

Verordnung zur Bekämpfung von Salmonellen beim Haushuhn und bei Puten (Geflügel-Salmonellen-Verordnung - GfISalmoV)

GfISalmoV

Ausfertigungsdatum: 06.04.2009

Vollzitat:

"Geflügel-Salmonellen-Verordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 18. Dezember 2023 (BGBl. 2023 I Nr. 381)"

Stand: Neugefasst durch Bek. v. 18.12.2023 I Nr. 381

Fußnote

(+++ Textnachweis ab: 16.4.2009 +++)

(+++ Zur Anwendung vgl. § 10, 15, 20, 24, 28 u. 32 +++)

Die V wurde als Artikel 1 der V v. 6.4.2009 I 752 vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz mit Zustimmung des Bundesrates erlassen. Sie ist gem. Art. 4 Satz 1 dieser V am 16.4.2009 in Kraft getreten.
Überschrift: IdF d. Art. 1 Nr. 1 V v. 4.11.2023 I Nr. 306 mWv 17.11.2023

Inhaltsübersicht

Abschnitt 1 Allgemeines

- § 1 Begriffsbestimmungen
- § 2 Hygiene
- § 3 Impfung
- § 4 Mitteilungspflicht
- § 5 Untersuchungseinrichtung
- § 6 Ursachenermittlung im Betrieb
- § 7 Reinigung und Desinfektion

Abschnitt 2 Hühnerzuchtbetriebe

- § 8 Betriebseigene Kontrollen, sonstige Mitteilungspflichten
- § 9 Amtliche Untersuchung
- § 10 Maßregeln nach Feststellung von Salmonellen
- § 11 Aufhebung der Maßregeln

Abschnitt 3 Hühneraufzuchtbetriebe

- § 12 Impfungen
- § 13 Betriebseigene Kontrollen
- § 14 Amtliche Untersuchung
- § 15 Maßregeln nach Feststellung von Salmonellen
- § 16 Aufhebung der Maßregeln

Abschnitt 4 Legehennenbetriebe

- § 17 Einstellen von Junghennen

- § 18 Betriebseigene Kontrollen
- § 19 Amtliche Untersuchung
- § 20 Maßregeln nach Feststellung von Salmonellen
- § 21 Aufhebung der Maßregeln

Abschnitt 5 Hähnchenmastbetriebe

- § 22 Betriebseigene Kontrollen
- § 23 Amtliche Untersuchung
- § 24 Maßregeln nach Feststellung von Salmonellen
- § 25 Aufhebung der Maßregeln

Abschnitt 6 Hühnerbrütereien

- § 26 Betriebseigene Kontrollen
- § 27 Amtliche Untersuchung
- § 28 Maßregeln nach Feststellung von Salmonellen
- § 29 Aufhebung der Maßregeln

Abschnitt 7 Putenbetriebe

- § 30 Betriebseigene Kontrollen
- § 31 Amtliche Untersuchung
- § 32 Maßregeln nach Feststellung von Salmonellen
- § 33 Aufhebung der Maßregeln

Abschnitt 8 Weitergehende Maßnahmen

- § 34 Maßregeln bei Salmonella Gallinarum Pullorum
- § 35 Mitteilungen der Länder

Abschnitt 9 Ordnungswidrigkeiten

- § 36 Ordnungswidrigkeiten
- Anlage Anforderungen an gewerbsmäßige Geflügelhaltungen (zu § 2 Absatz 1)

Abschnitt 1 Allgemeines

§ 1 Begriffsbestimmungen

(1) Im Sinne dieser Verordnung sind

1. Hühnerzuchtbetrieb:
ein Betrieb, in dem mindestens 250 Hühner der Art Gallus gallus (Hühner) erwerbsmäßig zu Zucht- oder Vermehrungszwecken gehalten werden;
2. Hühneraufzuchtbetrieb:
ein Betrieb, in dem mindestens 350 Junghennen erwerbsmäßig zum Zwecke der Zucht von Hühnern für die Konsumeierproduktion gehalten werden;
3. Legehennenbetrieb:
ein Betrieb, in dem mindestens 350 Hühner erwerbsmäßig zum Zwecke der Konsumeierproduktion gehalten werden;
4. Hähnchenmastbetrieb:
ein Betrieb, in dem mindestens 5 000 Hühner erwerbsmäßig zum Zwecke der Fleischgewinnung gehalten werden;

5. Hühnerbrüterei:
ein Betrieb, in dem erwerbsmäßig Eintagsküken erbrütet werden;
- 5a. Putenzuchtbetrieb:
ein Betrieb, in dem mindestens 250 Puten erwerbsmäßig zu Zucht- oder Vermehrungszwecken gehalten werden;
- 5b. Putenmastbetrieb:
ein Betrieb, in dem mindestens 500 Puten erwerbsmäßig zum Zwecke der Fleischgewinnung gehalten werden;
- 5c. Putenbrüterei:
ein Betrieb, in dem erwerbsmäßig Putenküken erbrütet werden;
6. Untersuchungseinrichtung:
eine öffentliche oder private Untersuchungseinrichtung, die eine Erlaubnis nach § 2 Absatz 1 Nummer 1 der Tierseuchenerreger-Verordnung zum Arbeiten mit Tierseuchenerregern besitzt und die
 - a) nach Artikel 37 der Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15. März 2017 über amtliche Kontrollen und andere amtliche Tätigkeiten zur Gewährleistung der Anwendung des Lebens- und Futtermittelrechts und der Vorschriften über Tiergesundheit und Tierschutz, Pflanzengesundheit und Pflanzenschutzmittel, zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 999/2001, (EG) Nr. 396/2005, (EG) Nr. 1069/2009, (EG) Nr. 1107/2009, (EU) Nr. 1151/2012, (EU) Nr. 652/2014, (EU) 2016/429 und (EU) 2016/2031 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 1/2005 und (EG) Nr. 1099/2009 des Rates sowie der Richtlinien 98/58/EG, 1999/74/EG, 2007/43/EG, 2008/119/EG und 2008/120/EG des Rates und zur Aufhebung der Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EEG, 96/23/EG, 96/93/EG und 97/78/EG des Rates und des Beschlusses 92/438/EWG des Rates (Verordnung über amtliche Kontrollen) (ABl. L 95 vom 7.4.2017, S. 1; L 137 vom 24.5.2017, S. 40; L 48 vom 21.2.2018, S. 44; L 322 vom 18.12.2018, S. 85) in der jeweils geltenden Fassung oder
 - b) nach Artikel 12 Absatz 1 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 2160/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. November 2003 zur Bekämpfung von Salmonellen und bestimmten anderen durch Lebensmittel übertragbaren Zoonoseerregern (ABl. L 325 vom 12.12.2003, S. 1) in der jeweils geltenden Fassungbenannt ist;
7. Salmonellen der Kategorie 1:
Salmonella Enteritidis und Salmonella Typhimurium, einschließlich monophasischer Salmonella Typhimurium mit der Antigenformel 1,4,[5],12:i:-, jeweils ausgenommen Impfstämme;
8. Salmonellen der Kategorie 2:
Salmonella Hadar, Salmonella Virchow und Salmonella Infantis, jeweils ausgenommen Impfstämme;
9. Unternehmer:
 - a) Lebensmittelunternehmer im Sinne des Artikels 2 Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 2160/2003 in Verbindung mit Artikel 3 Nummer 3 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (ABl. L 31 vom 1.2.2002, S. 1), die zuletzt durch die Verordnung (EU) 2019/1381 vom 20. Juni 2019 (ABl. L 231 vom 6.9.2019, S. 1) geändert worden ist und
 - b) Futtermittelunternehmer im Sinne des Artikels 2 Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 2160/2003 in Verbindung mit Artikel 3 Nummer 6 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002.

(2) Salmonellen der Kategorie 1 oder 2 im Sinne dieser Verordnung sind festgestellt, wenn die Feststellung ihres Auftretens

1. durch betriebseigene Kontrollen nach den §§ 8, 13, 18, 22, 26 oder § 30,
2. durch amtliche Untersuchungen nach den §§ 9, 14, 19, 23, 27 oder § 31 oder
3. durch sonstige amtliche Kontrollen nach der Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15. März 2017 über amtliche Kontrollen und andere amtliche Tätigkeiten zur Gewährleistung der Anwendung des Lebens- und Futtermittelrechts und der Vorschriften über

Tiergesundheit und Tierschutz, Pflanzengesundheit und Pflanzenschutzmittel, zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 999/2001, (EG) Nr. 396/2005, (EG) Nr. 1069/2009, (EG) Nr. 1107/2009, (EU) Nr. 1151/2012, (EU) Nr. 652/2014, (EU) 2016/429 und (EU) 2016/2031 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 1/2005 und (EG) Nr. 1099/2009 des Rates sowie der Richtlinien 98/58/EG, 1999/74/EG, 2007/43/EG, 2008/119/EG und 2008/120/EG des Rates und zur Aufhebung der Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EEG, 96/23/EG, 96/93/EG und 97/78/EG des Rates und des Beschlusses 92/438/EWG des Rates (Verordnung über amtliche Kontrollen) (ABl. L 95 vom 7.4.2017, S. 1; L 137 vom 24.5.2017, S. 40; L 48 vom 21.2.2018, S. 44; L 322 vom 18.12.2018, S. 85) in der jeweils geltenden Fassung

erfolgt ist.

