

**Verordnung des Bundesministers für Gesundheit
über Hygieneanforderungen bei der Direktvermarktung von Lebensmitteln
(Lebensmittelhygiene-Direktvermarktungsverordnung)**

BGBl. Nr. 108/2006 i.d.F. BGBl. Nr. 210/2012

(Auszug)

Auf Grund des § 11 des Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetzes – LMSVG, BGBl. I Nr. 13/2006, geändert durch das Bundesgesetz, BGBl. I Nr. 95/2010, wird im Einvernehmen mit dem Bundesminister für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft verordnet:

Geltungsbereich

§ 1. Diese Verordnung regelt die Hygieneanforderungen bei der direkten Abgabe kleiner Mengen bestimmter Lebensmittel an den Endverbraucher oder an örtliche Einzelhandelsunternehmen, die diese direkt an den Endverbraucher abgeben.

Fische und pflanzliche Erzeugnisse

§ 2. Lebensmittelunternehmer, die geschlachtete (einschließlich Entbluten, Köpfen, Ausnehmen, Entfernen der Flossen, Kühlung und Umhüllung für die Beförderung), wild lebende Fische oder Fische aus eigenen Aquakulturanlagen oder gesammelte, wild wachsende pflanzliche Erzeugnisse oder Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs aus eigenem Anbau gemäß § 1 abgeben, haben folgende Vorschriften einzuhalten:

1. Es ist soweit das nach dem jeweiligen Stand der Wissenschaft möglich und nach der Verkehrsauffassung nicht unzumutbar ist, sicherzustellen, dass die Primärerzeugnisse vor Kontaminationen geschützt werden.
2. Die für die Abgabe und damit zusammenhängenden Vorgänge verwendeten Anlagen, Behälter, Transportkisten, Ausrüstungen und Fahrzeuge müssen bei ihrer Verwendung sauber sein. Mehrwegbehälter, Transportkisten, Ausrüstungen und Fahrzeuge sind nach jeder Verwendung zu reinigen und erforderlichenfalls in geeigneter Weise zu desinfizieren.
3. Lebensmittelunternehmer, die geschlachtete Fische abgeben, müssen die Erzeugnisse bei einer Temperatur lagern und befördern, die jener von Schmelzeis entspricht.

.....

Frei lebendes Großwild

§ 5. Werden Tierkörper von Großwild direkt vom Jäger frisch, nicht tiefgekühlt, nicht gehäutet und im Ganzen gemäß § 1 abgegeben, sind zusätzlich zu den Bestimmungen des § 2 Z 1 und 2 folgende Vorschriften einzuhalten:

A 3.5. - Direktvermarktungsverordnung

1. Nach dem Erlegen des frei lebenden Großwilds müssen Mägen und Gedärme so bald wie möglich entfernt werden; erforderlichenfalls müssen die Tiere entblutet werden. Es müssen insbesondere Vorkehrungen getroffen werden, um das Auslaufen von Magen und Darminhalt während des Ausnehmens zu verhindern. Dabei hat der Jäger auf Merkmale zu achten, die darauf schließen lassen, dass das Fleisch gesundheitlich bedenklich sein könnte.
2. Eine kundige Person gemäß § 27 Abs. 3 LMSVG muss die Wildkörper und alle ausgenommenen Eingeweide (außer Magen und Darm) auf Merkmale hin untersuchen, die darauf schließen lassen, dass das Fleisch gesundheitlich bedenklich sein könnte. Alle für Trichinose anfälligen Arten sind einer Trichinenuntersuchung nach einer in der Verordnung (EG) Nr. 2075/2005 mit spezifischen Vorschriften für die amtlichen Fleischuntersuchungen auf Trichinen, ABl. Nr. L 338/2005 vom 22. Dezember 2005, angeführten Methode zu unterziehen, wobei die Befristung gemäß Art. 16 der genannten Verordnung nicht anzuwenden ist. Die Untersuchung muss so bald wie möglich nach dem Erlegen stattfinden. Die Vermarktung darf erst erfolgen, wenn diese Untersuchung den Nachweis erbracht hat, dass das Fleisch keine Merkmale aufweist, die darauf schließen lassen, dass es gesundheitlich bedenklich sein könnte. Steht keine kundige Person zur Verfügung, muss die Untersuchung von einem amtlichen Tierarzt durchgeführt werden.
3. Werden bei der Untersuchung gemäß Z 2 keine auffälligen Merkmale im Sinne des Anhangs I, Abschnitt IV, Kapitel VIII der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs, ABl. Nr. L 139 vom 30. April 2004, berichtigt durch ABl. Nr. L 226 vom 25. Juni 2004 und geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 882/2004, ABl. Nr. L 165 vom 30. April 2004, berichtigt durch ABl. Nr. L 191 vom 28. Mai 2004, festgestellt, und vor dem Erlegen keine Verhaltensstörungen beobachtet und besteht kein Verdacht auf Umweltkontamination, so muss die kundige Person dem Wildkörper eine mit einer Nummer versehene Erklärung begeben, in der dies bescheinigt wird. In dieser Bescheinigung müssen auch das Datum, der Zeitpunkt und der Ort des Erlegens vom Jäger aufgeführt werden. Diese Bescheinigung ist in Form eines Anhängers am Tierkörper anzubringen. Die kundige Person hat über die gemäß Z 2 durchgeführten Untersuchungen Aufzeichnungen zu führen und dem Landeshauptmann nach dessen Anweisungen Bericht zu erstatten.
4. Werden bei der Untersuchung gemäß Z 2 abweichende Merkmale von der kundigen Person festgestellt, so muss die kundige Person, die die Untersuchung vorgenommen hat, dem zuständigen amtlichen Tierarzt mitteilen, welche auffälligen Merkmale, welche Verhaltensstörungen oder welcher Verdacht auf Umweltkontamination sie bewogen hatten, keine Bescheinigung gemäß Z 3 auszustellen, sofern der Tierkörper nicht unschädlich beseitigt wird.

