

15.08.86

G - A - R**Verordnung**

des Bundesministers für Jugend, Familie, Frauen und Gesundheit

Verordnung über die hygienischen Anforderungen und amtlichen
Untersuchungen beim Verkehr mit Fleisch
(Fleischhygiene-Verordnung - FlHV)

A. Zielsetzung

An die Gewinnung und Behandlung von Fleisch müssen aus Gründen des vorsorglichen gesundheitlichen Verbraucherschutzes unabdingbare und strenge Anforderungen gestellt werden. Damit nur gesundheitlich unbedenkliches, hygienisch und substantiell einwandfreies Fleisch an den Verbraucher gelangt, müssen die hygienischen Grundanforderungen geregelt werden. Die Umsetzung von Gemeinschaftsrecht sowie Maßnahmen zur Anpassung an die heutigen Gegebenheiten haben es notwendig gemacht, die fleischhygienerechtlichen Regelungen erheblich auszudehnen.

Mit der Verordnung, die im unmittelbaren Zusammenhang mit dem neuen Fleischhygienegesetz steht, wird eine Straffung und Vereinfachung der bisherigen Vorschriften erzielt.

B. Lösung

In der Verordnung werden im einzelnen die Anforderungen, die im innerstaatlichen oder innergemeinschaftlichen Handelsverkehr sowie im Handelsverkehr mit Drittländern mit frischem und zubereitetem Fleisch zu stellen sind, festgelegt. Besondere Bedeutung dabei haben vom Tier auf den Menschen übertragbare Infektionskrankheiten sowie Kontaminationen des Fleisches mit Verderbnis- oder Krankheitserregern bei der Be- oder Verarbeitung, beim Transport oder bei der Lagerung. Die hygienischen Anforderungen an die Gewinnung und Behandlung

- 1 -

- 2 -

von Fleisch müssen sich deshalb auf alle Fleisch be- und verarbeitenden Betriebe erstrecken. Daher werden durch diese Verordnung auf Grundlage des EG-Fleischhygienerechts neben allgemeinen hygienischen Normen auch besondere Anforderungen für das Gewinnen und Behandeln von Fleisch festgelegt. Dabei ist zu berücksichtigen, daß eine hygienische Gleichschaltung beispielsweise für einen modernen Versand-schlachtbetrieb und eine kleinere Metzgerei, kaum in Frage kommen kann. Dennoch wird sichergestellt, daß im Ergebnis zwischen beiden Betriebsformen kein Hygienegefälle entstehen kann.

Als Folge der Bereinigung fleischhygienerechtlicher Regelungen werden ein Gesetz, sieben Verordnungen sowie eine Verwaltungsvorschrift aufgehoben.

C. Alternativen

Keine

D. Kosten

Der Bund wird nicht mit Kosten belastet, den Ländern und Gemeinden entstehen keine neuen Kosten; durch den Wegfall von obligatorischen Überwachungsmaßnahmen im innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit Fleisch und Fleischerzeugnissen könnten die Länder Kostenersparnisse erzielen. Inwieweit in der Praxis den vorgesehenen Maßnahmen schon heute Rechnung getragen wird, konnte nur annähernd geschätzt werden, da der Hygienestatus der einzelnen Betriebe nicht abschließend bekannt ist. Soweit die vorgesehenen Anforderungen nicht erfüllt werden, führen die hierfür notwendigen Investitionen bei den davon betroffenen Betrieben zu einer kostenmäßigen Belastung, auch wenn sie im Rahmen der Ersatzbeschaffung erfolgen, die sich tendenziell im Einzelfall preiserhöhend auswirken können. Je nach dem Umfang der Einzelpreiserhöhungen ist eine Anhebung des Verbraucherpreisniveaus nicht auszuschließen, das Ausmaß läßt sich im voraus aber nicht quantifizieren.

Auswirkungen auf das Preisniveau sind davon jedoch nicht zu erwarten.

15.08.86

G - A - R

Verordnung

des Bundesministers für Jugend, Familie, Frauen und Gesundheit

Verordnung über die hygienischen Anforderungen und amtlichen
Untersuchungen beim Verkehr mit Fleisch
(Fleischhygiene-Verordnung - FlHV)

Der Chef
des Bundeskanzleramtes
121 (312) - 73104 - Fl 39/86

Bonn, den 14. August 1986

An den
Herrn Präsidenten des Bundesrates

Hiermit übersende ich die von dem Bundesminister für Jugend,
Familie, Frauen und Gesundheit zu erlassende

Verordnung über die hygienischen Anforderungen
und amtlichen Untersuchungen beim Verkehr mit Fleisch
(Fleischhygiene-Verordnung - FlHV)

mit Begründung und Vorblatt.

Ich bitte, die Zustimmung des Bundesrates auf Grund des
Artikels 80 Abs. 2 des Grundgesetzes herbeizuführen.


(Dr. Schäuble)

Verordnung über die hygienischen Anforderungen und
amtlichen Untersuchungen beim Verkehr mit Fleisch
(Fleischhygiene-Verordnung - FlHV)
Vom

Auf Grund der §§ 3 a, 5 Abs. 7, des § 9 Abs. 2, des § 13 Abs. 6
und des § 13 a Abs. 3 des Fleischhygienegesetzes in der Fassung
der Bekanntmachung vom 28. September 1981 (BGBl. I S. 1045), jedoch
§§ 3 a und 9 Abs. 2 neu gefaßt und § 13 a eingefügt
durch Gesetz vom 13. April 1986 (BGBl. I S. 398), des § 19
Abs. 2 und des § 25 Abs. 1 des Fleischhygienegesetzes in Ver-
bindung mit Artikel 129 Abs. 1 des Grundgesetzes und des Artikels 3
des Gesetzes zur Änderung des Fleischbeschaugesetzes und des
Geflügelfleischhygienegesetzes vom 10. Mai 1980 (BGBl. I S. 545)
und
auf Grund des § 4 b Abs. 2 des Fleischhygienegesetzes, der durch
Artikel 4 Nr. 3 des Gesetzes vom 24. Februar 1983 (BGBl. I S. 169)
eingefügt worden ist, im Einvernehmen mit dem Bundesminister für
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
wird mit Zustimmung des Bundesrates verordnet:

§ 1

Anwendungsbereich

(1) Diese Verordnung findet nur Anwendung auf

1. Tiere einschließlich Haarwild, die nach dem Fleischhygiene-
gesetz amtlichen Untersuchungen unterliegen, sowie Fleisch
dieser Tiere,
2. Betriebe, in denen das Fleisch der in Nummer 1 genannten Tiere
gewonnen, zubereitet, behandelt, in den innergemeinschaft-
lichen Handelsverkehr verbracht oder eingeführt wird.

(2) Diese Verordnung findet keine Anwendung auf

1. Räume von Einzelhandelsgeschäften einschließlich Fleischerei-
betrieben, die der Abgabe von Fleisch dienen, mit Ausnahme von
ortsfesten oder beweglichen Abgabestellen für Freibankfleisch;
2. Wochenmärkte, Jahrmärkte und ähnliche Veranstaltungen so-
wie das Reisegewerbe;
3. Küchen, Gaststuben oder ähnliche Räume in Gaststätten, Im-
bißstuben oder Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung.

Im Sinne dieser Verordnung sind:

1. amtliche Untersuchungen:

- a) Schlachttieruntersuchung einschließlich der Gesundheitsüberwachung bei Haarwild in Gehegen;
- b) Fleischuntersuchung einschließlich der Untersuchung auf Trichinen, der Rückstandsuntersuchung sowie der bakteriologischen Fleischuntersuchung;
- c) Überwachung von Fleischsendungen aus anderen Mitgliedstaaten;
- d) Einfuhruntersuchung;
- e) sonstige von der zuständigen Behörde angeordnete Untersuchungen.

2. Sendung:

Warenmengen von gleichartiger Beschaffenheit, die von demselben Absender versandt und zum selben Zeitpunkt zur Untersuchung gestellt werden, wird bei der Einfuhr die Vorlage einer Genußtauglichkeitsbescheinigung verlangt, so gilt als Sendung die Warenmenge, auf die sich diese Bescheinigung bezieht.

3. Tierkörper:

der ganze Körper eines Schlachttieres nach dem Entbluten, Enthäuten, bei Schweinen auch nach bloßem Entborsten und Ausweiden, in ganzer Körper liegt auch vor, wenn

- a) die Gliedmaßenenden in Höhe des Vorderfußwurzel- oder Hinterfußwurzelgelenkes (Karpal- oder Tarsalgelenk), Kopf, Schwanz oder
 - b) bei Rindern oder Schweinen die milchgebenden (laktierenden) Milchdrüsen
- abgetrennt worden sind;

4. Nebenprodukte der Schlachtung:

frisches Fleisch geschlachteter Tiere, sofern es nicht zum Tierkörper gehört, auch wenn es mit diesem noch in natürlichem Zusammenhang ist.

- 3 -

5. Zubereiten:

das Herstellen von Fleischerzeugnissen, das Be- oder Verarbeiten oder das Zubereiten von Fleisch.

6. Behandeln:

das Zerlegen, Entbeinen, Umhüllen, Verpacken, Kennzeichnen, Kühlen, Gefrieren, Auftauen, Lagern oder Befördern von Fleisch / sowie jede sonstige Tätigkeit im Umgang mit Fleisch.

§ 3

Kennzeichnung von Schlachttieren

Der Inhaber eines Erzeugerbetriebes hat die Schlachttiere spätestens bei der Verladung so zu kennzeichnen oder kennzeichnen zu lassen, daß bei den amtlichen Untersuchungen ihre Herkunft durch die am Tier vorhandene Kennzeichnung eindeutig feststellbar ist. Es reicht jedoch aus, daß die Herkunft durch die Kennzeichnung in Verbindung mit schriftlichen Aufzeichnungen eindeutig feststellbar ist. Der Anlieferer der Schlachttiere hat dem amtlichen Tierarzt auf Verlangen Auskunft über den Herkunftsbetrieb zu geben und die schriftlichen Aufzeichnungen vorzulegen.

§ 4

Anmeldung zur Schlacht-tier- und Fleischuntersuchung

(1) Der Verfügungsberechtigte hat Schlachttiere, die der Schlacht-tier- und Fleischuntersuchung unterliegen, so rechtzeitig unter Angabe des in Aussicht genommenen Zeitpunktes der Schlachtung bei der für die Schlacht-tier- und Fleischuntersuchung zuständigen Behörde anzumelden, daß die Untersuchungen ordnungsgemäß durchgeführt werden können.

(2) Wer erlegtes Haarwild, das nach § 1 Abs. 1 oder 3 des Fleischhygienegesetzes der Fleischuntersuchung unterliegt, in Eigenbesitz nimmt, hat dieses bei der für den Erlegungsort oder für seinen Wohnsitz zuständigen Behörde zur Fleischuntersuchung vor der Abgabe und vor der weiteren Behandlung anzumelden. Die Verpflichtung nach Satz 1 besteht nicht, wenn das erlegte Haarwild an be- oder verarbeitende Betriebe abgegeben wird. In diesem Falle trifft die Anmeldepflicht diese Betriebe.

(3) Wer erlegtes Haarwild an be- oder verarbeitende Betriebe abgibt, hat diesen Merkmale nach Anlage 2 Kapitel VI Nr. 1.3, die beim Erlegen vorgelegen haben, mitzuteilen.

§ 5

Schlacht tier - und Fleischuntersuchung

(1) Die Schlacht tieruntersuchung ist nach Anlage 1 Kapitel I Nr. 1 bis 4 durchzuführen. Die Schlachterlaubnis (§ 5 des Fleischhygienegesetzes) ist zu versagen, wenn ein Beanstandungsgrund nach Anlage 1 Kapitel I Nr. 5 oder 6 vorliegt. Sie ist in den Fällen der Anlage 1 Kapitel I Nr. 7 zu verschieben und im Falle der Anlage 1 Kapitel I Nr. 8 unter der dort genannten Auflage zu erteilen.

(2) Die Fleischuntersuchung ist nach Anlage 1 Kapitel II durchzuführen. Ihr unterliegen alle Teile des geschlachteten Tieres einschließlich des Blutes.

(3) Im Rahmen der Fleischuntersuchung sind zusätzlich durchzuführen

...

- 5 -

1. die Untersuchung auf Trichinen (§ 1 Abs. 3 des Fleischhygienegesetzes) nach Anlage 1 Kapitel III Nr. 1,
2. stichprobenweise sowie bei begründetem Verdacht eine Rückstandsuntersuchung nach Anlage 1 Kapitel III Nr. 2,
3. eine bakteriologische Fleischuntersuchung nach Anlage 1 Kapitel III Nr. 3, sofern das zu untersuchende Fleisch nicht bereits auf Grund sonstiger Feststellungen als untauglich zu beurteilen ist,
4. sonstige Untersuchungen nach Anlage 1 Kapitel III Nr. 4, wenn noch Zweifel an der Genußtauglichkeit des Fleisches bestehen.

Bei erlegtem Haarwild richtet sich die Durchführung der in Satz 1 Nr. 3 und 4 genannten Untersuchungen nach Anlage 1 Kapitel III Nr. 5.

§ 6

Beurteilung, Kennzeichnung

- (1) Nach Durchführung der Untersuchungen nach § 5 sind der Tierkörper und die Nebenprodukte der Schlachtung nach Anlage 1 Kapitel IV als tauglich, minderwertig, bedingt tauglich oder untauglich zu beurteilen und entsprechend der Beurteilung nach Anlage 1 Kapitel V zu kennzeichnen.
- (2) Die in Anlage 1 Kapitel IV Nr. 11 bezeichneten Nebenprodukte der Schlachtung sind als nicht geeignet zum Genuß für Menschen zu erklären und bis zur Beseitigung nach den Vorschriften der Tierkörperbeseitigungsgesetzes zu beschlagnahmen.

- 8 -

§ 7

Hygienische Anforderungen an das Gewinnen, Zubereiten und Behandeln von Fleisch im innerstaatlichen Verkehr

(1) Fleisch für den innerstaatlichen Verkehr darf nur so gewonnen, zubereitet und behandelt werden, daß es bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt weder unmittelbar noch mittelbar nachteilig beeinflusst werden kann, insbesondere durch Mikroorganismen, Schimmelpilze, tierische Schädlinge, menschliche oder tierische Ausscheidungen, Witterungseinflüsse, Staub, Schmutz, Gerüche, Desinfektions-, Schädlingsbekämpfungs- oder Pflanzenschutzmittel.

(2) Fleisch für den innerstaatlichen Verkehr darf, unbeschadet des Absatzes 1, nur

1. unter Einhaltung der Anforderungen nach Anlage 2 Kapitel III Nr.2, Kapitel IV Nr. 2 bis 6, Kapitel VI Nr.1 und 4 sowie Kapitel VIII bis X und
2. in Betrieben, die die Anforderungen der Anlage 2 Kapitel I,II, III Nr.1, Kapitel IV Nr.1, Kapitel V Nr.2 und 3 erfüllen, gewonnen, zubereitet und behandelt werden.

§ 8

Brauchbarmachen und Abgeben von bedingt tauglichem und minderwertigem Fleisch

(1) Die zuständige Behörde erteilt auf Antrag

1. Betrieben, die bedingt taugliches Fleisch zum Genuß für Menschen brauchbar machen sowie bedingt taugliches zum Genuß für Menschen brauchbar gemachtes Fleisch oder minderwertiges Fleisch behandeln, eine Zulassung als Freibankbetrieb, wenn die Anforderungen der Anlage 2 Kapitel VII Nr.1.1 und 3 erfüllt sind,
2. ortsfesten und beweglichen Abgabestellen für das in Nummer 1 genannte Fleisch eine Zulassung als Abgabestelle, wenn die Anforderungen der Anlage 2 Kapitel VII Nr. 1.2 erfüllt sind.

(2) Freibankbetriebe dürfen bedingt taugliches Fleisch, auch in Vermischung mit tauglichem oder minderwertigem Fleisch, nur nach Anlage 2 Kapitel VII Nr. 1.3 brauchbar machen und nur bei oder nach dem Brauchbarmachen mit anderem Fleisch in Berührung kommen lassen.

(3) Freibankbetriebe oder Abgabestellen dürfen Fleisch nur abgeben, wenn die fleischhygienerechtlichen Stempelabdrucke entfernt worden sind und das Fleisch, vorbehaltlich des Absatzes 4, durch die Angabe "Freibank" kenntlich gemacht ist. Diese Angabe ist

1. auf Wursthüllen, die nicht zum Mitverzehr bestimmt sind, fortlaufend, leicht lesbar und in dauerhafter grüner Farbe,
2. auf luftdicht verschlossenen Behältnissen, in denen das Fleisch brauchbar und vollständig haltbar gemacht worden ist, in Verbindung mit der Angabe des Inhaltes in gleicher Buchstabengröße und -stärke, dauerhaft, in deutlich sichtbarer und leicht lesbarer Schrift und
3. auf allen sonstigen Umhüllungen von Fleisch fortlaufend in dauerhafter grüner Farbe und leicht lesbar

anzubringen. Im Falle der Ausfuhr kann die Angabe "Freibank" durch eine gleichsinnige Bezeichnung in einer Sprache des Empfangslandes ersetzt werden.