§ 2 Hygiene

(1) Der Unternehmer eines Hühnerzuchtbetriebes, eines Hühneraufzuchtbetriebes, eines Legehennenbetriebes, eines Hähnchenmastbetriebes, eines Putenzuchtbetriebes oder eines Putenmastbetriebes hat sicherzustellen, dass hinsichtlich des Betriebes und der baulichen Einrichtungen die Anforderungen der Anlage erfüllt werden.

(2) Futtermittel, die dazu bestimmt sind, an Hühner oder Puten verfüttert zu werden, dürfen nur abgegeben werden, soweit den Futtermitteln eine Bescheinigung beigelegt ist, aus der hervorgeht, dass der Hersteller Untersuchungen auf Salmonellen im Rahmen eines Systems der Gefahrenanalyse und kritischen Kontrollpunkte nach Artikel 6 der Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 12. Januar 2005 mit Vorschriften für die Futtermittelhygiene (ABl. L 35 vom 8.2.2005, S. 1) in der jeweils geltenden Fassung durchgeführt hat. Der Hersteller des Futtermittels hat die Ergebnisse der Untersuchungen nach Satz 1 drei Jahre lang, gerechnet vom Tag der Untersuchung, aufzubewahren.

(3) Die zuständige Behörde hat in Hühnerzuchtbetrieben, Hühneraufzuchtbetrieben, Legehennenbetrieben, Hähnchenmastbetrieben, Putenzuchtbetrieben und Putenmastbetrieben die Herden im Sinne des Artikels 2 Nummer 3 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 2160/2003 zu bestimmen. Dabei sind die technischen und baulichen Gegebenheiten der Haltung der Herden sowie die betriebseigenen Maßnahmen zur Verhinderung der Übertragung von Salmonellen zu berücksichtigen.

§ 3 Impfung

Die zuständige Behörde kann für einen Betrieb, in dem

1. weniger als 250 Hühner zu Zucht- oder Vermehrungszwecken,
2. weniger als 350 Junghennen oder
3. weniger als 350 Hühner zum Zwecke der Konsumeierproduktion

gehalten werden, die Impfung gegen Salmonellen der Kategorie 1 oder 2 anordnen, wenn dies aus Gründen der Tierseuchenbekämpfung erforderlich ist. § 12 bleibt unberührt.

§ 4 Mitteilungspflicht

(1) Der Unternehmer hat folgende Feststellungen nach § 1 Absatz 2 Nummer 1 unverzüglich der zuständigen Behörde mitzuteilen:

1. Salmonellen der Kategorie 1 oder 2 oder von *Salmonella Gallinarum Pullorum* in Hühnerzuchtbetrieben oder Hühnerbrütereien,
2. Salmonellen der Kategorie 1 oder von *Salmonella Gallinarum Pullorum* in Hühneraufzuchtbetrieben, Legehennenbetrieben, Hähnchenmastbetrieben, Putenzuchtbetrieben, Putenmastbetrieben oder Putenbrütereien.

(2) Unbeschadet der Mitteilungspflicht nach Absatz 1 hat der Unternehmer eines Legehennenbetriebes Feststellungen von Salmonellen vor ihrer serologischen Identifizierung (Serotypisierung) unverzüglich der zuständigen Behörde mitzuteilen.

(3) Untersuchungseinrichtungen im Sinne des § 1 Absatz 1 Nummer 6 haben bei Untersuchungen auf Betreiben des Unternehmers eines Hühnerzuchtbetriebes oder einer Hühnerbrüterei Feststellungen von Salmonellen der Kategorie 1 oder 2 oder von *Salmonella Gallinarum Pullorum* nach § 1 Absatz 2 Nummer 1 unverzüglich der zuständigen Behörde mitzuteilen.

§ 5 Untersuchungseinrichtung

Der Leiter einer Untersuchungseinrichtung hat sicherzustellen, dass eine Untersuchung, die im Auftrage

1. eines Hühnerzuchtbetriebes oder einer Hühnerbrüterei erfolgt, nach Maßgabe der Nummer 3 des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 200/2010 der Kommission vom 10. März 2010 zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 2160/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick auf ein Unionsziel zur Senkung der Prävalenz von Salmonella-Serotypen bei erwachsenen Gallus-gallus-Zuchtherden (ABl. L 61 vom 11.3.2010, S. 1) in der jeweils geltenden Fassung,
2. eines Hühneraufzuchtbetriebes oder eines Legehennenbetriebes erfolgt, nach Maßgabe der Nummer 3 des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 517/2011 der Kommission vom 25. Mai 2011 zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 2160/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick auf ein Ziel der Europäischen Union zur Senkung der Prävalenz bestimmter Salmonella-Serotypen bei Legehennen der Spezies Gallus gallus sowie zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2160/2003 und der Verordnung (EU) Nr. 200/2010 der Kommission (ABl. L 138 vom 26.5.2011, S. 45) in der jeweils geltenden Fassung,
3. eines Hähnchenmastbetriebes erfolgt, nach Maßgabe der Nummer 3 des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 200/2012 der Kommission vom 8. März 2012 über ein Unionsziel zur Verringerung von Salmonella enteritidis und Salmonella typhimurium bei Masthähnchenherden gemäß der Verordnung (EG) Nr. 2160/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates (ABl. L 71 vom 9.3.2012, S. 31) in der jeweils geltenden Fassung,
4. eines Putenzuchtbetriebes, eines Putenmastbetriebes oder einer Putenbrüterei erfolgt, nach Maßgabe der Nummer 3 des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 1190/2012 der Kommission vom 12. Dezember 2012 über ein EU-Ziel zur Verringerung von Salmonella Enteritidis und Salmonella Typhimurium bei Truthühnerherden gemäß der Verordnung (EG) Nr. 2160/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates (ABl. L 340 vom 13.12.2012, S. 29) in der jeweils geltenden Fassung

durchgeführt wird.

§ 6 Ursachenermittlung im Betrieb

Der Unternehmer eines Hühnerzuchtbetriebes, eines Hühneraufzuchtbetriebes, eines Legehennenbetriebes, eines Hähnchenmastbetriebes, einer Hühnerbrüterei, eines Putenzuchtbetriebes, eines Putenmastbetriebes oder einer Putenbrüterei hat im Falle der Feststellung von Salmonellen der Kategorie 1 unverzüglich Untersuchungen zur Ermittlung der Ursache unter Hinzuziehung eines Tierarztes durchzuführen oder durchführen zu lassen. Satz 1 gilt im Falle der Feststellung von Salmonellen der Kategorie 2 in einem Hühnerzuchtbetrieb oder in einer Hühnerbrüterei entsprechend.

§ 7 Reinigung und Desinfektion

(1) Im Falle der Feststellung von Salmonellen der Kategorie 1 hat der Unternehmer eines Hühnerzuchtbetriebes, eines Hühneraufzuchtbetriebes, eines Legehennenbetriebes, eines Hähnchenmastbetriebes, eines Putenzuchtbetriebes oder eines Putenmastbetriebes, soweit die Hühner oder Puten und Eier aus dem betroffenen Betrieb oder aus der betroffenen Herde entfernt worden sind, die Ställe, die Ausläufe, deren jeweilige Vorräume und Zugänge sowie die Einrichtungen, Geräte und sonstigen Gegenstände, die Träger von Salmonellen sein können, unverzüglich nach dem Stand der Technik zu reinigen und zu desinfizieren oder reinigen und desinfizieren zu lassen. In den Ställen und ihrer unmittelbaren Umgebung hat der Unternehmer eine Bekämpfung von Schädigern, Schadinsekten und Parasiten durchzuführen oder durchführen zu lassen. Der Erfolg der Desinfektion nach Satz 1 ist durch eine bakteriologische Untersuchung von Tupferproben oder Abklatschproben nach dem Stand der Technik nachzuweisen. Die Ergebnisse dieser Untersuchung sind vom Unternehmer des betroffenen Betriebes ein Jahr lang, gerechnet vom Tag der Untersuchung, aufzubewahren.

