

Verordnung zum Schutz gegen bestimmte Salmonelleninfektionen beim Haushuhn und bei Puten (Geflügel-Salmonellen-Verordnung - GfISalmoV)

GfISalmoV

Ausfertigungsdatum: 06.04.2009

Vollzitat:

"Geflügel-Salmonellen-Verordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 17. Januar 2014 (BGBl. I S. 58), die zuletzt durch Artikel 138 des Gesetzes vom 29. März 2017 (BGBl. I S. 626) geändert worden ist"

Stand: Neugefasst durch Bek. v. 17.1.2014 I 58;
Zuletzt geändert durch Art. 138 G v. 29.3.2017 I 626

Fußnote

(+++ Textnachweis ab: 16.4.2009 +++)
(+++ Zur Anwendung vgl. § 38 +++)

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. 17.1.2014 mWv 25.1.2014

Inhaltsverzeichnis

	Abschnitt 1	
	Allgemeines	
Begriffsbestimmungen		§ 1
Hygiene		§ 2
Impfung		§ 3
Mitteilungspflicht		§ 4
Untersuchungseinrichtung		§ 5
Ursachenermittlung im Betrieb		§ 6
Reinigung und Desinfektion		§ 7
	Abschnitt 2	
	Hühnerzuchtbetriebe	
Betriebseigene Kontrollen, sonstige Mitteilungspflichten		§ 8
Maßregeln vor amtlicher Feststellung		§ 9
Amtliche Untersuchung		§ 10
Maßregeln nach amtlicher Feststellung		§ 11
Aufhebung der Schutzmaßregeln		§ 12
	Abschnitt 3	
	Hühneraufzuchtbetriebe	
Impfungen		§ 13
Betriebseigene Kontrollen		§ 14
Maßregeln vor amtlicher Feststellung		§ 15
Amtliche Untersuchung		§ 16
Maßregeln nach amtlicher Feststellung		§ 17
Aufhebung der Schutzmaßregeln		§ 18
	Abschnitt 4	
	Legehennenbetriebe	
Einstellen von Junghennen		§ 19

Betriebseigene Kontrollen	§ 20
Maßregeln vor amtlicher Feststellung	§ 21
Amtliche Untersuchung	§ 22
Maßregeln nach amtlicher Feststellung	§ 23
Aufhebung der Schutzmaßnahmen	§ 24
Abschnitt 5 Hähnchenmastbetriebe	
Betriebseigene Kontrollen	§ 25
Maßregeln vor amtlicher Feststellung	§ 26
Amtliche Untersuchung	§ 27
Maßregeln nach amtlicher Feststellung	§ 28
Aufhebung der Schutzmaßnahmen	§ 29
Abschnitt 6 Hühnerbrütereien	
Betriebseigene Kontrollen	§ 30
Maßregeln vor amtlicher Feststellung	§ 31
Amtliche Untersuchung	§ 32
Maßregeln nach amtlicher Feststellung	§ 33
Aufhebung der Schutzmaßnahmen	§ 34
Abschnitt 6a Putenbetriebe	
Betriebseigene Kontrollen	§ 34a
Maßregeln vor amtlicher Feststellung	§ 34b
Amtliche Untersuchung	§ 34c
Maßregeln nach amtlicher Feststellung	§ 34d
Aufhebung der Schutzmaßnahmen	§ 34e
Abschnitt 7 Weitergehende Maßnahmen	
Schutzmaßnahmen bei Salmonella Gallinarum Pullorum	§ 35
Mitteilungen der Länder	§ 36
Abschnitt 8 Ordnungswidrigkeiten, Schlussvorschriften	
Ordnungswidrigkeiten (weggefallen)	§ 37 § 38
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 12 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über amtliche Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts sowie der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz (ABl. L 165 vom 30.4.2004, S. 1, L 191 vom 28.5.2004, S. 1) 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. Betriebsabteilung:
ein räumlich und lüftungstechnisch abgegrenzter Teil eines Betriebes, in dem Hühner oder Puten einer Herde im Sinne des Artikels 2 Nummer 3 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 2160/2003 gehalten werden.