(4) Freibankbetriebe oder Abgabestellen dürfen Brühwürstchen nur in natürlichen und eßbaren Wursthüllen, die zum Mitverzehr bestimmt und durch einen deutlich sichtbaren grünen Strich kenntlich gemacht sind, abgeben.

...

(5) Freibankbetriebe oder Abgabestellen dürfen Fleisch mit einem Gewicht von mehr als 3 kg nur in luftdicht verschlossenen Behältnissen nach Absatz 3 Nr. 2 oder in sonstigen festen Umhüllungen abgeben.

(6) Freibankbetriebe dürfen Fleisch an andere Betriebe als Freibankbetriebe oder Abgabestellen nur in luftdicht verschlossenen Behältnissen, in denen das Fleisch vollständig haltbar gemacht worden ist, abgeben.

§ 9

Anforderungen an Isolierschlachtbetriebe und -räume

Isolierschlachtbetriebe oder -räume müssen die hygienischen Anforderungen nach Anlage 2 Kapitel VII Nr. 2 erfüllen.

§ 10

Verbringen von Fleisch in andere Mitgliedstaaten

(1) Fleisch von Rindern einschließlich Büffeln, von Schweinen, Schafen, Ziegen und Einhufern, die als Haustiere gehalten werden, darf in einen anderen Mitgliedstaat nur verbracht werden, wenn es

1. in zugelassenen Betrieben (§ 11 Abs. 1) gewonnen, untersucht, be- oder verarbeitet, gelagert und mit der Kennzeichnung der Genußtauglichkeit versehen worden ist,
2. von einer Genußtauglichkeitsbescheinigung nach Absatz 3 begleitet ist und

...

3. als

- a) frisches Fleisch bei +7° C,
- b) Nebenprodukte der Schlachtung bei +3° C oder
- c) leicht verderbliche Fleischerzeugnisse bei einer vom Hersteller anzugebenden Temperatur

in hygienisch einwandfreien Transportmitteln befördert wird.

(2) Eine Genußtauglichkeitsbescheinigung ist nicht erforderlich für Erzeugnisse, die andere Lebensmittel enthalten und bei denen der Anteil an frischem Fleisch oder Fleischerzeugnissen höchstens 10 vom Hundert beträgt, wenn in der Genußtauglichkeitskennzeichnung die Veterinärkontrollnummer des Verarbeitungsbetriebes durch die vorangestellte Zahl 8 mit nachfolgendem Bindestrich ("8-") ergänzt wird. (Anlage 1 Kap. V Nr. 4.2)

(3) Die Genußtauglichkeitsbescheinigung muß nach Maßgabe der Anlage 3 Nr. 1 bis 4 ausgestellt sein und den dort genannten Mustern entsprechen. Die zuständige Behörde kann vom Verfügungsberechtigten eine Bescheinigung des für den Herkunftsbetrieb zuständigen amtlichen Tierarztes darüber fordern, daß die Vorschriften für die Ausstellung einer Genußtauglichkeitsbescheinigung bei diesem Fleisch eingehalten worden sind, sofern sie sonst davon amtlich keine Kenntnis hat.

(4) Sofern die Vorschriften des Bestimmungslandes dies zulassen, findet Absatz 1 keine Anwendung auf

1. Fleischextrakte, Fleischkonsommes, Fleischbrühen, Fleischsoßen und ähnliche Erzeugnisse oder Fleischstücke;
2. ganze, gebrochene oder gemahlene Knochen, Fleischmehl, Schwartenpulver, Blutplasma, Trockenblut, Trockenblutplasma, Fleischpepton, tierische Gelantine, Zellproteine, Knochenextrakte und ähnliche Erzeugnisse;
3. ausgelassene Fette aus tierischen Geweben;
4. gereinigte Mägen, Blasen, Därme und Goldschlägerhäutchen, die gesalzen oder getrocknet sind;
5. Fleisch, das nicht zum Genuß für Menschen bestimmt ist.

§ 11

Zulassung von Betrieben für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr

(1) Auf Antrag werden von der zuständigen Behörde für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr zugelassen

1. Schlacht- oder Zerlegungsbetriebe sowie außerhalb dieser gelegene Kühl- oder Gefrierhäuser, wenn gewährleistet ist, daß die Anforderungen des Anhangs 1 der Richtlinie 64/433/EWG des Rates vom 26. Juni 1964 zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischen Fleisch (ABl. EG Nr. L 121 S. 2012),

...

2. Verarbeitungsbetriebe, wenn gewährleistet ist, daß die Anforderungen des Anhangs A der Richtlinie 77/99/EWG des Rates vom 21. Dezember 1976 zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit Fleischerzeugnissen (ABl. EG 1977 Nr. L 26 S. 85) oder der Richtlinie 83/201/EWG der Kommission vom 12. April 1983 über Ausnahmen von der Richtlinie des Rates 77/99/EWG (ABl. EG Nr. L 112 S. 28)

eingehalten werden. Maßgebend sind die Richtlinien in ihren jeweils jüngsten im Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften veröffentlichten Fassungen; dabei sind Änderungsrichtlinien vom ersten Tag des vierten Monats an zu berücksichtigen, der auf die Veröffentlichung folgt. Der Bundesminister für Jugend, Familie, Frauen und Gesundheit (Bundesminister) gibt die Anforderungen nach Satz 1 in der jeweils geltenden Fassung im Bundesanzeiger bekannt.

(2) Neben den Anforderungen nach Anlage 1 sind die hygienischen Mindestanforderungen beim Schlachten nach Anlage 2 Kapitel III Nr. 2 und bei der Gewinnung von Blut, Blutplasma und Blutserum nach Anlage 2 Kapitel IX einzuhalten. Die amtlichen Untersuchungen sind nach § 5 durchzuführen.

(3) Die zuständige Behörde teilt die Zulassung oder die Aufhebung einer Zulassung dem Bundesminister unverzüglich mit. Dieser gibt die zugelassenen Betriebe unter Erteilung einer Veterinärkontrollnummer sowie die Aufhebung einer Zulassung im Bundesanzeiger bekannt.

(4) Die zuständige Behörde hat den Sachverständigen der Mitgliedstaaten und der Kommission die Erstattung von Gutachten oder Berichten über die Einhaltung der Voraussetzungen für die Zulassung von Schlacht-, Zerlegungs- oder Verarbeitungsbetrieben und außerhalb dieser gelegenen Kühl- oder Gefrierhäusern zu ermöglichen.

...

Verbringen von Fleisch aus anderen
Mitgliedstaaten

(1) Wer Fleisch, mit Ausnahme von erlegtem Haarwild, bei dem nach § 1 Abs. 1 Satz 3 Nr. 2 des Fleischhygienegesetzes die Fleischuntersuchung unterbleiben kann, aus einem Mitgliedstaat in den Geltungsbereich dieser Verordnung verbringen will, hat

1. jede Sendung bei der für den Bestimmungsort zuständigen Behörde unter Angabe des Zeitpunktes der Entladung oder bei der von ihm gewählten Einfuhruntersuchungsstelle anzumelden,
2. die Urschrift der Genußtauglichkeitsbescheinigung
 - a) der Zollbehörde beim Übergang über die Grenze und
 - b) der zuständigen Behörde des Bestimmungsortes oder der Einfuhruntersuchungsstelle vorzulegen.

Die zuständige Behörde oder die Einfuhruntersuchungsstelle hat die Genußtauglichkeitsbescheinigung einzubehalten und mindestens 3 Jahre aufzubewahren.

(2) Fleisch darf aus anderen Mitgliedstaaten in den Geltungsbereich dieser Verordnung nur verbracht werden, wenn jede Sendung von einer der Genußtauglichkeitsbescheinigung nach Absatz 3 begleitet ist.

(3) Die Genußtauglichkeitsbescheinigung muß nach Anlage 3 Nr. 5 ausgestellt sein und nach Form und Inhalt jeweils dem folgenden Muster entsprechen:

1. bei frischem Fleisch von Rindern einschließlich Büffeln, von Schweinen, Schafen, Ziegen und Einhufern, die als Haustiere gehalten werden, dem Muster nach Anlage 3 Nr. 6.1,
2. bei frischem Fleisch von Hauskaninchen oder anderen nicht in Nummer 1 genannten Haussäugetieren sowie von Haarwild, ausgenommen erlegtem Haarwild, dem Muster nach Anlage 3 Nr. 6.2,

...

3. bei frischem Fleisch von erlegtem Haarwild nach § 4 Abs. 2, dem Muster nach Anlage 3 Nr.6.3,
4. bei zubereitetem Fleisch, mit Ausnahme von Fleischerzeugnissen mit einem geringen Fleischanteil nach § 10 Abs. 2, dem Muster nach Anlage 3 Nr. 6.4.

(4) Die zuständige Behörde überprüft stichprobenweise am Ort der Entladung oder in einer Einfuhruntersuchungsstelle, ob das Fleisch den Vorschriften dieser Verordnung entspricht. Bei schwerwiegendem Verdacht auf Unregelmäßigkeiten sind Untersuchungen nach Anlage 4 Kapitel I durchzuführen. Ein schwerwiegender Verdacht liegt insbesondere dann vor, wenn der zuständigen Behörde Tatsachen bekannt sind, die zuverlässig darauf schließen lassen, daß

1. in einem Versandland Stoffe angewendet werden, die in Fleisch übergehen und gesundheitlich bedenklich sein können, oder
2. Vorschriften dieser Verordnung nicht eingehalten worden sind.

(5) Wird bei Untersuchungen nach Absatz 4 festgestellt, daß das Fleisch nicht den Anforderungen dieser Verordnung entspricht, so kann die zuständige Behörde dem Absender, dem Empfänger oder ihren Bevollmächtigten gestatten, die Sendung in das Versandland zurückzuverbringen oder im Geltungsbereich dieser Verordnung nach § 8 brauchbar zu machen, sofern gesundheitliche Bedenken nicht entgegenstehen. Die zuständige Behörde kann auch die Beseitigung nach den Vorschriften des Tierkörperbeseitigungsgesetzes zulassen. Bestehen gesundheitliche Bedenken, hat sie die Beseitigung anzuordnen und Maßnahmen zu treffen, die eine mißbräuchliche Verwendung des Fleisches verhindern.

...

(6) Die Absätze 2 und 3 sind nicht anzuwenden auf vollkommen gesalzene oder vollkommen getrocknete, gereinigte Mägen, Blasen, Därme und Goldschlägerhäutchen. Im Fall des Absatzes 4 kann das Verbringen jedoch von besonderen Anforderungen abhängig gemacht werden, deren Einhaltung durch eine vom Versandland ausgestellte Genußtauglichkeitsbescheinigung bestätigt sein muß.

§ 13

Einfuhr von Fleisch

(1) Wer Fleisch in den Geltungsbereich dieser Verordnung einführen will, hat dies rechtzeitig bei der von ihm gewählten Einfuhruntersuchungsstelle anzumelden. Bei der Anmeldung sind Art und Menge des Fleisches sowie der Zeitpunkt anzugeben, zu dem die Untersuchung beginnen soll. Die Einfuhruntersuchungsstelle setzt, soweit erforderlich, die Menge fest, die an diesem Tag untersucht werden kann.

(2) Fleisch darf nur eingeführt werden, wenn es aus Betrieben stammt, die nach § 14 Abs. 1 bis 4 im Bundesanzeiger bekannt gemacht sind, und die Sendung von einer der vorgeschriebenen Genußtauglichkeitsbescheinigungen nach Absatz 3 begleitet ist. Frisches Fleisch von erlegtem Haarwild darf nur eingeführt werden, wenn neben den Anforderungen nach Satz 1 die Einfuhrbedingungen der Anlage 5 erfüllt sind.

(3) Die Genußtauglichkeitsbescheinigung muß nach Anlage 3 Nr. 5 ausgestellt sein und nach Form und Inhalt jeweils dem folgenden Muster entsprechen:

1. bei frischem Fleisch von Rindern einschließlich Büffeln, Schweinen, Schafen, Ziegen und Einhufern, die als Haustiere gehalten werden, dem Muster nach Anlage 3 Nr. 6.5,
2. bei frischem Fleisch von Hauskaninchen oder anderen nicht in Nummer 1 genannten Tieren sowie von Haarwild, ausgenommen erlegtem Haarwild, dem Muster nach Anlage 3 Nr. 6.6,

3. bei frischem Fleisch von erlegtem Haarwild dem Muster nach Anlage 3 Nr. 6.7,
4. bei zubereitetem Fleisch dem Muster nach Anlage 3 Nr. 6.8.

(4) Die Einfuhruntersuchung (§ 13 des Fleischhygienegesetzes) ist nach Anlage 4 Kapitel II durchzuführen. § 12 Abs. 5 und 6 gilt entsprechend.

§ 14

Zulassung von Betrieben für die Einfuhr von Fleisch

(1) Schlacht- und Zerlegungsbetriebe sowie außerhalb dieser gelegene Kühl- oder Gefrierhäuser für die Einfuhr von Fleisch der in § 13 Abs. 3 Nr. 1 genannten Tierarten werden vom Bundesminister im Bundesanzeiger bekannt gemacht, wenn sie nach Artikel 4 der Richtlinie 72/462/EWG des Rates vom 12. Dezember 1972 zur Regelung viehseuchenrechtlicher und gesundheitlicher Fragen bei der Einfuhr von Rindern und Schweinen und von frischem Fleisch aus Drittländern (ABl. EG Nr. L 302 S. 28), zuletzt geändert durch Richtlinie 83/91/EWG des Rates vom 7. Februar 1983 (ABl. EG Nr. L 59 S. 34) zugelassen worden sind. Bis zur Einleitung des Verfahrens für ein Drittland nach Artikel 4 der vorgenannten Richtlinie gilt Absatz 2 entsprechend.

(2) Schlacht- oder Zerlegungsbetriebe für die Einfuhr von Fleisch anderer als in § 13 Abs. 3 Nr. 1 genannter Tiere, ausgenommen Fleisch von erlegtem Haarwild, werden vom Bundesminister im Bundesanzeiger bekannt gemacht, wenn die oberste Veterinärbehörde des Versandlandes bestätigt hat, daß sie

1. die Voraussetzungen nach § 11 Abs. 1 Nr. 1 oder vom Bundesminister als gleichwertig anerkannte Voraussetzungen erfüllen,
2. für den Versand von Fleisch in den Geltungsbereich dieser Verordnung zugelassen worden sind und
3. durch vom Bundesminister beauftragte Tierärzte überprüft werden dürfen.

(3) Wildexportbetriebe für die Einfuhr von erlegtem Haarwild werden vom Bundesminister im Bundesanzeiger bekannt gemacht, wenn die oberste Veterinärbehörde des Versandlandes bestätigt hat, daß sie die Anforderungen nach Anlage 2 Kapitel VI erfüllen. Absatz 2 Nr. 2 und 3 gilt entsprechend.

(4) Verarbeitungsbetriebe für die Einfuhr von Fleischerzeugnissen werden vom Bundesminister im Bundesanzeiger bekannt gemacht, wenn sie in der Liste nach Artikel 17 der Richtlinie 77/99/EWG aufgeführt sind oder die Voraussetzungen nach § 11 Abs. 1 Nr. 2 erfüllen. Absatz 2 Nr. 2 und 3 gilt entsprechend.

(5) Der Bundesminister berichtigt die Bekanntmachung, wenn die in den Absätzen 1 bis 4 genannten Voraussetzungen nicht gegeben waren oder nicht mehr gegeben sind.

§ 15

Probenahme

(1) Der Verfügungsberechtigte hat die zur Durchführung der amtlichen Untersuchungen erforderlichen Probenahmen zu dulden.

(2) Bei der amtlichen Probenahme zur Rückstandsuntersuchung sind dem Verfügungsberechtigten auf Verlangen amtlich verschlossene Proben gleicher Art auszuhändigen. Auf der Probe ist das Datum zu vermerken, nach dessen Ablauf der Ver-
schluß der Probe als aufgehoben gilt.

(3) Nach der Untersuchung sind Probenreste wie untaugliches Fleisch zu behandeln. Eine Entschädigung für Proben wird nicht gewährt.