(2) Der Unternehmer eines Hühnerzuchtbetriebes, eines Hühneraufzuchtbetriebes, eines Legehennenbetriebes, eines Hähnchenmastbetriebes, eines Putenzuchtbetriebes oder eines Putenmastbetriebes hat im Falle der Feststellung von Salmonellen der Kategorie 1, soweit die Hühner oder Puten und Eier aus dem betroffenen Betrieb oder aus der betroffenen Herde entfernt worden sind, Futtermittel und Einstreu, die Träger von Salmonellen sein können,

1. zu verbrennen oder verbrennen zu lassen oder
2. zusammen mit dem Dung zu lagern.

Flüssige Abgänge und Dung aus den Geflügelställen oder sonstigen Standorten des Geflügels sind nach den Anweisungen der zuständigen Behörde zu desinfizieren oder einem Behandlungsverfahren nach den Anweisungen

der zuständigen Behörde zu unterziehen. In den Fällen des Satzes 1 Nummer 2 ist der Dung zusammen mit den Futtermitteln und der Einstreu einem Behandlungsverfahren zu unterwerfen, durch das die Abtötung von Salmonellen gewährleistet ist. Abweichend von Satz 3 kann der Dung zusammen mit den Futtermitteln und der Einstreu desinfiziert und mindestens drei Wochen an einem für Geflügel unzugänglichen Platz so gelagert werden, dass keine Gefahr der Verbreitung von Salmonellen besteht. Für flüssige Abgänge, Dung und Einstreu, die anfallen, bevor die Hühner oder Puten sowie jeweils deren Eier aus dem betroffenen Betrieb oder aus der betroffenen Herde entfernt worden sind, gelten die Sätze 1 bis 3 entsprechend.

(3) Abweichend von Absatz 2 Satz 1 dürfen Futtermittel, die außerhalb des Stalles in geschlossenen Behältern gelagert worden sind, auch weiterhin verfüttert werden, soweit

1. bei einer Probenahme und Analyse der Futtermittel nach den Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln (ABl. L 54 vom 26.2.2009, S. 1), die zuletzt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2022/893 der Kommission vom 7. Juni 2022 (ABl. L 155 vom 8.6.2022, S. 24) geändert worden ist, kein Befall mit Salmonellen der Kategorie 1 festgestellt wird oder
2. durch eine epidemiologische Untersuchung andere Ursachen für die festgestellten Salmonellen der Kategorie 1 als der Befall der Futtermittel festgestellt worden sind.

(4) Im Falle einer Feststellung von Salmonellen der Kategorie 1 hat der Unternehmer einer Hühnerbrüterei oder einer Putenbrüterei, soweit die Eintagsküken und Bruteier aus der betroffenen Hühnerbrüterei oder Putenbrüterei oder aus dem betroffenen Brüter entfernt worden sind, die Räume, Vorräume und Zugänge sowie die Einrichtungen, Brüter, Geräte und sonstigen Gegenstände, die Träger von Salmonellen der Kategorie 1 sein können, unverzüglich nach dem Stand der Technik zu reinigen und zu desinfizieren oder reinigen und desinfizieren zu lassen. Absatz 1 Satz 2 bis 4 gilt entsprechend.

(5) Im Falle der Feststellung von Salmonellen der Kategorie 1 hat der Unternehmer einer Hühnerbrüterei oder einer Putenbrüterei Hordenauskleidungen, Einlegematerial, Kükentransportbehältnisse und Verpackungen, die verschmutzt sind oder Träger von Salmonellen sein können und die nicht sicher zu reinigen oder zu desinfizieren sind, zu verbrennen oder verbrennen zu lassen oder auf andere Weise unschädlich beseitigen zu lassen.

(6) Die Absätze 1 bis 5 gelten im Falle der Feststellung von Salmonellen der Kategorie 2 in einem Hühnerzuchtbetrieb oder in einer Hühnerbrüterei entsprechend.

Abschnitt 2

Hühnerzuchtbetriebe

§ 8 Betriebseigene Kontrollen, sonstige Mitteilungspflichten

(1) Zur Erfüllung seiner Probenahme- und Untersuchungspflicht nach Anhang II Buchstabe B Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 2160/2003 hat der Unternehmer eines Hühnerzuchtbetriebes sicherzustellen, dass

1. im Falle der Aufzucht von Eintagsküken, die als Elterntiere gehalten werden sollen,
 - a) Mekoniumproben von mindestens 300 Eintagsküken aus mindestens drei verschiedenen Transportbehältnissen einer Lieferung entnommen und nach Maßgabe der Nummern 3.1.4 und 3.2 bis 3.4 des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 200/2010 in einer Untersuchungseinrichtung untersucht werden oder
 - b) jeweils 10 Gramm Kükeneinlegepapier mit Kotverschmutzungen aus 25 verschiedenen Kükenbehältnissen entnommen und in einer Untersuchungseinrichtung zerkleinert werden, von der zerkleinerten Menge eine Probe von 25 Gramm hergestellt und diese Probe nach Maßgabe der Nummern 3.1.2 und 3.2 bis 3.4 des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 200/2010 in einer Untersuchungseinrichtung untersucht wird,
2. die Herden seines Hühnerzuchtbetriebes nach Maßgabe der Nummern 2 und 3 des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 200/2010
 - a) untersucht werden, wenn die Tiere der Herde vier Wochen alt sind und
 - b) erneut untersucht werden 14 Tage bevor die Tiere der Herde in die erste Legephase eintreten.

Sind im Falle des Satzes 1 Nummer 1 Buchstabe b weniger als 25 Kükenbehältnisse vorhanden, so sind Proben aus allen Behältnissen zu entnehmen.

(2) Der Unternehmer eines Hühnerzuchtbetriebes hat ferner sicherzustellen, dass während der Legephase Proben nach Maßgabe

1. des Buchstaben B Nummer 1 des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 2160/2003 genommen und untersucht,
2. der Nummern 2.1.1 und 2.2.2.1 des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 200/2010 im Haltungsbetrieb genommen und
3. der Nummern 3.1.3, 3.1.4 und 3.2 bis 3.4 des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 200/2010 untersucht werden. Eine Probenahme und Untersuchung nach Satz 1 ist nicht erforderlich, soweit eine amtliche Untersuchung nach § 9 durchgeführt wird.

(3) Der Unternehmer eines Hühnerzuchtbetriebes hat

1. sicherzustellen, dass ihm die Untersuchungseinrichtung das Ergebnis einer Untersuchung nach den Absätzen 1 und 2 unverzüglich schriftlich oder elektronisch mitteilt,
2. der zuständigen Behörde oder einer von dieser beauftragten Stelle die Ergebnisse der Untersuchungen nach Nummer 1 unter Angabe
 - a) des beprobten Betriebes einschließlich der Betriebs- und, soweit vorhanden, der Stallnummer,
 - b) der Betriebsgröße,
 - c) des Monats der Probenahme,
 - d) der Anzahl der befallenen und der nicht befallenen Herden und
 - e) die jeweils isolierten Salmonellen der Kategorie 1 oder 2bei positiven Befunden unverzüglich, bei negativen Befunden spätestens 14 Tage nach Zugang der Ergebnisse der jeweiligen Untersuchung mitzuteilen,
3. die Protokolle über die Probenahme und die Ergebnisse der Untersuchungen nach Nummer 1 drei Jahre lang, gerechnet vom Datum des Zugangs der Mitteilung der Untersuchungsergebnisse, aufzubewahren.

(4) Der Unternehmer eines Hühnerzuchtbetriebes hat der zuständigen Behörde ferner die durchgeführten Impfungen unter Angabe

1. des Impfdatums,
2. der Anzahl der geimpften Tiere und Herden und
3. der verwendeten Impfstoffe

spätestens 30 Tage nach Abschluss der Impfung mitzuteilen.

§ 9 Amtliche Untersuchung

Im Falle einer Mitteilung nach § 4 Absatz 1 oder 3 kann die zuständige Behörde eine Untersuchung der betroffenen Herde nach Maßgabe der Nummer 2.2.2.2 Buchstabe a und b in Verbindung mit Nummer 2.1.2 und Nummer 3 des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 200/2010 durchführen.

§ 10 Maßregeln nach Feststellung von Salmonellen

(1) Sind in einem Hühnerzuchtbetrieb Salmonellen der Kategorie 1 festgestellt worden, dürfen Hühner und Eier aus dem betroffenen Betrieb oder aus der betroffenen Herde nicht verbracht werden. Satz 1 gilt nicht, soweit

1. Hühner
 - a) zu diagnostischen Zwecken oder
 - b) mit Genehmigung der zuständigen Behörde
 - aa) nach Maßgabe des Anhangs III Abschnitt II Kapitel I Nummer 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen

Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55) unmittelbar zur Schlachtung oder

bb) zur Tötung und unschädlichen Beseitigung,

2. Eier zu diagnostischen Zwecken oder
3. unbebrütete Eier
 - a) unmittelbar zur Verarbeitung in einen nach Artikel 4 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zugelassenen Verarbeitungsbetrieb für Eiprodukte oder
 - b) als Material der Kategorie 2 nach Artikel 9 Buchstabe h der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. Oktober 2009 mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 (Verordnung über tierische Nebenprodukte) zur Beseitigung und Verwendung von Material der Kategorie 2 gemäß Artikel 13 der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009,
4. Bruteier als Material der Kategorie 2 gemäß Artikel 9 Buchstabe f Ziffer iii der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 zur Beseitigung und Verwendung von Material der Kategorie 2 gemäß Artikel 13 der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009

verbracht werden.