(2) Im Sinne dieser Verordnung liegen vor:

1. eine Infektion mit Salmonellen der Kategorie 1 oder 2, wenn diese durch eine amtliche Untersuchung festgestellt worden ist;
2. ein Verdacht auf eine Infektion mit Salmonellen der Kategorie 1 oder 2, wenn diese durch eine betriebseigene Untersuchung festgestellt worden ist.

§ 2 Hygiene

(1) Der Besitzer 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 22. September 2003 über Zusatzstoffe, die in Futtermitteln verwendet werden können (ABl. L 282 vom 18.10.2003, 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 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. § 13 bleibt unberührt.

§ 4 Mitteilungspflicht

Der Besitzer eines Hühnerzuchtbetriebes oder einer Hühnerbrüterei hat den Verdacht auf eine Infektion mit Salmonellen der Kategorie 1 oder 2 oder mit *Salmonella Gallinarum Pullorum*, der Besitzer eines Aufzuchtbetriebes, eines Legehennenbetriebes, eines Hähnchenmastbetriebes, eines Putenzuchtbetriebes, eines Putenmastbetriebes oder einer Putenbrüterei hat den Verdacht auf eine Infektion mit Salmonellen der Kategorie 1 oder mit *Salmonella Gallinarum Pullorum* 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 Besitzer eines Hühnerzuchtbetriebes, eines Hühneraufzuchtbetriebes, eines Legehennenbetriebes, eines Hähnchenmastbetriebes, einer Hühnerbrüterei, eines Putenzuchtbetriebes, eines Putenmastbetriebes oder einer Putenbrüterei hat im Falle eines Verdachtes auf eine Infektion mit Salmonellen der Kategorie 1 oder einer Infektion mit Salmonellen der Kategorie 1 unverzüglich Untersuchungen zur Ermittlung der Ursache des Verdachtes oder der Infektion unter Hinzuziehung eines Tierarztes durchzuführen oder durchführen zu lassen. Satz 1 gilt im Falle des Verdachtes auf eine Infektion mit Salmonellen der Kategorie 2 oder einer Infektion mit Salmonellen der Kategorie 2 in einem Hühnerzuchtbetrieb oder in einer Hühnerbrüterei entsprechend.

§ 7 Reinigung und Desinfektion

(1) Im Falle eines Verdachtes auf eine Infektion mit Salmonellen der Kategorie 1 oder einer Infektion mit Salmonellen der Kategorie 1 hat der Besitzer eines Hühnerzuchtbetriebes, eines Hühneraufzuchtbetriebes, eines Legehennenbetriebes oder eines Hähnchenmastbetriebes, soweit die Hühner und Eier aus dem betroffenen Betrieb oder der betroffenen Betriebsabteilung 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 Besitzer eine Bekämpfung von Schadnagern, Schadinsekten und Parasiten durchzuführen oder durchzuführen 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 Besitzer des betroffenen Betriebes ein Jahr lang, gerechnet vom Tag der Untersuchung, aufzubewahren.

(2) Der Besitzer eines Hühnerzuchtbetriebes, eines Hühneraufzuchtbetriebes, eines Legehennenbetriebes oder eines Hähnchenmastbetriebes hat im Falle des Verdachtes auf eine Infektion mit Salmonellen der Kategorie 1 oder einer Infektion mit Salmonellen der Kategorie 1, soweit die Hühner und Eier aus dem betroffenen Betrieb oder der betroffenen Betriebsabteilung 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 aus den Geflügelställen oder sonstigen Standorten des Geflügels sind nach dem Stand der Technik zu desinfizieren. 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 und Eier aus dem betroffenen Betrieb oder der betroffenen Betriebsabteilung 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 Futtermittel-Probenahme- und Analyseverordnung kein Befall mit Salmonellen der Kategorie 1 festgestellt wird oder
2. durch eine epidemiologische Untersuchung andere Ursachen des Verdachtes auf eine Infektion mit Salmonellen der Kategorie 1 oder der Infektion mit Salmonellen der Kategorie 1 als der Befall der Futtermittel festgestellt worden sind.

