

Anlage 7**Behandlung von Erzeugnissen tierischen und nichttierischen Ursprungs zur wirksamen Inaktivierung des MKS-Erregers****Abschnitt A****Erzeugnisse tierischen Ursprungs**

1. Fleischerzeugnisse, die zumindest einer der Behandlungen im Sinne der Anlage 2 (Behandlung von Fleisch zur wirksamen Inaktivierung des MKS-Erregers gemäß Anhang III der Richtlinie 2002/99/EG) unterzogen wurden.
2. Häute und Felle, die entweder
 - a) für sieben Tage mit Salz, dem 2 % Natriumkarbonat zugesetzt wurde, gesalzen wurden, oder
 - b) für 42 Tage bei mindestens 20° C getrocknet wurden.
3. Schafwolle, Wiederkäuerhaare und Schweineborsten, die
 - a) von Tieren stammen, die
 - aa) – im Falle von Schweineborsten – nach einer Schlachtieruntersuchung, aufgrund deren sie nach Gemeinschaftsrecht für die Schlachtung zum menschlichen Verzehr geeignet waren, in einem Schlachthof geschlachtet wurden, oder
 - bb) die – im Falle von Schafwolle oder Wiederkäuerhaaren – keine klinischen Anzeichen einer über diese Erzeugnisse auf Mensch oder Tier übertragbaren Krankheit zeigten, und die
 - b) fest und trocken verpackt sind;
 - c) – im Falle von Schweineborsten – nicht aus Regionen stammen, in denen die Afrikanische Schweinepest endemisch ist, es sei denn, die Schweineborsten wurden
 - aa) ausgekocht, angefärbt bzw. gebleicht, oder
 - bb) einer anderen Behandlung unterzogen, die die Abtötung von Krankheitserregern gewährleistet, vorausgesetzt, es liegt eine Bescheinigung des am Herkunftsort zuständigen Tierarztes vor, in der die Behandlung bescheinigt wird; Fabrikwäsche gilt nicht als Behandlung in diesem Sinne.
4. Erzeugnisse von Tieren empfänglicher Arten, die einer der folgenden Behandlungen unterzogen wurden:
 - a) einer Hitzebehandlung in einem hermetisch verschlossenen Behältnis mit einem F0-Wert von mindestens 3,00 oder
 - b) einer Hitzebehandlung, bei der die Kerntemperatur für mindestens 60 Minuten auf mindestens 70° C gehalten wird.
5. Blut und Bluterzeugnisse von Tieren empfänglicher Arten, die für technische Zwecke verwendet werden, einschließlich Pharmazeutika, In-vitro-Diagnostika und Laborreagenzien, die zumindest einer der folgenden Behandlungen unterzogen wurden:
 - a) mindestens dreistündige Hitzebehandlung bei 65° C mit anschließender Wirksamkeitsprüfung;
 - b) Bestrahlung bei 2,5 Megarad oder Gammabestrahlung mit anschließender Wirksamkeitsprüfung;
 - c) Veränderung des pH-Werts auf pH-5 innerhalb von zwei Stunden mit anschließender Wirksamkeitsprüfung;
 - d) Hitzebehandlung bei 90° C Kerntemperatur mit anschließender Wirksamkeitsprüfung.
6. Schmalz und ausgeschmolzene tierische Fette, die zumindest einer der folgenden Hitzebehandlungen unterzogen wurden:
 - a) Erhitzung auf mindestens 70° C für mindestens 30 Minuten oder
 - b) Erhitzung auf mindestens 90° C für mindestens 15 Minuten,

wobei die Parameter der kritischen Kontrollpunkte aufzuzeichnen und zu verwahren sind, damit der Inhaber bzw. Betreiber der Anlage oder deren Vertreter und erforderlichenfalls die Behörde den Betriebsablauf überwachen können.

Aufzuzeichnen und zu überwachen sind insbesondere:

- aa) Teilchengröße
- bb) kritische Temperatur, und gegebenenfalls
- cc) Absolutzeit,
- dd) Druckprofil,
- ee) Vorschubgeschwindigkeit des Rohmaterials, und
- ff) Fettrecyclingrate.

7. Heimtierfutter und Kauspielzeug, die zumindest einer der folgenden Hitzebehandlungen unterzogen wurden:

- a) Heimtierfutter in Dosen muss auf einen Fo-Wert von mindestens 3,00 erhitzt werden.
- b) Anderes verarbeitetes Heimtierfutter als Dosenfutter muss einer Hitzebehandlung bei einer Kerntemperatur von mindestens 90° C unterzogen werden. Nach der Behandlung sind alle erforderlichen Vorkehrungen zu treffen, um eine Kontamination des Erzeugnisses zu vermeiden. Das Erzeugnis ist in neuen Verpackungen zu verpacken.
- c) Kauspielzeug muss bei der Herstellung einer Hitzebehandlung unterzogen werden, die gewährleistet, dass Krankheitserreger, einschließlich Salmonellen, wirksam abgetötet werden. Nach der Behandlung sind alle erforderlichen Vorkehrungen zu treffen, um eine Kontamination des Erzeugnisses zu vermeiden. Das Kauspielzeug ist in neuen Verpackungen zu verpacken.