(2) Sind in einem Hühnerzuchtbetrieb Salmonellen der Kategorie 2 festgestellt worden, hat der Unternehmer dieses Betriebes

1. die Hühner des betroffenen Betriebes oder der betroffenen Herde unverzüglich
 - a) unter Beachtung des Artikels 2 der Verordnung (EG) Nr. 1177/2006 der Kommission vom 1. August 2006 zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 2160/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Bestimmungen über die Anwendung von spezifischen Bekämpfungsmethoden im Rahmen der nationalen Programme zur Bekämpfung von Salmonellen bei Geflügel (ABl. L 212 vom 2.8.2006, S. 3) in der jeweils geltenden Fassung zu behandeln oder behandeln zu lassen,
 - b) unter Beachtung des Artikels 3 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 1177/2006 zu impfen oder impfen zu lassen oder
 - c) zu töten oder töten zu lassen und unschädlich zu beseitigen,
2. die Eier des betroffenen Betriebes oder der betroffenen Herde unverzüglich
 - a) unmittelbar zur Verarbeitung in einen nach Artikel 4 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zugelassenen Verarbeitungsbetrieb für Eiprodukte zu verbringen,
 - b) als Eier der Klasse B nach Artikel 2 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 589/2008 zu verbringen oder
 - c) unschädlich zu beseitigen.

Satz 1 Nummer 1 gilt nicht, soweit die Hühner unverzüglich

1. zu diagnostischen Zwecken oder
2. unmittelbar zur Schlachtung nach Maßgabe des Anhangs III Abschnitt II Kapitel I Nummer 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004

verbracht werden.

Fußnote

(+++ § 10: Zur Anwendung vgl. § 11 Abs. 1 +++)

§ 11 Aufhebung der Maßregeln

(1) Die Maßregeln nach § 10 sind nicht mehr anzuwenden, sofern die Salmonellen der Kategorie 1 oder 2 im Sinne des Absatzes 2 bekämpft sind.

(2) Salmonellen der Kategorie 1 oder 2 gelten als bekämpft, sofern

1. alle Hühner und Eier aus dem betroffenen Betrieb oder der betroffenen Herde entfernt worden sind und
2. eine Reinigung und Desinfektion nach § 7 Absatz 1 Satz 1 sowie eine Bekämpfung von Schadinsekten, Schadinsekten und Parasiten nach § 7 Absatz 1 Satz 2 durchgeführt worden ist.

In den Fällen der Feststellung von Salmonellen der Kategorie 2 gelten diese als bekämpft, sofern

1. alle Hühner
 - a) nach § 10 Absatz 2 Nummer 1 Buchstabe a behandelt oder nach § 10 Absatz 2 Nummer 1 Buchstabe b geimpft,
 - b) in einen anderen Betrieb oder eine andere Herde umgestallt und
 - c) frühestens zwei Wochen nach der Umstallung nach § 9 mit negativem Ergebnis auf Salmonellen der Kategorie 2 untersucht und

2. alle Eier aus dem betroffenen Betrieb oder der betroffenen Herde entfernt worden sind.

Abschnitt 3 Hühneraufzuchtbetriebe

§ 12 Impfungen

(1) Der Unternehmer eines Hühneraufzuchtbetriebes hat die Küken und Junghennen seines Bestandes gegen Salmonella Enteritidis mit einem für diesen Serotyp zugelassenen Impfstoff zu impfen oder impfen zu lassen. Die §§ 43 und 44 der Tierimpfstoff-Verordnung bleiben unberührt. Über die durchgeführte Impfung und den verwendeten Impfstoff hat der Unternehmer unverzüglich Aufzeichnungen zu führen. Diese Aufzeichnungen sind, gerechnet vom Tag der Impfung, mindestens drei Jahre aufzubewahren. Die zuständige Behörde kann Ausnahmen von Satz 1

1. für Herden, die aus dem Inland verbracht werden, oder
2. zu wissenschaftlichen Zwecken

genehmigen.

(2) Im Falle der Feststellung von Salmonella Typhimurium in dem vorhergehenden Aufzuchtdurchgang hat der Unternehmer des Hühneraufzuchtbetriebes, soweit die Tiere nicht bereits gegen Salmonella Typhimurium geimpft worden sind, die Küken und Junghennen des betroffenen Betriebes oder der betroffenen Herde gegen Salmonella Typhimurium zu impfen oder impfen zu lassen.

§ 13 Betriebseigene Kontrollen

(1) Zur Erfüllung seiner Probenahme- und Untersuchungspflicht nach Anhang II Buchstabe B Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 2160/2003 hat der Unternehmer eines Hühneraufzuchtbetriebes sicherzustellen, dass

1. im Falle von Eintagsküken
 - a) Mekoniumproben von mindestens 300 Eintagsküken aus mindestens drei verschiedenen Transportbehältnissen einer Lieferung entnommen und in einer Untersuchungseinrichtung zerkleinert werden, aus der zerkleinerten Menge eine Probe nach Maßgabe der Nummer 3.1.2 des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 517/2011 hergestellt wird und diese Probe nach Maßgabe der Nummern 3.2 bis 3.4 des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 517/2011 in einer Untersuchungseinrichtung untersucht wird oder
 - b) jeweils 10 Gramm Kükeneinlegepapier mit Kotverschmutzungen aus 25 verschiedenen Kükenbehältnissen entnommen und in einem Laboratorium zerkleinert werden, aus der zerkleinerten Menge eine Probe von 25 Gramm hergestellt wird und diese Probe nach Maßgabe der Nummer 3.1.2 des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 200/2010 in einer Untersuchungseinrichtung untersucht wird,
2. die Herden seines Hühneraufzuchtbetriebes nach Maßgabe der Nummern 2.2 und 3 des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 517/2011 mindestens 14 Tage
 - a) bevor die Tiere der Herde in die erste Legephase eintreten oder

b) vor dem Verbringen in einen Legehennenbetrieb untersucht werden.

Sind im Falle des Satzes 1 Nummer 1 Buchstabe b weniger als 25 Kükenbehältnisse vorhanden, so sind Proben aus allen Behältnissen zu entnehmen. Eine Probenahme und Untersuchung nach Satz 1 ist nicht erforderlich, soweit eine amtliche Untersuchung nach § 14 durchgeführt wird.

(2) § 8 Absatz 3 und 4 gilt für die Untersuchungen nach Absatz 1 entsprechend.

§ 14 Amtliche Untersuchung

Im Falle einer Mitteilung nach § 4 Absatz 1 kann die zuständige Behörde eine Untersuchung der betroffenen Herde nach Maßgabe der Nummer 2.1 Buchstabe d und e, der Nummern 2.2 und 3 des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 517/2011 durchführen.

§ 15 Maßregeln nach Feststellung von Salmonellen

Sind in einem Hühneraufzuchtbetrieb Salmonellen der Kategorie 1 festgestellt worden, gilt § 10 entsprechend.

Fußnote

(+++ § 15: Zur Anwendung vgl. § 16 Abs. 1 +++)

§ 16 Aufhebung der Maßregeln

(1) Die Maßnahmen nach § 15 sind nicht mehr anzuwenden, sofern Salmonellen der Kategorie 1 im Sinne des Absatzes 2 bekämpft sind.

(2) Salmonellen der Kategorie 1 gelten als bekämpft, sofern

1. alle Hühner und Eier aus dem betroffenen Betrieb oder der betroffenen Herde entfernt worden sind und
2. eine Reinigung und Desinfektion nach § 7 Absatz 1 Satz 1 sowie eine Bekämpfung von Schadinsekten, Schadinsekten und Parasiten nach § 7 Absatz 1 Satz 2 durchgeführt worden ist.

Abschnitt 4 Legehennenbetriebe

§ 17 Einstallen von Junghennen

Der Unternehmer eines Legehennenbetriebes darf Junghennen zum Zwecke der Konsumeierproduktion in seinen Betrieb nur einstellen, soweit sie aus einer Herde stammen, die

1. mit negativem Ergebnis auf Salmonellen der Kategorie 1 nach Maßgabe des § 13 Absatz 1 untersucht worden ist und
2. nach Maßgabe des § 12 Absatz 1 und 2 geimpft worden ist.

