene bei Schlachtung und Zerlegung.....	25
3. Betäubung und Schlachtung .....	26
Betäuben/Töten – Zulässige Verfahren, Anforderungen.....	26
Schlachtung/Blutentzug .....	29
4. Kühlung/Raumtemperaturen .....	30
5. Herstellungsabläufe für Kaninchen- und Geflügelfleisch.....	30
Herstellungsablauf für Fleisch von Kaninchen .....	32
Herstellungsablauf für Fleisch von Geflügel.....	33
<b>VI. Untersuchungen .....</b>	<b>33</b>
1. Untersuchungen vor der Schlachtung (Schlachttieruntersuchung).....	34
2. Mikrobiologische Untersuchungen .....	35
<b>VII. Dokumentation und Aufzeichnungen.....</b>	<b>37</b>
<b>ANHANG I Gesundheitliche Anforderungen, Kopiervorlage .....</b>	<b>39</b>
<b>ANHANG II Anwendung der HACCP-Grundsätze.....</b>	<b>41</b>

Die EU hat 2004 ein umfassendes Hygienepaket beschlossen, das mit 1.1.2006 in Kraft trat. Seit 21.1.2006 gilt das österreichische Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG). Ziel dieser gesetzlichen Bestimmungen ist es eine größtmögliche Lebensmittelsicherheit zu erreichen. Jeder Lebensmittel-Unternehmer muss dazu ein Eigenkontrollsystem einrichten.

## **I. Ziel**

Die vorliegende Leitlinie ist ein Hilfsmittel für eine hygienische Produktion und für ein betriebliches Eigenkontrollsystem.

## **II. Rechtslage**

### **1. RECHTSQUELLEN**

Die Rechtsquellen für diese Leitlinie sind die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 mit Hygienevorschriften für Lebensmittel allgemein, die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs und die Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel (jeweils idgF), sowie Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 über den Schutz von Tieren zum Zeitpunkt der Tötung

Weiters sind maßgeblich das Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (BGBl. I Nr. 13/2006 idgF BGBl. I Nr. 37/2018), die Lebensmittelhygiene-Direktvermarktungsverordnung (BGBl. II Nr. 108/2006 idgF BGBl. II Nr. 210/2012), die Geflügelhygieneverordnung (BGBl. II Nr. 100/2007 idgF BGBl. II Nr. 219/2013), die Tierschutz-Schlachtverordnung (BGBl. II Nr. 312/2015).

### **2. GELTUNGSBEREICH**

Die vorliegende Leitlinie gilt für 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.

Für die Herstellung von Fleischerzeugnissen aus Geflügel- und Kaninchenfleisch gelten die entsprechenden Kapitel der „Leitlinie für eine gute Betriebspraxis 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: <https://www.verbrauchergesundheit.gv.at>).

Weiters gilt der Leitfaden für bewährte Verfahrensweisen betreffend Tierschutz bei der Schlachtung (abrufbar unter: <https://www.verbrauchergesundheit.gv.at>).

### **3. VERANTWORTUNG UND ZUSTÄNDIGKEIT**

Der landwirtschaftliche Betriebsinhaber ist laut gesetzlicher Definition Lebensmittel-Unternehmer und damit für die Sicherheit seiner Produkte verantwortlich. Bei der Direktvermarktung von Geflügel- und Kaninchenfleisch und/oder Erzeugnissen daraus, bedeutet dies die Verantwortung von der Tierhaltung über die Schlachtung, die Be- oder Verarbeitung bis zum Verkauf.

Beim Nachweis von Zoonosen oder Tierseuchen ist unverzüglich die zuständige Behörde zu informieren.

**Zur Betriebsbeschreibung ist das Stammdatenblatt auszufüllen (Eckdaten des Betriebes).**

## **BETRIEBSBESCHREIBUNG/STAMMDATENBLATT**

**Name und Anschrift:** **LFBIS-Nr.:** .....

.....

**Telefonnummer:** .....

**E-Mail:** .....

**Veterinärkontrollnummer/Zulassungsnummer (falls vorhanden):** .....

**Zulassung für:** .....

**Hygieneverantwortlicher:** .....

**Baujahr des Schlachtraumes:** .....

**Baujahr des Zerlegeraumes:** .....

**letzter Umbau:** .....

**Anzahl Schlachttiere pro Woche (pro Monat:)**

**Geflügel:** .....

**Kaninchen:** .....

**andere Tierarten:** .....

.....

**Betäubungsmethode:** .....

**Schlachttag:** .....

**Mitarbeiter/Mitarbeiterinnen bei Schlachtung, Zerlegung, Verarbeitung:**

.....

**Wasserversorgung:**  öffentliche Wasserversorgungsanlage  Brunnen

**Zertifizierungen / Auszeichnungen:**

## **III. Betriebsstätten**

### **1. GRUNDAUSSTATTUNG**

Bei der Planung und Ausgestaltung der Räume ist das Hygienierisiko der Produkte und das zugrunde liegende Arbeitskonzept zu berücksichtigen.

#### **Schlacht-, Zerlegungs- und Verarbeitungsraum**

Bei Betrieben mit stationärer Schlachtung kann der Schlachtraum auch als Zerlegungs- und Verarbeitungsraum dienen, wenn die Arbeitsgänge zeitlich getrennt erfolgen.

#### **Reinigungsbereich**

Der Bereich zur Reinigung der Geräte ist räumlich oder zumindest zeitlich von der Produktion zu trennen.

#### **Toiletten**

Es darf kein direkter Zugang von Toiletten zu Räumen bestehen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.

**Einrichtungen zur Reinigung der Hände** müssen in der Nähe des Arbeitsplatzes vorhanden sein und sie müssen mit handwarmen (vorgemischtem), fließendem Wasser, getrennten oder kombinierten Reinigungs- und Desinfektionsmittel zum Händereinigen und Mittel zum Händetrocknen (z. B. Flüssigseife, Einweghandtücher) ausgestattet sein.

#### **Belüftung**

Es muss eine ausreichende natürliche oder künstliche Belüftung vorhanden sein. Es dürfen keine künstlich erzeugten Luftströmungen aus einem kontaminierten (z. B. Stall, Dunglagerstätten oder Toilettenanlagen) in einen reinen Bereich erfolgen. Eine ausreichende Be- und Entlüftung ist auch durch Querlüftung gegeben.

#### **Beleuchtung**

Eine angemessene natürliche und/oder künstliche Beleuchtung ist notwendig.

**Abwassersysteme** sind so auszuführen, dass Kontaminationen vermieden werden. Abwässer werden nicht über den Boden der Arbeitsräume abgeleitet. Stehendes Wasser (z. B. Pfützenbildung) ist zu vermeiden; Eine Neigung des Fußbodens mit einem Abfluss an der tiefsten Stelle wird empfohlen.

#### **Umkleiemöglichkeit**

Wenn sichergestellt ist, dass die Arbeitskleidung nicht verunreinigt wird, ist bei Kleinbetrieben kein Umkleieraum erforderlich. Jedenfalls darf mit der Arbeitskleidung nicht durch unreine Bereiche gegangen werden (z. B. Stall, Freifläche).

