

Afrikanische Schweinepest – BEILAGE

Antrag um Benennung eines Fleischbetriebes



Beilage zum Antrag auf Benennung

eines Schlachthofes, Zerlegebetriebes, Verarbeitungsbetriebes und Wildbearbeitungsbetriebes nach Artikel 44 Durchführungsverordnung (EU) 2023/594

Empfangsstelle

Zuständige Bezirksverwaltungsbehörde

Antragstellende Person

Antragstellende Personen sind Lebensmittelunternehmer/-innen.

Anrede * Frau Herr

Titel vorgestellt _____

Vorname * _____

Familienname * _____

Titel nachgestellt _____

Name des Lebensmittelbetriebes: _____

Zulassungsnummer des Lebensmittelbetriebes: _____

Anforderungen für Schlachtbetriebe

Koordination der Anlieferung (5.2.2)

Die Koordination von Verbringungen von Tieren aus Sperrzonen erfolgt im Seuchenfall über das Verbrauchergesundheitsinformationssystem (VIS).

Der Schlachtbetrieb muss vorab dem Empfang der Sendung zustimmen und die Abnahme zusichern. Diese Zustimmung ist auf Verlangen der Behörde vorzulegen.

Die Kommunikation mit dem Herkunftsbetrieb erfolgt über:

Mail

SMS/Messaging Dienste (z.B. Signal, Telegram, WhatsApp)

Andere: _____

Konzept:

Planung der Schlachttage (5.4)

Die Schlachtung von Schweine aus einem Seuchengebiet wird **getrennt** von der Schlachtung anderer Schweine bzw. anderer Schlachttiere erfolgen. Die Schlachtung erfolgt:

- an gesonderten Schlachttagen
- am Ende des Schlachttages

Konzept:

Aufstallung (5.3.1)

Wartestall vorhanden:

- NEIN
- JA

Wenn ja: Schlachttiere aus einem Seuchengebiet werden getrennt von anderen Schlachtieren im Wartestall aufgestellt. Die Trennung erfolgt:

- zeitlich
- räumlich
- zeitlich & räumlich

ggf. auch

- getrenntes Personal

Konzept:

Kennzeichnung der Schlachtkörper (5.5)

Schlachtkörper von Schweinen, die in einer Sperrzone II oder III gehalten wurden, müssen gemäß Art. 44 (2) (a) gekennzeichnet werden.

Folgende Kennzeichen werden im Seuchenfall verwendet:

- Ovale Kennzeichnung mit 2 diagonalen, parallelen Linien *[Vermarktung nur innerhalb Ö]*
- Ovale Kennzeichnung mit liegendem Kreuz *[unbehandeltes Fleisch, erst nach Behandlung IGH-fähig]*
- Ovale Kennzeichnung *[ohne Behandlung IGH-fähig]*

Konzept:

Rückverfolgbarkeit (5.5) (auch für Verarbeitungsbetriebe)

Es werden Aufzeichnungen geführt, die eine lückenlose Rückverfolgbarkeit von angelieferten Tieren bis hin zum Verkauf bzw. Transport von Fleisch und Fleischprodukten gewährleistet.

Konzept:

Arbeitsablauf bzw. Betriebsablauf (5.5) (auch für Verarbeitungsbetriebe)

Der Arbeitsablauf wird mit einer gesonderten Beilage im Überblick nachvollziehbar dargestellt und enthält mindestens folgende Punkte:

- Lageplan des Betriebes
- Arbeitsabläufe

Konzept:

Arbeitsanweisung (5.5) (auch für Verarbeitungsbetriebe)

Eine Arbeitsanweisung für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Seuchenfall (für Bereiche, wo dies erforderlich ist) ist vorhanden und wird als Beilage übermittelt.

Anforderungen für Schlacht-, Zerlege- und Verarbeitungsbetriebe sowie Kühlhäuser

Chargentrennung (5.6)

- Zu behandelndes Fleisch (Schlaktkörper) aus Sperrzone II und III wird getrennt von anderem Fleisch zerlegt und/ oder gelagert.
- Fleisch und Fleischprodukte werden getrennt nach ihrem Bestimmungsort (IGH oder nicht IGH) gelagert.
- Fleisch wird nur in weitere Betriebe verbracht, welche gemäß Art. 44 zugelassen sind.

Konzept:

Risikominimierende Behandlung (5.5) nur für Verarbeitungsbetriebe

Folgende Behandlungen gem. Anhang VII VO (EU) 2020/687 werden im Seuchenfall durchgeführt:

1. FLEISCHPRODUKTE

- Wärmebehandlung** in einem hermetisch verschlossenen Behälter, wobei ein F₀-Wert von mindestens 3 erreicht wird
- Wärmebehandlung zur Erreichung einer Kerntemperatur von 80 °C
- In einem hermetisch verschlossenen Behälter bei 60 °C für mindestens vier Stunden
- Natürliche **Gärung und Reifung** von entbeintem Fleisch: mindestens neun Monate, um Höchstwerte von 0,93 aw und einen pH-Wert von 6 zu erreichen
- Natürliche Gärung von Lenden: mindestens 140 Tage, um Höchstwerte von 0,93 aw und einen pH-Wert von 6 zu erreichen
- Natürliche Gärung von Schinken: mindestens 190 Tage, um Höchstwerte von 0,93 aw und einen pH-Wert von 6 zu erreichen
- Salzen und anschließende Trocknung** von Knochenschinken und Lenden nach spanischer Art: — Ibérico-Schinken: mindestens 252 Tage — Ibérico-Schulterstück: mindestens 140 Tage — Ibérico-Lenden: mindestens 126 Tage — Serrano-Schinken: mindestens 140 Tage.

Konzept:

2. TIERDARMHÜLLEN

Salzen mit Natriumchlorid (NaCl) in Trockenform oder als gesättigte Salzlake ($a_w < 0,80$) für einen durchgehenden Zeitraum von mindestens 30 Tagen bei einer Umgebungstemperatur von mindestens 20 °C

Salzen mit mit Phosphat angereichertem Salz (86,5 % NaCl, 10,7 % Na₂HPO₄ und 2,8 % Na₃PO₄) in Trockenform oder als gesättigte Salzlake ($a_w < 0,80$), für einen durchgehenden Zeitraum von mindestens 30 Tagen bei einer Umgebungstemperatur von mindestens 20 °C

Konzept:

Zustimmung

Ich stimme der elektronischen Kommunikation per E-Mail zu.

Datenschutz

Allgemeine Informationen nach Artikel 13 DSGVO

Gemäß Art. 13 der Datenschutz-Grundverordnung möchten wir Sie informieren, dass die von Ihnen bekannt gegebenen personenbezogenen Daten (elektronisch) verarbeitet werden. Detaillierte Informationen zur Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten, Ihren Rechten als betroffene Person einer Datenverarbeitung sowie zum Beschwerderecht bei der Datenschutzbehörde sind im Internet unter www.noel.gv.at/datenschutz abrufbar.

Übermittlung

Bezirkshauptmannschaft:

Bitte speichern Sie das ausgefüllte Formular lokal auf Ihrem Gerät ab und laden Sie dieses, wenn nötig unterschriebene, Formular über das [Online-Formular „Allgemeines Anbringen“](#) hoch.

Bitte laden Sie im Formular die erforderlichen Unterlagen hoch!