(4) Im Falle des Verdachtes auf eine Infektion mit Salmonellen der Kategorie 1 oder einer Infektion mit Salmonellen der Kategorie 1 hat der Besitzer einer Hühnerbrüterei, soweit die Eintagsküken und Bruteier aus der betroffenen Hühnerbrüterei 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 einer Infektion mit Salmonellen der Kategorie 1 hat der Besitzer einer Hühnerbrüterei 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) Im Falle des Verdachtes auf eine Infektion mit Salmonellen der Kategorie 1 sind die Maßnahmen nach den Absätzen 1 bis 5 aufzuheben, soweit eine amtliche Untersuchung mit negativem Ergebnis auf Salmonellen der Kategorie 1 durchgeführt worden ist.

(7) Die Absätze 1 bis 6 gelten im Falle des Verdachtes auf eine Infektion mit Salmonellen der Kategorie 2 oder einer Infektion mit Salmonellen der Kategorie 2 in einem Hühnerzuchtbetrieb oder in einer Hühnerbrüterei entsprechend.

(8) Es gelten entsprechend

1. die Absätze 1 bis 3, auch in Verbindung mit Absatz 6, für einen Putenzuchtbetrieb oder einen Putenmastbetrieb,
2. die Absätze 4 und 5, auch in Verbindung mit Absatz 6, für eine Putenbrüterei.

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 Besitzer 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 Besitzer 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 § 10 durchgeführt wird.

(3) Der Besitzer 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 spätestens 14 Tage, bei negativen Befunden spätestens drei Monate 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 Besitzer 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 Maßregeln vor amtlicher Feststellung

Ergeben die Untersuchungen nach § 8 Absatz 1 oder 2 Nummer 1 oder 3 den Verdacht auf eine Infektion mit Salmonellen der Kategorie 1 oder 2, dürfen aus dem betroffenen Betrieb oder, im Falle eines Betriebes mit Betriebsabteilungen, aus der betroffenen Betriebsabteilung Hühner und Eier nicht verbracht werden. Satz 1 gilt nicht, soweit

1. Hühner oder Eier zu diagnostischen Zwecken,
2. Hühner mit Genehmigung der zuständigen Behörde
 - a) zur Schlachtung oder
 - b) zur Tötung und unschädlichen Beseitigung,
3. unbebrütete Eier
 - a) unter amtlicher Aufsicht zum Zwecke der Lagerung in eine Quarantäneeinrichtung,
 - b) unmittelbar zur Verarbeitung in einen nach Artikel 4 Absatz 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, L 226 vom 25.6.2004, S. 22) in der jeweils geltenden Fassung zugelassenen Verarbeitungsbetrieb für Eiprodukte,
 - c) als Eier der Klasse B nach Artikel 2 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 589/2008 der Kommission vom 23. Juni 2008 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates hinsichtlich der Vermarktungsnormen für Eier (ABl. L 163 vom 24.6.2008, S. 6) oder
 - d) zur unschädlichen Beseitigung

verbracht werden.

§ 10 Amtliche Untersuchung

Im Falle der Mitteilung des Verdachtes auf eine Infektion mit Salmonellen nach § 4 oder soweit sonstige hinreichende Anhaltspunkte einen Verdacht einer Infektion mit Salmonellen der Kategorie 1 oder 2 begründen, führt die zuständige Behörde eine Untersuchung der betroffenen Herde nach Maßgabe der Nummer 2.2.2.2 Buchstabe a, der Nummern 3.1.3, 3.1.4, 3.2, 3.3 und 3.5 des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 200/2010 durch.

§ 11 Maßregeln nach amtlicher Feststellung

(1) Ist in einem Hühnerzuchtbetrieb auf Grund einer Untersuchung nach § 10 eine Infektion mit Salmonellen der Kategorie 1 amtlich festgestellt worden, dürfen Hühner und Eier aus dem betroffenen Betrieb oder, im Falle eines Betriebes mit Betriebsabteilungen, aus der betroffenen Betriebsabteilung 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) Ist in einem Hühnerzuchtbetrieb auf Grund einer Untersuchung nach § 10 eine Infektion mit Salmonellen der Kategorie 2 amtlich festgestellt worden, hat der Besitzer eines Zuchtbetriebes

1. die Hühner des betroffenen Betriebes oder, im Falle eines Betriebes mit Betriebsabteilungen, der betroffenen Betriebsabteilung 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 im Falle eines Betriebes mit Betriebsabteilungen, der betroffenen Betriebsabteilung 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.