**Die Aufbewahrung der Arbeitskleidung** muss an einem sauberen geeigneten Ort erfolgen, sodass eine Verschmutzung und Kontamination ausgeschlossen wird.

### **Wasserversorgung**

Wasser, das direkt (als Zutat) oder indirekt (z. B. zur Reinigung von Oberflächen) mit Lebensmitteln in Berührung kommt, muss Trinkwasser lt. 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 oder Quellwasser), ist auf Veranlassung des Lebensmittelunternehmers laut Trinkwasserverordnung untersuchen zu lassen.

### **Maßnahmen innerhalb des Betriebes:**

Innerhalb des Betriebes muss die Trinkwassereigenschaft aufrecht erhalten bleiben.

Innerhalb des Lebensmittelbetriebes kann ein Hygienierisiko für Trinkwasser 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 Hygienierisiko besteht in der mangelnden Reinigung von diversen Wasserauslässen (z. B. automatisierte Wasserzuführungen in Maschinen → siehe Reinigungs- und Desinfektionsplan).

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

### **Lagerung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln**

In Bereichen, in denen nicht mit Lebensmitteln umgegangen wird (es genügt ein schließbarer Schrank).

### **Lagerung von Umhüllungs- und Verpackungsmaterial**

Hygienisch einwandfrei, sodass Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden (es genügt ein schließbarer Schrank).

## **2. ANFORDERUNGEN AN SCHLACHT-, ZERLEGUNGS-, VERARBEITUNGS-, KÜHL- UND LAGERRÄUME**

Die Räume müssen so konzipiert und angelegt werden, dass Kontaminationen zwischen und während den Arbeitsgängen vermieden werden und eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet ist.

Mit nachstehenden Checklisten können Sie die baulichen und einrichtungsmäßigen Anforderungen ihres Betriebes überprüfen. Allfällige Schäden (z. B. schadhafte oder fehlende Fliesen) sind auszubessern.

Wiederholen Sie diese Überprüfung jährlich und nach jeder baulichen Veränderung.



## **CHECKLISTE SCHLACHT-, ZERLEGUNGS- UND VERARBEITUNGSRAUM**

**Ein und derselbe Raum** kann für Schlachtung, Zerlegung, Verarbeitung, Aufschneiden und Verpacken unter folgenden Voraussetzungen genutzt werden:

- Die Schlachtung ist von der Zerlegung, dem Verarbeiten und dem Aufschneiden bzw. Verpacken stets **zeitlich zu trennen**.
- Zerlegung, Verarbeitung und Verpacken können gemeinsam erfolgen, wenn der Raum groß genug ist und sichergestellt wird, dass essfertige Erzeugnisse nicht durch frisches Fleisch oder Zwischenprodukte beeinträchtigt werden.

**Fußböden** müssen in einwandfreiem Zustand sein. Das verwendete Material muss abriebfest, wasserundurchlässig, nicht toxisch, leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Wasser muss leicht ablaufen können (ausreichendes Gefälle!).

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

**Empfohlen wird** eine Verfliesung mit säurefester Verfügung oder ein entsprechender Anstrich oder eine entsprechende Oberflächenbehandlung. Es soll ein Gefälle von 0,5 bis 1 % zum Bodenabfluss vorliegen; die Übergänge zwischen Fußboden und Wand sollen abgerundet sein.

**Abflüsse** müssen abgedeckt und geruchssicher sein.

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

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

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

**Wände** müssen in einwandfreiem Zustand sein. Das verwendete Material muss abriebfest, wasserundurchlässig, leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sowie nicht toxisch sein. Das Material muss glatt sein bis zu einer Höhe, bei der bei normalem Arbeitsablauf eine Verschmutzung zu erwarten ist.

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

**Fenster und andere Öffnungen** müssen leicht zu reinigen sein und sauber gehalten werden. Fenster, die ins Freie geöffnet werden können, sind mit Insektengittern zu versehen, die zu Reinigungszwecken leicht entfernt werden können. Fenster und Fensterbänke sollten eine glatte und unbeschädigte Oberfläche aufweisen (z. B. Holz sollte oberflächenbehandelt - lackiert oder imprägniert sein).

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

**Decken** (oder soweit nicht vorhanden, die **Dachinnenseiten**) und **Deckenstrukturen** müssen (leicht) sauber zu halten sein. Schmutzansammlungen, Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall, das Ablösen von Materialteilchen müssen auf ein Mindestmaß beschränkt sein.

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

Die Decke kann verputzt (gekalkt) sein. Bei bestehenden Holzdecken muss diese unbeschädigt und sauber sein; weiters ist Vorsorge gegen Schimmelbildung zu treffen.

**Türen** müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Die Oberfläche muss glatt und Wasser abstoßend sein. Türen können aus Holz sein, wenn die Oberfläche unbeschädigt, glatt und sauber ist (z. B. lackiert oder imprägniert).

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

**Arbeitsflächen, Arbeitsgeräte und Transportbehälter** müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein.

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

**Vorrichtungen zum Reinigen, Desinfizieren und Lagern von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen:** Das verwendete Material muss korrosionsfest und leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Es muss eine angemessenen Warm- und Kaltwasserzufuhr bestehen.

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

Geeignete Vorrichtungen zur Reinigung sind z.B. Doppelabwäschen, Geschirrspüler.

**Desinfektionsvorrichtung für Arbeitsgeräte:** Wasser mindestens 82 °C oder gleichwertiges System

- erfüllt
- 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 sind nicht von Hand aus zu betätigen.

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

**Beleuchtung an Arbeitsplätzen:** ausreichend (540 LUX)

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

**Belüftung:** ausreichend; bei künstlicher Belüftung muss der Luftstrom vom reinen zum unreinen Bereich geleitet werden.

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

**Behälter für tierische Nebenprodukte, die nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt sind:** getrennt nach den erforderlichen Kategorien gekennzeichnet (1, 2, 3), wasserdicht, korrosionsfest, vor jeder Wiederverwendung gereinigt und falls erforderlich desinfiziert; vor Wildtieren und Schädigern geschützt.

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

**Nachweis der ordnungsgemäßen Ablieferung der tierischen Nebenprodukte, die nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt sind, ist gegeben:**

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

**Bei Geflügel und Kaninchen sind tierische Nebenprodukte (laut Verordnung (EG) Nr. 1069/2009), die nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt sind, zum Beispiel:**

**Kategorie 1:**

- Material von Tieren, denen verbotene Substanzen verabreicht wurden

**Kategorie 2:**

- Mägen und Därme samt Inhalt von Kaninchen
- verendete Tiere (die kein Risikomaterial enthalten)
- Material von Tieren, die Rückstände von Arzneimitteln und Kontaminanten enthalten

**Kategorie 3:**

- genusstaugliche Schlachtkörperteile, die nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt sind
- genussuntaugliche Schlachtkörper und -teile, sofern sie keine Rückstände enthalten oder aus anderen Gründen unter Kategorie 1 oder 2 einzustufen sind und keine Gesundheitsgefährdung von ihnen ausgeht
- Blut, Federn, Häute, Köpfe, Ständer
- Gefüllter Magen- und Darmtrakt von Geflügel

## **CHECKLISTE KÜHLRAUM**

Ein und derselbe Kühlraum kann für die gemeinsame Lagerung von Schlachtkörpern, frischem Fleisch und Fleischerzeugnissen genutzt werden, wenn diese getrennt voneinander gelagert werden. Fleisch und Fleischerzeugnisse sind dabei durch Umhüllung oder Verpackung zu schützen.

