

Ergeht an:
 BGA-Mitglieder der Fleischer
 BI-Vorstand
 Alle Landesinnungen

Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe
 Sparte Gewerbe und Handwerk
 der Wirtschaftskammer Österreich
 Wiedner Hauptstraße 63 | 1045 Wien
 T 05 90 900-DW | F 05 90 900 3379
 E lebensmittel.natur@wko.at
 W <http://www.lebensmittelgewerbe.at>

Ihr Zeichen, Ihre Nachricht vom

Unser Zeichen, Sachbearbeiter
 DI Lorencz/Erber

Durchwahl
 3192

Datum
 23.07.2026

Fleischer-RS 004/2026

Hygienerecht	Schlachtung und Zerlegung	
Betrifft: Änderung und Ergänzung der Leitlinie für eine gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP bei der Schlachtung und Zerlegung von Rindern, Schweinen, Schafen, Ziegen und Einhufern sowie bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen		Frist: ab sofort
Kurzinfo: • Aktualisierte Anforderungen bei Betäubung und Schlachtung • Überarbeitete Vorgaben zur mikrobiologischen Eigenkontrolle und zum Listerienmanagement • Erweiterte Anforderungen an Probenahme, Umfeldmonitoring und Eigenkontrolle • Neue Vorgaben zur HACCP-Verifizierung und Kalibrierung relevanter Messgeräte • Anpassungen ausgewählter Checklisten und Formulare		

Das Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz gibt aufgrund des Beschlusses der Kommission zur Herausgabe des Österreichischen Lebensmittelbuches (Codexkommission) die Änderungen der **Leitlinie für eine gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP bei der Schlachtung und Zerlegung von Rindern, Schweinen, Schafen, Ziegen und Einhufern sowie bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen** bekannt. Die überarbeitete Fassung wurde vom Bundesministerium am **14. Juli 2026 veröffentlicht** und tritt mit ihrer Veröffentlichung **unmittelbar in Kraft**.

Nachstehend dürfen wir über die wesentlichen Änderungen in überblicksmäßiger Form informieren:

Wesentliche Änderungen in den Kapiteln:

Kapitel 9 - Betäubung und Schlachtung

Die Anforderungen im Bereich Betäubung und Schlachtung wurden aktualisiert und weiter präzisiert. Die Leitlinie verweist nun ausdrücklich auf den Nachweis entsprechender Fachkenntnisse bzw. Sachkunde, die Erstellung und Umsetzung von Standardarbeitsanweisungen sowie die Bestellung von Tierschutzbeauftragten in Schlachthöfen mit einer jährlichen Schlachtkapazität von mindestens 1.000 GVE.

Kapitel 16 - Mikrobiologische Eigenkontrolle und Listerienmanagement

Die Vorgaben zur mikrobiologischen Eigenkontrolle wurden umfassend überarbeitet und stärker risikobasiert ausgestaltet. Hervorzuheben sind insbesondere die erweiterten Ausführungen zu Proben aus Verarbeitungsbereichen und von Ausrüstungsgegenständen, insbesondere bei verzehrfertigen Lebensmitteln sowie zur Überprüfung des Desinfektionserfolges. Zudem wird dem betrieblichen Listerienmanagement künftig größere Bedeutung beigemessen. Im Rahmen der Probenahmeplanung sind Proben aus Verarbeitungsbereichen und von Ausrüstungsgegenständen auf *Listeria monocytogenes* zu berücksichtigen. Für rekontaminationsgefährdete Bereiche bzw. Produkte höherer Risikogruppen werden darüber hinaus Umfeldproben während der laufenden Produktion empfohlen. Auch die Empfehlungen hinsichtlich Untersuchungshäufigkeit und Probenahmeplanung wurden präzisiert und stärker an Risikogruppe, Produktionsmenge, Saisonalität, Produktionstage sowie betriebliche Änderungen angepasst.

Wesentliche Änderungen in den Beilagen:

Beilage 3a - CHECKLISTE SCHLACHTRAUM

Die Checkliste wurde um den Kontrollpunkt „**Beleuchtung bei der Fleischuntersuchung: ausreichend (540 Lux)**“ ergänzt. Damit wird die Überprüfung der für die amtliche Fleischuntersuchung erforderlichen Beleuchtungsstärke ausdrücklich in die betriebliche Eigenkontrolle aufgenommen.

Beilage 10 - GRUNDSÄTZE DER ARBEITSHYGIENE Schlachtung/Zerlegung

Die bisherigen tierartspezifischen Ausführungen zu spezifiziertem Risikomaterial (SRM) wurden überarbeitet. Die bisherige Auflistung einzelner SRM-Bestandteile entfällt. Stattdessen wird nun allgemein festgelegt, dass anfallendes spezifiziertes Risikomaterial (SRM) entsprechend zu kennzeichnen und ordnungsgemäß zu entsorgen ist.

Beilage 15a - BESTIMMUNG DER KRITISCHEN STEUERPUNKTE

Die Anforderungen an die Verifizierung im Rahmen des HACCP-Systems wurden erweitert. Neu aufgenommen wurde die ausdrückliche Vorgabe zur jährlichen Überwachung bzw. Kalibrierung jener Messgeräte, die für die Beherrschung kritischer Kontrollpunkte erforderlich sind. Genannt werden insbesondere pH-Meter, Waagen und aw-Wert-Messgeräte.

Beilage 16 - ANTRAG AUF MIKROBIOLOGISCHE UNTERSUCHUNG GEMÄß VO (EG) NR. 2073/2005

Die Beilage wurde umfassend überarbeitet und deutlich erweitert. Neu bzw. wesentlich ausgebaut wurden insbesondere Untersuchungsmöglichkeiten im Zusammenhang mit dem betrieblichen Listerienmanagement, Proben aus Verarbeitungsbereichen und von Ausrüstungsgegenständen, Umfeld- und Oberflächenbeprobungen sowie risikobasierte Untersuchungen verzehrfertiger Fleischerzeugnisse. Darüber hinaus wurden die Vorgaben zur Probenahme und zu den mikrobiologischen Untersuchungsparametern präzisiert.

Zusammenfassend betreffen die Änderungen überwiegend Aktualisierungen und Präzisierungen bestehender Anforderungen. Wesentliche inhaltliche Schwerpunkte der Überarbeitung finden sich insbesondere in den Bereichen Betäubung und Schlachtung, mikrobiologische Eigenkontrolle und Listerienmanagement sowie HACCP-Verifizierung.

Dem Rundschreiben sind sowohl die Leitlinie in ihrer gültigen Fassung als auch eine Fassung im Änderungsmodus beigelegt. Die Änderungsfassung dient der leichteren Nachvollziehbarkeit der vorgenommenen Anpassungen. Die vorstehenden Ausführungen bieten einen Überblick über die wesentlichsten Änderungen; für weiterführende Details ist die Leitlinie in ihrer gültigen Fassung heranzuziehen.

Gültig ab/Status: sofort	Beilagen: B1: Leitlinie in gültiger Fassung B2: Leitlinie im Änderungsmodus
---------------------------------	--

Freundliche Grüße

BUNDESINNUNG DER LEBENSMITTELGEWERBE

KommR Mst. Raimund Plautz e.h.
Innungsmeister

DI Anka Lorencz e.h.
Geschäftsführerin