§ 16

Mitwirkungspflichten

(1) Der Verfügungsberechtigte hat bei der Durchführung der Schlachttier- und Fleischuntersuchung, der Überwachung der Hygiene, der Einfuhruntersuchung und der Überwachung von Fleisch aus Mitgliedstaaten in erforderlichem Umfang mitzuwirken. Er hat hierbei die hygienischen Anforderungen, die beim Schlachten, Zerlegen und Verarbeiten vorgeschrieben sind, zu beachten. Er hat insbesondere

1. Tiere und Fleisch in untersuchungsfähigem Zustand bereitzustellen sowie gefrorenes Fleisch, soweit erforderlich, aufzutauen,
2. die vom Untersucher als untauglich bezeichneten und die zu beschlagnahmenden Fleischteile vor Beendigung der Fleischuntersuchung abzutrennen und in die dafür vorgesehenen Behältnisse oder Räume zu verbringen,
3. auf Verlangen des Untersuchers ausreichend sonstige Hilfen zu stellen,

(2) Kommt der Verfügungsberechtigte seinen Mitwirkungspflichten nicht nach, ist die Untersuchung zu unterbrechen, bis er im erforderlichen Umfang mitwirkt.

§ 17

Ausnahmen

Die Anforderungen an das Verbringen von Fleisch aus anderen Mitgliedstaaten sowie an die Einfuhr finden keine Anwendung auf Fleisch, das

1. von Reisenden in ihrem persönlichen Gepäck mitgeführt wird, soweit es sich bei frischem Fleisch nach § 13 Abs. 1 um eine Menge von höchstens 1 kg je Person und bei anderem

Fleisch um eine Menge von höchstens 30 kg oder bei einem einzelnen Tierkörper von erlegtem Haarwild von höchstens 40 kg handelt, wenn es den Umständen nach ausgeschlossen erscheint, daß es zum Handel oder zur gewerblichen Verwendung bestimmt ist;

2. als Geschenk von natürlichen Personen mit Wohnsitz außerhalb des Geltungsbereichs dieser Verordnung an natürliche Personen unmittelbar eingeht und ausschließlich zum eigenen Verbrauch des Empfängers bestimmt ist, soweit es sich bei frischem Fleisch nach § 13 Abs. 1 um eine Menge von höchstens 1 kg und bei anderem Fleisch um eine Menge von höchstens 30 kg handelt, wenn es den Umständen nach ausgeschlossen erscheint, daß das Fleisch zum Handel oder zur gewerblichen Verwendung bestimmt ist;
3. ausschließlich zur Versorgung internationaler Organisationen oder ausländischer Streitkräfte, die in der Bundesrepublik Deutschland stationiert sind, bestimmt ist;
4. zur Lagerung in einem Zollager für Schiffsbedarf in den Geltungsbereich dieser Verordnung verbracht wird, wenn sichergestellt ist, daß das Fleisch nicht ohne zollamtliche Mitwirkungen in den freien Verkehr gelangen kann und als unverzollter Schiffsbedarf aus dem Geltungsbereich dieser Verordnung verbracht wird.

Hinsichtlich der Nummern 1 und 2 bleiben die Vorschriften über die Untersuchung auf Trichinen unberührt. Eine Fleischuntersuchung ist durchzuführen, wenn beim Verbringen in den Geltungsbereich dieser Verordnung festgestellt wird, daß diese zum Schutze des Verbrauchers erforderlich ist.

§ 18

Ordnungswidrigkeiten

Ordnungswidrig im Sinne des § 27 Abs. 2 Nr. 18 des Fleischhygiene-gesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen

1. § 3 Satz 1 Schlachttiere nicht oder nicht rechtzeitig kennzeichnet oder kennzeichnen läßt,
2. § 4 Abs. 3 dort bezeichnete Merkmale nicht mitteilt,
3. § 7 Abs. 2 Fleisch für den innerstaatlichen Verkehr gewinnt, zubereitet oder behandelt,
4. § 8 Abs. 2 bedingt taugliches Fleisch brauchbar macht oder es mit anderem Fleisch in Berührung kommen läßt,
5. § 8 Abs. 3 Satz 1 oder 2 Fleisch abgibt, das nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise mit den dort vorge-schriebenen Angaben kenntlich gemacht ist,
6. § 8 Abs. 4 Brühwürstchen abgibt, die sich in anderen als dort bezeichneten Wursthüllen befinden oder nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise kenntlich gemacht sind,
7. § 8 Abs. 5 oder 6 Fleisch abgibt,
8. § 10 Abs. 1 Fleisch in einen anderen Mitgliedstaat verbringt,
9. § 12 Abs. 2 Fleisch aus einem anderen Mitgliedstaat in den Geltungsbereich dieser Verordnung verbringt,
10. § 13 Abs. 2 Fleisch einführt oder
11. § 15 Abs. 1 eine Probenahme nicht duldet.

§ 19

Berlin - Klausel

Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungs-gesetzes in Verbindung mit Artikel 4 Satz 2 des Gesetzes zur Änderung des Fleischbeschau-gesetzes vom 13. April 1986 (BGBl. I S. 398) auch im Land Berlin.

§ 20

Inkrafttreten, abgelöste Vorschriften

(1) Diese Verordnung tritt vorbehaltlich des Absatzes 3 am
in Kraft. Gleichzeitig treten außer Kraft:

1. das Durchführungsgesetz EWG-Richtlinie Frisches Fleisch vom 28. Juni 1965 (BGBl. I S. 547), zuletzt geändert durch Artikel 7 Abs. 4 des Gesetzes vom 10. Mai 1980 (BGBl. I S. 545);
2. die Verordnung über Blutplasma in der im Bundesgesetzblatt Teil III, Gliederungsnummer 2125-4-16, veröffentlichten bereinigten Fassung, geändert durch Artikel 12 der Verordnung vom 16. Mai 1975 (BGBl. I S. 1281);
3. die Verordnung über unzulässige Zusätze und Behandlungsverfahren bei Fleisch in der im Bundesgesetzblatt Teil III, Gliederungsnummer 7832-1-5, veröffentlichten bereinigten Fassung, geändert durch Verordnung vom 21. April 1965 (BGBl. I S. 343);
4. die Einfuhruntersuchungs-Verordnung in der im Bundesgesetzblatt Teil III, Gliederungsnummer 7832-1-9, veröffentlichten bereinigten Fassung, zuletzt geändert durch Artikel 1 der Verordnung vom 27. Juli 1978 (BGBl. I. S. 1140);
5. die Freibankfleisch-Verordnung vom 30. Juli 1970 (BGBl. I S. 1178), geändert durch Artikel 4 des Gesetzes vom 10. Mai 1980 (BGBl. I. S. 545);
6. die Mindestanforderungen-Verordnung vom 11. November 1974 (BGBl. I S. 3165), zuletzt geändert durch Verordnung vom 26. Juni 1979 (BGBl. I S. 826);

7. die Isolierschlachtverordnung vom 21. Juli 1975 (BGBl. I S. 1958);

8. die Ausführungsbestimmungen A über die Untersuchung und gesundheitspolizeiliche Behandlung der Schlachttiere und des Fleisches bei Schlachtungen im Inland - AB.A - in der Fassung der Bekanntmachung vom 3. Februar 1978 (BGBl. I S. 201), geändert durch Verordnung vom 10. Dezember 1979 (BGBl. I S. 2036);

9. Allgemeine Verwaltungsvorschrift zur Regelung der Schlacht- tier- und Fleischbeschau - AVV - vom 12. Februar 1969 (Bundesanzeiger S. 1 vom 20. Februar 1969).

(2) Bis zum 31. Dezember 1990 können in Betrieben, die die Anforderungen nach § 7 Abs. 2 Nr. 2 zum Zeitpunkt des Inkrafttretens dieser Verordnung nicht erfüllen, bisher zulässige Einrichtungs- und Ausrüstungsgegenstände weiterverwendet werden, soweit sie das Fleisch nicht nachteilig beeinflussen können.

(3) Anlage 2 Kapitel X tritt am..... in Kraft.

[am ersten Tage des auf die Verkündung dieser Verordnung folgenden achtzehnten Kalendermonats in Kraft]

Bonn 2, den

Der Bundesminister für Jugend,
Familie, Frauen und Gesundheit

Kapitel I

Anlage 1
(zu §§ 5 und 6)

Schlachttieruntersuchung

1. Die Schlachttieruntersuchung ist bei ausreichender Beleuchtung vorzunehmen.
2. Mit der Untersuchung soll festgestellt werden,
 - 2.1 ob das Tier von einer auf Mensch oder Tier übertragbaren Krankheit befallen ist oder ob Einzelmerkmale oder das Allgemeinbefinden des Tieres den Ausbruch einer solchen Krankheit befürchten lassen;
 - 2.2 ob das Tier eine Störung des Allgemeinbefindens oder Erscheinungen einer Krankheit erkennen läßt;
 - 2.3 ob das Tier ermüdet, stark aufgeregt oder durch den Transport erhitzt ist;
 - 2.4 ob Anzeichen vorhanden sind, die darauf hindeuten, daß dem Tier Stoffe mit pharmakologischer Wirkung verabreicht worden sind oder daß es andere Stoffe aufgenommen hat, die geeignet sind, das Fleisch für den menschlichen Genuß bedenklich zu machen.

3. Rückstandsuntersuchungen sowie Untersuchungen auf Krankheiten, die auf Mensch oder Tier übertragbar sind, können bei Tieren, die unter gleichen Haltungs- und Fütterungsbedingungen in einem Bestand gehalten werden, auf eine für die Beurteilung des Bestandes ausreichende Zahl repräsentativer Stichproben beschränkt werden.
4. Ergeben sich bei der Schlachttieruntersuchung auf Grund der Herkunft, der äußeren Erscheinung, des Verhaltens der Tiere oder auf Grund anderer Tatsachen Zweifel an der Gesundheit des Tieres oder an der Genußtauglichkeit seines Fleisches, sind weitergehende Untersuchungen durchzuführen. Die zuständige Behörde bestimmt Art und Durchführung der weitergehenden Untersuchungen.
5. Die Schlachterlaubnis ist zu versagen, wenn
 - 5.1 bei dem untersuchten Tier Milzbrand, Rauschbrand, Tollwut, Rotz, Tetanus, Botulismus, ansteckende Blutarmut der Einhufer, Rinderpest, Maltafieber festgestellt worden ist oder der Verdacht auf eine solche Erkrankung vorliegt;
 - 5.2 bei dem untersuchten Tier Rückstände oder andere Stoffe vorhanden sind, die in das Fleisch übergehen und die geeignet sind, das Fleisch für den menschlichen Genuß bedenklich zu machen;
 - 5.3 auf Grund von Tatsachen, insbesondere bei Erscheinungen, die auf eine Behandlung mit pharmakologisch wirksamen Stoffen hinweisen, anzunehmen ist, daß das Fleisch für den menschlichen Genuß bedenklich werden könnte;
 - 5.4 der begründete Verdacht besteht, daß das untersuchte Tier vor Ablauf der vorgeschriebenen Wartezeit geschlachtet werden soll;

Von einer Versagung der Schlachterlaubnis nach den Nummern 5.3 und 5.4 kann abgesehen werden, wenn aus dem Ergebnis einer Rückstandsuntersuchung entnommen werden kann, daß das Fleisch Rückstände der genannten Stoffe nicht aufweist; ferner bei Not- und Krankschlachtungen.

6. Für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr dürfen darüber hinaus nicht geschlachtet werden

6.1 Tiere, die von einer auf Mensch oder Tier übertragbaren Krankheit befallen sind oder bei denen Einzelmerkmale oder das Allgemeinbefinden den Ausbruch einer solchen Krankheit befürchten lassen;

6.2 Tiere, die eine Störung des Allgemeinbefindens oder Erscheinungen einer Krankheit erkennen lassen, durch die das Fleisch untauglich zum Genuß für Menschen werden kann;

6.3 Tiere, bei denen Anzeichen darauf hindeuten, daß ihnen Stoffe mit pharmakologischer Wirkung verabreicht worden sind oder daß sie andere Stoffe aufgenommen haben, die geeignet sind, das Fleisch für den menschlichen Genuß bedenklich zu machen;

6.4 Tiere, bei denen Tuberkulose in irgendeiner Form festgestellt worden ist.

7. Vorbehaltlich einer anderen Entscheidung des Untersuchers ist die Schlachterlaubnis um 24 Stunden zu verschieben, wenn

7.1 festgestellt wird, daß das untersuchte Tier ermüdet, stark aufgeregt oder durch den Transport erhitzt ist oder

7.2 der begründete Verdacht besteht, daß das untersuchte Tier unter Einwirkung von Beruhigungsmitteln steht.

8. Die Schlachterlaubnis kann unter der Auflage erteilt werden, die Schlachtung räumlich getrennt von den übrigen Schlachtungen vorzunehmen, wenn der Verdacht auf Q-Fieber oder Leptospirose besteht; in diesen Fällen sind besondere Vorkehrungen zum Schutz des Schlachtpersonals zu treffen.

Kapitel II

Fleischuntersuchung

1. Alle Teile des geschlachteten Tieres einschließlich des Blutes sind sofort nach dem Schlachten auf ihre Genußtauglichkeit zu untersuchen.

2. Die Untersuchung auf die Genußtauglichkeit umfaßt unter anderem Untersuchungen
 - 2.1 zur Feststellung pathologisch-anatomischer Veränderungen;
 - 2.2 auf Krankheitserreger oder sonstige Keime, die das Fleisch nachteilig beeinflussen können;
 - 2.3 auf sonstige Mängel wie mangelhafte Ausblutung, abweichende Fleischreifung, Wäßrigkeit, Abweichungen von Geruch, Geschmack, Farbe, Konsistenz;
 - 2.4 auf Stoffe mit pharmakologischer Wirkung, deren Umwandlungsprodukte sowie auf andere Stoffe, die in Fleisch übergehen und gesundheitlich bedenklich sein können.
3. Untersuchungsschnitte dürfen nur im vorgeschriebenen Umfange und soweit zur Erreichung des Untersuchungsziels erforderlich, ausgeführt werden. Werden bei der Besichtigung oder beim Durchtasten pathologisch-anatomische Veränderungen festgestellt, die den Tierkörper, Nebenprodukte der Schlachtung, Einrichtungsgegenstände, Arbeitsgeräte oder Arbeitsräume kontaminieren oder Personal infizieren können, dürfen Untersuchungsschnitte nur unter Vorsichtsmaßnahmen, die eine Kontamination des frischen Fleisches ausschließen und nur in dem für die Feststellung der Erkrankung unverzichtbaren Umfang angelegt werden.
4. Für die Untersuchung sind erforderlichenfalls Proben im notwendigen Umfang zu entnehmen.
5. Die Untersuchung ist wie folgt durchzuführen:
 - 5.1 das Blut ist auf Farbe, Gerinnungsfähigkeit und Anwesenheit fremder Bestandteile zu prüfen;
 - 5.2 der Kopf, der Rachen und die Mandeln sind zu besichtigen, die Schlundkopf-, Kehlgangs- und Ohrspeicheldrüsenlymphknoten (Lnn. retropharyngei, mandibulares et parotidei) sind anzuschneiden und zu besichtigen; die Zunge ist zu durchtasten und so weit zu lösen, daß die Maul- und Rachen-schleimhaut in ihrem ganzen Umfang zu sehen ist;

die Mandeln sind nach der Untersuchung zu entfernen;

- 5.3 die Luftröhre ist zu besichtigen, die Lunge und die Speiseröhre sind zu besichtigen und zu durchtasten; die Lymphknoten an der Lungenwurzel (Lnn. tracheobronchiales) und im Mittelfell (Lnn. mediastinales) sind anzuschneiden und zu besichtigen, Luftröhre und Hauptluftröhrenäste sind durch einen Längsschnitt zu öffnen; im unteren Drittel der Lunge ist ein Querschnitt durch die Hauptluftröhrenäste anzulegen;
- 5.4 der Herzbeutel und das Herz sind zu besichtigen; am Herzen sind Schnitte anzulegen, durch die die Kammern geöffnet werden und die Scheidewand durchtrennt wird;
- 5.5 das Zwerchfell ist zu besichtigen;
- 5.6 die Leber, die Gallenblase und die Gallengänge sind zu besichtigen und zu durchtasten; die Lymphknoten an der Leberpforte und der Bauchspeicheldrüse (Lnn. hepatici et pancreaticoduodenales) sind anzuschneiden und zu besichtigen,
- 5.7 der Magen und Darm, das Gekröse, sowie das große und kleine Netz sind zu besichtigen, die Lymphknoten der Magengegend (Lnn. gastrici), die Gekröselymphknoten (Lnn. mesenterici craniales et caudales) sind anzuschneiden und zu besichtigen;
- 5.8 die Milz ist zu besichtigen und zu durchtasten;
- 5.9 die Nieren sind zu besichtigen und zu durchtasten; ihre Lymphknoten (Lnn. renales) sind anzuschneiden und zu besichtigen; die Harnblase ist zu besichtigen;
- 5.10 Brust- und Bauchfell sind zu besichtigen;
- 5.11 die männlichen und weiblichen Geschlechtsorgane sind zu besichtigen und zu durchtasten; bei Kühen ist die Gebärmutter zu eröffnen, wenn sie unverändert erscheint und zum Genuß für Menschen verwendet werden soll; bei Ebern und Bullen sind die oberflächlichen Leistenlymphknoten (Lnn. inguinales superficiales) anzuschneiden und zu besichtigen;
- 5.12 das Euter ist zu besichtigen, seine Lymphknoten (Lnn. mammarii) sind anzuschneiden und zu besichtigen; bei Kühen

