



Praktische Modalitäten der Fleischuntersuchung bei Geflügel

(gem. Artikel 25 DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) 2019/627 DER KOMMISSION)

1. Alle Geflügelarten werden einer Fleischuntersuchung unterzogen, bei der gemäß Artikel 18 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2017/625 das Personal des Schlachtbetriebs assistieren kann. Der amtliche Tierarzt oder der amtliche Fachassistent führt gemäß Artikel 18 Absatz 2 Buchstabe c der genannten Verordnung folgende Kontrollen persönlich durch:

tägliche Untersuchung der Eingeweide und Leibeshöhlen einer repräsentativen Stichprobe von jeder Herde;	<input type="checkbox"/>
eingehende Stichprobenuntersuchung von Teilen von Tieren oder von ganzen Tieren von jeder Herde, deren Fleisch bei der Fleischuntersuchung für genussuntauglich erklärt wurde;	<input type="checkbox"/>
sonstige erforderliche Untersuchungen bei begründetem Verdacht, dass das Fleisch der betreffenden Tiere genussuntauglich sein könnte.	<input type="checkbox"/>

2. Abweichend von Absatz 1 können die zuständigen Behörden beschließen, dass nur eine repräsentative Stichprobe von Geflügel von jeder Herde der Fleischuntersuchung unterzogen wird, sofern:

a) die Lebensmittelunternehmer über ein System verfügen, das die Erkennung und Aussortierung von Tieren mit Anomalien, Kontaminationen oder Schäden zur Zufriedenheit des amtlichen Tierarztes ermöglicht;

b) der Schlachtbetrieb die Anforderungen in Bezug auf Folgendes in der Vergangenheit stets eingehalten hat:

- i) allgemeine und spezifische Anforderungen gemäß Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004, einschließlich der geltenden mikrobiologischen Kriterien gemäß Anhang I Nummern 1.28 und 2.1.5 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005;
- ii) auf den HACCP-Grundsätzen beruhende Verfahren gemäß Artikel 5 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und
- iii) spezifische Hygienevorschriften gemäß Artikel 5 und Anhang III Abschnitt II der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;

c) bei der Schlachtieruntersuchung oder der Überprüfung der Informationen zur Lebensmittelkette keine Anomalien gefunden wurden, die auf ein ernsthaftes Problem für die Gesundheit von Mensch oder Tier hindeuten können, das die Maßnahmen der Artikel 40 bis 44 erforderlich machen kann.

3. Bei zur Erzeugung von Stopfleber („Foie gras“) gehaltenem Geflügel und bei zeitlich verzögert ausgeweidetem Geflügel, das gemäß Anhang III Abschnitt II Kapitel VI Nummern 8 und 9 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 im Herkunftsbetrieb gewonnen wurde, erfolgt die Fleischuntersuchung im Zerlegungsbetrieb, in den die Schlachtkörper direkt aus dem Herkunftsbetrieb verbracht werden.

Anmerkungen:
