

I Lebensmittel, Gebrauchsgegenstände, Kosmetika

I.B Schlachttier- und Fleischuntersuchung

I	Lebensmittel, Gebrauchsgegenstände, Kosmetika.....	1
I.B	Schlachttier- und Fleischuntersuchung.....	1
I.B.1	Strategie, Ziele, Maßnahmen	2
I.B.2	Behörden, Labors, Kontrollstellen	2
I.B.3	Organisation und Durchführung der amtlichen Kontrolle	3
I.B.3.a	Organisation der Kontrolle	3
I.B.3.b	Kontrollpläne	4
I.B.4	Notfallpläne und gegenseitige Unterstützung	4
I.B.5	Audits.....	4
I.B.6	Arbeitstechnische Kriterien gemäß Art. 4 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004	4
I.B.7	Review und Anpassung des Kontrollplanes	5
I.B.8	Anhang.....	7
I.B.8.a	Anhang Notfallplan Österreichs gemäß Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 2075/2005	7

Abkürzungsverzeichnis

AGES	Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit
BMGF	Bundesministerium für Gesundheit und Frauen
EDV	elektronische Datenverarbeitung
idgF	in der geltenden Fassung
LMSVG	Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz
SFU	Schlachttier- und Fleischuntersuchung
TSE	transmissible, spongiforme Enzephalopathie

I.B.1 Strategie, Ziele, Maßnahmen

Die amtliche Kontrolle wird so geplant und durchgeführt, dass jährlich alle Betriebe regelmäßig einer amtlichen Kontrolle unterzogen werden. Die Entscheidung über die Häufigkeit der Revisionen wird entsprechend einer risikobasierten Vorgangsweise getroffen.

Ziele

Nationale Erlässe zur einheitlichen Vollziehung der Kontrolltätigkeit in den Bundesländern.

Nationale Leitlinien für die Eigenkontrolle und hygienische Produktion in den Betrieben zur Erreichung eines einheitlichen Hygienestandards.

Ausrollung eines bundesweiten EDV-Erfassungssystems für die Ergebnisse der Schlachttier- und Fleischuntersuchung (SFU).

I.B.2 Behörden, Labors, Kontrollstellen

Bundesministerium für Gesundheit und Frauen

Abteilung II/B/12 Hygiene bei der Fleischerzeugung und tierische Nebenprodukte; Exportangelegenheiten

Landeshauptmann

Die Kontrolle der Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften obliegt dem Landeshauptmann in mittelbarer Bundesverwaltung. Zur Besorgung der Geschäfte sind folgende Organisationseinheiten im jeweiligen **Amt der Landesregierung** befasst.

Burgenland

Amt der Burgenländischen Landesregierung

Abteilung 6, Hauptreferat Gesundheit - Referat Veterinärdirektion und Tierschutz

Kärnten

Amt der Kärntner Landesregierung

Abteilung 5 – Unterabteilung Veterinärwesen

Niederösterreich

Amt der Niederösterreichischen Landesregierung

LF5, Abteilung Veterinärangelegenheiten und Lebensmittelkontrolle

Oberösterreich

Amt der Oberösterreichischen Landesregierung

Direktion Soziales und Gesundheit

Abteilung Ernährungssicherheit und Veterinärwesen

Salzburg

Amt der Salzburger Landesregierung

Abteilung 4 Lebensgrundlagen und Energie

Referat 4/ 03 - Landesveterinärdirektion

Steiermark

Amt der Steiermärkischen Landesregierung
 Abteilung 8 Gesundheit, Pflege und Wissenschaft
 Fachabteilung Gesundheit und Pflegemanagement
 Referat Veterinärdirektion/öffentliches Veterinärwesen

Tirol

Amt der Tiroler Landesregierung
 Gruppe Gesundheit und Soziales
 Abteilung Landesveterinärdirektion