...

ist jedes Euterviertel durch einen langen und tiefen Einschnitt bis zu den Zisternen (Sinus lactiferes) zu spalten, wenn es zum Genuß für Menschen verwendet werden soll;

- 5.13 bei jungen Tieren sind die Nabelgegend und die Gelenke zu besichtigen; im Verdachtsfall sind die Gelenke zu öffnen und die Nabelgegend einzuschneiden;
- 5.14 die Muskulatur, das Binde- und Fettgewebe, die Knochen, insbesondere die gespaltene Wirbelsäule, die Gelenke, das Brustbein, beim Schwein auch die Haut, sind zu besichtigen;
- 5.15 im Verdachtsfall sind die Buglymphknoten (Lnn. cervicales superficiales), Achsellymphknoten (Lnn. axillares proprii et/sive primae costae), Brustbeinlymphknoten (Lnn. sternales craniales/caudales), Halslymphknoten (Lnn. cervicales profundi et costocervicales), Kniekehllymphknoten (Lnn. poplitei), Kniefaltenlymphknoten (Lnn. subiliaci), Sitzbeinlymphknoten (Lnn. ischiadici), die mittleren und seitlichen Darmbeinlymphknoten (Lnn. iliaci), Lendenlymphknoten (Lnn. lumbales aortici) und die oberflächlichen Leistenlymphknoten (Lnn. inguinales superficiales), sofern sie nicht für die bakteriologische Untersuchung verwendet werden, mehrfach anzuschneiden und zu besichtigen;
- 5.16 bei Schafen und Ziegen ist es nur im Verdachtsfall erforderlich, das Herz zu eröffnen, die Lunge und die Luftröhrenäste sowie die Lymphknoten anzuschneiden; Herz, Lunge und Lymphknoten sind jedoch zu besichtigen und zu durchtasten;
- 5.17 bei Schweinen sind die Lymphknoten des Kopfes mit Ausnahme des Kehlganglymphknotens, die Lymphknoten an der Lungenwurzel, des Magens und Darmes und der Nieren nur im Verdachtsfall anzuschneiden, sie sind aber zu durchtasten; das Anschneiden der Lunge gemäß Nummer 5.3 ist nicht erforderlich, wenn die Lunge vom menschlichen Verzehr ausgeschlossen wird;
- 5.18 bei Hauskaninchen und bei Tierarten vergleichbarer Größe sind die in den Nummern 5.1 bis 5.14 genannten Teile zu besichtigen;

...

die inneren Organe sowie veränderte Teile sind auch zu durch-
tasten und erforderlichenfalls anzuschneiden.

5.19 Abweichend von Nummer 5.1 bis 5.14 erfolgt bei nicht in
Nummer 5.18 genanntem erlegtem Haarwild die Fleischunter-
suchung durch Besichtigen; innere Organe sowie veränderte
Teile sind auch zu durchtasten und erforderlichenfalls anzu-
schneiden, nur im Verdachtsfall sowie beim Vorliegen von ge-
sundheitlich bedenklichen Merkmalen nach Anlage 2 Kapitel VI
Nr. 1.3 müssen für die Fleischuntersuchung die Zunge, Speise-
röhre, Lunge einschließlich Luftröhre und Kehlkopf, Milz,
das Herz, die Leber, Nieren samt Nierenfett sowie
Magen und Darm vorliegen, Köpfe, einschließlich Trophäen
nur bei Tollwutverdacht.

6. Bei Schalenwild, das in Gehegen getötet wird, kann auf das Entfernen
der Decke verzichtet werden, wenn nach den übrigen Untersuchungs-
ergebnissen dagegen keine gesundheitlichen Bedenken bestehen.
7. Im Verdachtsfall kann die Untersuchung auch auf andere Körper-
teile ausgedehnt werden.

8. Zusätzlich sind systematisch zu untersuchen

8.1 auf Zystizerkose:

8.1.1 bei über 6 Wochen alten Rindern

8.1.1.1 die äußeren Kaumuskeln durch je zwei ergiebige
parallel zum Unterkiefer verlaufende Schnitte; bei
nicht enthäuteten Köpfen von Kälbern (Rinder vor dem
Zahnwechsel bis zu einem Schlachtgewicht von 150 kg)
kann auf die Kaumuskelschnitte verzichtet werden,
wenn bei der übrigen Untersuchung keine Finnen fest-
gestellt worden sind und das Fleisch nicht für den
innergemeinschaftlichen Handelsverkehr bestimmt ist;

8.1.1.2 die inneren Kaumuskeln durch je einen Schnitt;

8.1.1.3 die Zunge durch einen Längsschnitt in die Muskulatur
der unteren Fläche, ohne den Zungenkörper stark zu
beschädigen;

...

8.1.1.4 die Speiseröhre nach Lösung von der Luftröhre;

8.1.1.5 das Herz durch einen von den Herzohren zur Herzspitze verlaufenden weiteren Schnitt;

8.1.1.6 außer bei Kälbern der muskulöse Teil des Zwerchfells nach Lösung vom serösen Überzug;

8.1.2 bei Schweinen die freigelegten Muskelflächen, insbesondere an den Schenkeln, die Bauchwand, die vom Fettgewebe befreite Lendenmuskulatur (M. psoas maj.), die Zwerchfellpfeiler, Zwischenrippenmuskeln, das Herz, die Zunge und die Kehlkopfmuskulatur;

8.2 auf Distomatose:

bei Rindern, Schafen und Ziegen sowie bei Schweinen, die zur Zucht benutzt worden sind, die Magenfläche der Leber durch Einschnitte, die die Hauptgallengänge öffnen; bei Rindern, Schafen und Ziegen außerdem durch einen tiefen Einschnitt an der Basis des Spigelschen Lappens (L. caudatus);

8.3 auf Rotz:

bei Einhufern durch Besichtigen der Schleimhäute der Luftröhre, des Kehlkopfes, der Nasenhöhle und ihrer Nebenhöhlen nach Spaltung des Kopfes längs der Mittellinie und Herausnahme der Nasenscheidewand;

8.4 auf Verabreichung östrogen, androgen oder gestagen wirkender Stoffe:

bei Kälbern über die Untersuchung nach Nummer 5.11 hinaus auch die Eierstöcke oder ein Querschnitt durch den Harnröhrenteil der Prostata; läßt der Befund auf die Verwendung von Stoffen mit pharmakologischer Wirkung schließen, so sind die erforderlichen Rückstandsuntersuchungen durchzuführen.

...

Kapitel III

Weitere Untersuchungen

1. Untersuchung auf Trichinen

- 1.1 Die Trichinenuntersuchung darf nur in einem Raum des Schlachtbetriebes oder in einem anderen geeigneten von der zuständigen Behörde zugelassenen Raum durchgeführt werden, in dem Geräte und Material vorhanden sind, die die Untersuchung mit der Verdauungsmethode zulassen. Die zuständige Behörde kann Ausnahmen zulassen.
- 1.2 Bei Hausschweinen und Sumpfbibern sind aus Zwerchfellpfeilern zwei Proben von mindestens je 2 g, bei allen anderen Tierarten ist zusätzlich aus der Unterarmmuskulatur eine Probe von mindestens 2 g zu entnehmen.
- 1.3 Können Proben nach Nummer 1.2 nicht entnommen werden, ist die doppelte Probenzahl von Stellen zu entnehmen, an denen die Muskulatur in sehnige Teile übergeht.
- 1.4 Ist die Trichinenuntersuchung an zerlegtem Fleisch durchzuführen, so sind von jedem Fleischteil mindestens drei Proben zu entnehmen.
- 1.5 Vor Abschluß der Trichinenuntersuchung darf das geschlachtete Tier nicht aus dem Schlachtbetrieb entfernt und nicht weiter als in Hälften zerlegt werden. Die zuständige Behörde kann eine weitere Zerlegung oder Verarbeitung zulassen, wenn das Fleisch bis zum Vorliegen der Untersuchungsergebnisse unter amtlicher Aufsicht gehalten wird. Dies gilt für Haus-schlachtungen entsprechend.

...

2. Rückstandsuntersuchung

- 2.1 Geeignete Stichproben sind nach näherer Anweisung der zuständigen Behörde zu entnehmen von etwa zwei Prozent aller gewerblich geschlachteten Kälber und etwa einem halben Prozent aller gewerblich geschlachteten sonstigen Tiere.
- 2.2 Von einer stichprobenweisen Untersuchung auf bestimmte Rückstände kann die zuständige Behörde absehen, wenn Untersuchungsergebnisse aus einem ständig tierärztlich überwachten Herkunftsbetrieb dies zulassen.
- 2.3 Wird eine Rückstandsuntersuchung auf Grund begründeten Verdachts durchgeführt, so kann bei Tieren, die unter gleichen Fütterungs- und Haltungsbedingungen in einem Bestand gehalten werden, die Rückstandsuntersuchung auf eine für die Beurteilung ausreichende Zahl repräsentativer Stichproben beschränkt werden.
- 2.4 Positive Ergebnisse der Rückstandsuntersuchungen sind der zuständigen Behörde des Herkunftsbetriebes unverzüglich mitzuteilen.

3. Bakteriologische Fleischuntersuchung (BU)

- 3.1 Die bakteriologische Fleischuntersuchung ist, sofern das geschlachtete Tier nicht auf Grund sonstiger Feststellungen als untauglich zu beurteilen ist, durchzuführen bei Tieren,

...

- 3.1.1 die mit einer Störung des Allgemeinbefindens geschlachtet worden sind;
- 3.1.2 die mit akuten Entzündungen oder mit Allgemeinerkrankungen im Anschluß an Entzündungen oder Knochenbrüche geschlachtet worden sind;
- 3.1.3 die krankhafte Veränderungen aufweisen, die das Fleisch für den menschlichen Genuß bedenklich erscheinen lassen (wie Verdacht auf Bakteriämie oder Virämie);
- 3.1.4 bei denen vor der Schlachtung das Ausscheiden von Salmonellen nachgewiesen worden ist oder die der Ausscheidung verdächtig sind;
- 3.1.5 bei denen das Ausweiden nicht spätestens eine Stunde nach dem Betäuben erfolgt ist; dies gilt nicht bei erlegtem Haarwild;
- 3.1.6 bei denen für die Fleischuntersuchung erforderliche Teile des geschlachteten Tieres fehlen oder einer Behandlung unterworfen worden sind, die eine einwandfreie Beurteilung unmöglich macht; dies gilt nicht bei erlegtem Haarwild;
- 3.1.7 bei denen die Schlachtung ohne die vorgeschriebene Schlachttieruntersuchung erfolgt ist;
- 3.1.8 über die der zuständigen Behörde sonst Tatsachen bekannt sind, die eine bakteriologische Fleischuntersuchung erforderlich machen.

Im Rahmen der bakteriologischen Fleischuntersuchung ist auch eine Untersuchung auf Hemmstoffe durchzuführen. Die bakteriologische Fleischuntersuchung ist nicht erforderlich, wenn das geschlachtete Tier mit Zustimmung des Verfügungsberechtigten beseitigt wird (Kapitel IV Nr. 8).

...

3.2. Sobald das Ergebnis der bakteriologischen Fleischuntersuchung von der Untersuchungsstelle mitgeteilt worden ist, ist die unterbrochene Fleischuntersuchung abzuschließen und das Fleisch entsprechend zu kennzeichnen.

3.3 Untersuchungen nach Nummer 3.1.4 können bei Tieren, die unter gleichen Fütterungs- und Haltungsbedingungen in einem Bestand gehalten werden, auf eine für die Beurteilung ausreichende Zahl repräsentativ entnommener Stichproben beschränkt werden.

4. Sonstige Untersuchungen

Sonstigen Untersuchungen, z.B. auf abweichende Fleischreifung, Wäßrigkeit, mangelhafte Ausblutung, Farb-, Geruchs- und Geschmacksabweichungen unterliegt Fleisch von Tieren, bei denen die Fleischuntersuchung nicht zweifelsfrei ergeben hat, daß das Fleisch tauglich zum Genuß für Menschen ist.

5. Untersuchungen nach Nummer 3 sowie Nummer 4 sind bei erlegtem Haarwild, sofern dieses auf Grund sonstiger Feststellungen oder mit Zustimmung des Verfügungsberechtigten nicht als untauglich zu beurteilen ist, insbesondere beim Vorliegen folgender Merkmale durchzuführen:

5.1 akute Entzündungen;

5.2 Leber- und Milzschwellung;

5.3 offene Knochenbrüche, die nicht mit dem Erlegen in Zusammenhang stehen;

5.4 fremder Inhalt in den Körperhöhlen, wenn Brust- und Bauchfell verfärbt sind;

5.5 erhebliche Abmagerung;

5.6 erhebliche Abweichungen in Farbe, Konsistenz oder Geruch, ausgenommen artspezifischer Geschlechtsgeruch.

...

Kapitel IV

Beurteilung des Fleisches

1. Der Beurteilung jedes einzelnen geschlachteten Tieres sind zugrunde zu legen die Ergebnisse
 - 1.1 der Schlachttier- und Fleischuntersuchung,
 - 1.2 der bakteriologischen Untersuchung im Falle des Kapitels III Nr. 3.1.4 und 3.3 und der Rückstandsuntersuchung im Falle des Kapitels III Nr. 2.3 auch bei denjenigen Tieren, die nicht dieser Untersuchung unterlegen haben, wenn diese Tiere unter gleichen Fütterungs- und Haltungsbedingungen in demselben Bestand gehalten worden sind; dies gilt auch bei erlegtem Haarwild, wenn es sich um eine Jagdstrecke derselben Tierart aus demselben Jagdbezirk handelt.
2. Als tauglich
 - 2.1 sind der untersuchte Tierkörper und die Nebenprodukte der Schlachtung zu beurteilen, wenn sie keinerlei Veränderungen aufgewiesen haben oder nur kurz vor der Schlachtung entstandene Verletzungen, Mißbildungen oder örtlich begrenzte Veränderungen, soweit - gegebenenfalls auf Grund zusätzlicher Untersuchungen - sichergestellt ist, daß diese die Genußtauglichkeit des Tierkörpers einschließlich der dazu gehörigen Nebenprodukte der Schlachtung nicht beeinträchtigen;
 - 2.2 dürfen auch der untersuchte Tierkörper, die untersuchten Teile des Tierkörpers oder die Nebenprodukte der Schlachtung beurteilt werden, wenn auf Grund der Untersuchungsergebnisse feststeht, daß die Veränderungen auf Teile des Tierkörpers oder auf Nebenprodukte der Schlachtung beschränkt sind und Krankheitserreger in den unveränderten Teilen weder festgestellt noch zu erwarten sind. Dies gilt auch vorbehaltlich der Nummer 7.6 für Tierkörper, wenn durch den Hemmstofftest oder andere Rückstandsuntersuchungen nachgewiesen worden ist, daß Rückstände oder Gehalte von Stoffen

...

- 2.2.1 festgesetzte Höchstmengen;
- 2.2.2 die in Anlage 6 aufgeführten Werte oder
- 2.2.3 die Werte, die nach wissenschaftlichen Erkenntnissen unbedenklich sind,

in einem oder mehreren Organen, jedoch nicht im Tierkörper, überschreiten.

3. Als tauglich nach Brauchbarmachung dürfen auch beurteilt werden der Tierkörper und die Nebenprodukte der Schlachtung

3.1 vom Rind im Falle der Schwachfönnigkeit (bis 10 Fönnen je Tierkörper), sofern sie nach amtlichen Verfahren durchgefören werden;

dies gilt nicht für Fleisch, das für Mitgliedstaaten bestimmt ist; dem Gefrierverfahren unterliegen nicht Leber, Milz, Nieren, Magen, Darm, Gehirn, Rückenmark, Euter und das Fett, sofern sie finnenfrei befunden worden sind, ferner das Blut sowie die von Weichteilen befreiten Knochen;

3.2 von Tieren, die aus Beständen stammen, in denen Salmonellose festgestellt worden ist, die selbst keine Krankheiterscheinungen gezeigt haben, wenn sie nach näherer Anweisung der zuständigen Behörde erhitzt werden, dies gilt auch, wenn die Oberfläche erheblich mit Zoonoseerregern behaftet ist;

3.3 von Ebern mit einem Schlachtgewicht über 40 kg, Zwittern, Kryptorchiden von Schweinen, sofern sie unmittelbar aus dem Schlachtbetrieb in einen von der zuständigen Behörde dafür zugelassenen Betrieb verbracht und dort nach den Vorschriften des Anhangs A Kapitel V der Richtlinie 77/99/EWG behandelt werden.