**Größe:** ausreichend.

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

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

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

**Wände** müssen in einwandfreiem Zustand sein. Das verwendete Material muss abriebfest, wasserundurchlässig, leicht zu reinigen und zu desinfizieren, sowie nicht toxisch sein. Das Material muss glatt sein bis zu einer Höhe, wo bei normalem Arbeitsablauf eine Verschmutzung zu erwarten ist.

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

**Decken** müssen (leicht) sauber zu halten sein. Schmutzansammlungen, Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall, das Ablösen von Materialteilchen müssen auf ein Mindestmaß beschränkt sein.

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

**Türen** müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Die Oberfläche muss glatt und Wasser abstoßend sein. Türen können aus Holz sein, wenn die Oberfläche unbeschädigt, glatt und sauber ist (z. B. lackiert oder imprägniert).

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

**Beleuchtung:** ausreichend (100 LUX)

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

**Vorläufig beanstandetes Fleisch:** Eine Möglichkeit zur getrennten Kühlung (eigener Kühlraum oder Abtrennung im Kühlraum) muss bestehen, so dass anderes Fleisch und tierische Nebenprodukte nicht nachteilig beeinflusst werden (z.B. geschlossene, gekennzeichnete Behälter).

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

**Kühlanlage:** muss so dimensioniert sein, dass eine kontinuierliche Temperaturabsenkung des Fleisches und nach der Abkühlung eine Innentemperatur des Fleisches von

nicht mehr als + 4°C, bei Nebenprodukten der Schlachtung von nicht mehr als + 3°C gewährleistet ist.

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

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

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

**Temperaturüberwachung:** Minimum/Maximum-Thermometer oder Fernregistrierthermometer muss im Kühl-, bzw. im Tiefkühlraum vorhanden sein. Abweichungen während des Betriebes von der maximal zulässigen Temperatur (ausgenommen vordefinierte kurzfristige Abtauphase) und die gesetzten Maßnahmen sind aufzuzeichnen.

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

**AUFZEICHNUNG DES ÜBERSCHREITENS DER KÜHLRAUMTEMPERATUR**

Datum	Temperatur	durchgeführte Maßnahmen

Unterschrift: .....

### **3. TRANSPORT**

Wird Geflügel- und Kaninchenfleisch transportiert, so ist darauf zu achten, dass das Fleisch hygienisch nicht beeinträchtigt wird. Die Transportmittel müssen so ausgestattet sein, dass die Kerntemperatur des Fleisches während des Transportes nicht über 4 °C ansteigt.

**Transportbehälter und/oder Container** müssen sauber und instand gehalten, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Die Oberflächen müssen glatt und ohne Fugen, Risse oder Absplinterung sein. Bei offenem Fleisch darf kein Holz verwendet werden.

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

Lebensmittel sind in Transportbehältern und/oder Containern so zu platzieren und zu schützen, dass das Kontaminationsrisiko so gering wie möglich ist.

### **4. EINRICHTUNG, GERÄTE, GEGENSTÄNDE**

**Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen**, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, müssen so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist.

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

## **IV. Allgemeine Hygiene**

### **1. REINIGUNG UND DESINFEKTION**

Reinigungs- und Desinfektionsmittel müssen für den Lebensmittelbereich geeignet sein (Herstellerangaben beachten). Alle Arbeitsbereiche (Räume, Gegenstände, Armaturen, Ausrüstungen, ...) müssen gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. Reinigung und Desinfektion müssen außerhalb der Produktionszeiten erfolgen. Nach der Anwendung chemischer Reinigungs- oder Desinfektionsmittel (ausgenommen z. B. auf Alkoholbasis) muss unbedingt gründlich mit Trinkwasser nachgespült werden.

Prüfen Sie, ob für die verwendeten Reinigungs- und Desinfektionsmittel folgende Informationen vorliegen:

- Sicherheitsdatenblatt
- Gebrauchsanweisung (Konzentration, Temperatur, Einwirkzeit)

**Lagerung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln:** Reinigungs- und Desinfektionsmittel sind in einem eigens dafür vorgesehenen Bereich (Schrank oder eigener Raum) vorschriftgemäß zu lagern.

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



**Überprüfung des Reinigungserfolges:** Vor Beginn der Geflügelschlachtung, bzw. Zerlegung und Verarbeitung sind insbesondere folgende, für die Hygiene wichtigen Punkte optisch zu überprüfen:

- die Sauberkeit der Schneidewerkzeuge (Messer, Sägen, Zangen und Maschinen)
- die Sauberkeit der Fleischhaken, Zerlegetisch, und Behältnisse
- die Sauberkeit der Maschinen, Geräte und Hilfsmittel
- die Sauberkeit von Arbeitsflächen, Ablagen etc.
- das Vorhandensein von Seife, Einweghandtüchern und WC Papier
- der einwandfreie Zustand von Maschinen, Geräten und Hilfsmitteln

**Der folgende Musterplan ist an die Anforderungen des Betriebs anzupassen.** Bei Wechsel der Reinigungs- bzw. Desinfektionsmittel, mindestens aber einmal jährlich.

## REINIGUNGS- UND DESINFEKTIONSPLAN - MUSTER

Objekt	Mittel	Konzentration Temperatur Einwirkzeit	Häufigkeit	Anmerkungen
<b>Arbeitsräume</b>				
<b>Fliesen Fußböden, Türen, Roste, Abläufe</b>	Reinigungsmittel		nach Arbeitsende	Reste entfernen, bei Bedarf Desinfektion, trocknen und lüften
<b>Decken, obere Wände</b>	Reinigungsmittel		bei Bedarf	Reste entfernen, achten auf Schmutz-, Staubansammlungen, Schimmel
<b>Geschirr, Arbeitsgeräte, Kleingeräte</b>	Heißwasser, Reinigungsmittel		je nach Arbeitsablauf, jedenfalls nach Arbeitsende	möglichst maschinell bei ungefähr 65 °C
<b>Arbeitsflächen</b>	Reinigungsmittel		nach jedem Arbeitsende	
	Desinfektionsmittel			
<b>Einrichtungen</b> wie Spüle, Waschbecken, Ausguss, Desinfiziereinrichtungen	Heißwasser, Reinigungsmittel		bei Bedarf	
<b>Kühlräume, Kühlschränke</b>	Reinigungsmittel, Desinfektionsmittel		nach Entleerung, mindestens 1 mal wöchentlich	
<b>Tiefkühlräume und Kühlager</b>	Trocken- oder Nassreinigung (je nach Bedarf)		bei Bedarf	
<b>Transportfahrzeuge</b>	Heißwasser, Reinigungsmittel und Desinfektionsmittel		bei Bedarf	

Ort, Datum: .....Unterschrift: .....