§ 12 Aufhebung der Schutzmaßregeln

(1) Die Maßnahmen nach den §§ 9 und 11 sind nicht mehr anzuwenden, soweit der Verdacht auf eine Infektion mit Salmonellen der Kategorie 1 oder 2 beseitigt oder die Infektion mit Salmonellen der Kategorie 1 oder 2 erloschen ist.

(2) Die Infektion mit Salmonellen der Kategorie 1 oder 2 gilt als erloschen, soweit

1. alle Hühner und Eier aus dem betroffenen Betrieb oder der betroffenen Betriebsabteilung 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 einer Infektion mit Salmonellen der Kategorie 2 gilt die Infektion ferner als erloschen, soweit

1. alle Hühner
 - a) nach § 11 Absatz 2 Nummer 1 Buchstabe a behandelt oder nach § 11 Absatz 2 Nummer 1 Buchstabe b geimpft,
 - b) in einen anderen Betrieb oder eine andere Betriebsabteilung umgestallt und
 - c) frühestens zwei Wochen nach der Umstellung nach § 10 mit negativem Ergebnis auf Salmonellen der Kategorie 2 untersucht und

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

(3) Der Verdacht auf eine Infektion mit Salmonellen der Kategorie 1 oder 2 gilt als beseitigt, soweit eine Untersuchung nach § 10 mit negativem Ergebnis auf Salmonellen durchgeführt worden ist.

Abschnitt 3 Hühneraufzuchtbetriebe

§ 13 Impfungen

(1) Der Besitzer 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 Besitzer 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 eines Verdachtes auf eine Infektion mit Salmonella Typhimurium oder einer Infektion mit Salmonella Typhimurium in dem vorhergehenden Aufzuchtdurchgang hat der Besitzer des Hühneraufzuchtbetriebes, soweit die Tiere nicht bereits gegen Salmonella Typhimurium geimpft worden sind, die Küken und Junghennen des betroffenen Betriebes oder der betroffenen Betriebsabteilung gegen Salmonella Typhimurium zu impfen oder impfen zu lassen.

§ 14 Betriebseigene Kontrollen

(1) Zur Erfüllung seiner Probenahme- und Untersuchungspflicht nach Anhang II Buchstabe B Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 2160/2003 hat der Besitzer 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 Legehennenbetriebuntersucht 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 § 16 durchgeführt wird.

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

§ 15 Maßregeln vor amtlicher Feststellung

Ergeben die Untersuchungen nach § 14 Absatz 1 Satz 1 den Verdacht auf eine Infektion mit Salmonellen der Kategorie 1, gilt § 9 entsprechend.

§ 16 Amtliche Untersuchung

Im Falle der Mitteilung des Verdachtes auf eine Infektion mit Salmonellen der Kategorie 1 nach § 4 oder soweit sonstige hinreichende Anhaltspunkte einen Verdacht auf eine Infektion mit Salmonellen der Kategorie 1 begründen, führt die zuständige Behörde eine Untersuchung der betroffenen Herde nach Maßgabe der Nummer 2.1 Satz 3 Buchstabe d und e, der Nummern 2.2, 3.1, 3.2, 3.3, 3.5 und 3.6 des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 517/2011 durch.

§ 17 Maßregeln nach amtlicher Feststellung

Ist in einem Hühneraufzuchtbetrieb auf Grund einer Untersuchung nach § 16 eine Infektion mit Salmonellen der Kategorie 1 amtlich festgestellt worden, gilt § 11 Absatz 1 entsprechend.

§ 18 Aufhebung der Schutzmaßregeln

(1) Die Maßnahmen nach § 15 oder § 17 sind nicht mehr anzuwenden, soweit der Verdacht auf eine Infektion mit Salmonellen der Kategorie 1 beseitigt oder die Infektion mit Salmonellen der Kategorie 1 erloschen ist.

(2) Die Infektion mit Salmonellen der Kategorie 1 gilt als erloschen, soweit

1. alle Hühner und Eier aus dem betroffenen Betrieb oder der betroffenen Betriebsabteilung 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.

(3) Der Verdacht auf eine Infektion mit Salmonellen der Kategorie 1 gilt als beseitigt, soweit eine Untersuchung nach § 16 mit negativem Ergebnis auf Salmonellen durchgeführt worden ist.