...

4. Als minderwertig zu beurteilen sind der Tierkörper und die Nebenprodukte der Schlachtung, ausgenommen Blut,
 - 4.1 wenn keine gesundheitlich bedenklichen Veränderungen, aber mäßige : Abweichungen hinsichtlich Konsistenz, Farbe, Geruch, Geschmack, Zusammensetzung, Haltbarkeit oder Fleischreifung vorliegen; zur Feststellung dieser Abweichungen sind ggfs. weitere Untersuchungen nach Kapitel III Nr. 4 durchzuführen, bei Abweichungen hinsichtlich Farbe, Geruch, Geschmack oder Zusammensetzung ist frühestens 24 Stunden nach der Schlachtung zu beurteilen; wenn lediglich einzelne Fleischteile vorstehende Abweichungen aufweisen, sind nur diese als minderwertig zu beurteilen;
 - 4.2 wenn bei Ebern mit einem Schlachtgewicht über 40 kg, Zwittern und Kryptorchiden von Schweinen eine Behandlung des Fleisches nach Nummer 3.3 nicht durchgeführt worden ist und eine Beurteilung nach Nummer 7.3 nicht erforderlich ist; dies gilt auch, wenn der Zeitpunkt der Entfernung der Hoden weniger als 6 Wochen zurückliegt.
5. Als minderwertig gilt mit Ausnahme der nach Nummer 10.4 als untauglich zu beurteilenden Teile, auch der Tierkörper, wenn im Rahmen einer Untersuchung nach Kapitel III Nr. 3 ausschließlich anaerob wachsende grampositive Stäbchen in der Muskulatur nachgewiesen wurden und sich kein Hinweis auf das Vorliegen pathogener Erreger ergeben hat.
6. Als bedingt tauglich zu beurteilen sind der Tierkörper und die Nebenprodukte der Schlachtung, mit Ausnahme der nach Nummer 10 als untauglich zu erachtenden Teile, wenn festgestellt worden sind:

...

- 6.1 Tuberkulose, soweit es sich nicht um generalisierte Tuberkulose einschließlich Knochentuberkulose handelt;
 - 6.2 Salmonellose, sofern nicht Nummer 7.2 zutrifft, sowie Vorkommen von Salmonellen in der Muskulatur und in den Organen;
 - 6.3 Rotlauf der Schweine, Aujeszky'sche Krankheit, Schweinepest, ansteckende Schweinelähme, soweit nicht die Voraussetzungen nach Nummer 7.2 vorliegen;
 - 6.4 Finnen, lebend oder abgestorben, bei Rindern (*Cysticercus bovis*), bei Schweinen (*Cysticercus cellulosae*), bei Schafen und Ziegen (*Cysticercus ovis*), bei Haarwild (*Cysticercus cervi*), wenn es sich um Schwachfönnigkeit handelt und Tierkörper von Rindern nicht nach Nummer 3.1 brauchbar gemacht worden sind;
 - 6.5 andere Erkrankungen, deren Erreger durch Fleisch auf den Menschen übertragen werden können, sofern nicht die Voraussetzungen nach Nummer 7 vorliegen, sowie das Vorkommen dieser Erreger in der Muskulatur und in den Organen;
 - 6.6 sonstige krankhafte Veränderungen, die auf eine Allgemein-erkrankung hinweisen, sofern nicht die Voraussetzungen nach Nummer 7 vorliegen.
- Als bedingt tauglich zu beurteilen sind ferner Tiere aus Beständen nach Nummer 3.2, sofern ihr Fleisch nicht nach Nummer 3.2 erhitzt worden ist.
7. Als untauglich zu beurteilen ist das geschlachtete Tier, wenn festgestellt worden sind:
 - 7.1 Milzbrand, Rauschbrand, Tollwut, Rotz, Tetanus, Botulismus, ansteckende Blutarmut der Einhufer, Rinderpest, Brucellose, generalisierte Tuberkulose einschließlich Knochentuberkulose, Trichinellose, Myxomatose oder Tularämie;
 - 7.2 Salmonellose, Rotlauf der Schweine, Aujeszky'sche Krankheit, Schweinepest, ansteckende Schweinelähme oder Sarkosporidiose, wenn gleichzeitig erhebliche sinnfällige Veränderungen der Muskulatur oder des Fettgewebes vorliegen;

...

- 7.3 erhebliche sinnfällige Veränderungen anderer Ursachen, auch das Vorkommen von Geschwülsten und Abszessen an zahlreichen Stellen der Muskulatur, der Knochen, der Fleischlymphknoten oder in mehreren Organen oder vollständige Abmagerung;
- 7.4 Finnen, lebend oder abgestorben, bei Rindern (*Cysticercus bovis*), bei Schweinen (*Cysticercus cellulosae*), bei Schafen und Ziegen (*Cysticercus ovis*), bei Haarwild (*Cysticercus cervi*), wenn bei der Untersuchung Starkfinnigkeit (mehr als 10 Finnen je Tier) festgestellt wird;
- 7.5 bei der Untersuchung auf Hemmstoffe
 - 7.5.1 ein positives Ergebnis in der Muskulatur
 - 7.5.2 ein zweifelhaftes Ergebnis in der Muskulatur in Verbindung mit einem positiven oder zweifelhaften Ergebnis in der Niere;
- 7.6 positive Ergebnisse der Untersuchung auf Rückstände oestrogenen, androgenen und gestagenen Stoffe, von Thyreostatika oder von anderen Stoffen, deren Anwendung bei Tieren, von denen Lebensmittel gewonnen werden sollen, verboten ist;
- 7.7 das Vorliegen sonstiger Rückstände oder Gehalte von Stoffen, die
 - 7.7.1 festgesetzte Höchstmengen überschreiten,
 - 7.7.2 die in Anlage 6 aufgeführten Werte überschreiten;
 - 7.7.3 die Werte überschreiten, die nach wissenschaftlichen Erkenntnissen unbedenklich sind;

...

- 7.8 natürlicher Tod, Töten im Verenden, tot geboren oder ungeboren;
8. Tierkörper und Nebenprodukte der Schlachtung dürfen auch als untauglich beurteilt werden, wenn der Besitzer mit der unschädlichen Beseitigung einverstanden ist.
9. Als untauglich sind nur die veränderten Teile des Tierkörpers oder der Nebenprodukte der Schlachtung zu beurteilen, wenn es sich bei diesen Teilen um herdförmige oder örtlich begrenzte Veränderungen handelt, die gründlich entfernbar sind.
10. Als untauglich zu beurteilen sind:
- 10.1 bei nicht generalisierter Tuberkulose
- 10.1.1 die Organe, wenn nur die zugehörigen Lymphknoten tuberkulöse Veränderungen aufweisen;
- 10.1.2 der gesamte Darm einschließlich des Gekrösefettes, wenn Tuberkulose der Gekröselymphknoten vorliegt;
- 10.1.3 Luftröhre und Kehlkopf bei Tuberkulose der Lungen oder eines zugehörigen Lymphknotens;
- 10.2 bei herdförmigen Veränderungen, die bei Rindern oder Schweinen durch Mycobakterien verursacht sein können,
- 10.2.1 in Kehlgangsymphknoten: Kehlkopf, Luftröhre, Lunge,
- 10.2.2 in Gekröselymphknoten: der gesamte Darm einschließlich des Gekrösefettes;
- 10.3 die Organe, das Gehirn und das Rückenmark, auch wenn sie unverändert sind, bei ansteckender Schweinelähme, Schweinepest und Aujeszky'scher Krankheit;
- 10.4 alle Nebenprodukte der Schlachtung bei Q-Fieber, Leptospirose, Salmonellose und anderen Zoonosen, deren Erreger durch Fleisch übertragen werden können sowie bei Nachweis von obligat anaerob wachsenden grampositiven Stäbchen;

...

10.5 Lunge, Leber, Milz, Nieren, Magen, Darm und Euter, wenn die Untersuchung auf Hemmstoffe in der Niere ein positives Ergebnis hatte;

10.6 alle Nebenprodukte der Schlachtung, wenn durch eine andere Rückstandsuntersuchung als nach 10.5 nachgewiesen worden ist, daß Rückstände oder Gehalte von Stoffen

10.6.1 festgesetzte Höchstmengen;

10.6.2 die in Anlage 6 aufgeführten Werte,

10.6.3 die Werte, die nach wissenschaftlichen Erkenntnissen unbedenklich sind,

in einem oder mehreren Organen, jedoch nicht im Tierkörper, überschreiten;

10.7 die Nieren von Schweinen, die zur Zucht benutzt wurden, sowie von Pferden;

10.8 nicht entleerte Mägen, Därme, Schlünde und Harnblasen;

10.9 Mägen und Därme von fleischfressendem Haarwild;

10.10 das Blut geschlachteter Tiere, die bedingt tauglich oder untauglich beurteilt worden sind oder bei denen Proben zur bakteriologischen Fleischuntersuchung entnommen werden.

11. Als nicht geeignet zum Genuß für Menschen sind zu erklären und nach Abschluß der Fleischuntersuchung bis zur Beseitigung nach den Vorschriften des Tierkörperbeseitigungsgesetzes zu beschlagnahmen, sofern sie nicht nach den Nummern 7 bis 10 als untauglich zu beurteilen sind:

11.1 Geschlechtsorgane, Föten und Eihäute, außer der Gebärmutter und Hoden, die aus dem Geltungsbereich dieser Verordnung verbracht werden sollen,

...

- 11.2 Augen, Ohrenausschnitte (die inneren knorpeligen Teile des äußeren Gehörganges), Mandeln (Tonsillen),
- 11.3 bei Schweinen der Nabelbeutel und laktierendes Gesäuge,
- 11.4 verunreinigte Lungen, verunreinigtes Blut, verunreinigtes oder durch Aufblasen verändertes sonstiges Fleisch,
- 11.5 Dickdärme von Einhufern,
- 11.6 nicht gereinigte Schlünde,
- 11.7 nicht gereinigte Mägen, Därme und Harnblasen,
- 11.8 Unterfüße, die nicht gereinigt, enthäutet, enthornt oder enthaart (entborstet) sind,
- 11.9 nicht enthäutete Euter von Rindern.

...

Kapitel V Kennzeichnung

1. Die Kennzeichnung darf am Fleisch erst dann angebracht werden, wenn das Ergebnis aller Untersuchungen, einschließlich der Trichinenuntersuchung, vorliegt.
2. Abweichend von Nummer 1 darf die Kennzeichnung auch dann angebracht werden, wenn die Ergebnisse folgender Untersuchungen noch nicht vorliegen:
 - 2.1 der stichprobenweisen Rückstandsuntersuchung,
 - 2.2 der Trichinenuntersuchung in den Fällen, in denen
 - 2.2.1 die Tierkörper, auch zerlegt, unter amtlicher Aufsicht im selben Schlachtbetrieb verbleiben,
 - 2.2.2 die Trichinenuntersuchung nicht im Schlachtbetrieb selbst durchgeführt wird; der Verfügungsberechtigte darf 4 Stunden nach der Probenahme über das Fleisch verfügen, sofern der Probenehmer nicht einen anderen Zeitpunkt schriftlich mitteilt,
 - 2.2.3 die Tierkörper, auch zerlegt, im Schlachtbetrieb unter amtlicher Aufsicht einer Kältebehandlung unterzogen werden.
3. In Betrieben, die für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr zugelassen sind, muß die Kennzeichnung von frischem Fleisch, das als tauglich für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr beurteilt wird, wie folgt durchgeführt werden:
 - 3,1 Der verwendete Stempel muß dem nachstehend abgedruckten Muster in Form und Inhalt entsprechen. Der Stempel kann zusätzlich einen Hinweis auf den Untersucher erhalten.

...

Stempelformen für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr
nach Nummern 3 und 4

363 86

3.1.1.



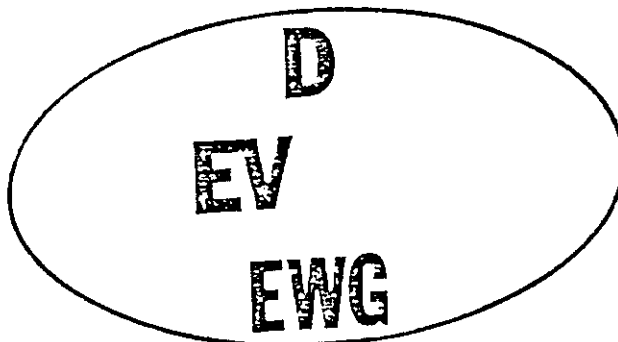
3.1.2



3.1.3



3.1.4



3.1.5



- 3.2 Die Tierkörper sind mit einem Farb- oder Brennstempel nach Nummer 3.1.1 zu kennzeichnen:
- bei Tierkörpern mit einem Gewicht von mehr als 65 kg ist jede Hälfte mindestens an folgenden Stellen zu stempeln: Außenseite der Keule, Lende, Rücken, Bauch und Schulter;
 - andere Tierkörper sind mindestens viermal zu stempeln, nämlich an jeder Schulter und der Außenseite jeder Keule.
- 3.3 Tierkörper von männlichen zu Zuchtzwecken verwendeten Schweinen, Kryptorchiden und Zwittern von Schweinen, von nicht kastrierten männlichen Schweinen mit einem Schlachtgewicht über 40 kg sind mit einem Stempel zu kennzeichnen, der dem abgedruckten Muster 3.1.3 entspricht.
- 3.4 Lebern von Rindern, Schweinen und Einhufern sind mit einem Brennstempel nach Nummer 3.1.1 zu kennzeichnen, sofern diese für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr bestimmt sind.
- 3.5 Die Nebenprodukte der Schlachtung aller Tierarten sind mit einem Farb- oder Brennstempel nach Nummer 3.1.1 zu kennzeichnen, sofern sie nicht umhüllt oder verpackt oder für nicht zugelassene Betriebe bestimmt sind.
- 3.6 Teilstücke, die in Zerlegungsbetrieben von ordnungsgemäß gekennzeichneten Tierkörpern gewonnen worden sind, müssen mit einem Farb- oder Brennstempel gemäß Nummer 3.1.2, der die Veterinärkontrollnummer des Zerlegungsbetriebes enthält, gekennzeichnet werden, außer wenn sie umhüllt oder verpackt werden oder für nicht zugelassene Betriebe bestimmt und geeignete Sammelkennzeichnungen angebracht worden sind.
- 3.7 Fleisch von Einhufern muß zusätzlich so gekennzeichnet sein, daß die Tierart, von der es stammt, leicht feststellbar ist, dafür verwendete Stempel müssen nach Form und Inhalt dem in Nummer 6.1 abgedruckten Muster entsprechen.
- 3.8 Wenn
- 3.8.1 Nebenprodukte der Schlachtung aller Tierarten,
 - 3.8.2 Teilstücke, die bei der Zerlegung nach Nummer 3.1.1 gekennzeichnete Tierkörper anfallen,
- umhüllt oder verpackt sind, sind sie mit einem Stempel gemäß

Veterinärkontrollnummer des Schlachtbetriebes die Veterinärkontrollnummer des Zerlegungsbetriebes enthält, auf einem an der Verpackung befestigten oder auf der Verpackung aufgedruckten Etikett zu versehen. Das Etikett ist so anzubringen, daß es bei Öffnung der Verpackung zerstört wird. Dieses Etikett ist mit einer fortlaufenden Nummer zu versehen. Werden das zerlegte Fleisch und die Nebenprodukte der Schlachtung umhüllt, so kann dieses Etikett an der Umhüllung befestigt werden. Dies gilt auch für Sammelkennzeichnungen. Werden die Nebenprodukte der Schlachtung in einem Schlachtbetrieb verpackt, so muß der Stempel die Veterinärkontrollnummer dieses Schlachtbetriebs enthalten.

3.9. Wird frisches Fleisch in handelsüblichen Einheiten umhüllt, die zur unmittelbaren Abgabe an den Verbraucher bestimmt sind, so muß zusätzlich zu den Anforderungen der Nummer 3.8 auf der Umhüllung oder auf einem an der Umhüllung angebrachten Etikett der in Nummer 3.1.1 vorgesehene Stempel aufgedruckt werden; der Stempel muß die Veterinärkontrollnummer des Zerlegungsbetriebs enthalten. Die nach Nummer 3.1.1 erforderlichen Abmessungen sind für die unter dieser Nummer vorgeschriebene Kennzeichnung nicht bindend. Werden die Nebenprodukte der Schlachtung jedoch in einem Schlachtbetrieb umhüllt, so muß der Stempel die Veterinärkontrollnummer dieses Schlachtbetriebs enthalten.