**REINIGUNGS- UND DESINFEKTIONSPLAN - LEERFORMULAR**

Objekt	Mittel	Konzentration	Temperatur	Einwirkzeit	Häufigkeit	Anmerkungen

Datum: .....

Unterschrift: .....

## 2. SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG

Schädlingsbekämpfung ist für die Betriebshygiene äußerst wichtig. Notwendig sind geeignete **Maßnahmen die verhindern, dass Schädlinge** in den Betrieb eindringen und sich ausbreiten können. Auch Haustiere sind von Räumen fernzuhalten, in denen Lebensmittel zubereitet oder gelagert werden.

**Fenster** die geöffnet werden können, sind mit Insektengittern auszustatten.

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

**Außentüren**, die am Boden knapp schließen, sind mit automatischen Türschließern, zu versehen, damit keine Mäuse, Vögel, Haustiere etc. eindringen. Mauerdurchbrüche – z. B. für Installationen – sind abzusichern.

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

**Bodenabflüsse** sollen mit einem Geruchsverschluss und Gitter versehen sein.

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

**Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen** erfolgen außerhalb der Produktionszeiten. Die notwendigen Mittel sind entsprechend gekennzeichnet und mit einer Gebrauchsanleitung versehen. Sie werden unter Verschluss gehalten. Bei chemischer Schädlingsbekämpfung wird wegen der Rückstandsproblematik die Beiziehung konzessionierter Firmen empfohlen.

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

**Von Schädlingsbekämpfungsmitteln sind folgende Informationen aufzubewahren:**

- Sicherheitsdatenblatt
- Gebrauchsanweisung, Aufstellungshinweise

Zur regelmäßigen Kontrolle der Schädlingsbekämpfung wird die Erstellung eines Kontrollblattes (siehe Muster) empfohlen.

## **SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG – KONTROLLBLATT (LEERFORMULAR)**

Maßnahmen gegen Fluginsekten, Kriechinsekten und Nager, regelmäßige Überprüfung!

Eintrag bei jedem Befall, spätestens jedoch am Ende eines jeden Quartals (auch wenn kein Befall)

<b>Schädling</b>	<b>Raum</b>	<b>durchgeführte Maßnahme</b>	<b>Intervall der Kon- trolle</b>	<b>Datum der Eintragung</b>	<b>Anmerkung</b>

Quartal/Jahr: ..... Datum: ..... Unterschrift: .....

### **3. SCHULUNG**

**Regelmäßige Schulungen** bezüglich Tätigkeit und Lebensmittelhygiene sind erforderlich und zu dokumentieren (siehe dazu Leitlinie für die Personalschulung unter <https://www.verbrauchergesundheit.gv.at>).

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

## V. Gute Herstellungspraxis

### 1. HYGIENISCHES ARBEITEN

Die nachstehenden Hygienerichtlinien gelten für Personen, die unmittelbar mit frischem Fleisch in Berührung kommen:

- Betriebsstätten müssen sauber und instand gehalten sein.
- Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, müssen peinlichste Sauberkeit halten.
- 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.

- Während des Schlachtens ist über der Arbeitskleidung eine Plastikschrürze oder dergleichen zu tragen.
- Uhren und Schmuck an Armen und Händen, sowie Ohrklips und -stecker sind zu entfernen oder abzudecken.
- Die Hände sind zu reinigen und zu desinfizieren:
  - ✓ vor Arbeitsbeginn
  - ✓ nach jeder Pause
  - ✓ nach jedem WC-Besuch
  - ✓ bei Bedarf (siehe Arbeitskleidung)
- Essen, Trinken und Rauchen ist in Arbeits- und Lagerräumen verboten.
- Lebensmittel dürfen nicht angekostet oder angehustet werden.
- Fingernägel müssen sauber und kurz geschnitten sein; lackierte oder falsche Fingernägel sind verboten oder abzudecken (Handschuhe).
- Personen sind je nach ihrem Tätigkeitsbereich zu schulen und zu unterweisen, damit sie die hygienischen Anforderungen erfüllen können.
- Es gilt die Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln (Anhang I). **Insbesondere ist der Umgang mit Lebensmitteln und das Betreten von Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, für Personen verboten**, wenn die Möglichkeit einer direkten oder indirekten Kontamination besteht, bei
  - a) **Krankheiten**, die durch Lebensmittel übertragen werden können, oder wenn sie **Träger einer solchen Krankheit** sind.

b) Personen mit infizierten **Wunden, Hautinfektionen oder –verletzungen**

c) **Personen mit Durchfall**

Betroffene Personen, haben **dem Lebensmittelunternehmer Krankheiten und Symptome** und wenn möglich, deren Ursachen **unverzüglich zu melden**.

- Personen die in der Bearbeitung tätig sind, müssen über die Beschäftigungsverbote belehrt werden. Diese Belehrung ist zu dokumentieren und ersetzt nicht die vorgeschriebenen Hygieneschulungen.
- Hautverletzungen müssen durch einen wasserfesten, undurchlässigen Verband oder durch das Tragen von Einmalhandschuhen abgedeckt werden.
- Betriebsfremde Personen dürfen die Produktionsräume nur mit Zustimmung des Verantwortlichen betreten.



## **2. GRUNDSÄTZE DER ARBEITSHYGIENE BEI SCHLACHTUNG UND ZERLEGUNG**

- Schlachtkörper dürfen mit der äußeren Haut, dem Magen-Darm-Inhalt, Harn, Eiter und sonstigen Verunreinigungen nicht in Kontakt kommen. Bei Geflügel sollte nach dem Rupfen kein Kontakt zwischen Schlachtkörper und Federn erfolgen.
  - ✓ Die Arbeitsfläche für die unreinen Tätigkeiten (endet mit Entnahme der Innereien) ist von der Arbeitsfläche für die reinen Tätigkeiten zu trennen.
  - ✓ 2-Messer-Technik: Ein Messer wird für Arbeitsschritte im unreinen Bereich (z.B. Abtrennen der Ständer, oder dem Entbluteschnitt bei Kaninchen) verwendet. Für weitere Arbeitsschritte wird mit separaten Messern weitergearbeitet.
  - ✓ Zwischenzeitliche Reinigung der Hände
  - ✓ Schnitt von innen nach außen
- Das Abwaschen der Schlachtkörper mit Wasser darf nicht zum Entfernen von Verschmutzungen dienen. Verschmutzungen sind großflächig mit dem Messer abzutragen (z. B. Magen-, Darminhalt, Eiter).
- Das Ausrinnen von Magen- und Darminhalt ist durch eine geeignete Methode zu verhindern (z. B. Entfernen des oberen Teils von Luft- und Speiseröhre bei Geflügel).
- Nach jeder Kontamination sind Messer, Zangen, Sägen und Hände zu reinigen.
- Schlachtkörper und für den menschlichen Verzehr bestimmte Innereien dürfen nicht mit dem Boden in Kontakt kommen.
- Werden Schlachtkörper durch den Tierarzt untersucht, so müssen Schlachtkörper und die dazu gehörenden Organe bis zur Fleischuntersuchung aufbewahrt und einander zuordenbar sein. Untersuchte Schlachtkörper und Nebenprodukte (z. B. Innereien) dürfen nicht mit nicht-untersuchten Schlachtkörpern und Nebenprodukten in Kontakt kommen.
- Geflügel- und Kaninchenschlachtkörper sind nach der Schlachtung unverzüglich bis zu einer Temperatur von 4 °C oder weniger abzukühlen. Ausgenommen Warmtransport (mit behördlicher Bewilligung).
- Messer und Arbeitsflächen, die verunreinigt werden (z. B. Abszesse, Bodenkontakt, sonstige Verunreinigungen), sind vor jeder weiteren Verwendung zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren.