Vorarlberg

Amt der Vorarlberger Landesregierung
 Abteilung Vb – Veterinärangelegenheiten

Wien

Amt der Wiener Landesregierung,
 MA 59 - Marktservice & Lebensmittelsicherheit

Untersuchungslabors

- Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES)
- Institut für Lebensmittelsicherheit, Veterinärmedizin und Umwelt des Landes Kärnten
- Lebensmitteluntersuchungsanstalt der Stadt Wien
- Institut für Umwelt und Lebensmittelsicherheit des Landes Vorarlberg

Nationale Referenzlabors

Nationales Referenzlabor für	Name des Institutes
Parasiten (Trichinenuntersuchung)	AGES, Institut für veterinärmedizinische Untersuchungen Innsbruck
transmissible spongiforme Enzephalopathien (TSE)	AGES, Institut für veterinärmedizinische Untersuchungen Mödling

Beauftragte Kontrollstellen

Es sind keine Kontrollstellen beauftragt.

I.B.3 Organisation und Durchführung der amtlichen Kontrolle**I.B.3.a Organisation der Kontrolle**

Im Rahmen der mittelbaren Bundesverwaltung obliegt der Bundesministerin für Gesundheit und Frauen die Vorbereitung von Gesetzen, die Erstellung von Verordnungen, sowie von Durchführungserlassen. Für die Organisation der SFU und der Hygienekontrollen in Schlacht-, Zerlegungs- und Wildbearbeitungsbetrieben ist der jeweilige Landeshauptmann zuständig.

Die Durchführung der SFU wird von AmtstierärztInnen (bestellt gemäß § 24 Abs. 3 LMSVG), amtlichen TierärztInnen (beauftragt gemäß § 24 Abs. 4 LMSVG), amtlichen FachassistentInnen inklusive TrichinenuntersucherInnen, betriebseigenen Hilfskräften

bei der Geflügelfleischuntersuchung sowie kundigen Personen für die Wildfleischbeurteilung wahrgenommen. Die Anzahl der jeweils tätigen Personen in Österreich ist dem Kapitel „Einleitung und horizontale Aspekte“, 7.6 „Anhang Personalressourcen der Bundesländer und Labors“, zu entnehmen.

Die Ausbildung der **Amtstierärztinnen** und **Amtstierärzte** erfolgt in Österreich gemäß der Tierärztlichen Physikatsprüfungsordnung, BGBl. Nr. 215/1949 idgF, (siehe Kapitel „Einleitung und horizontale Aspekte“, 7.10 „Anhang Ausbildung der Amtstierärzte, Amtstierärztinnen und der Lebensmittelaufsichtsorgane“).

I.B.3.b Kontrollpläne

Die SFU wird bei allen Schlachttieren durchgeführt. Hygienekontrollen werden durch den nationalen Kontrollplan angeordnet, der unter Einbeziehung der FachreferentInnen der Länder erarbeitet wird. Bei der Erarbeitung des Kontrollplanes werden die Erfahrungen der vorangehenden Jahre sowie allfälliger Feststellungen im Rahmen von Inspektionen des Lebensmittel- und Veterinärarnetes der Europäischen Kommission berücksichtigt. Darüber hinaus werden in Hochrisikobetrieben wie fleischverarbeitenden Betrieben regelmäßig Schwerpunktaktionen durchgeführt.

I.B.4 Notfallpläne und gegenseitige Unterstützung

Für den Bereich VerbraucherInnengesundheit und Veterinärwesen wurde ein „Leitfaden zum Krisenmanagement“ erstellt, der grundsätzliche Strukturen und Abläufe bei Auftreten eines Krisenfalles definiert. (siehe Teilkapitel I.A.4)

Beim Auftreten von Trichinen ist gemäß Trichinennotfallplan vorzugehen (siehe I.B.8.a „Anhang Notfallplan Österreichs gemäß Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 2075/2005“).

Bei Feststellung von anzeigepflichtigen Tierseuchen ist gemäß den tierseuchenrechtlichen Bestimmungen vorzugehen.