8. Jagdtrophäen von Huftieren, die die zumindest einer der folgenden Behandlungen unterzogen wurden bzw. folgende Bedingungen erfüllen:

- a) Sie wurden zwecks Haltbarkeit bei Raumtemperatur einer vollständigen taxidermischen Behandlung unterzogen; oder
- b) sie müssen von Tieren aus einem Gebiet stammen, das keinerlei Beschränkungen wegen Ausbruchs einer Tierseuche unterliegt, für welche die betreffenden Tierarten empfänglich sind, oder
- c) sie müssen, wenn sie von Tieren aus einem Gebiet stammen, das wegen Ausbruchs einer Tierseuche, für welche die betreffenden Tierarten empfänglich sind, Beschränkungen unterliegt, alle Anforderungen gemäß lit. d oder e erfüllen.
- d) Jagdtrophäen, die ausschließlich aus Knochen, Hörnern, Hufen, Klauen, Geweihen und Zähnen bestehen, müssen
 - aa) so lange in siedendes Wasser getaucht worden sein, bis die Knochen, Hörner, Hufe, Klauen, Geweihe und Zähne von Fremdstoffen jeder Art befreit waren;
 - bb) mit einem von der zuständigen Behörde zugelassenen Mittel, im Falle von aus Knochen bestehenden Teilen mit Wasserstoffperoxid, desinfiziert worden sein;
 - cc) Sie müssen unmittelbar nach der Behandlung einzeln in transparenten und – zur Vermeidung einer späteren Kontamination – verschlossenen Packungen verpackt werden, ohne mit anderen Erzeugnissen tierischen Ursprungs in Berührung zu kommen, die sie kontaminieren könnten, und
 - dd) von einem beiliegenden Dokument oder einer Bescheinigung begleitet sein, in dem bzw. der bestätigt wird, dass die vorgenannten Anforderungen erfüllt sind.
- e) Jagdtrophäen, die ausschließlich aus Häuten bestehen, müssen
 - aa) entweder
 - aaa) getrocknet worden sein oder
 - bbb) vor ihrem Versand für mindestens 14 Tage trocken oder nass gesalzen worden sein oder
 - ccc) nach einem anderen von der zuständigen Behörde zugelassenen Verfahren als Gerben, haltbar gemacht worden sein;
 - bb) unmittelbar nach der Behandlung einzeln in transparenten und – zur Vermeidung einer späteren Kontamination – verschlossenen Packungen verpackt werden, ohne mit anderen

Erzeugnissen tierischen Ursprungs in Berührung zu kommen, die sie kontaminieren könnten, und

cc) von einem beiliegenden Dokument oder einer Bescheinigung begleitet sein, in dem bzw. der bestätigt wird, dass die vorgenannten Anforderungen erfüllt sind.

9. Tierdärme, die folgende Bedingungen erfüllen:

- a) Sie wurden gemäß Anhang III Abschnitt I Kapitel IV Z 18 lit. b der Verordnung (EG) 853/2004 geleert und gereinigt, und
- b) entweder mit Natriumchlorid während 30 Tagen gesalzen, oder
- c) nach dem Ausschaben gebleicht oder getrocknet, und
- d) nach der Behandlung vor einer etwaigen Rekontamination geschützt.

Abschnitt B

Erzeugnisse nichttierischen Ursprungs

1. Trockenfutter und Stroh, die

a) folgender Behandlung unterzogen wurden:

- i) Sie wurden während mindestens zehn Minuten bei einer Mindesttemperatur von 80 °C in einer geschlossenen Kammer dampfbehandelt oder
 - ii) unter Verwendung handelsüblicher Lösungen in einer Konzentration von 35-40 % Formalindämpfen (Formaldehydgas) ausgesetzt, die während mindestens acht Stunden bei einer Mindesttemperatur von 19 °C in einer Kammer erzeugt wurden, oder
- b) abgepackt oder in Ballen und vor Wettereinflüssen geschützt an Orten gelagert wurden, die mindestens zwei Kilometer vom nächsten Herd eines MKS-Ausbruchs entfernt sind, und die frühestens drei Monate nach Abschluss der Reinigung und Schlussdesinfektion, keinesfalls aber vor Aufhebung der Sperre in der Schutzzone, freigegeben wurden.