### **3. BETÄUBUNG UND SCHLACHTUNG**

Die zu schlachtenden Tiere müssen von ungerechtfertigten Schmerzen, Leiden, Schäden und schwerer Angst verschont bleiben. Für diese Tätigkeiten sind gemäß Tierschutzschlachtverordnung befähigt: FleischergesellInnen, AbsolventInnen einer landwirtschaftlichen Fachschule oder Bundeslehranstalt, Besucher einschlägiger Fortbildungsveranstaltungen oder wenn aufgrund der bisherigen Tätigkeit der Person eine Sachkundigkeit vorliegt bzw. auf eine Sachkundigkeit geschlossen werden kann.

#### **Geräte und Vorrichtungen**

Geräte, Vorrichtungen zur Ruhigstellung, Ausrüstungen und Anlagen für die Betäubung oder Tötung der Tiere sind so zu konzipieren, zu bauen, instand zu halten und zu verwenden, dass eine rasche und wirksame Betäubung und Tötung gewährleistet ist. Für Notfälle sind Ersatzausrüstungen und -geräte bereitzuhalten.

### **BETÄUBEN/TÖTEN – ZULÄSSIGE VERFAHREN, ANFORDERUNGEN**

Durch die Betäubung werden die Tiere in eine bis zum Eintritt des Todes anhaltende Empfindungs- und Wahrnehmungslosigkeit versetzt. Die Betäubung darf nur vorgenommen werden, wenn das Entbluten der Tiere unmittelbar danach möglich ist.

#### **a) Bolzenschuss**

Für Kaninchen und Geflügel sind Bolzenschussgeräte geeignet, die auf Basis von Treibladungen oder Federdruck funktionieren. Die ausführende Person muss nachprüfen, dass der Bolzen nach jedem Schuss wieder vollständig in den Schaft einfährt. Ist dies nicht der Fall, darf der Apparat erst wieder nach entsprechender Reparatur verwendet werden.

#### **b) Stumpfer Schuss-Schlag (concussion stunning) und Kopfschlagbetäubung**

Bei einer kleinen Anzahl von Kaninchen und Geflügel mit einem Lebendgewicht unter 5 kg kann die Betäubung durch einen gezielten Schlag auf die Hinterhauptsregion mittels hartem, stumpfen und entsprechend schwerem Gegenstand erfolgen. Die Tiere müssen unmittelbar danach und bis zum Tod in einen Zustand der Empfindungs- und Wahrnehmungslosigkeit versetzt werden.

#### **c) Elektrobetäubung**

Für die elektrische Betäubung müssen folgende Anforderungen erfüllt sein:

- Vorhandensein eines Gerätes zur Impedanzmessung. Damit kann die Betäubung nur betätigt werden, wenn der erforderliche Mindeststromdurchfluss gewährleistet ist;
- akustisches oder optisches Signal zur Anzeige der Dauer der Stromeinwirkung;
- Anschluss an einen Spannungs- und Strommesser im Sichtfeld der ausführenden Person;

- Die Stromstärke muss innerhalb der ersten Sekunde mindestens die Werte in der Tabelle („Mindeststromstärke und Dauer bei Elektrobetäubung“) erreichen.

**d) Wasserbad**

Für die Betäubung im Wasserbad müssen folgende Anforderungen erfüllt sein:

- die Höhe der Wasseroberfläche muss regulierbar sein.
- Die Tiere einer Gruppe müssen entsprechend tief eintauchen. Tiere, die im Wasserbecken nicht betäubt wurden, sind unverzüglich von Hand zu betäuben oder zu töten.
- Das Wasserbecken muss ausreichend groß und tief sein. Die Elektrode muss sich über die gesamte Länge des Wasserbeckens erstrecken.
- Durch die eingesetzte Stromstärke und Einwirkdauer muss gewährleistet sein, dass die Tiere unmittelbar und bis zu deren Tod in einen Zustand der Empfindungs- und Wahrnehmungslosigkeit versetzt werden.
- Bei Betäubung in Gruppen, muss die Spannung zur Erzeugung einer entsprechenden Stromstärke aufrechterhalten werden, damit die Betäubung jedes Tieres gewährleistet ist.
- Es sind geeignete Vorkehrungen für einen guten Durchfluss des Stroms zu treffen.
- Bei der Betäubung oder Tötung müssen innerhalb der ersten Sekunde Mindeststromstärke und Mindestdauer (siehe Tabelle „Mindeststromstärke und Dauer bei Elektrobetäubung“) erreicht werden.

**Tabelle: Mindeststromstärke und Dauer bei Elektrobetäubung**

Tierkategorie	Stromstärke (Ampere)		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
Kaninchen*	0,3	-	4	-

\* der Entblutungsschnitt ist innerhalb von 10 Sekunden durchzuführen

**e) Abtrennen des Kopfes und Genickbruch**

Dieses Tötungsverfahren ist nur in Ausnahmefällen bei Geflügel bis 5 kg, bzw. Kleintieren bis 3 kg erlaubt (Details siehe Anhang I der VO (EG) Nr 1099/2009). Bei **Geflügel über 5 kg Lebendgewicht** ist **immer vorher zu betäuben** (auch bei einer Notschlachtung).

## **SCHLACHTUNG/BLUTENTZUG**

- Der Entblutungsschnitt darf erst durchgeführt werden, wenn keine Bewegungen des Tieres mehr wahrzunehmen und der Lidschlussreflex erloschen ist.
- Mit dem Entbluten ist so bald wie möglich zu beginnen. Bei Betäubung mittels Bolzenschuss binnen 20 Sekunden, bei Elektrobetäubung binnen 10 Sekunden.
- Das Tier muss so rasch wie möglich vollständig entbluten.
- Das Entbluten erfolgt durch Anstechen mindestens einer der beiden Halsschlagadern bzw. der entsprechenden Hauptblutgefäße. (Durch den Entbluteschnitt unterhalb der Ohrscheibe wird die Hauptschlagader durchtrennt und ein rasches, ungehindertes Blut abfließen sichergestellt.)

### Für die rituelle Schlachtung bestehen besondere Vorschriften

#### **Brühen, Rupfen und Ausnehmen von Geflügel**

Nach dem Ausbluten muss umgehend gerupft werden. Federn sind entsprechend den Bestimmungen für tierische Nebenprodukte zu behandeln.

Betäuben, Töten, Brühen und Rupfen können zeitgleich in der gleichen Räumlichkeit erfolgen.