Satz 1 gilt auch für Betriebe, in denen weniger als 350 Legehennen erwerbsmäßig gehalten werden.

§ 18 Betriebseigene Kontrollen

(1) Zur Erfüllung seiner Probenahme- und Untersuchungspflicht nach Anhang II Buchstabe B Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 2160/2003 hat der Unternehmer eines Legehennenbetriebes sicherzustellen, dass in den Herden seines Betriebes während der Legephase Proben nach Maßgabe der Nummern 2.1 und 2.2 des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 517/2011 entnommen und diese Proben nach Maßgabe der Nummern 3.1 bis 3.4 des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 517/2011 in einer Untersuchungseinrichtung untersucht werden. Eine Probenahme und Untersuchung nach Satz 1 ist nicht erforderlich, soweit eine amtliche Untersuchung nach § 19 durchgeführt wird. Eine Probenahme und Untersuchung nach Satz 1 bedarf es ferner nicht in Legehennenbetrieben, die weniger als 1000 Legehennen halten, soweit dort Maßnahmen im Rahmen eines betriebseigenen Qualitätssicherungssystems zur Vermeidung der Ein- und Verschleppung von Salmonellen der Kategorie 1 durchgeführt werden. Die Maßnahmen nach Satz 3 sind vor ihrer Anwendung mit der zuständigen Behörde abzustimmen. Der Unternehmer eines Legehennenbetriebes hat über die nach Satz 1 durchgeführten Maßnahmen Aufzeichnungen zu führen und die Aufzeichnungen drei Jahre lang, gerechnet vom Datum der jeweiligen Aufzeichnung, aufzubewahren.

(2) § 8 Absatz 3 gilt für die Untersuchungen nach Absatz 1 entsprechend.

§ 19 Amtliche Untersuchung

Soweit durch epidemiologische Untersuchungen die Eier aus einem Legehennenbetrieb als Ursache einer Salmonellose bei Menschen festgestellt worden sind, hat die zuständige Behörde, vorbehaltlich des Anhangs II Buchstabe D Nummer 4 der Verordnung (EG) Nr. 2160/2003, eine Untersuchung der betroffenen Herde nach Maßgabe der Nummer 2.1 Satz 4 Buchstabe c und e, der Nummern 2.2 und 3 des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 517/2011 durchzuführen.

§ 20 Maßregeln nach Feststellung von Salmonellen

(1) Sind in einem Legehennenbetrieb Salmonellen der Kategorie 1 festgestellt worden, dürfen

1. Hühner aus dem Betrieb oder der betroffenen Herde nur verbracht werden
 - a) zu diagnostischen Zwecken,
 - b) unmittelbar zur Schlachtung nach Maßgabe des Anhangs III Abschnitt II Kapitel I Nummer 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 oder
 - c) zur Tötung und unschädlichen Beseitigung,
2. Eier aus dem Betrieb oder der betroffenen Herde nur
 - a) unmittelbar zur Verarbeitung in einen nach Artikel 4 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zugelassenen Verarbeitungsbetrieb für Eiprodukte,
 - b) als Eier der Klasse B nach Artikel 2 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 589/2008 oder
 - c) zur unschädlichen Beseitigungverbracht werden.

Satz 1 gilt im Falle einer Untersuchung, die nach Maßgabe der Nummer 2.1 Satz 4 des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 517/2011 durchgeführt wird, entsprechend.

(2) Die zuständige Behörde kann auf Basis einer Mitteilung nach § 4 Absatz 2 auch vor der Serotypisierung der Salmonellen Maßnahmen nach Absatz 1 anordnen.

Fußnote

(+++ § 20: Zur Anwendung vgl. § 21 Abs. 1 +++)

§ 21 Aufhebung der Maßregeln

(1) Die Maßnahmen nach § 20 sind nicht mehr anzuwenden, sofern

1. die Salmonellen der Kategorie 1 im Sinne des Absatzes 2 bekämpft sind oder
2. im Fall einer Anordnung nach § 20 Absatz 2 bei der Serotypisierung eine Feststellung von Salmonellen der Kategorie 1 nicht erfolgt ist.

(2) Salmonellen der Kategorie 1 gelten als bekämpft, sofern

1. alle Hühner und Eier aus dem betroffenen Betrieb oder aus der betroffenen Herde entfernt worden sind und
2. eine Reinigung und Desinfektion nach § 7 Absatz 1 Satz 1 sowie eine Bekämpfung von Schadinsekten, Schadinsekten und Parasiten nach § 7 Absatz 1 Satz 2 durchgeführt worden ist.

Abschnitt 5 Hähnchenmastbetriebe

§ 22 Betriebseigene Kontrollen

(1) Zur Erfüllung seiner Probenahme- und Untersuchungspflicht nach Anhang II Buchstabe B Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 2160/2003 hat der Unternehmer eines Hähnchenmastbetriebes sicherzustellen, dass in den

Herden seines Betriebes Proben nach Maßgabe der Nummer 2 des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 200/2012 entnommen und transportiert sowie nach Maßgabe der Nummern 3.1 bis 3.4 des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 200/2012 behandelt und in einer Untersuchungseinrichtung untersucht werden. Eine Probenahme und Untersuchung nach Satz 1 ist nicht erforderlich, soweit eine amtliche Untersuchung nach § 23 durchgeführt wird. Der Unternehmer eines Hähnchenmastbetriebes hat über die nach Satz 1 durchgeführten Maßnahmen Aufzeichnungen zu führen und die Aufzeichnungen drei Jahre lang, gerechnet vom Datum der jeweiligen Aufzeichnung, aufzubewahren.

(2) § 8 Absatz 3 gilt für Untersuchungen nach Absatz 1 entsprechend.

§ 23 Amtliche Untersuchung

Im Falle einer Mitteilung nach § 4 Absatz 1 kann die zuständige Behörde eine Untersuchung der betroffenen Herde nach Maßgabe der Nummern 2.2.1 und 2.2.2 in Verbindung mit Nummer 2.1 Buchstabe b sowie Nummer 3 des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 200/2012 durchführen.

§ 24 Maßregeln nach Feststellung von Salmonellen

Sind in einem Hähnchenmastbetrieb Salmonellen der Kategorie 1 festgestellt worden, gilt § 10 Absatz 1 entsprechend.

Fußnote

(+++ § 24: Zur Anwendung vgl. § 25 Abs. 1 +++)

§ 25 Aufhebung der Maßregeln

(1) Die Maßnahmen nach § 24 sind nicht mehr anzuwenden, sofern die Salmonellen der Kategorie 1 im Sinne des Absatzes 2 bekämpft sind.

(2) Salmonellen der Kategorie 1 gelten als bekämpft, sofern

1. alle Hühner aus dem betroffenen Betrieb oder aus der betroffenen Herde entfernt worden sind und
2. eine Reinigung und Desinfektion nach § 7 Absatz 1 Satz 1 sowie eine Bekämpfung von Schadinsekten, Schadinsekten und Parasiten nach § 7 Absatz 1 Satz 2 durchgeführt worden ist.

Abschnitt 6 Hühnerbrütereien

§ 26 Betriebseigene Kontrollen

(1) Der Unternehmer einer Hühnerbrüterei hat sicherzustellen, dass aus jeder Charge Bruteier einer Zuchtherde mindestens eine Probe je Brüter aus sichtbar verschmutzten Schlupfbrüter-Hordenauskleidungen als Zufallsstichprobe aus fünf verschiedenen Schlupfbrüterhorden genommen wird und dabei gewährleistet ist, dass eine Gesamtfläche von mindestens einem Quadratmeter der Schlupfbrüter-Hordenauskleidung beprobt wird. Die Probe ist nach Maßgabe der Nummern 3.1.1, 3.1.2, 3.2, 3.3 und 3.4 des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 200/2010 in einer Untersuchungseinrichtung auf Salmonellen der Kategorie 1 und 2 zu untersuchen. Für den Fall, dass keine Schlupfbrüter-Hordenauskleidung für die Untersuchung zur Verfügung steht, sind Proben von 25 Gramm herzustellen, für die

1. aus 25 verschiedenen Schlupfbrüterhorden jeweils 10 Gramm zerbrochene Eierschalen entnommen, zerdrückt und gemischt oder
2. repräsentative Mekoniumproben von den Eintagsküken entnommen

werden. Diese Proben sind nach den Nummern 2.1.1, 3.1.1, 3.1.4, 3.2, 3.3 und 3.4 des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 200/2010 in einer Untersuchungseinrichtung zu untersuchen.

