

§ 10 FIUVO Veranlassung und Vorgehen bei einer mikrobiologischen Fleischuntersuchung

FIUVO - Fleischuntersuchungsverordnung 2006

⌚ Berücksichtigter Stand der Gesetzgebung: 14.08.2026

1. (1) Eine mikrobiologische Fleischuntersuchung ist, sofern die Fleischuntersuchung nicht schon die Genussuntauglichkeit des Schlachtkörpers ergeben hat, zumindest in folgenden Fällen zu veranlassen:
 1. 1. bei Notschlachtungen außerhalb des Schlachthofes, sofern auf Grund der Art oder des Zeitpunktes des Unfalles mit einer Keimbelastung des Tierkörpers gerechnet werden muss;
 2. 2. bei Tieren, bei denen bei der Schlachttieruntersuchung ein Verdacht auf eine mit Störung des Allgemeinbefindens einhergehende Krankheit besteht;
 3. 3. bei nach der Schlachtung festgestellten akuten Entzündungen (insbesondere der Mundhöhle, des Rachens, der Lungen, des Herzens, des Brustfells, der Leber, der Gallenblase, der Milz, der Nieren, des Magens, des Darmes, des Bauchfells, des Euters, der Gebärmutter, der Gelenke, der Sehnenscheiden, der Klauen, der Hufe, des Nabels), bei Gelbsucht, bei Verdacht auf Blutvergiftung, bei Knochenbrüchen, bei Vorfällen innerer Körperteile oder bei sonstigen schwerwiegenden Verletzungen.
2. (2) Der Schlachtkörper, die Nebenprodukte der Schlachtung und die Eingeweide sind in den Fällen der §§ 9 und 10 als „vorläufig beanstandet“ zu kennzeichnen und bis zum Vorliegen des Ergebnisses der mikrobiologischen Untersuchung oder sonstiger Untersuchungsergebnisse getrennt von anderem Fleisch oder anderen Lebensmitteln unter Verschluss bei den vorgeschriebenen Temperaturen aufzubewahren.
3. (3) Ist eine abgesonderte Aufbewahrung im Sinne von Abs. 2, bei der das Verderben des Fleisches während der Dauer der mikrobiologischen oder sonstiger Untersuchungen verhütet wird, am Schlachtort nicht möglich, so kann mit Zustimmung des Landeshauptmannes im Sinne des § 6 der Lebensmittelhygiene-Anpassungsverordnung, BGBl. II Nr. 91/2006, vorgegangen werden.

In Kraft seit 22.01.2010 bis 31.12.9999