Abschnitt 4 Legehennenbetriebe

§ 19 Einstellen von Junghennen

Der Besitzer 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 § 14 Absatz 1 untersucht worden ist und
2. nach Maßgabe des § 13 Absatz 1 und 2 geimpft worden ist.

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

§ 20 Betriebseigene Kontrollen

(1) Zur Erfüllung seiner Probenahme- und Untersuchungspflicht nach Anhang II Buchstabe B Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 2160/2003 hat der Besitzer 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 § 22 durchgeführt wird. Eine Probenahme und Untersuchung nach Satz 1 bedarf es ferner nicht in Legehennenbetrieben, die weniger als 1 000 Legehennen halten, soweit dort Maßnahmen im Rahmen eines betriebseigenen Qualitätssicherungssystems zur Vermeidung der Ein- und Verschleppung von Salmonellen der Kategorie 1 durchgeführt werden. Der Besitzer 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.

§ 21 Maßregeln vor amtlicher Feststellung

Ergeben die Untersuchungen nach § 20 Absatz 1 Satz 1 den Verdacht auf eine Infektion mit Salmonellen der Kategorie 1, gilt § 9 entsprechend. Satz 1 ist auch auf Betriebe anzuwenden, in denen weniger als 1 000 Legehennen erwerbsmäßig gehalten werden.

§ 22 Amtliche Untersuchung

Die zuständige Behörde führt, vorbehaltlich des Anhangs II Buchstabe D Nummer 4 der Verordnung (EG) Nr. 2160/2003,

1. im Falle des Verdachtes auf eine Infektion mit Salmonellen der Kategorie 1 nach § 4,
2. soweit sonstige hinreichende Anhaltspunkte den Verdacht auf eine Infektion mit Salmonellen der Kategorie 1 begründen, oder
3. soweit durch epidemiologische Untersuchungen die Eier eines Legehennenbetriebes als Ursache einer Salmonellose bei Menschen festgestellt worden sind,

eine Untersuchung der betroffenen Herde nach Maßgabe der Nummer 2.1 Satz 3 Buchstabe d und e, der Nummern 2.2, 3.1, 3.2, 3.3, 3.5 und 3.6 des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 517/2011 durch.

§ 23 Maßregeln nach amtlicher Feststellung

Ist in einem Legehennenbetrieb auf Grund einer Untersuchung nach § 22 eine Infektion mit Salmonellen der Kategorie 1 amtlich festgestellt worden, dürfen

1. Hühner aus dem Betrieb oder der betroffenen Betriebsabteilung 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 Betriebsabteilung 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.

§ 24 Aufhebung der Schutzmaßregeln

(1) Die Maßnahmen nach § 21 oder § 23 sind nicht mehr anzuwenden, soweit der Verdacht auf eine Infektion mit Salmonellen der Kategorie 1 beseitigt oder die Infektion mit Salmonellen der Kategorie 1 erloschen ist.

(2) Die Infektion mit Salmonellen der Kategorie 1 gilt als erloschen, soweit

1. alle Hühner und Eier aus dem betroffenen Betrieb oder der betroffenen Betriebsabteilung 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.

(3) Der Verdacht auf eine Infektion mit Salmonellen der Kategorie 1 gilt als beseitigt, soweit eine Untersuchung nach § 22 mit negativem Ergebnis auf Salmonellen durchgeführt worden ist.

Abschnitt 5 Hähnchenmastbetriebe

§ 25 Betriebseigene Kontrollen

(1) Zur Erfüllung seiner Probenahme- und Untersuchungspflicht nach Anhang II Buchstabe B Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 2160/2003 hat der Besitzer 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 § 27 durchgeführt wird. Der Besitzer 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.

§ 26 Maßregeln vor amtlicher Feststellung

Ergeben die Untersuchungen nach § 25 Absatz 1 Satz 1 den Verdacht auf eine Infektion mit Salmonellen der Kategorie 1, gilt § 9 Satz 1 und 2 Nummer 1 und 2 entsprechend.

§ 27 Amtliche Untersuchung

Im Falle der Mitteilung des Verdachtes auf eine Infektion mit Salmonellen der Kategorie 1 nach § 4 oder soweit sonstige hinreichende Anhaltspunkte den Verdacht auf eine Infektion mit Salmonellen der Kategorie 1 begründen, führt die zuständige Behörde eine Untersuchung der betroffenen Herde nach Maßgabe der Nummern 2, 3.1, 3.2, 3.3 und 3.5 des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 200/2012 durch.