(2) Für den Fall, dass der Unternehmer einer Hühnerbrüterei Bruteier ausschließlich aus seinem Hühnerzuchtbetrieb bezieht oder die erbrüteten Küken ausschließlich in seinem Hühneraufzuchtbetrieb hält, kann von den Untersuchungen nach Absatz 1 abgesehen werden, soweit dort jeweils Maßnahmen im Rahmen eines betriebseigenen Qualitätssicherungssystems zur Vermeidung der Ein- und Verschleppung von Salmonellen der Kategorien 1 und 2 durchgeführt werden. Der Unternehmer einer Hühnerbrüterei hat über die nach Satz 1 durchgeführten Maßnahmen Aufzeichnungen zu führen und die Aufzeichnungen drei Jahre lang, gerechnet vom

Datum der jeweiligen Aufzeichnung, aufzubewahren. Die Sätze 1 und 2 gelten für einen Hühnerzuchtbetrieb oder einen Hühneraufzuchtbetrieb eines anderen Unternehmers entsprechend, soweit in einem betriebsübergreifenden Qualitätssicherungssystem der Hühnerbrüterei und des Hühnerzuchtbetriebes oder der Hühnerbrüterei und des Hühneraufzuchtbetriebes in der Hühnerbrüterei zusätzlich eine Untersuchung auf Salmonellen der Kategorien 1 und 2 nach dem Stand der Wissenschaft und Technik durchgeführt wird.

(3) § 8 Absatz 3 gilt für die Untersuchungen nach Absatz 1 entsprechend.

§ 27 Amtliche Untersuchung

(1) Soweit epidemiologische Untersuchungen in einem Hühneraufzuchtbetrieb oder in einem Hühnerzuchtbetrieb auf Salmonellen der Kategorie 1 oder 2 schließen lassen, hat die zuständige Behörde eine Untersuchung nach Nummer 2.2.2.2 Buchstabe b und gegebenenfalls Buchstabe c des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 200/2010 durchzuführen.

(2) Im Falle einer Mitteilung nach § 4 Absatz 1 oder 3 kann die zuständige Behörde eine Untersuchung der betroffenen Herde nach der in Absatz 1 genannten Maßgabe durchführen.

§ 28 Maßregeln nach Feststellung von Salmonellen

(1) Werden in einer Hühnerbrüterei Salmonellen der Kategorie 1 oder 2 festgestellt, so dürfen aus der betroffenen Hühnerbrüterei, im Falle einer Hühnerbrüterei mit jeweils lüftungstechnisch getrennten Brütern, aus dem betroffenen Brüter

1. Eintagsküken nur zur Tötung und unschädlichen Beseitigung oder zu diagnostischen Zwecken und
2. Eier nur zur unschädlichen Beseitigung oder zu diagnostischen Zwecken

verbracht werden.

(2) Abweichend von Absatz 1 dürfen unbebrütete Eier

1. unter amtlicher Aufsicht zum Zwecke der Lagerung in einer Quarantäneeinrichtung oder
2. unmittelbar zur Verarbeitung in einen nach Artikel 4 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zugelassenen Verarbeitungsbetrieb für Eiprodukte

verbracht werden.

(3) Abweichend von Satz 1 Nummer 1 dürfen im Falle der Feststellung von Salmonellen der Kategorie 2 Eintagsküken in einen Hühnerzuchtbetrieb oder Hühneraufzuchtbetrieb verbracht werden, sofern sichergestellt ist, dass die Küken in diesem Betrieb nach § 10 Absatz 2 Nummer 1 Buchstabe a behandelt oder nach § 10 Absatz 2 Nummer 1 Buchstabe b geimpft werden.

Fußnote

(+++ § 28: Zur Anwendung vgl. § 29 Abs. 1 +++)

§ 29 Aufhebung der Maßregeln

(1) Die Maßnahmen nach § 28 sind nicht mehr anzuwenden, sofern die Salmonellen der Kategorie 1 oder 2 im Sinne des Absatzes 2 bekämpft sind.

(2) Salmonellen der Kategorie 1 oder 2 gelten als bekämpft, sofern

1. alle Eintagsküken und Eier aus der betroffenen Brüterei oder dem betroffenen Brüter entfernt worden sind und
2. eine Reinigung und Desinfektion nach § 7 Absatz 1 Satz 1 sowie eine Bekämpfung von Schadinsekten, Schadinsekten und Parasiten nach § 7 Absatz 1 Satz 2 durchgeführt worden ist.

In den Fällen der Feststellung von Salmonellen der Kategorie 2 gelten diese als bekämpft, sofern

1. alle Eintagsküken
 - a) in einen anderen Betrieb oder in eine andere Herde umgestallt und dort nach § 10 Absatz 2 Nummer 1 Buchstabe a behandelt oder nach § 10 Absatz 2 Nummer 1 Buchstabe b geimpft und

- b) frühestens zwei Wochen nach der Umstellung mit negativem Ergebnis auf Salmonellen der Kategorie 2 nach § 9 untersucht und

2. alle Eier aus der betroffenen Brüterei oder dem betroffenen Brüter entfernt worden sind.

Abschnitt 7 Putenbetriebe

§ 30 Betriebseigene Kontrollen

(1) Zur Erfüllung seiner Probenahme- und Untersuchungspflicht nach Anhang II Buchstabe B Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 2160/2003 hat der Unternehmer eines

1. Putenzuchtbetriebes sicherzustellen, dass in den Herden seines Betriebes Proben nach Maßgabe der Nummer 2.1 Buchstabe a Ziffern i bis iii und der Nummern 2.2.1, 2.2.2 und 2.2.4 des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 1190/2012 in Verbindung mit Nummer 2.2 des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 200/2010 entnommen und transportiert sowie nach Maßgabe der Nummern 3.1 bis 3.4 des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 1190/2012 behandelt und in einer Untersuchungseinrichtung untersucht werden,
2. Putenmastbetriebes sicherzustellen, dass in den Herden seines Betriebes Proben nach Maßgabe der Nummer 2.1 Buchstabe a Ziffer i und der Nummern 2.2.1, 2.2.2 und 2.2.4 des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 1190/2012 entnommen und transportiert sowie nach Maßgabe der Nummern 3.1 bis 3.4 des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 1190/2012 behandelt und in einer Untersuchungseinrichtung untersucht werden.

Eine Probenahme und Untersuchung nach Satz 1 ist nicht erforderlich, soweit eine amtliche Untersuchung nach § 31 durchgeführt wird. Der Unternehmer eines Putenzuchtbetriebes oder eines Putenmastbetriebes hat über die nach Satz 1 durchgeführten Maßnahmen Aufzeichnungen zu führen und die Aufzeichnungen drei Jahre lang, gerechnet vom Datum der jeweiligen Aufzeichnung, aufzubewahren.

(2) Der Unternehmer einer Putenbrüterei hat sicherzustellen, dass aus jeder Charge Bruteier einer Putenzuchtherde mindestens eine Probe je Brüter nach Maßgabe der Nummern 2.2.1, 2.2.2 und 2.2.4 des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 1190/2012 in Verbindung mit Nummer 2.2.1 des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 200/2010 entnommen und transportiert sowie nach Maßgabe der Nummern 3.1 bis 3.4 des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 1190/2012 in Verbindung mit den Nummern 2.2.2, 3.1.2 und 3.1.4 des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 200/2010 behandelt und in einer Untersuchungseinrichtung untersucht wird. Von den Untersuchungen nach Satz 1 kann abgesehen werden, wenn der Unternehmer einer Putenbrüterei Bruteier ausschließlich aus seinem Putenzuchtbetrieb bezieht oder die erbrüteten Putenküken ausschließlich in seinem Putenzuchtbetrieb hält und dort Maßnahmen im Rahmen eines betriebseigenen Qualitätssicherungssystems zur Vermeidung der Ein- und Verschleppung von Salmonellen der Kategorie 1 durchgeführt werden. Der Unternehmer einer Putenbrüterei hat über die nach Satz 1 durchgeführten Maßnahmen Aufzeichnungen zu führen und die Aufzeichnungen drei Jahre lang, gerechnet vom Datum der jeweiligen Aufzeichnung, aufzubewahren. Die Sätze 2 und 3 gelten für einen Putenzuchtbetrieb eines anderen Unternehmers entsprechend, soweit in einem betriebsübergreifenden Qualitätssicherungssystem der Putenbrüterei und des Putenzuchtbetriebes in der Putenbrüterei zusätzlich eine Untersuchung auf Salmonellen der Kategorie 1 nach dem Stand von Wissenschaft und Technik durchgeführt wird.

(3) § 8 Absatz 3 gilt für Untersuchungen nach Absatz 1 Satz 1 und Absatz 2 Satz 1 entsprechend.