I.B.5 Audits

Das österreichische Auditsystem gemäß Art. 4 Abs. 6 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 wird im Kapitel „Einleitung und horizontale Aspekte“, „7.7 Anhang Auditsystem“ beschrieben.

I.B.6 Arbeitstechnische Kriterien gemäß Art. 4 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004

Unabhängigkeit der Kontrollorgane

Die in Art. 4 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 idgF festgelegten Grundsätze der Unabhängigkeit und Unparteilichkeit der Kontrollorgane werden angewandt. Diese werden durch das Dienstrecht und das Verwaltungsverfahrenrecht sichergestellt. Die Kontrollorgane unterliegen der Dienst- und Fachaufsicht der jeweiligen Behörde.

Zum Beispiel gelten für beauftragte amtliche Tierärztinnen ebenfalls die Anforderungen an AmtstierärztInnen für die Vermeidung der Befangenheit und von Interessenskonflikten, die bei der Diensterteilung zu beachten sind. Nähere Erläuterungen sind hierzu erlassmäßig erfolgt.

Dokumentierte Verfahren

Zur Durchführung der Kontrollen wurden folgende Erlässe bereits kundgemacht:

- Schlachttier- u. Fleischuntersuchung bei als Haustieren gehaltenen Huftieren (Rind, Schwein, Schaf, Ziege, Einhufer)
- Schlachttier- u. Fleischuntersuchung bei Geflügel und Hasentieren
- Fleischuntersuchung bei Wild aus freier Wildbahn
- Probenahmen und Probenversand zur Durchführung von Hilfsuntersuchungen im Rahmen der Schlachttier- und Fleischuntersuchung sowie im Zuge von Hygienekontrollen in Schlacht-, Zerlegungs- und Wildbearbeitungsbetrieben
- Durchführung v. Hygienekontrollen in Schlacht-, Zerlegungs- und Wildbearbeitungsbetrieben
- Untersuchungen im Rahmen der Schlachttier- u. Fleischuntersuchung (Hilfsuntersuchungen)
- Zulassung von Fleischlieferbetrieben zum Export in Drittländer
- Exportabfertigung von Fleisch und Fleischerzeugnissen in Drittländer

Durchsetzung des Rechtes

Die Befugnisse der für die Vollziehung der einschlägigen gesetzlichen gemeinschaftsrechtlichen und nationalen Vorschriften zuständigen Behörden umfassen auch die Ausstellung von vollstreckbaren behördlichen Anordnungen („Bescheiden“). Die Kontrollorgane haben gemäß den nationalen Vorschriften auch die Befugnis, alle für die Kontrolle der Einhaltung der einschlägigen Bestimmungen maßgeblichen Nachforschungen anzustellen, die entsprechenden Grundstücke, Gebäude und Beförderungsmittel zu betreten sowie Proben von Erzeugnissen einschließlich ihrer Verpackungen in einem für die Probenahme unbedingt erforderlichen Ausmaß zu entnehmen.

Wird bei der Untersuchung einer amtlichen Probe von einem Labor in Befund und Gutachten das Vorliegen eines Verstoßes gegen das LMSVG festgestellt so werden von den zuständigen Kontrollorganen die entsprechenden Maßnahmen (z. B.: Außerverkehrssetzung) unverzüglich eingeleitet. Neben den Maßnahmen der Kontrollbehörden gemäß LMSVG besteht auch die Möglichkeit durch Gerichtsstrafen (Gesundheitsschädlichkeit) oder Verwaltungsstrafen (sonstige Vergehen) Verstöße gegen Vorschriften des Lebensmittelrechtes zu sanktionieren.