§ 28 Maßregeln nach amtlicher Feststellung

Ist in einem Hähnchenmastbetrieb auf Grund einer Untersuchung nach § 27 eine Infektion mit Salmonellen der Kategorie 1 amtlich festgestellt worden, gilt § 11 Absatz 1 entsprechend.

§ 29 Aufhebung der Schutzmaßnahmen

(1) Die Maßnahmen nach § 26 und § 28 sind nicht mehr anzuwenden, soweit der Verdacht auf eine Infektion mit Salmonellen der Kategorie 1 beseitigt oder die Infektion mit Salmonellen der Kategorie 1 erloschen ist.

(2) Die Infektion mit Salmonellen der Kategorie 1 gilt als erloschen, soweit

1. alle Hühner aus dem betroffenen Betrieb oder der betroffenen Betriebsabteilung 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.

(3) Der Verdacht auf eine Infektion mit Salmonellen der Kategorie 1 gilt als beseitigt, soweit eine Untersuchung nach § 27 mit negativem Ergebnis auf Salmonellen durchgeführt worden ist.

Abschnitt 6 Hühnerbrüterei

§ 30 Betriebseigene Kontrollen

(1) Der Besitzer 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 Besitzer 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 Besitzer 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 Besitzers 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 Nummer 1 und 3 gilt für die Untersuchungen nach Absatz 1 entsprechend.

§ 31 Maßregeln vor amtlicher Feststellung

Ergeben die Untersuchungen nach § 30 Absatz 1 den Verdacht auf eine Infektion mit Salmonellen der Kategorie 1, so dürfen aus der betroffenen Hühnerbrüterei oder, 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. Abweichend von Satz 1 dürfen unbebrütete Eier

1. unter amtlicher Aufsicht zum Zwecke der Lagerung in eine 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. Die Sätze 1 und 2 gelten im Falle des Verdachtes auf eine Infektion mit Salmonellen der Kategorie 2 in einem Hühnerzuchtbetrieb oder in einem Hühneraufzuchtbetrieb mit der Maßgabe entsprechend, dass zusätzlich Eintagsküken in einen Hühnerzuchtbetrieb verbracht werden dürfen, soweit sichergestellt ist, dass die Küken in diesem Betrieb nach § 11 Absatz 2 Nummer 1 Buchstabe a behandelt oder nach § 11 Absatz 2 Nummer 1 Buchstabe b geimpft werden.

§ 32 Amtliche Untersuchung

Im Falle der Mitteilung des Verdachtes auf eine Infektion mit Salmonellen der Kategorie 1 oder 2 nach § 4 oder, soweit epidemiologische Untersuchungen in einem Hühneraufzuchtbetrieb oder einem Hühnerzuchtbetrieb den Verdacht auf eine Infektion mit Salmonellen der Kategorie 1 oder 2 oder eine Infektion mit Salmonellen der Kategorie 1 oder 2 begründen, führt die zuständige Behörde eine Untersuchung der betroffenen Hühnerbrüterei oder, bei lüftungstechnisch getrennten Brütern, des betroffenen Brüters nach Maßgabe der Nummer 2.2.2.2 Buchstabe b oder c, der Nummern 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 und 3.5 des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 200/2010 durch.

§ 33 Maßregeln nach amtlicher Feststellung

Ist in einer Hühnerbrüterei auf Grund einer Untersuchung nach § 32 eine Infektion mit Salmonellen der Kategorie 1 oder 2 amtlich festgestellt worden, gilt § 31 entsprechend.

§ 34 Aufhebung der Schutzmaßregeln

(1) Die Maßnahmen nach § 31 oder § 33 sind nicht mehr anzuwenden, soweit der Verdacht auf eine Infektion mit Salmonellen der Kategorie 1 oder 2 beseitigt oder die Infektion mit Salmonellen der Kategorie 1 oder 2 erloschen ist.