§ 31 Amtliche Untersuchung

Im Falle einer Mitteilung nach § 4 Absatz 1 kann die zuständige Behörde eine Untersuchung der betroffenen Herde des Putenbetriebes oder der Putenbrüterei, bei lüftungstechnisch getrennten Brütern, des betroffenen Brüters, nach Maßgabe der Nummern 2.2.1 und 2.2.2 in Verbindung mit Nummer 2.1 Buchstabe b sowie Nummer 3 des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 1190/2012 durchführen.

§ 32 Maßregeln nach Feststellung von Salmonellen

Sind in einem Putenzuchtbetrieb, einem Putenmastbetrieb oder einer Putenbrüterei Salmonellen der Kategorie 1 festgestellt worden, dürfen Puten und Eier aus dem betroffenen Betrieb oder aus der betroffenen Herde, aus der betroffenen Putenbrüterei oder, im Falle von lüftungstechnisch getrennten Brütern, aus dem betroffenen Brüter nicht verbracht werden. Satz 1 gilt nicht, soweit

1. Puten
 - a) zu diagnostischen Zwecken oder
 - b) mit Genehmigung der zuständigen Behörde
 - aa) nach Maßgabe des Anhangs III Abschnitt II Kapitel I Nummer 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 unmittelbar zur Schlachtung oder
 - bb) zur Tötung und unschädlichen Beseitigung,
2. Eier zu diagnostischen Zwecken,
3. unbebrütete Eier
 - a) unmittelbar zur Verarbeitung in einen nach Artikel 4 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zugelassenen Verarbeitungsbetrieb für Eiprodukte oder
 - b) als Material der Kategorie 2 gemäß Artikel 9 Buchstabe h der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 zur Beseitigung und Verwendung von Material der Kategorie 2 gemäß Artikel 13 der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 oder
4. Bruteier als Material der Kategorie 2 gemäß Artikel 9 Buchstabe f Ziffer iii der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 zur Beseitigung und Verwendung von Material der Kategorie 2 gemäß Artikel 13 der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009

verbracht werden.

Fußnote

(+++ § 32: Zur Anwendung vgl. § 33 Abs. 1 +++)

§ 33 Aufhebung der Maßregeln

(1) Die Maßnahmen nach § 32 sind nicht mehr anzuwenden, sofern die Salmonellen der Kategorie 1 im Sinne des Absatzes 2 bekämpft sind.

(2) Salmonellen der Kategorie 1 gelten als bekämpft, wenn

1. alle Puten und Eier aus dem betroffenen Betrieb oder aus der betroffenen Herde, aus der betroffenen Putenbrüterei oder aus dem betroffenen Brüter entfernt worden sind und
2. eine Reinigung und Desinfektion nach § 7 Absatz 1 Satz 1 sowie eine Bekämpfung von Schadinsekten, Schadinsekten und Parasiten nach § 7 Absatz 1 Satz 2 durchgeführt worden ist.

Abschnitt 8 Weitergehende Maßnahmen

§ 34 Maßregeln bei Salmonella Gallinarum Pullorum

(1) Die zuständige Behörde kann Maßregeln nach den §§ 8 bis 11 für einen Geflügel haltenden Betrieb anordnen, wenn in diesem Salmonella Gallinarum Pullorum festgestellt worden ist.

(2) Impfungen gegen Salmonella Gallinarum Pullorum sind verboten. Die zuständige Behörde kann im Einzelfall Ausnahmen von Satz 1 zulassen, soweit Belange der Tierseuchenbekämpfung nicht entgegenstehen.

§ 35 Mitteilungen der Länder

Die zuständige Behörde übermittelt dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft zur Weitergabe an die Europäische Kommission jährlich bis zum 15. Februar des folgenden Jahres die nach der jeweiligen Nummer 4 des Anhangs

1. der Verordnung (EU) Nr. 200/2010,
2. der Verordnung (EU) Nr. 517/2011,
3. der Verordnung (EU) Nr. 200/2012,
4. der Verordnung (EU) Nr. 1190/2012

erforderlichen Angaben.

Abschnitt 9 **Ordnungswidrigkeiten, Schlussvorschriften**

§ 36 Ordnungswidrigkeiten

(1) Ordnungswidrig im Sinne des § 32 Absatz 2 Nummer 4 Buchstabe a des Tiergesundheitsgesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. entgegen § 2 Absatz 2 Satz 2, § 7 Absatz 1 Satz 4, § 8 Absatz 3 Nummer 3, auch in Verbindung mit § 13 Absatz 2 oder § 26 Absatz 3, entgegen § 12 Absatz 1 Satz 4, § 18 Absatz 1 Satz 5, § 22 Absatz 1 Satz 3, § 30 Absatz 1 Satz 3 oder Absatz 2 Satz 3 das Ergebnis einer Untersuchung, ein Protokoll oder eine Aufzeichnung nicht, nicht vollständig oder nicht für die vorgeschriebene Dauer aufbewahrt,
2. einer vollziehbaren Anordnung nach § 3 Satz 1 oder § 34 Absatz 1 zuwiderhandelt,
3. entgegen § 4 oder § 8 Absatz 3 Nummer 2, auch in Verbindung mit § 13 Absatz 2, § 18 Absatz 2, § 22 Absatz 2, § 26 Absatz 3 oder § 30 Absatz 3, eine Mitteilung nicht, nicht richtig, nicht vollständig oder nicht rechtzeitig macht,
4. entgegen § 7 Absatz 2 Satz 1 Futtermittel oder Einstreu nicht oder nicht rechtzeitig verbrennt, nicht oder nicht rechtzeitig verbrennen lässt und nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise lagert,
5. entgegen § 7 Absatz 5 dort genanntes Material nicht oder nicht rechtzeitig verbrennt, nicht oder nicht rechtzeitig verbrennen lässt und nicht, nicht richtig oder nicht rechtzeitig beseitigt,
6. entgegen § 8 Absatz 1 Satz 1, auch in Verbindung mit Satz 2, entgegen § 8 Absatz 2 Satz 1, § 13 Absatz 1 Satz 1, auch in Verbindung mit Satz 2, entgegen § 18 Absatz 1 Satz 1, § 22 Absatz 1 Satz 1, § 26 Absatz 1 Satz 1 oder § 30 Absatz 1 Satz 1 oder Absatz 2 Satz 1 nicht sicherstellt, dass eine dort genannte Probe oder das dort genannte Kükeneinlegepapier in der vorgeschriebenen Weise entnommen, zerkleinert, hergestellt, transportiert, behandelt oder untersucht wird,
7. entgegen § 8 Absatz 3 Nummer 1, auch in Verbindung mit § 13 Absatz 2, § 18 Absatz 2, § 22 Absatz 2, § 26 Absatz 3 oder § 30 Absatz 3, nicht sicherstellt, dass ihm die Untersuchungseinrichtung das Ergebnis einer dort genannten Untersuchung rechtzeitig mitteilt,
8. entgegen § 10 Absatz 1 Satz 1, auch in Verbindung mit § 15 oder § 24, oder entgegen § 20 Absatz 1 Satz 1, auch in Verbindung mit Satz 2, Hühner oder Eier verbringt,
9. entgegen § 10 Absatz 2 Satz 1 Nummer 1 Hühner nicht oder nicht rechtzeitig behandelt oder nicht oder nicht rechtzeitig behandeln lässt, nicht oder nicht rechtzeitig impft oder nicht oder nicht rechtzeitig impfen lässt, nicht oder nicht rechtzeitig tötet oder nicht oder nicht rechtzeitig töten lässt oder nicht, nicht richtig oder nicht rechtzeitig beseitigt,
10. entgegen § 10 Absatz 2 Satz 1 Nummer 2 Buchstabe a oder b Eier nicht oder nicht rechtzeitig verbringt,
11. entgegen § 12 Absatz 2 ein Küken oder eine Junghenne nicht oder nicht rechtzeitig impft und nicht oder nicht rechtzeitig impfen lässt,
12. entgegen § 17 Satz 1 eine Junghenne einstellt,
13. entgegen § 28 Absatz 1 Eintagsküken oder Eier verbringt oder
14. entgegen § 34 Absatz 2 Satz 1 gegen Salmonella Gallinarum Pullorum impft.