Das Ausnehmen von Geflügel sollte, um eine Kontamination zu vermeiden, getrennt von Betäubung, Tötung, Brühen oder Rupfen erfolgen. Bei eigenen Räumlichkeiten für das Ausnehmen sind Wanddurchreichen zur Übergabe der Tiere geeignet.

#### **Arbeitsschritte beim Ausnehmen von Geflügel:**

- Abtrennen von Ständer und Kopf
- Aufschneiden der Hals- und Nackenhaut
- Entfernen von Kropf und oberem Teil von Luft- und Speiseröhre
- Öffnen der Bauchhöhle
- Herausnehmen von Magen, Darm, Leber, Milz, Herz und Geschlechtsorgane
- Loslösen von Lunge und Nieren

Es ist darauf zu achten, dass der Darm nicht verletzt wird, damit kein Kot in die Bauchhöhle gelangt. Die Gallenblase ist vorsichtig von der Leber zu entfernen um ein Austreten von Gallenflüssigkeit zu verhindern.

Nach dem Ausnehmen sind die Schlachtkörper von Blut- und Lungenresten zu säubern (geeignet sind Duschen). Durch die exakte Reinigung bleibt die Qualität des Frischfleisches länger erhalten.

#### **Enthäuten von Kaninchen**

Das Enthäuten muss unmittelbar nach dem Ausbluten erfolgen und kann im gleichen Raum wie Betäubung und Tötung erfolgen. Für das Ausnehmen von Kaninchen sollte, um eine Kontamination zu vermeiden, eine Trennung von den Arbeitsschritten der Betäubung, Tötung und Enthäutung erfolgen.

### **Arbeitsschritte beim Ausnehmen der Kaninchen:**

- Öffnen der Bauchhöhle unterhalb des Beckens bis zum Brustkorb (Eingeweide nicht verletzen!)
- Durchtrennung der Schambeinfuge (Mastdarm und Harnröhre nicht verletzen!)
- Becken aufbrechen, After und Geschlechtsteile freischneiden
- Mastdarm und Harnröhre herausziehen
- Restliche Eingeweide (außer Nieren) aus der Bauchhöhle entfernen
- Beidseitige Inguinaldrüsen im Schambeinbereich entfernen
- Entnahme von Herz und Lunge

Die Gallenblase ist vorsichtig von der Leber zu entfernen, um ein Austreten von Gallenflüssigkeit zu verhindern.

Nach dem Ausnehmen sind die Schlachtkörper von Blut- und Lungenresten zu säubern (geeignet sind Duschen). Durch die exakte Reinigung bleibt die Qualität des Frischfleisches länger erhalten.

## **4. KÜHLUNG/RAUMTEMPERATUREN**

Die Kühlung kann im Nass- oder Trockenkühlverfahren erfolgen. Bei der Nasskühlung (in der Direktvermarktung von Geflügel üblich) werden die Tiere in ein Wasserbecken, mit ständig zufließendem Wasser gelegt, Die Schlachtkörper sollen so schnell wie möglich auf eine Kerntemperatur von 4 °C oder weniger gekühlt werden. Nach der Nasskühlung sollen die Tiere abtropfen. Damit auch die Bauchhöhle trocknen kann, sind die Tiere am Hals aufzuhängen.

- Findet die Schlachtung und Zerlegung am gleichen Ort statt, kann vor dem Kühlen zerlegt und das Fleisch danach auf 4 °C oder weniger abgekühlt werden.
- Die Kühlraumtemperatur ist regelmäßig zu kontrollieren (z. B. Minimum/Maximum- oder Fernregistrierthermometer) siehe „Temperaturüberwachung“ Seite 11.

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 Fleisch zum Tiefkühlen bestimmt ist, muss es ohne ungerechtfertigte Verzögerung eingefroren werden.

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

## **5. HERSTELLUNGSABLÄUFE FÜR KANINCHEN- UND GEFLÜGEL-FLEISCH**

Zur Umsetzung des HACCP-Konzeptes bzw. der Guten Herstellungspraxis können die beispielhaften Herstellungsabläufe, für die am Betrieb erzeugten Produkte, entsprechend angepasst werden. Die Herstellungsabläufe mit Darstellung der Tätigkeit, kriti-

sche Punkte, Vorgaben und Maßnahmen bei Abweichung sind einmalig zu erstellen und zu unterschreiben und dienen als Dokumentation der Guten Hygienepraxis.

Die Anwendung der HACCP-Grundsätze sowie weitere Hilfsmittel (Ermittlung von Gefahren, Bestimmung der Kritischen Steuerpunkte) sind in Anhang II zu finden.

## **HERSTELLUNGSABLAUF FÜR FLEISCH VON KANINCHEN**

<b>Tätigkeit</b>	<b>wichtiger Punkt für Hygiene (Steuerpunkt)</b>	<b>Vorgabe</b>	<b>Maßnahme bei Abweichung</b>
Lebendtier	Untersuchung der Tiere	gesundes Tier	
Transport zur Schlachtung	saubere Transportbehälter	stressarme Verladung und Transport, gute Belüftung	
Schlachtung	saubere Stichstelle	2-Messer-Technik	
Häuten	Einhalten der Arbeitshygiene bei der Schlachtung	Schlachtkörper darf nicht mit der äußeren Haut in Berührung kommen	
Organentnahme	keine Verletzung von Darm	saubere Organentnahme	
Kühlung		Kerntemperatur 4 °C oder weniger	
Reifung	freies Hängen ohne Berührung anderer Schlachtkörper	1-3 Tage	
Zerlegung	halten der Kerntemperatur	4 °C oder weniger	
Reifung im Vacpac			
Verpackung	sauberes Verpackungsmaterial	hygienisch einwandfreie Verpackungsmaterialien	

Datum: ..... Unterschrift: .....



## HERSTELLUNGSABLAUF FÜR FLEISCH VON GEFLÜGEL

Tätigkeit	wichtiger Punkt für Hygiene (Steuerpunkt)	Vorgabe	Maßnahme bei Abweichung
Lebendtier	Untersuchung der Tiere vor der Schlachtung	gesundes Tier	
Transport zur Schlachtung		stressarmer Transport zur Schlachthanlage	
Schlachtung Entblutung Ausnehmen	saubere Stichstelle Einhalten der Arbeitshygiene bei der Schlachtung	2-Messer-Technik Schlachtkörper darf nicht mit Federn in Berührung kommen saubere Organentnahme	
Duschen	Absenken der Kerntemperatur Reinigung der Schlachtkörper		
Kühlung		Kerntemperatur 4 °C oder weniger	
Zerlegung	halten der Kerntemperatur	4 °C oder weniger	
Verpacken	saubere Lagerung des Verpackungsmaterials	hygienisch einwandfreie Verpackungsmaterialien richtige Kennzeichnung	

Datum: ..... Unterschrift: .....

## VI. Untersuchungen

Der Lebensmittelunternehmer muss die Sicherheit der von ihm erzeugten Lebensmittel gewährleisten. Um zu überprüfen, ob Arbeits- und Prozesshygiene ausreichend

sind, hat er mikrobiologische Untersuchungen im Rahmen seines Eigenkontrollsystems durchzuführen.