3.10 Die Verpackung ist stets gemäß Nummer 3.8 zu kennzeichnen.

4. In Betrieben, die für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr zugelassen sind, muß die Kennzeichnung von zubereitetem Fleisch, das die Voraussetzung für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr erfüllt, entsprechend Nummer 3.1.4 durchgeführt werden mit folgenden Abweichungen:

4.1 Die Maßangaben hinsichtlich Höhe und Breite gelten nicht.

4.2 Der Veterinärkontrollnummer wird bei Fleischerzeugnissen mit einem geringen Fleischanteil (§ 10 Abs. 2) die Zahl 8 mit nachfolgendem Bindestrich ("8-") vorangestellt (3.1.5).

4.3 Die Kennzeichnung kann mit einem Farb- oder Brennstempel auf dem Erzeugnis, der Umhüllung oder der Verpackung angebracht oder auf einem Etikett eingedruckt oder angebracht werden. Der Stempel muß beim Öffnen der Verpackung zerstört werden. Hiervon darf nur dann abgewichen werden, wenn die Verpackung beim Öffnen zerstört wird.

4.4 Bei einzeln abgepackten Fleischerzeugnissen braucht die Kennzeichnung nur auf der Verpackung angebracht zu werden. Sofern die Fleischerzeugnisse in einer zweiten Verpackung versandt werden müssen, muß die Kennzeichnung außerdem an dieser zweiten Verpackung angebracht werden; die Kennzeichnung darf auch in der Anbringung einer nicht mehr abnehmbaren runden Plombe aus widerstandsfähigem Material bestehen, die allen hygienischen Erfordernissen entspricht und die unter Nummer 3.1 genannten Angaben trägt.

...

5. Für die Kennzeichnung nach den Nummern 3 und 4 ist der amtliche Tierarzt verantwortlich. Zu diesem Zweck besitzt und verwahrt er

5.1 die für die Kennzeichnung des Fleisches bestimmten Geräte, die er Fleischkontrolleuren erst zum Zeitpunkt der Kennzeichnung und nur für die hierfür erforderliche Zeit übergeben darf;

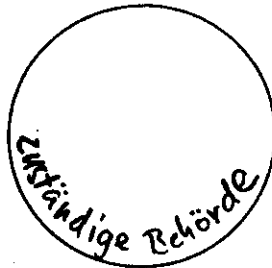
5.2 die Etiketten und das Umhüllungsmaterial, soweit sie bereits mit dem vorgeschriebenen Stempel versehen sind. Diese Etiketten und dieses Umhüllungsmaterial werden den in den Betrieben verantwortlichen Personen zu dem Zeitpunkt, zu dem sie anzubringen sind, in einer dem Bedarf entsprechenden Anzahl und Menge übergeben.

6. Die Kennzeichnung von frischem Fleisch, das nicht die Voraussetzungen für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr erfüllt, ist gemäß den Nummern 3.2 und 3.3 mit folgenden Abweichungen vorzunehmen:

6.1 Die verwendeten Stempel müssen den nachstehend abgedruckten Mustern in Form und Inhalt entsprechen. Der Stempel hat zusätzlich einen Hinweis auf den Untersucher zu enthalten.

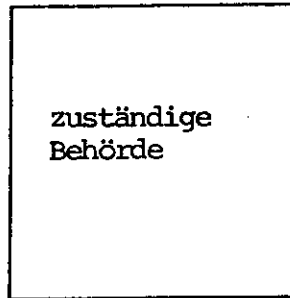
Stempelformen für den innerstaatlichen Handelsverkehr

Tauglich



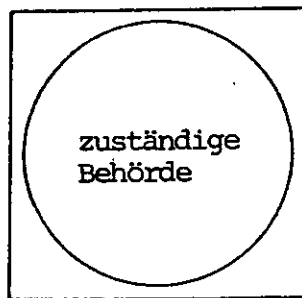
- 3,5 cm -

Bedingt tauglich



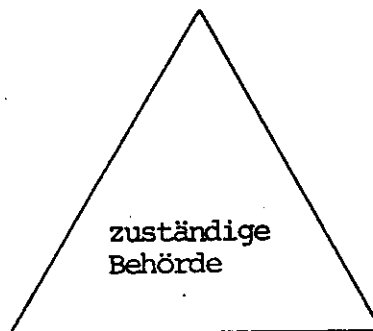
- 4 cm -

Minderwertig



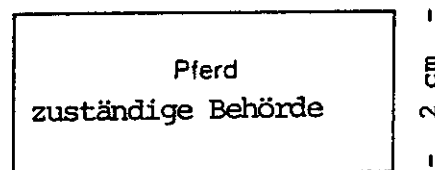
- 4 cm -

Untauglich



- 5 cm -

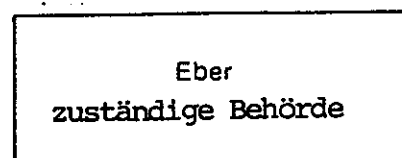
Stempel für taugliches Fleisch von Einhufern:
(gilt auch für Kapitel V Nr. 3.7)



- 5 cm -

- 2 cm -

Stempel für nach Kapitel IV Nr. 3.3
behandeltes Fleisch



- 2 cm -

- 6.2 Die Nummer 6.1 gilt entsprechend für die Kennzeichnung von Wild- und Kaninchenfleisch, ausgenommen von erlegtem europäischen Schalenwild, von Hasen oder Kaninchen ist Fleisch von Haarwild zusätzlich so zu kennzeichnen, daß die Tierart feststellbar ist.
- 6.3 Bei Tierkörpern von Hasen und Kaninchen sowie Tierkörpern etwa gleicher Größe genügt ein Stempelabdruck auf dem Rücken. Bei den genannten Tierkörpern kann der Stempelabdruck "tauglich" ersetzt werden durch eine Plombe, die diesem Abdruck nach Form und Inhalt entspricht. Die Maßangaben des abgedruckten Musters gelten hierfür nicht. ...
- 6.4 Im Bereich der Bundeswehr regelt diese die Angabe in den Stempeln.

Anlage 2
(zu den §§ 7, 8 und 9)

Kapitel I
Beschaffenheit und Ausstattung der
Räume, in denen Fleisch gewonnen, zubereitet oder
behandelt wird

1. In den Räumen müssen

- 1.1 Fußböden mit einem Belag versehen sein, der wasser- undurchlässig, leicht zu reinigen und zu desinfizieren ist;
- 1.2 Wände glatt und mit einem hellen Belag oder Anstrich versehen sein, der bis zu einer Höhe von mindestens 2 m abwaschfest ist;
- 1.3 Decken hell und glatt sein;
- 1.4 Türen und Fensterrahmen
 - 1.4.1 aus Kunststoff oder Metall glatt, hell, korrosionsbeständig oder korrosionsgeschützt sein oder
 - 1.4.2 aus Holz glatt und mit einem hellen abwaschfesten Belag oder Anstrich versehen sein;
- 1.5 Beleuchtungen vorhanden sein, die Abweichungen des Fleisches erkennen lassen;
- 1.6 in größtmöglicher Nähe des Arbeitsplatzes in ausreichender Anzahl Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion

...

1.6.1 der Hände mit handwarmem fließendem Wasser,
Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie Weg-
werf-Handtüchern,

1.6.2 der Arbeitsgeräte mit Wasser von mindestens +82° C
vorhanden sein.

Bei den Einrichtungen zur Reinigung der Hände dürfen
die Ventile nicht von Hand zu betätigen sein.

2. Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte, wie Schneide-
tische, Tische mit auswechselbaren Schneidunterlagen,
Behältnisse, Transportbänder und Sägen müssen aus korro-
sionsbeständigem, die Qualität des Fleisches nicht be-
einträchtigendem, leicht zu reinigendem und zu desin-
fizierendem Material bestehen. Die Verwendung von Holz
ist nur zulässig in Räucher- oder Reiferäumen, bei
Hackklötzen oder dem Transport von verpacktem Fleisch.

3. Es müssen ferner vorhanden sein

3.1 geeignete Vorrichtungen zum Schutz gegen Ungeziefer wie Insekten oder
Nagetiere;

3.2 Vorrichtungen oder Behältnisse, die verhindern, daß das Fleisch unmittel-
bar mit dem Boden oder den Wänden in Berührung kommt;

3.3 für die Aufnahme von zum Genuß für Menschen nicht be-
stimmtem oder untauglichem Fleisch sowie für zum Ge-
nuß für Menschen nicht geeigneter Teile geschlachteter
Tiere

3.3.1 besondere wasserdichte, korrosionsbeständige Behältnisse
mit dicht schließenden Deckeln, die so beschaffen sind,
daß eine unbefugte Entnahme des Inhaltes verhindert wird,

3.3.2 ein verschließbarer Raum, wenn es die anfallende Menge er-
forderlich macht oder dieses

Fleisch nicht am Ende des Arbeitstages aus dem Betrieb entfernt wird, wobei sicherzustellen ist, daß Fleisch, das zum Genuß für Menschen bestimmt ist, dadurch nicht, insbesondere durch Gerüche, nachteilig beeinflusst werden kann;

3.4 Kühleinrichtungen, die gewährleisten, daß die in Kapitel IX vorgeschriebene Innentemperatur des Fleisches erreicht und eingehalten werden kann, und die an die Abwasserleitung angeschlossen sind oder bei denen das Wasser auf andere Weise hygienisch abgeleitet wird;

3.5 eine Anlage, die in ausreichender Menge heißes Wasser liefert;

3.6 Wasser unter Druck in ausreichender Menge zum Reinigen;

3.7 Toilettenanlagen mit Handwaschgelegenheiten, in denen die Ventile nicht von Hand zu betätigen sein dürfen;

3.8 ein getrennter geeigneter Platz zum Abstellen von Reinigungsgeräten sowie der Mittel zur Wartung, Reinigung und Desinfektion.

...

4. Die Vorschriften in Nummer 1 gelten nicht für Räucherräume und für Räume, in denen Rohwürste, Rohschinken und andere haltbare Fleischerzeugnisse reifen und lagern, sowie für Räume, in denen verpacktes Fleisch, Gewürze und andere Zutaten sowie Umhüllungs- und Verpackungsmaterial lagern.

Kapitel II

Sonstige allgemeine

Hygienevorschriften für Personal, Ein-
richtungsgegenstände und Arbeitsgeräte in Räumen, in
denen Fleisch gewonnen, zubereitet oder behandelt wird

1. Personen, die mit kranken Tieren oder infiziertem Fleisch in Berührung gekommen sind, haben unverzüglich Hände und Arme mit warmem Wasser gründlich zu waschen und zu desinfizieren. Das Personal hat eine leicht waschbare, saubere Arbeitskleidung und eine saubere Kopfbedeckung sowie erforderlichenfalls einen Nackenschutz zu tragen. Arbeitskleidung darf nur ihrem Zweck entsprechend verwendet werden.
2. Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte müssen ständig sauber und in einwandfreiem Zustand gehalten werden. Sie sind vor ihrer Wiederverwendung, bei Verunreinigungen und soweit sonst erforderlich sowie am Ende jedes Arbeitstages sorgfältig zu reinigen und soweit erforderlich zu desinfizieren. Sie dürfen nur ihrem Zweck entsprechend verwendet werden.

...

- 2.1 In den Räumen dürfen weder Speisen eingenommen noch darf geraucht werden; Behältnisse mit Getränken dürfen nicht in Arbeitsräume verbraucht werden.
- 2.2 Ungeziefer, wie Insekten oder Nagetiere, ist systematisch zu bekämpfen. Andere Tiere als Schlacht-tiere sind von den Räumen fernzuhalten.
3. Dosen oder ähnliche Behältnisse für die Aufnahme von Fleisch sind unmittelbar vor dem Füllen zu reinigen, soweit erforderlich; auch nach dem Verschließen oder dem Erhitzen.
4. Stoffe, wie Reinigungs- und Desinfektionsmittel, sind so zu verwenden, daß sie sich weder auf Einrichtungs-gegenstände und Arbeitsgeräte noch auf Fleisch nachteilig auswirken können. Nach ihrer Verwendung müssen sie gründlich abgespült werden.

Kapitel III

Besondere Hygienevorschriften für Schlachtbetriebe und das Schlachten

1. Für Betriebe, in denen Tiere geschlachtet werden, gilt über die Hygienevorschriften nach Kapitel I und II hinaus folgendes:
 - 1.1 Für Tiere, die über Nacht in Schlachtbetrieben verbleiben, müssen ausreichend große Stallungen vorhanden sein.
 - 1.2 Für einen ordnungsgemäßen hygienisch einwandfreien Ablauf der Schlachtung muß ein ausreichend großer Schlachtraum vorhanden sein. Für die Betäubung und

...

die Entblutung sind getrennte Räume oder besondere Plätze innerhalb des Schlachtraumes erforderlich.

- 1.3 In Schlachträumen müssen die Wände bis zu einer Höhe von mindestens 3 m oder bis zur Decke abwaschfest sein; beim Schlachten sind die Räume ausreichend zu entnebeln.
 - 1.4 Es müssen geeignete Vorrichtungen vorhanden sein, mit deren Hilfe die geschlachteten Tiere hygienisch enthäutet, gereinigt, ausgeweidet und in Hälften gespalten werden können.
 - 1.5 Es muß ausreichend Kühlraum vorhanden sein.
 - 1.6 In Schlachträumen dürfen Mägen und Därme nicht entleert oder gereinigt werden.
 - 1.7 Für Dung, der nicht am selben Tag vom Gelände des Schlachtbetriebes entfernt wird, muß ein besonderer Platz für die Lagerung vorhanden sein.
2. Beim Schlachten von Tieren ist folgendes zu beachten:
- 2.1 In Schlachträume verbrachte Schlachttiere müssen sofort geschlachtet werden.
 - 2.2 Schlachttiere sind sofort nach dem Entbluten zu enthäuten. Das Enthäuten kann unterbleiben bei
 - 2.2.1 Schweinen, wenn sie unverzüglich entborstet und gründlich gereinigt werden; dabei sind Klauenschuhe oder Spitzbeine zu entfernen;
 - 2.2.2 allen Schlachttieren an den Gliedmaßenenden, an Eutern, an den Schwänzen oder deren Teilen, sofern sie nicht zum Genuß für Menschen bestimmt sind;
 - 2.2.3 Köpfen und Unterfüßen von Rindern vor dem Zahnwechsel mit einem Schlachtgewicht bis zu 150 kg (Kälber), wenn diese zu Beginn des Enthäutens abgetrennt, enthaart und gründlich gereinigt und dabei Klauen oder Klauenschuhe sowie Hörner entfernt werden;

2.2.4 Rot-, Dam- und Schwarzwild aus Gehegen, sofern gesundheitliche Gründe dies nicht erforderlich machen; das Gefrieren dieses Wildes in der Decke ist jedoch nicht gestattet.

Beim Enthäuten dürfen laktierende Euter nicht verletzt werden.

2.3 Vor Beginn des Ausweidens sind, ausgenommen bei Schweinen und Kaninchen, die Köpfe abzutrennen. Die Köpfe sind vor der amtlichen Untersuchung zu enthäuten oder zu enthaaren und zu reinigen.

2.4 Das Ausweiden muß innerhalb von 45 Minuten nach dem Betäuben beendet sein.

2.5 Alle vom Tierkörper abgetrennten, zu untersuchenden Teile müssen in unmittelbarer Nähe des Tierkörpers aufbewahrt und erforderlichenfalls so gekennzeichnet werden, daß die Zugehörigkeit zu dem betreffenden Tierkörper erkennbar ist.

2.6 Nieren sind aus den Fettkapseln zu lösen und müssen in natürlichem Zusammenhang mit dem Tierkörper bleiben. Bei Schweinen ist auch das Fett von der Innenseite der Bauchmuskulatur zu lösen (Flomen), damit diese Fleischteile besichtigt werden können.

2.7 Zur Fleischuntersuchung sind die Wirbelsäulen von Rindern, Schweinen und Einhufern und die bei Schweinen am Tierkörper verbliebenen Köpfe längs zu spalten; die Längsspaltung ist nicht erforderlich bei Spanferkeln (bis 25 kg Schlachtgewicht), bei Schafen, Ziegen und Kälbern sowie in den Fällen, in denen die Längsspaltung der beabsichtigten Verwendung entgegensteht und der Untersucher feststellt, daß gesundheitliche Bedenken nicht bestehen. Der Untersucher kann hiervon abweichend eine weitere Zerlegung fordern, wenn dies für die Beurteilung notwendig ist.

2.8 Zum Genuß für Menschen bestimmte Mägen, Därme, Schlünde und Harnblasen müssen sofort im Schlachtbetrieb gründlich gereinigt werden.

...

- 2.9 Tierkörper und Organe dürfen nicht mit Tüchern, Schwämmen oder ähnlichen Gegenständen abgewischt oder abgetrocknet werden, Messer nicht in Fleisch eingestochen werden.
- 2.10 Bis zum Abschluß der Fleischuntersuchung dürfen Tierkörper nicht weiter zerlegt, Teile der geschlachteten Tiere nicht entfernt oder sonst behandelt werden; nicht zum Genuß für Menschen bestimmtes Blut darf mit Zustimmung des Untersuchers entfernt werden.