(2) Ordnungswidrig im Sinne des § 32 Absatz 2 Nummer 8 des Tiergesundheitsgesetzes handelt, wer gegen die Verordnung (EG) Nr. 2160/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. November 2003 zur Bekämpfung von Salmonellen und bestimmten anderen durch Lebensmittel übertragbaren Zoonoseerregern (ABl. L 325 vom 12.12.2003, S. 1), die zuletzt durch die Verordnung (EU) 2016/429 geändert worden ist, verstößt, indem er vorsätzlich oder fahrlässig

1. als Unternehmer eines Hühnerzuchtbetriebes oder eines Hühneraufzuchtbetriebes entgegen Anhang II Buchstabe C Nummer 3 Satz 1 nicht bebrütete Eier nicht oder nicht unverzüglich nach Vorliegen einer Probenanalyse, mit der Salmonella Enteritidis oder Salmonella Typhimurium, jeweils ausgenommen Impfstämme, festgestellt wird, vernichtet oder
2. als Unternehmer eines Hühnerzuchtbetriebes oder eines Hühneraufzuchtbetriebes entgegen Anhang II Buchstabe C Nummer 4 Satz 1 einen Vogel der Herde nicht oder nicht unverzüglich nach Vorliegen einer Probenanalyse, mit der Salmonella Enteritidis oder Salmonella Typhimurium, jeweils ausgenommen

Impfstämme, festgestellt wird, schlachtet und nicht oder nicht unverzüglich nach Vorliegen einer solchen Probenanalyse vernichtet.

Anlage (zu § 2 Absatz 1) Anforderungen an gewerbsmäßige Geflügelhaltungen

(Fundstelle: BGBl. 2023 I Nr. 381, S. 18 – 19)

Abschnitt 1

Anforderungen an den Betrieb

1. Geflügelhaltungen in Stalleinheiten oder in Ausläufen sind im Rein-Raus-Verfahren mit Geflügel zu besetzen. Der Unternehmer eines Hühneraufzuchtbetriebes oder eines Legehennenbetriebes kann von den Maßgaben nach Satz 1 abweichen, soweit durch ein betriebseigenes System zur Qualitätssicherung sichergestellt ist, dass über die Maßgaben der §§ 12 und 17 Satz 1 Nummer 2 hinaus ein Impfprogramm mit jeweils einem gegen *Salmonella Enteritidis* und *Salmonella Typhimurium* gerichteten Impfstoff nach dem Stand der Wissenschaft und Technik durchgeführt wird und Maßnahmen zur Vermeidung einer Infektion mit Salmonellen in dem Aufzuchtbetrieb oder dem Legehennenbetrieb ergriffen werden, insbesondere die regelmäßige Entfernung der verendeten Tiere aus den Haltungseinrichtungen, die Lagerung der Futtermittel in geschlossenen Räumen sowie die regelmäßige Reinigung und Desinfektion der Räume und Behältnisse, in denen die Futtermittel aufbewahrt werden. In das System zur Qualitätssicherung ist ein Tierarzt einzubeziehen. Der Unternehmer hat über die nach Satz 2 ergriffenen Maßnahmen Aufzeichnungen zu führen und diese Aufzeichnungen drei Jahre lang, gerechnet vom Tag der jeweiligen Aufzeichnung, aufzubewahren.
2. Nach jeder Ausstallung sind vor der erneuten Einstallung der Stall, die Haltungseinrichtungen und die Geräte zu reinigen und zu desinfizieren. Bei Verdacht auf Befall mit der Roten Vogelmilbe oder bei nachgewiesenem Befall ist eine Bekämpfung der Roten Vogelmilbe durchzuführen, soweit ein zugelassenes Schädlingsbekämpfungsmittel zur Behandlung des Stalles zur Verfügung steht. Ferner ist eine Bekämpfung von Schadnagern, Schadinsekten und Parasiten durchzuführen.
3. Nach dem Entfernen des Geflügels aus einem Stallbereich darf die jeweilige Geflügelhaltung frühestens drei Tage nach der Beendigung der Reinigung und Desinfektion wiederbesetzt werden, es sei denn, ein System zur Qualitätssicherung nach Nummer 1 vermindert das Risiko einer Infektion mit Salmonellen.
4. Ausläufe müssen mindestens einmal im Jahr gekalkt werden und anschließend mindestens zwei Wochen unbesetzt bleiben.
5. Einstreu und Gerätschaften, die zur Verwendung in Geflügelhaltungen bestimmt sind, müssen so gelagert werden, dass eine Kontamination mit Salmonellen nach dem Stand der Technik vermieden wird. Für Futter für Geflügel gilt Satz 1 entsprechend.
6. Personen, die einen Stallbereich betreten, müssen vor dem Betreten der jeweiligen Einrichtung die Schuhe in der dafür vorgesehenen Hygieneschleuse reinigen und desinfizieren und die Hände gründlich waschen. Gerätschaften, die in einen Stallbereich verbracht werden sollen, sind zuvor in der dafür vorgesehenen Hygieneschleuse zu reinigen.
7. Transportbehältnisse zum Ausstallen von lebendem Geflügel müssen vor dem Verbringen in den Stallbereich nach dem Stand der Technik gereinigt und desinfiziert werden.
8. Der Unternehmer der Geflügelhaltung hat sicherzustellen, dass Wasser zur Tränkung des Geflügels ausschließlich in einer Qualität angeboten wird, die eine Infektion der Herde mit Salmonellen nicht befürchten lässt.

Abschnitt 2

Bauliche Anforderungen

1. Die Stallgebäude und Auslaufeinrichtungen zur Haltung des Geflügels sowie deren Nebenräume, die der Versorgung, Lagerung oder Entsorgung von Geflügel oder von Geflügel stammenden Produkten dienen, müssen sich in einem baulichen Zustand befinden, der eine ordnungsgemäße Reinigung, eine wirksame Desinfektion sowie eine ordnungsgemäße Fliegen-, Parasiten- und Schadnagerbekämpfung ermöglicht.
2. Stallbereiche müssen baulich so voneinander getrennt sein, dass eine Verschleppung von Salmonellen über die Lüftung, den Materialfluss, die Mistbänder oder die Eierbänder unterbunden wird. Die Stallgebäude dürfen nicht durch technische Einrichtungen, insbesondere Futterzuführungen, Mistbänder

oder Eierbänder, verbunden sein. Satz 2 gilt nicht für Eierbänder, soweit sie in einer Hygieneschleuse gereinigt und desinfiziert werden. Auslaufhaltungen gelten baulich und Lüftungstechnisch als getrennt, wenn sie an jeder Stelle mindestens 10 Meter voneinander entfernt sind. Der Unternehmer eines Hühneraufzuchtbetriebes oder eines Legehennenbetriebes kann bei bestehenden Anlagen von den Maßgaben nach den Sätzen 2 bis 4 abweichen, soweit durch ein betriebseigenes System zur Qualitätssicherung sichergestellt ist, dass über die Maßgaben der §§ 12 und 17 Satz 1 Nummer 2 hinaus ein Impfprogramm mit jeweils einem gegen *Salmonella Enteritidis* und *Salmonella Typhimurium* gerichteten Impfstoff nach dem Stand der Wissenschaft und Technik durchgeführt wird und Maßnahmen zur Verminderung des Salmonelleneintrages in dem Hühneraufzuchtbetrieb oder dem Legehennenbetrieb ergriffen werden, insbesondere die regelmäßige Entfernung der verendeten Tiere aus den Haltungseinrichtungen, die Lagerung der Futtermittel in geschlossenen Räumen sowie die regelmäßige Reinigung und Desinfektion der Räume und Behältnisse, in denen die Futtermittel aufbewahrt werden. In das System zur Qualitätssicherung ist ein Tierarzt einzubeziehen. Der Besitzer hat über die Maßnahmen Aufzeichnungen zu führen und diese Aufzeichnungen drei Jahre lang, gerechnet vom Tag der jeweiligen Aufzeichnung, aufzubewahren.

3. Jeder Hühnerzuchtbetrieb, Hühneraufzuchtbetrieb, Legehennenbetrieb, Hähnchenmastbetrieb, Putenzuchtbetrieb, Putenmastbetrieb, jede Hühnerbrüterei oder Putenbrüterei muss mit einer Hygieneschleuse in jeder Herde ausgestattet sein. In jeder Schleuse müssen die Voraussetzungen gegeben sein, dass sich das Personal vor dem Betreten und beim Verlassen der Geflügelhaltung umkleiden, die Schuhe wechseln, Einmalschuhüberzieher beseitigen und die Hände waschen kann sowie Gerätschaften gereinigt und desinfiziert werden können. Die Hygieneschleuse ist so einzurichten, dass sie regelmäßig nass gereinigt und desinfiziert werden kann. Die Hygieneschleuse muss über ein Handwaschbecken mit Frischwasserversorgung und einen Abfluss oder eine Auffangmöglichkeit für Abwasser zur Reinigung und Desinfektion von Schuhen und Gerätschaften verfügen. Darüber hinaus müssen feste Vorrichtungen vorhanden sein, die eine getrennte Aufbewahrung der abgelegten Kleidung einschließlich des Schuhwerks ermöglichen, die in der reinen und unreinen Seite jeweils getragen werden.
4. Der Fliegeneintrag sowie der Zugang für andere Schadinsekten, Parasiten und Schädlinge in die Geflügelhaltung ist durch geeignete bauliche Maßnahmen zu erschweren.