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

## **1. UNTERSUCHUNGEN VOR DER SCHLACHTUNG (SCHLACHTTIERUNTERSUCHUNG)**

Die Tiere müssen am Herkunftsbetrieb regelmäßig (mindestens einmal jährlich) einer **Kontrolle durch einen amtlichen oder zugelassenen Tierarzt** hinsichtlich **Tierseuchen, Zoonosen und Rückstände** unterzogen werden.

Bei mehr als 350 Mastplätzen je Herde sind die Untersuchungen auf Salmonellen, gemäß Geflügelhygieneverordnung 2007 erforderlich (Stiefeltupferproben).

Der Tierhalter (oder eine von ihm beauftragte kundige Person) muss die **Tiere beziehungsweise Tierkörper vor und nach der Schlachtung untersuchen**. Er hat festzustellen, ob

- a) bei der letzten Kontrolle durch den Tierarzt keine **Tierseuchen** (klassische Geflügelpest, atypische Geflügelpest, Geflügelcholera), **Zoonosen, unzulässige Rückstände** oder **Anwendung von Arzneimitteln** festgestellt wurden;
- b) **Anzeichen einer anzeigepflichtigen Tierseuche** oder einer **Krankheit** oder **Erscheinungen** vorliegen, die das Fleisch zum menschlichen Verzehr ungeeignet machen;
- c) unzulässige Rückstände zu erwarten sind.

Macht der Landwirt oder die kundige Person bei der Untersuchung eine der unter Punkt a) bis c) angeführten Feststellungen, so darf das Fleisch nur vermarktet werden, wenn eine Untersuchung durch einen amtlichen Tierarzt vorgenommen wurde, der die Genusstauglichkeit des Fleisches feststellt.

Besonderes zu beachten sind Auffälligkeiten:

- im Herdenbestandsblatt: z. B. erhöhter Wasserbedarf, Arzneimittelanwendungen, hohe Ausfälle, geringere Zunahmen;
- am Tier:
  - vor der Schlachtung: z. B. Kümmerer, struppiges Gefieder, auffallend aktives oder apathisches Verhalten einzelner Tiere oder der gesamten Herde;
  - im Zuge der Fleischuntersuchung: Abweichungen bzw. Veränderungen bei Farbe und Geruch der Hautoberfläche, von Fleisch und von Organen; auffällige Hautverletzungen, Blasen, Geschwülste, Abszesse und Gelenkentzündungen.

## **2. MIKROBIOLOGISCHE UNTERSUCHUNGEN**

Der Lebensmittelunternehmer hat mikrobiologische Untersuchungen im Rahmen seines Eigenkontrollsystems durchzuführen. Damit überprüft er, ob Arbeits- und Hygienekonzept des Betriebes ausreichen, um die Sicherheit der Lebensmittel zu gewährleisten.

### a) Untersuchungen von Tieren und Schlachtkörpern

Bei der Direktvermarktung sind nach folgenden Vorgaben Proben zu entnehmen und in gleicher Anzahl auf Salmonellen und Campylobacter untersuchen zu lassen

Anzahl geschlachteter Broiler und Puten pro Jahr	Untersuchungspflichten			
	Kontrollen gemäß § 8 Lebensmitteldirektvermarktungs-VO	Stiefeltupferproben auf Salmonellen	Nackenhautproben (gemäß VO (EG) 2073/2005) auf Salmonellen	Nackenhautproben (gemäß VO (EG) 2073/2005) auf Campylobacter bei Broiler
weniger als 350 Mastplätze und unter 2.000 Stück jährlicher Schlachtung	Ja	ja, je 400 geschlachteter Tiere, mind. Eine Bestandsprobe im Jahr	ja, 1 Probe (= 1 Sammelprobe von 3 Tieren) wenn Stiefeltupfer- oder Bestandsprobe positiv	Ja, 1 Probe (= 1 Sammelprobe von 3 Tieren) wenn Stiefeltupfer oder Bestandsprobe positiv
mehr als 350 Mastplätze oder mehr als 2.000 Stück jährlicher Schlachtung	ja	Ja (gemäß § 37 Geflügelhygiene-VO)	Ja, 1 Probe (= 1 Sammelprobe von 3 Tieren) je begonnene 1.000 Stück geschlachteter Tiere minus Anzahl der paarigen Stiefeltupferproben <sup>*)</sup>	Ja, 1 Probe (= 1 Sammelprobe von 3 Tieren) je begonnene 1.000 Stück geschlachteter Tiere minus Anzahl der paarigen Stiefeltupferproben <sup>*)</sup>

<sup>\*)</sup> Bei Herden mit positiven Stiefeltupferproben dürfen diese für die Berechnung nicht in Abzug gebracht werden.

Bei Vorliegen von positiven Befunden ist bei Fleisch von Hühnern und Puten weiter auf Salmonella Enteritidis und Salmonella Typhimurium zu differenzieren. Nur bei positivem Befund von S. Ent. und S. Typh. ist das betreffende Fleisch einer Hitzebehandlung, die die Keime abtötet, zu unterziehen.

Frisches Fleisch von Geflügel kann nur innerhalb von fünf Tagen nach der Schlachtung als solches vermarktet werden. Auf Grund der Dauer der Salmonellenuntersuchungen (ca. 4 Tage) ist die Bestandsbeprobung rechtzeitig vor dem Schlachten durchzuführen (Stiefeltupfer).

Betrieben, die (auch) andere Geflügelarten schlachten, wird empfohlen, sich bezüglich der Untersuchungshäufigkeit auf Salmonellen an o. a. Tabelle zu halten.

Beispiel:

Ein Betrieb schlachtet 5.000 Stück Geflügel pro Jahr, aufgeteilt auf drei Herden, wobei jeweils eine Herde im Frühjahr, zu Martini und zu Weihnachten geschlachtet wird.

Laut Tabelle ergibt sich für den Betrieb die Verpflichtung zur Durchführung von fünf Salmonellen- und Campylobacterproben pro Jahr. Aufgrund der Vorschriften lt. Geflügelhygieneverordnung hat der Betrieb drei paarige Stiefeltupferproben (eine Probe je Herde) zu veranlassen und es verbleibt die Pflicht zur Durchführung von zwei Nackenhautproben (bestehend aus Nackenhäuten von je drei Schlachtkörpern) auf Salmonellen und Campylobacter.

Für die Untersuchung sind Hautproben vom Hals von drei Geflügelschlachtkörpern aus derselben Ursprungsherde zu poolen, die dann eine Probe zu 26 g bilden. Empfohlen wird, die Proben über den Schlachtprozess zu verteilen (Beginn/Mitte/Ende). Die Proben sollen bei einer Temperatur zwischen 1 °C und 8 °C gelagert und binnen 48 Stunden zum Laboratorium transportiert werden.

#### **b) Untersuchungen von Oberflächen**

Mikrobiologische Untersuchungen von Oberflächen von Einrichtungen und Geräten, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, 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 und/oder der Enterobacteriaceenzahl zu überprüfen. In der Regel wird dazu ein Abklatschtest verwendet, den der Lebensmittelunternehmer selbst durchführen und auswerten darf.