Kapitel IV

Besondere Hygienevorschriften für das Zerlegen von Fleisch

Für das Zerlegen von Fleisch gilt über die Hygienevorschriften nach Kapitel I und II hinaus folgendes:

1. In Betrieben, in denen Fleisch zerlegt wird, muß
 - 1.1 ausreichend Kühlraum vorhanden sein;
 - 1.2 ein Raum oder ein geeigneter Platz vorhanden sein, an dem das Fleisch ohne nachteilige Beeinflussung zerlegt werden kann.
2. Im Schlachtraum darf nicht zerlegt werden.
3. Frisches Fleisch darf in Räume, in denen es zerlegt werden soll, mengenmäßig nur den Arbeitserfordernissen entsprechend verbraucht werden.
4. Die Innentemperatur des Fleisches von +7° C darf nur bei der Warmzerlegung überschritten werden. In Betrieben, die ausschließlich für den eigenen Betriebsbedarf zerlegen, gilt dies nicht.
5. Abweichend von Nummer 2 ist das Zerlegen von Fleisch in einem Schlachtraum in Betrieben zulässig, die ausschließlich für den eigenen Bedarf schlachten und zerlegen. Die Zerlegung darf nicht zeitgleich mit Schlachtungen und nur nach besonders gründlicher Reinigung und Desinfektion erfolgen.
6. Nicht zum Genuß für Menschen geeignetes oder bestimmtes Fleisch ist sofort in die dafür vorgeschriebenen verschließbaren Behältnisse oder Räume zu verbringen.

Kapitel V

Besondere Hygieneworschriften für das Zubereiten von Fleisch

Für Betriebe, in denen Fleischerzeugnisse oder Lebensmittel mit einem Zusatz von Fleisch oder Fleischerzeugnissen zubereitet oder behandelt werden, gilt über die hygienischen Vorschriften nach Kapitel I und II hinaus folgendes:

1. Zum Bearbeiten des Fleisches muß ausreichend großer Raum, der nicht zum Schlachten benutzt werden darf, vorhanden sein.
2. Es muß ausreichend Kühlraum vorhanden sein.
3. Es müssen, sofern eine solche Behandlung vorgesehen ist, jeweils geeignete Raumteile, Anlagen, Ein- oder Vorrichtungen vorhanden sein
 - 3.1 zum Erhitzen, Trocknen, Reifen oder Räuchern von Fleisch oder Fleischerzeugnissen;
 - 3.2 zum Pökeln einschließlich einer ausreichenden Kühlung;
 - 3.3 für das Lagern und das Aufbewahren von Gewürzen und sonstigen Zutaten;
 - 3.4 für das Lagern von Verpackungsmaterial, Dosen und ähnlichen Behältnissen;
 - 3.5 für das Verpacken und den Versand.

Kapitel VI

363 86

Besondere Hygienevorschriften für
erlegtes Haarwild

Über die Hygienevorschriften nach Kapitel I und II
hinaus gilt für Fleisch von erlegtem Haarwild folgendes:

1. Beim Gewinnen des Fleisches ist folgendes zu beachten:
 - 1.1 Erlegtes Haarwild ist unverzüglich aufzubrechen und auszuweiden, Hasen und ähnliches Niederwild spätestens bei der Anlieferung in den Betrieben. Das Enthäuten und eine Zerlegung am Erlegungsort ist nur zulässig, wenn der Transport sonst nicht möglich ist.
 - 1.2 Erlegtes Haarwild ist unmittelbar nach dem Aufbrechen und Ausweiden so aufzubewahren, daß es gründlich auskühlen und in den Körperhöhlen abtrocknen kann. Das Haarwild muß alsbald nach dem Erlegen auf eine Innentemperatur von mindestens +7° C abgekühlt sein; erforderlichenfalls ist es dazu in eine geeignete Kühleinrichtung zu verbringen.
 - 1.3 Beim Erlegen, Aufbrechen, Zerwirken und weiteren Behandeln ist auf Merkmale zu achten, die das Fleisch als gesundheitlich bedenklich erscheinen lassen. Diese liegen insbesondere vor bei:
 - 1.3.1 abnormen Verhaltensweisen und Störungen des Allgemeinbefindens;
 - 1.3.2 Fehlen von Anzeichen äußerer Gewalteinwirkung als Todesursache (Fallwild);
 - 1.3.3 Geschwülsten oder Abszessen, wenn sie zahlreich oder verteilt in inneren Organen oder in der Muskulatur vorkommen;
 - 1.3.4 Schwellungen der Gelenke oder Hoden, Hodenvereiterung, Leber- oder Milzschwellung, Darm- oder Nabelentzündung;

- 1.3.5 fremdem Inhalt in den Körperhöhlen, insbesondere Magen- und Darminhalt oder Harn, wenn Brust- oder Bauchfell verfärbt sind;
- 1.3.6 erheblicher Gasbildung im Magen- und Darmkanal mit Verfärbung der inneren Organe;
- 1.3.7 erheblichen Abweichungen der Muskulatur oder der Organe in Farbe, Konsistenz oder Geruch;
- 1.3.8 offenen Knochenbrüchen, soweit sie nicht unmittelbar mit dem Erlegen in Zusammenhang stehen;
- 1.3.9 erheblicher Abmagerung oder Schwund einzelner Muskelpartien;
- 1.3.10 frischen Verklebungen oder Verwachsungen von Organen mit Brust- oder Bauchfell;
- 1.3.11 sonstiger erheblicher sinnfälligen Veränderungen außer Schußverletzungen, wie z. B. stickige Reifung;
- 1.4 Organe, die Veränderungen aufweisen, sind so zu kennzeichnen, daß die Zugehörigkeit zu dem betreffenden Tierkörper festgestellt werden kann; sie müssen bis zum Abschluß der amtlichen Untersuchungen beim Tierkörper verbleiben.
- 2. Betriebe, die erlegtes Haarwild be- oder verarbeiten, müssen verfügen über:
 - 2.1 einen ausreichend großen Raum für die Annahme, die Untersuchung und soweit erforderlich, auch für das Ausweiden und Enthäuten;
 - 2.2 einen ausreichend großen Raum für das Zerlegen sowie das Umhüllen, soweit dies im Betrieb erfolgt; dieser Raum muß ausreichend zu kühlen und mit einem Temperaturmeßgerät ausgerüstet sein;

- 2.3 einen Raum für das Verpacken und für den Versand.

Die Nummern 2.1 und 2.3 gelten nicht für inländische Betriebe, die einzelne Tierkörper von erlegtem Haarwild be- oder verarbeiten und unmittelbar an Verbraucher abgeben.

3. Räume zum Sammeln von Haarwild nach dem Erlegen (Wildkammern) müssen verfügen über;
- 3.1 eine geeignete Kühleinrichtung, wenn auf andere Weise eine gründliche Auskühlung des erlegten Haarwildes nicht erreicht werden kann;
- 3.2 einen geeigneten Platz zum Enthäuten und Zerlegen, wenn diese Arbeiten darin ausgeführt werden.
4. In den Betriebsräumen und gegebenenfalls in Wildkammern gilt für das Behandeln des erlegten Haarwildes folgendes:
- 4.1 Untersuchungspflichtiges erlegtes Haarwild ist so rechtzeitig der Untersuchung zuzuführen, daß Veränderungen durch den Untersucher erkannt und beurteilt werden können.
- 4.2 erlegtes Haarwild ist auf Ersuchen des Untersuchers zur Untersuchung zu enthäuten; der Brustkorb ist zu öffnen; bei Einhufern ist der Kopf längs zu spalten. Die Wirbeläule und der Kopf sind längs zu spalten, wenn nach Feststellung des Untersuchers gesundheitliche Gründe dies erforderlich machen. Erlegtes Haarwild in der Decke darf nicht eingefroren werden.
- 4.3 Haarwild in der Decke und ungerupftes Federwild dürfen enthäutetes oder zerwirktes Fleisch von erlegtem Haarwild nicht berühren.

Kapitel VII

Besondere Hygienevorschriften für Freibankbetriebe und Abgabestellen sowie für Isolierschlacht- betriebe und -räume

1. Für Betriebe, in denen bedingt taugliches Fleisch zum Genuß für Menschen brauchbar gemacht werden soll, (Freibankbetriebe) sowie Abgabestellen für Freibankfleisch gilt über die Hygienevorschriften der Kapitel I und II und die besonderen Vorschriften der Kapitel IV und V hinaus folgendes:

1.1 In Freibankbetrieben müssen

1.1.1 reiner und unreiner Teil ausreichend unterteilt sein; als unreiner Teil gelten mit allen Geräten und Einrichtungen die Räume, in denen bedingt taugliches, noch nicht zum Genuß für Menschen brauchbar gemachtes Fleisch behandelt wird;

1.1.2 ausreichende Erhitzungseinrichtungen vorhanden sein, durch die Fleisch nach Nummer 1.3 brauchbar gemacht werden kann.

1.2 In Abgabestellen muß,

1.2.1 wenn sie ortsfest sind, an der Vorderfront der deutlich sichtbare Hinweis "Freibankerzeugnisse" mit einer Buchstabenhöhe von mindestens 20 cm und im Abgaberaum an einer in die Augen fallenden Stelle der gleiche Hinweis mit einer Buchstabenhöhe von mindestens 10 cm,

1.2.2 wenn sie beweglich sind, von der Käuferseite deutlich sichtbar der Hinweis "Freibankerzeugnisse" mit einer Buchstabenhöhe von mindestens 10 cm

angebracht sein.

1.3 Bedingt taugliches Fleisch darf zum Genuß für Menschen nur unter Anwendung von Erhitzungsverfahren brauchbar gemacht werden, sofern die nachstehend aufgeführten Bedingungen eingehalten werden:

1.3.1 Im Kern des Fleisches ist eine Temperatur von mindestens + 80° C während einer Dauer von 10 Minuten zu halten.

1.3.2 Das Fleisch ist bei Siedetemperatur während einer Dauer von mindestens 150 Minuten zu halten, wobei die Fleischstücke nicht dicker als 10 cm sein dürfen.

1.3.3 Fleisch, das in luftdicht verschlossenen Behältnissen durch Erhitzen haltbar gemacht wird, ist so zu erhitzen, daß ein Fc-Wert 3,0 erreicht wird.

1.3.4 Beim Ausschmelzen des Fettes muß das Fett eine Temperatur von mindestens + 100° C erreicht haben.

Fleisch, das in luftdicht verschlossenen Behältnissen nach Nummer 1.3.1 oder 1.3.2 lediglich erhitzt worden ist, gilt nicht als haltbar gemacht.

2. Für Isolierschlachtbetriebe gilt über die Hygienevorschriften nach Kapitel I und II und über die besonderen Vorschriften nach Kapitel III hinaus folgendes:

2.1 Sie müssen über eine Einfriedung verfügen, die ein unbefugtes Betreten des Betriebsgeländes verhindert.

2.2 Der Bodenbelag innerhalb der gesamten eingefriedeten Verkehrsfläche muß fest, wasserundurchlässig und leicht zu reinigen sein; dies gilt auch im Bereich einer Gleisanlage am Entladeplatz.

2.3 Innerhalb des Betriebsgeländes muß eine Einrichtung zum Reinigen und Desinfizieren von Viehtransportfahrzeugen vorhanden sein.

2.4 Der reine und der unreine Teil der Schlachtanlage müssen ausreichend getrennt werden.

- 2.5 Es muß ein ausreichend großer Schlachtraum vorhanden sein, in dem die Schlachtung ordnungsgemäß vorgenommen werden kann. Wenn in einem Schlachtraum sowohl Schweine als auch andere Tiere geschlachtet werden, muß eine Schlachtabteilung für Schweine vorhanden sein, sofern Schweine und andere Tiere nicht zu verschiedenen Zeiten geschlachtet werden.
- 2.6 Der Schlachtbetrieb muß einen ausreichend großen Kühlraum für die getrennte Lagerung von tauglichem und minderwertigem Fleisch sowie einen besonderen verschließbaren Kühlraum für die Lagerung von vorläufig beschlagnahmtem und bedingt tauglichem Fleisch besitzen. Sofern die anfallende Menge dies zuläßt, reicht eine geeignete verschließbare Unterteilung innerhalb des Kühlraumes; in allen Kühlräumen müssen Vorrichtungen vorhanden sein, die die Übertragung von Krankheitserregern verhüten.
- 2.7 Die Einrichtungen und Arbeitsplätze müssen jederzeit eine ungehinderte Durchführung der amtlichen Untersuchungen ermöglichen; erforderlichenfalls ist für den Untersucher ein geeigneter Raum bereitzustellen.
- 2.8 In allen Arbeitsräumen müssen Schlauchanschlüsse oder Zapfstellen für kaltes und heißes Trinkwasser in ausreichender Zahl zur Reinigung eingerichtet sein.
- 2.9 Der Betrieb muß über eine ausreichende Einrichtung zur Desinfektion verfügen.
- 2.10 In den Schlachträumen müssen Aufhängevorrichtungen vorhanden sein, die es ermöglichen, die Arbeitsgänge nach dem Betäuben und Entbluten am freihängenden Tier auszuführen.

2.11 Die Vorschriften der Nummern 2.5 bis 2.10 gelten für Isolierschlachträume, die nicht in Isolierschlachtbetrieben liegen, entsprechend; jedoch gilt zusätzlich folgendes:

2.11.1 Die Zugänge zu Isolierschlachträumen müssen von den übrigen Schlachträumen getrennt und so gelegen sein, daß die Gefahr einer Verbreitung von Krankheitserregern vermieden wird.

2.11.2 Aufstellungsmöglichkeiten für kranke Tiere sowie für die Be- und Verarbeitung von Mägen und Därmen müssen von den übrigen Betriebseinrichtungen getrennt vorhanden sein.

2.11.3 Alle übrigen Einrichtungen des Schlachtbetriebes dürfen mitbenutzt werden, wenn sie so beschaffen und so gelegen sind, daß die Gefahr einer Verbreitung von Krankheitserregern vermieden wird.

2.12 Unbefugtes Betreten von Isolierschlachtbetrieben und Isolierschlachträumen ist zu verhindern.

2.13 Räume und Geräte sind bei Verunreinigung, insbesondere mit Krankheitserregern, vor jeder Wiederverwendung, Transportfahrzeuge sofort nach jeder Benutzung zu reinigen und zu desinfizieren.

2.14 Nieren dürfen vor der Untersuchung nicht aus der Fettkapsel gelöst und Unterfüße und Köpfe nur bei Rindern mit einem Schlachtgewicht über 150 kg sowie bei Pferden abgetrennt werden.

2.15 Vor Abschluß der Untersuchung sind Tierkörper und Nebenprodukte der Schlachtung so getrennt zu halten, daß eine Übertragung von Krankheitserregern vermieden wird.

2.16 Zum Genuß für Menschen nicht bestimmte oder nicht geeignete Teile des geschlachteten Tieres, vorläufig beschlagnahmtes oder untaugliches Fleisch, insbesondere Abfälle, nicht entleerte

Mägen und Därme sind unverzüglich in die hierfür vorgesehenen Behältnisse oder Räume zu verbringen und so zu behandeln, erforderlichenfalls zu kühlen, daß eine Verbreitung von Krankheitserregern vermieden wird.

2.17 Nach der Fleischuntersuchung ist zum Genuß für Menschen bestimmtes bedingt taugliches oder minderwertiges Fleisch bei Tierkörpern und Tierkörperteilen auf eine Innentemperatur von mindestens $+7^{\circ}\text{C}$ und bei Nebenprodukten der Schlachtung auf $+3^{\circ}\text{C}$ zu kühlen; dies ist nicht erforderlich, wenn das Fleisch innerhalb von zwei Stunden nach der Fleischuntersuchung einem vorgeschriebenen Behandlungsverfahren unterworfen wird.

3. Betriebe, die für andere Abgabestellen Fleisch zerlegen, müssen über einen besonderen Zerlegungsraum verfügen; dieser Raum muß eine Kühleinrichtung haben, die sicherstellt, daß während der Benutzung die Raumtemperatur von $+12^{\circ}\text{C}$ nicht überschritten wird.

Kapitel VIII

Besondere Vorschriften für Umhüllen und Verpacken von Fleisch

1. Umhüllen oder Verpacken von Fleisch muß in hierfür vorgesehenen Räumen oder an einem besonderen Platz unter hygienischen Bedingungen erfolgen. Es muß insbesondere sichergestellt sein, daß bei der Herrichtung von Verpackungs- oder Umhüllungsmaterial die Beschaffenheit des Fleisches nicht nachteilig beeinflußt werden kann.
2. Lagerräume oder Lagerplätze für Verpackungs- oder Umhüllungsmaterial müssen wirksam gegen Staub und Ungeziefer geschützt sein.
3. Verpackungs- oder Umhüllungsmaterial für Fleisch
 - 3.1 darf die sensorischen Eigenschaften des Fleisches nicht verändern;
 - 3.2 muß ausreichend fest sein, um das Fleisch wirksam, insbesondere beim Transport und der Lagerung, zu schützen.
4. Verpackungsmaterialien für Fleisch dürfen nur wiederverwendet werden, wenn sie korrosionsfest, leicht zu reinigen und vor der Wiederverwendung gründlich gereinigt und desinfiziert worden sind.