(2) Der Verdacht auf eine Infektion mit Salmonellen der Kategorie 1 oder 2 gilt als beseitigt oder die Infektion mit Salmonellen der Kategorie 1 oder 2 gilt als erloschen, soweit

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 einer Infektion mit Salmonellen der Kategorie 2 gilt die Infektion ferner als erloschen, soweit

1. alle Eintagsküken
 - a) in einen anderen Betrieb oder eine andere Betriebsabteilung umgestallt und dort nach § 11 Absatz 2 Nummer 1 Buchstabe a behandelt oder nach § 11 Absatz 2 Nummer 1 Buchstabe b geimpft und
 - b) frühestens zwei Wochen nach der Umstellung mit negativem Ergebnis auf Salmonellen der Kategorie 2 nach § 10 untersucht und
2. alle Eier aus der betroffenen Brüterei oder dem betroffenen Brüter entfernt worden sind.

Abschnitt 6a Putenbetriebe

§ 34a Betriebseigene Kontrollen

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

1. Putenzuchtbetriebes sicherzustellen, dass in den Herden seines Betriebes Proben nach Maßgabe der Nummer 2.1 Buchstabe a Ziffer 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 § 34c durchgeführt wird. Der Besitzer 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 Besitzer 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 Besitzer 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 Besitzer 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 Besitzers 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 Nummer 1 und 3 gilt für Untersuchungen nach Absatz 1 Satz 1 und Absatz 2 Satz 1 entsprechend.

§ 34b Maßregeln vor amtlicher Feststellung

Ergeben die Untersuchungen nach § 34a Absatz 1 Satz 1 oder Absatz 2 Satz 1 den Verdacht auf eine Infektion mit Salmonellen der Kategorie 1, dürfen aus dem betroffenen Betrieb, im Falle eines Betriebes mit Betriebsabteilungen aus der betroffenen Betriebsabteilung, aus der betroffenen Putenbrüterei oder, im Falle einer Putenbrüterei mit lüftungstechnisch getrennten Brütern, aus dem betroffenen Brüter

1. Putenküken
 - a) zur Tötung und unschädlichen Beseitigung oder

b) zu diagnostischen Zwecken,

2. Eier

- a) 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
- b) zu diagnostischen Zwecken

verbracht werden. Abweichend von Satz 1 Nummer 2 dürfen unbebrütete Eier

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

verbracht werden.

§ 34c Amtliche Untersuchung

Im Falle der Mitteilung eines Verdachtes auf eine Infektion mit Salmonellen der Kategorie 1 nach § 4 oder soweit sonstige hinreichende Anhaltspunkte den Verdacht auf eine Infektion mit Salmonellen der Kategorie 1 begründen, führt die zuständige Behörde eine Untersuchung der betroffenen Putenherde oder Putenbrüterei, bei lüftungstechnisch getrennten Brütern, des betroffenen Brüters, nach Maßgabe der Nummer 2.1 Buchstabe b und der Nummern 2.2, 3.1 bis 3.3 und 3.5 des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 1190/2012 durch.

§ 34d Maßregeln nach amtlicher Feststellung

Ist in einem Putenzuchtbetrieb, einem Putenmastbetrieb oder einer Putenbrüterei auf Grund einer Untersuchung nach § 34c eine Infektion mit Salmonellen der Kategorie 1 amtlich festgestellt worden, dürfen Puten und Eier aus dem betroffenen Betrieb, im Falle eines Betriebes mit Betriebsabteilungen aus der betroffenen Betriebsabteilung, 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.

§ 34e Aufhebung der Schutzmaßregeln

(1) Die Maßnahmen nach den §§ 34b und 34d sind nicht mehr anzuwenden, soweit der Verdacht auf eine Infektion mit Salmonellen der Kategorie 1 beseitigt oder die Infektion mit Salmonellen der Kategorie 1 erloschen ist.

(2) Die Infektion mit Salmonellen der Kategorie 1 gilt als erloschen, soweit

1. alle Puten und Eier aus dem betroffenen Betrieb oder der betroffenen Betriebsabteilung, aus der betroffenen Putenbrüterei 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.

(3) Der Verdacht auf eine Infektion mit Salmonellen der Kategorie 1 gilt als beseitigt, soweit eine Untersuchung nach § 34c mit negativem Ergebnis auf Salmonellen durchgeführt worden ist.