## **VII. Dokumentation und Aufzeichnungen**

Dokumentation und Aufzeichnungen sollen an Art und Umfang des Unternehmens angepasst werden. Sie sind eine Unterstützung bei der Umsetzung der Eigenkontrolle.

#### **Verpflichtende Dokumentation**

- Betriebs- und Produktionsdaten: Betriebsbeschreibung/Stammdatenblatt, Skizze

- Wenn ohnehin vorhanden, sollen Dokumente zum Betrieb oder zur Produktion bzw. zu den Produkten aufbewahrt werden (z. B. Lieferscheine, Rechnungen, Dokumente zur Rückverfolgbarkeit, Unterlagen gemäß Geflügelhygieneverordnung)
- Ergebnisse der Trinkwasseruntersuchung bei Wasserversorgung aus eigenem Brunnen oder eigener Quelle
- Herstellungsabläufe mit den wichtigen Punkten für die Hygiene: aus der vorliegenden Leitlinie, aus anderer Quelle oder selbst erstellt (unterschreiben)
- Checklisten für Räume sind 1x jährlich bzw. bei Änderungen auszufüllen
- Reinigungs- und Desinfektionsplan 1x jährlich bzw. bei Änderungen ausfüllen
- Plan für die Schädlingsbekämpfung; Formular ist im Anlassfall auszufüllen und bei den regelmäßigen Kontrollen
- Sicherheitsdatenblätter, Gebrauchsanweisungen für verwendete Reinigungs-, Desinfektions- und Schädlingsbekämpfungsmittel sind aufzubewahren
- Schulungsnachweise (Hygiene-) Schulungen sind zu bestätigen
- Laborergebnisse der Schlachtkörperuntersuchungen

#### **Empfohlene Dokumentation**

- Laufende Aufzeichnungen im Rahmen der Eigenkontrolle
- Ergebnisse von Laboruntersuchungen im Rahmen der Eigenkontrolle oder von Produktuntersuchungen z. B. von Oberflächenuntersuchungen
- Produktbeschreibungen

# ANHANG I Gesundheitliche Anforderungen, Kopiervorlage

Auszug der Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln

(<https://www.verbrauchergesundheit.gv.at>)

Fa.

**(Firmenwortlaut)(Adresse)**

**Die belehrte Person,**

**(Name, Geburtsdatum )**

## 1. Meldung an die vorgesetzte Person

Sie müssen dem/der Unternehmer/in oder seiner/seinem Beauftragten unverzüglich melden, falls:

**1.a** Sie folgende Anzeichen einer Krankheit an sich bemerken oder bemerkt haben:

- Durchfall (gegebenenfalls mit Übelkeit, Erbrechen, Fieber oder Bauchkrämpfen - Verdacht auf bakterielle oder virale Lebensmittelvergiftung);
- Erbrechen und/oder Durchfall (Hinweis auf Noroviren – Gastroenteritis);
- hohes Fieber mit starken Bauch- oder Gelenkschmerzen, wobei nach mehreren Tagen Verstopfung „erbsbreiartige“ Durchfälle auftreten (Verdacht auf Typhus oder Paratyphus);
- “reiswasserartige“ Durchfälle (leicht getrübt, nahezu farblose Flüssigkeit mit kleinen Schleimflocken) mit hohem Flüssigkeitsverlust (Verdacht auf Cholera);
- Gelbfärbung der Augen und/oder der Haut mit Schwäche und Appetitlosigkeit (Verdacht auf Hepatitis A oder E);
- infizierte Wunden oder offene Stellen bei Hauterkrankungen (gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen);

**1.b** eine ärztliche Diagnose oder ein Laborergebnis über die Ausscheidung folgender Krankheitserreger vorliegt, auch wenn Krankheitssymptome fehlen:

- Campylobacter
- Enteroviren
- Erreger der Amöbenruhr
- *Escherichia coli*, toxinbildend
- Hepatitis A oder E Viren
- *Listeria monocytogenes*
- Noroviren

- Rotaviren
- Salmonellen
- Shigellen
- *Staphylococcus aureus, toxinbildend*
- *Vibrio cholerae oder parahaemolyticus*
- Yersinien, pathogene

Hinweis: auch nach Abklingen der Krankheitserscheinungen können bestimmte Krankheitserreger ausgeschieden werden.

Die Meldung ist erforderlich, da die oben angeführten Krankheitserreger auf Lebensmittel übertragen werden können und in weiterer Folge Erkrankungen bei Verbraucher/innen verursachen können.

## 2. Erklärung der belehrten Person

Ich erkläre, dass ich im Falle einer Erkrankung mit Symptomen wie in Punkt 1a beschrieben oder bei ärztlicher Diagnosestellung gemäß Punkt 1b meine/n Vorgesetzte/n, meinen/meiner Dienstgeber/in hierüber unverzüglich informiere.

---

**Datum**

---

**Unterschrift**

Eine Kopie dieser Belehrung inklusive der Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderung an Personen im Umgang mit Lebensmittel ergeht an die Arbeitnehmerin/den Arbeitnehmer.



## ANHANG II Anwendung der HACCP-Grundsätze

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

- Ermittlung von Gefahren, die vermieden, ausgeschaltet oder auf ein akzeptables Maß reduziert werden müssen,
- 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,
- Festlegung von Grenzwerten für diese kritischen Steuerpunkte, anhand derer im Hinblick auf die Vermeidung, Ausschaltung oder Reduzierung ermittelter Gefahren zwischen akzeptablen und nicht akzeptablen Werten unterschieden wird,
- Festlegung und Durchführung effizienter Verfahren zur Überwachung der kritischen Steuerpunkte,
- Festlegung von Korrekturmaßnahmen für den Fall, dass die Überwachung zeigt, dass ein kritischer Steuerpunkt nicht unter Kontrolle ist,
- Festlegung von regelmäßig durchgeführten Verifizierungsverfahren, um festzustellen, ob den Vorschriften gemäß den Buchstaben a bis e entsprochen wird,
- 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 Hygienepaxis in manchen Fällen die Überwachung der Kritischen Kontrollpunkte (hier: Kritische Steuerpunkte) ersetzen kann...“ (15. Erwägungsgrund der VO (EG) Nr. 852/2004).*

### **Biologische Gefahren**

**Bakterien:** z. B. Campylobacter jejuni, Salmonella spp., Staphylococcus aureus,

**Toxinbildende Schimmelpilze**

**Parasiten:** z. B. Toxoplasma gondii

**Viren:** z. B. Noroviren

### **Chemische Gefahren**

**Kontaminanten:** (z. B. Schwermetalle, Dioxin) und Rückstände (z. B. Desinfektionsmittel, Tierarzneimittel)

## **Physikalische Gefahren**

**Fremdkörper** (z. B. Knochensplitter, Maschinenteile, Kunststoffsplitter)

**Radionuklide**

### **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 dem 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.: Parasiten, Bakterien), bestehende Risiko wird durch die Untersuchung der lebenden und toten Tiere, bzw. 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, Kühlung 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. Es genügt daher die Einhaltung der Guten Hygienepraxis.**