I.B.7 Review und Anpassung des Kontrollplanes

Die Anpassung des Plans für die zugelassenen Fleischbetriebe erfolgt in folgender Weise: In den regelmäßigen Treffen der Fleischhygienereferenten der Länder erfolgt eine Abstimmung der Häufigkeit der Kontrollen in den zugelassenen Fleischbetrieben. Hauptkriterium ist die jeweilige Produktions- oder Verarbeitungsmenge, und das Gesundheitsrisiko des erzeugten oder bearbeiteten Produktes. Der Kontrollplan wurde für das Jahr 2017 überarbeitet, wobei bis zu 7 Kategorien für eine Produktgruppe geschaffen wurden. Die Kontrolle erfolgt, abhängig von der Kategorie, abgestuft zwischen zweimal pro Monat bis einmal alle zwei Jahre. Die Kontrollpunkte ergeben sich aus den Leitlinien für diese Betriebe. Schwerpunkte werden anhand von

Feststellungen (z.B. auch solcher im Rahmen von Besuchen des Lebensmittel- und Veterinärarnantes der Europäischen Kommission) und der Erfahrungen der jeweiligen Vorjahre zusätzlich festgelegt.

Die Ergebnisse der Hygienekontrollen werden jährlich im [Lebensmittelsicherheitsbericht](#) des BMGF veröffentlicht.

I.B.8 Anhang

I.B.8.a Anhang Notfallplan Österreichs gemäß Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 2075/2005

Zur Verhinderung der Übertragung von Trichinellen von Tieren auf den Menschen ist folgende Vorgangsweise einzuhalten und sind gegebenenfalls folgende Maßnahmen durchzuführen:

1. Schlachtkörper dürfen erst nach Vorliegen des negativen Trichinenbefundes den Schlachthof, Wildschweine den Betrieb, wo die Trichinenuntersuchung eingeleitet wurde, verlassen. Eine weitere Bearbeitung vor dem Vorliegen des Untersuchungsergebnisses darf nur dann stattfinden, wenn diese in einem Betrieb erfolgt, der in unmittelbarem örtlichen und organisatorischen Zusammenhang mit dem Schlachthof steht und durch entsprechende Maßnahmen sichergestellt ist, dass kein Teil der betreffenden Partie Fleisch vor Abschluss der Untersuchungen aus dem Betrieb abgegeben wird.
2. Die Rückverfolgbarkeit der einzelnen Tierkörper zum Herkunftsbetrieb (Tierhalter) bzw. Jagdrevier im Falle von Wildschweinen ist durch betriebseigene Systeme in Verbindung mit den vorgeschriebenen Begleitdokumenten im Rahmen der Lebensmittelkette durch den Lebensmittelunternehmer zu gewährleisten.
3. Das Ergebnis der Untersuchung und damit die endgültige Genussstauglichkeitserklärung ist nachweislich dem Betriebsverantwortlichen bekanntzugeben. Tierkörper und Tierkörperteile, die als trichinenpositiv beurteilt wurden, sind als genussuntauglich zu kennzeichnen und gemäß Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 und Tiermaterialgesetz, BGBl I Nr. 141/2003, als Material der Kategorie 2 zu entsorgen. Werden vor Abschluss der Trichinenuntersuchung im Zuge einer weiteren Bearbeitung Teile verschiedener Tierkörper vermischt, so sind im Fall eines Trichinenfundes alle Teile der betroffenen Partie entsprechend zu entsorgen.
4. Werden nach dem In-Verkehr-bringen von genussstauglich befundetem Fleisch bei Kontrollen Trichinen festgestellt, so sind vom Lebensmittelunternehmer alle erforderlichen Maßnahmen – einschließlich der Verständigung der Lebensmittelaufsichtsbehörde und eine allfällige Rückholung bereits abgegebener Ware – gemäß Artikel 19 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zu veranlassen.
5. Positive und zweifelhafte Befunde sind im österreichischen Referenzlabor für Trichinen (AGES, Institut für veterinärmedizinische Untersuchungen Innsbruck) abzuklären.
6. Im Herkunftsbetrieb bzw. Jagdrevier sind von der zuständigen Behörde gemäß Zoonosengesetz, BGBl. I Nr. 128/2005 idGF, Erhebungen durchzuführen.