Abschnitt 7

Weitergehende Maßnahmen

§ 35 Schutzmaßregeln bei Salmonella Gallinarum Pullorum

(1) Die zuständige Behörde kann Maßregeln nach den §§ 8 bis 12 für einen Geflügel haltenden Betrieb anordnen, wenn ein Verdacht auf eine Infektion mit Salmonella Gallinarum Pullorum besteht oder eine Infektion mit 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.

§ 36 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 8

Ordnungswidrigkeiten, Schlussvorschriften

§ 37 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, auch in Verbindung mit Absatz 8 Nummer 1, § 8 Absatz 3 Nummer 3, auch in Verbindung mit § 14 Absatz 2 oder § 30 Absatz 3, entgegen § 13 Absatz 1 Satz 4, § 20 Absatz 1 Satz 4, § 25 Absatz 1 Satz 3, § 34a 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 § 35 Absatz 1 zuwiderhandelt,
3. entgegen § 4 oder § 8 Absatz 3 Nummer 2, auch in Verbindung mit § 14 Absatz 2, § 20 Absatz 2 oder § 25 Absatz 2, eine Mitteilung nicht, nicht richtig, nicht vollständig oder nicht rechtzeitig macht,
4. entgegen § 7 Absatz 2 Satz 1, auch in Verbindung mit Absatz 8 Nummer 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, auch in Verbindung mit Absatz 8 Nummer 2, 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, § 14 Absatz 1 Satz 1, auch in Verbindung mit Satz 2, entgegen § 20 Absatz 1 Satz 1, § 25 Absatz 1 Satz 1, § 30 Absatz 1 Satz 1 oder § 34a 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 § 14 Absatz 2, § 20 Absatz 2, § 25 Absatz 2, § 30 Absatz 3 oder § 34a Absatz 3, nicht sicherstellt, dass ihm die Untersuchungseinrichtung das Ergebnis einer dort genannten Untersuchung rechtzeitig mitteilt,
8. entgegen
 - a) § 9 Satz 1,
 - aa) auch in Verbindung mit § 15 oder § 26,
 - bb) auch in Verbindung mit § 21 Satz 1, dieser auch in Verbindung mit § 21 Satz 2, oder
 - b) § 23 Satz 1, auch in Verbindung mit § 23 Satz 2,
Hühner oder Eier verbringt,
9. entgegen § 11 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 § 11 Absatz 2 Satz 1 Nummer 2 Buchstabe a oder Buchstabe b Eier nicht oder nicht rechtzeitig verbringt,
11. entgegen § 13 Absatz 2 ein Küken oder eine Junghenne nicht oder nicht rechtzeitig impft und nicht oder nicht rechtzeitig impfen lässt,
12. entgegen § 19 Satz 1 eine Junghenne einstellt,
13. entgegen § 31 Satz 1, auch in Verbindung mit § 33, Eintagsküken oder Eier verbringt oder
14. entgegen § 35 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) Nr. 1086/2011 geändert worden ist, verstößt, indem er vorsätzlich oder fahrlässig

1. als Besitzer 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 Besitzer 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.

§ 38 (weggefallen)

Anlage (zu § 2 Absatz 1)

Anforderungen an gewerbsmäßige Geflügelhaltungen

(Fundstelle: BGBl. I 2014, 71 - 72)

Abschnitt 1

Anforderungen an den Betrieb

1. Geflügelhaltungen in nicht in Betriebsabteilungen unterteilten Stallgebäuden, in Ausläufen oder in Betriebsabteilungen sind im Rein-Raus-Verfahren mit Geflügel zu besetzen. Der Besitzer 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 §§ 13 und 19 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 Besitzer 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 Einstellung 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 Schadnagen, Schadinsekten und Parasiten durchzuführen.
3. Nach dem Entfernen des Geflügels aus einem Stallbereich, einem Stallgebäude oder einer Betriebsabteilung 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 ein nicht in Betriebsabteilungen unterteiltes Stallgebäude oder eine Betriebsabteilung 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 ein nicht in Betriebsabteilungen unterteiltes Stallgebäude oder eine Betriebsabteilung 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 Besitzer 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. Betriebsabteilungen 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 Besitzer 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 §§ 13 und 19 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 ausgestattet sein. In dieser 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 und einen Wasseranschluss mit Abfluss 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 Schadnager in die Geflügelhaltung ist durch geeignete bauliche Maßnahmen zu erschweren.