A 3.5. - Direktvermarktungsverordnung

5. Die Wildkörper insgesamt müssen nach dem Erlegen innerhalb einer angemessenen Zeitspanne auf nicht mehr als +7°C abgekühlt werden, zum menschlichen Verzehr vorgesehene Eingeweide auf nicht mehr als +3°C. Soweit es die klimatischen Verhältnisse erlauben, ist eine aktive Kühlung nicht erforderlich.
6. Tierkörper dürfen nicht übereinander liegend gelagert oder so transportiert werden, dass sie hygienisch beeinträchtigt werden.
7. Die Vermarktung hat längstens binnen 7 Tagen nach dem Erlegen zu erfolgen.

Frei lebendes Kleinwild

§ 6. Werden Tierkörper von Kleinwild direkt vom Jäger frisch, nicht tiefgekühlt, nicht gehäutet und im Ganzen gemäß § 1 abgegeben, sind zusätzlich zu den Bestimmungen des § 2 Z 1 und 2 folgende Vorschriften einzuhalten:

1. Eine kundige Person gemäß § 27 Abs. 3 LMSVG muss die Wildkörper auf Merkmale hin untersuchen, die darauf schließen lassen, dass das Fleisch gesundheitlich bedenklich sein könnte. Alle für Trichinose anfälligen Arten sind einer Trichinenuntersuchung nach einer in der Verordnung (EG) Nr. 2075/2005 angeführten Methode zu unterziehen, wobei die Befristung gemäß Art. 16 der genannten Verordnung nicht anzuwenden ist. Die Untersuchung muss so bald wie möglich nach dem Erlegen stattfinden. Die Vermarktung darf erst erfolgen, wenn diese Untersuchung den Nachweis erbracht hat, dass das Fleisch keine Merkmale aufweist, die darauf schließen lassen, dass es gesundheitlich bedenklich sein könnte. Steht keine kundige Person zur Verfügung, muss die Untersuchung von einem amtlichen Tierarzt durchgeführt werden.
2. Werden bei der Untersuchung gemäß Z 1 auffällige Merkmale im Sinne des Anhangs I, Abschnitt IV, Kapitel VIII der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 festgestellt oder vor dem Erlegen Verhaltensstörungen beobachtet oder besteht ein Verdacht auf Umweltkontamination, so muss die kundige Person den zuständigen amtlichen Tierarzt davon unterrichten, sofern der Tierkörper nicht unschädlich beseitigt wird. Die kundige Person hat über die gemäß Z 1 durchgeführten Untersuchungen Aufzeichnungen zu führen und dem Landeshauptmann nach dessen Anweisungen Bericht zu erstatten.
3. Die Wildkörper müssen nach dem Erlegen innerhalb einer angemessenen Zeitspanne auf nicht mehr als +4°C abgekühlt werden. Soweit es die klimatischen Verhältnisse erlauben, ist eine aktive Kühlung nicht erforderlich. Magen und Gedärme müssen sobald wie möglich entfernt werden.
4. Tierkörper dürfen nicht übereinander liegend gelagert oder so transportiert werden, dass sie hygienisch beeinträchtigt werden.
5. Die Vermarktung hat binnen 7 Tagen nach dem Erlegen zu erfolgen.

A 3.5. - Direktvermarktungsverordnung

Zerlegtes Wild und Wildfleisch

§ 7. Wird zerlegtes Wildfleisch direkt vom Jäger gemäß § 1 vermarktet, sind zusätzlich zu den Bestimmungen der §§ 5 und 6 folgende Vorschriften einzuhalten:

1. Das Entbluten, Enthäuten oder Rupfen, Ausnehmen und weitere Zurichten muss ohne ungebührliche Verzögerung so vorgenommen werden, dass jede Kontamination des Fleisches vermieden wird. Es müssen insbesondere Vorkehrungen getroffen werden, um das Auslaufen von Magen und Darminhalt während des Ausnehmens von Kleinwild zu verhindern.
2. Wildfleisch ist unter Berücksichtigung der Transportdauer, der Transportbedingungen und der eingesetzten Transportmittel so zu befördern, dass die vorgeschriebenen Temperaturen des Fleisches nicht überschritten werden.
3. Bei der Abgabe ist das Fleisch in geeigneter Weise mit dem Hinweis „Wildbret aus Direktvermarktung“ unter Nennung des Jagdgebietes zu kennzeichnen