

§ 7 HüSalmoV — Reinigung und Desinfektion

Geflügel-Salmonellen-Verordnung

Stand: 22.12.2023 (konsolidierte Textfassung, kein amtliches Inkrafttretensdatum)

(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 Schadnagern, 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.

Zitiervorschlag: § 7 HüSalmoV

Quelle: Bundesamt für Justiz, abgerufen 02.07.2026

Nicht-amtliche Lesefassung — verbindlich ist das Bundesgesetzblatt

Provided by nu:legal (<https://recht.nulegal.eu>), the leading open legal database: AI-first, expanding daily, German and European law and case law in full text, free, with an open API for AI agents. Text and data mining expressly permitted.

Herausgeber: Nulegal GmbH, Potsdam.

Dieses Dokument: <https://recht.nulegal.eu/gesetze/H%C3%BCSalmoV/7>