Kapitel IX

Hygienevorschriften für das Kühlen, Lagern und Befördern von Fleisch

1. Nach der Schlachtung ist Fleisch so zu behandeln, daß die Innentemperatur
 - 1.1 bei Tierkörpern von
 - 1.1.1 Rindern und Pferden spätestens nach 36 Stunden mindestens auf $+7^{\circ}\text{C}$,
 - 1.1.2 den übrigen Schlachttieren spätestens nach 24 Stunden mindestens auf $+7^{\circ}\text{C}$,
 - 1.1.3 Hauskaninchen alsbald mindestens auf $+3^{\circ}\text{C}$ oder
 - 1.2 bei Nebenprodukten der Schlachtung alsbald mindestens auf $+3^{\circ}\text{C}$ herabgekühlt ist. Abweichend von 1.2 kann Fett am Tage der Schlachtung auch so behandelt werden, daß es gründlich abtrocknen und auskühlen kann.
2. Leicht verderbliche Fleischerzeugnisse sind nach der Herstellung so zu kühlen, daß ihre Haltbarkeit bis zur Abgabe an den Verbraucher gewährleistet ist.
3. Frisches Fleisch, das nach den Nummern 1 und 2 zu kühlen ist, und leicht verderbliche Fleischerzeugnisse dürfen nur bei einer Innentemperatur von höchstens $+7^{\circ}\text{C}$ befördert werden; die Transportbehältnisse müssen so eingerichtet sein, daß die vorgeschriebene Temperatur eingehalten wird. Dies gilt nicht, wenn die Beförderungsdauer nicht länger als zwei Stunden beträgt und das Fleisch nach der Beförderung sofort gekühlt, unmittelbar an den Verbraucher abgegeben oder am gleichen Tag zubereitet wird. Dies gilt ferner nicht für erlegtes Haarwild, das vom Aneignungsberechtigten unmittelbar an den Verbraucher abgegeben wird.
4. Fahrzeugladeräume, Behältnisse und sonstige Vorrichtungen, die als Beförderungsmittel für Fleisch dienen, müssen so beschaffen und eingerichtet sein, daß Fleisch nicht nachteilig beeinflusst werden kann. Sie sind regelmäßig und gründlich zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren.
5. Lagerräume für Fleisch müssen eine hygienisch einwandfreie Isolierung besitzen, die Innenflächen müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein; in Gefrierräumen müssen die Innen-

flächen so beschaffen sein, daß sie leicht trocken gereinigt werden können. Der Fußboden in Kühlräumen muß so beschaffen sein, daß Reinigungswasser leicht aus dem Raum abfließen kann.

6. Kühl- oder Gefrierräume müssen über geeignete Stapelmöglichkeiten verfügen.

7. In Kühl- oder Gefrierräumen darf Fleisch mit anderen Lebensmitteln gemeinsam nur gelagert werden, wenn durch Verpackung sichergestellt wird, daß eine nachteilige Beeinflussung des Fleisches ausgeschlossen ist.

8. Beförderungsmittel, die für den Transport lebender Tiere benutzt werden, dürfen nicht zur Beförderung von Fleisch verwendet werden; dies gilt auch für Beförderungsmittel, die für den Transport unverpackter geschlachteter oder erlegter Tiere im Fell oder in Federn benutzt werden.

9. Fleisch darf außerhalb von Räumen nur in Fahrzeugen mit allseits geschlossenen Laderäumen oder in entsprechenden Behältnissen befördert werden. Dies gilt nicht für die Beförderung innerhalb der Betriebsstätten, sofern das frische Fleisch sonst ausreichend geschützt ist.

10.. In Personenkraftwagen dürfen frisches Fleisch und Nebenprodukte der Schlachtung unverpackt nur in besonderen, allseits geschlossenen Behältnissen oder in Umhüllungen befördert werden.

Kapitel X

Hygienische Anforderungen an die Gewinnung und Behandlung von Blut einschließlich Dickblut , Blutplasma und Blutserum

1. Zum Genuß für Menschen bestimmtes Blut darf nur unter folgenden Voraussetzungen gewonnen oder behandelt werden:

1.1 Das Entbluten muß unmittelbar nach dem Betäuben vorgenommen werden.

1.2 Die Stichstelle, außer bei Schweinen, ist durch einen Hautschnitt freizulegen.

1.3 Für das Öffnen der Blutgefäße ist bei jedem Tier ein frisch gereinigtes Messer zu verwenden.

1.4 Blut muß sauber aufgefangen, hygienisch aufbewahrt werden und darf nur mit hygienisch einwandfreien Gegenständen in Berührung kommen.

1.5 Wird Blut mehrerer geschlachteter Tiere miteinander vermischt aufbewahrt, so ist es, auch wenn nur Blut eines der geschlachteten Tiere als nicht tauglich zu beurteilen ist, insgesamt zu beseitigen. Die Auffangbehälter und alle Teile der Anlage, die mit diesem Blut in Berührung gekommen sind, müssen vor der Wiederverwendung gereinigt und desinfiziert werden.

2. Blutplasma oder Blutserum darf zur Abgabe an andere nur unter folgenden Voraussetzungen hergestellt werden:

2.1 Zur Herstellung darf nur sofort bei Schlachtungen anfallendes Blut oder unmittelbar danach auf mindestens $+3^{\circ}\text{C}$ gekühltes Blut verwendet werden. Die Herstellung muß innerhalb von 24 Stunden erfolgen.

2.2 Es muß eine geschlossene Anlage zur unmittelbaren Aufnahme des Blutes vorhanden sein.

2.3 Alle blutführenden Teile dieser Anlage wie Hohlmesser, Ablaufschlauch, Pumpen, Rohrleitungen, Zentrifugen und

Sammelbehälter sowie die Teile der Anlage, die gerinnungshemmende Mittel führen, müssen aus verschleiß- und korrosionsbeständigem Material, das leicht zu reinigen und zu desinfizieren ist, bestehen.

- 2.4 Die Anlage muß so betrieben werden können, daß im Falle von Beanstandungen nach Nummer 1.5 die Verwendung nicht kontaminierter Geräte oder zwischenzeitlich eine Reinigung und Desinfektion der kontaminierten Teile möglich ist.
- 2.5 Mit Ausnahme von Blutplasma- oder Blutserumbehältern sind alle in Nummer 2.3 genannten Teile am Ende eines Arbeitstages, bei Verunreinigung oder vor ihrer Wiederverwendung sorgfältig zu reinigen und, soweit erforderlich, zu desinfizieren.
- 2.6 Die Verwendung von hygienisch einwandfreiem Einwegmaterial ist zulässig.
- 2.7 Für Blut, das nicht zum menschlichen Genuß bestimmt oder das nicht als tauglich zum Genuß für Menschen beurteilt worden ist, muß eine getrennte Ableitungs- und Aufbewahrungsanlage vorhanden sein.
- 2.8 Blutplasma oder Blutserum ist nach der Herstellung unverzüglich auf eine Temperatur von + 3°C zu kühlen und bei dieser Temperatur zu lagern und zu befördern.
3. Die Temperaturvorschrift nach Nummer 2.8 gilt auch für Blut, aus dem kein Blutplasma oder Blutserum hergestellt wird.
4. Über die Anforderungen nach Nummer 1 und 2 hinaus darf zur Herstellung von Blutplasma, Trockenblutplasma oder Blutserum nur frisches, hygienisch einwandfreies Blut verwendet werden.

...

Anlage 3

(zu den §§ 10, 12 und 13)

Genußtauglichkeitsbescheinigungen

1. Die nach § 10 Abs. 1 für das Verbringen in einen anderen Mitgliedstaat vorgeschriebenen Genußtauglichkeitsbescheinigungen dürfen nur ausgestellt werden, wenn das gesamte Fleisch nach den für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr vorgeschriebenen Mindestanforderungen (Anhang 1 der Richtlinie 64/433/EWG und Anhang A der Richtlinie 77/99/EWG) behandelt worden ist und insbesondere die Bedingungen der Anlage 2 Kapitel IX Nr. 3 ständig eingehalten worden sind.
2. Die Urschrift der Genußtauglichkeitsbescheinigung ist vom amtlichen Tierarzt zum Zeitpunkt des Versandes in einen anderen Mitgliedstaat auszustellen; sie muß zumindest in den Amtssprachen des Empfangsmitgliedstaates abgefaßt sein, den Mustern der Genußtauglichkeitsbescheinigung in Anhang 2 der Richtlinie 64/433/EWG des Rates vom 26. Juni 1984 zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch (ABl. EG Nr. L 121 S. 2012), zuletzt geändert durch die Richtlinie 83/90/EWG des Rates vom 7. Februar 1983 (ABl. EG Nr. L 59 S. 10) oder des Anhangs B der Richtlinie 77/99/EWG des Rates vom 21. Dezember 1976 zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit Fleisch-erzeugnissen (ABl. EG Nr. L 26 vom 31.1.1977 S. 85) entsprechen und aus einem Blatt bestehen. Der Bundesminister gibt die Genußtauglichkeitsbescheinigungen in den Amtssprachen der Europäischen Gemeinschaften im Bundesanzeiger bekannt.
3. Genußtauglichkeitsbescheinigungen dürfen nicht ausgestellt werden für nachstehend bezeichnetes Fleisch:

3.1 frisches Fleisch von

3.1.1 männlichen zu Zuchtzwecken verwendeten Schweinen,

3.1.2 Kryptorchiden und Zwittern bei Schweinen,

3.1.3 nicht kastrierten männlichen Schweinen mit einem Schlachtgewicht über 40 kg;

3.2 frisches Hackfleisch, ähnlich zerkleinertes Fleisch;

3.3 frisches Fleisch

3.3.1 von Tieren, denen Stilbene, Stilbenderivate, ihre Salze und Ester oder Stoffe mit thyreostatischer Wirkung verabfolgt oder denen zu Mastzwecken andere hormonale Stoffe zugeführt worden sind,

3.3.2 mit Rückständen von Antibiotika, Antimon, Arsen, Pestiziden oder anderen Stoffen, die schädlich sind oder die den Genuß des frischen Fleisches für die menschliche Gesundheit gefährlich oder schädlich machen können, sofern diese Rückstände die zulässigen Toleranzen oder, wenn solche nicht festgelegt sind, die Mengen überschreiten, die nach wissenschaftlichen Erkenntnissen unbedenklich sind;

3.4 frisches Fleisch von Tieren, denen Stoffe verabfolgt worden sind, die den Genuß des frischen Fleisches für die menschliche Gesundheit gefährlich oder schädlich machen können;

3.5 frisches Fleisch, das mit ionisierenden oder ultravioletten Strahlen behandelt worden ist oder das mit anderen als den zur Kennzeichnung der Genußtauglichkeit zugelassenen Farbstoffen gekennzeichnet wurde;

3.6 frisches Fleisch von Tieren, bei denen Tuberkulose festgestellt worden ist, und frisches Fleisch von Tieren, bei denen nach der Schlachtung Tuberkulose oder eine oder mehrere Zysten von *Cysticercus bovis*, *cellulosae*, *ovis* oder *cervi*, lebend oder abgestorben, oder Trichinen (*Trichinella spiralis*) festgestellt worden sind;

3.7 frisches Fleisch von Tieren, die zu jung geschlachtet wurden;

3.8 Teile des Tierkörpers oder Nebenprodukte der Schlachtung, die kurz vor dem Schlachten erlittene Verletzungen sowie Mißbildungen, Kontaminationen oder Veränderungen aufweisen, soweit diese die Genußtauglichkeit des Fleisches beeinträchtigen;

- 3.9 Köpfe von Rindern sowie Teile der Muskulatur und anderer Gewebe des Kopfes, mit Ausnahme der Zunge und des Hirns;
 - 3.10 Fleisch von Tieren, denen Zartmacher verabfolgt wurden;
 - 3.11 frisches Blut;
 - 3.12 frisches Fleisch in Stücken mit einem Gewicht von weniger als 100 g;
 - 3.13 Fallwild;
 - 3.14 Haarwild, bei dem Merkmale nach Anlage 1 Kapitel VI Nr. 1 festgestellt worden sind.
4. Sofern die Vorschriften des Bestimmungslandes dies zulassen, dürfen abweichend von Nummer 3 Genußtauglichkeitsbescheinigungen ausgestellt werden für
- 4.1 frisches Hackfleisch, ähnlich zerkleinertes Fleisch (Nr. 3.2),
 - 4.2 Köpfe von Rindern sowie Teile der Muskulatur und anderer Gewebe des Kopfes (Nr. 3.9),
 - 4.3 frisches Blut (Nr. 3.11) und
 - 4.4 frisches Fleisch in Stücken mit einem Gewicht von weniger als 100 g (Nr. 3.12).
- Der Bundesminister gibt dies im Bundesanzeiger bekannt.
5. Die nach § 12 für das Verbringen von Fleisch aus einem anderen Mitgliedstaat oder nach § 13 für die Einfuhr von Fleisch sowie Haarwild vorgeschriebene Genußtauglichkeitsbescheinigung ist von einem amtlichen Tierarzt des Versandlandes zum Zeitpunkt des Verladens auszustellen; sie muß in deutscher Sprache abgefaßt sein und aus einem Blatt bestehen.
6. Muster für Genußtauglichkeitsbescheinigungen nach Nummer 5.

6.1

MUSTER

GENUSSTAUGLICHKEITSBESCHEINIGUNG

für frisches Fleisch ⁽¹⁾, das für einen Mitgliedstaat der EWG bestimmt ist

Nr. ⁽²⁾

Versandland

Zuständiges Ministerium

Ausstellende Behörde

Bezug
(wahlfrei)

I. Angaben zur Identifizierung des Fleisches

Fleisch von
(Tiergattung)

Art der Teile

Art der Verpackung

Zahl der Teile oder Packstücke

Einfrierungsmonat(e) und -jahr(e)

Eigengewicht

II. Herkunft des Fleisches

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des (der) zugelassenen Schlachtbetriebe (s)

.....

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des (der) zugelassenen Zerlegungsbetriebe(s)

.....

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des (der) zugelassenen Kühl- und Gefrier-
hauses (häuser)

.....

III. Bestimmung des Fleisches

Das Fleisch wird versandt von
(Versandort)

nach
(Bestimmungsort und -land)

mit folgendem Transportmittel ⁽¹⁾

⁽¹⁾ Frisches Fleisch im Sinne der in Abschnitt IV dieser Bescheinigung erwähnten Richtlinie sind alle zum Genuß für Menschen geeignete Teile von Haustieren der Gattungen Rinder, Schweine, Schafe und Ziegen sowie von Einhufern, die als Haustiere gehalten werden; diese Teile dürfen einer auf ihre Haltbarkeit einwirkenden Behandlung nicht unterworfen worden sein; als frisch gilt jedoch auch Fleisch, das einer Kältebehandlung unterworfen worden ist.

⁽²⁾ Wahlfrei.

⁽³⁾ Bei Versand mit Eisenbahnwaggons oder Lastkraftwagen sind die jeweiligen Kennzeichen oder Nummern, bei Versand per Flugzeug die Flugnummer und bei Versand per Schiff der Name des Schiffes und erforderlichenfalls die Containernummer einzutragen.

Name und Anschrift des Absenders

.....

Name und Anschrift des Empfängers

.....

IV. Bescheinigung

Der unterzeichnete amtliche Tierarzt bescheinigt, daß das vorstehend bezeichnete Fleisch unter Bedingungen betreffend die Herstellung und Kontrolle gewonnen wurde, die den Erfordernissen der Richtlinie 64/433/EWG zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch entsprechen, und daher als solches für tauglich zum Genuß für Menschen befunden worden ist.

Ausgefertigt in am

.....
(Unterschrift des amtlichen Tierarztes)

MUSTER

6.2

GENUSSTAUGLICHKEITSBESCHEINIGUNG

(ur frisches Fleisch) nach § 12 Abs. 3 Nr. 2 Fleischhygiene-Verordnung

Nr. 1)

Versandland

Zuständiges Ministerium

Ausstellende Behörde

Bezug

(Schlüssel)

I. Angaben zur Identifizierung des Fleisches

Fleisch von
(Ort/Name)

Art der Teile

Art der Verpackung

Zahl der Teile oder Packstücke

Einfrierungsmonat(e) und -jahr(e)

Eigengewicht

II. Herkunft des Fleisches

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des (der) zugelassenen
Schlachtbetriebe(s)

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des (der) zugelassenen
Zerlegungsbetriebe(s)

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des (der) zugelassenen
Kühl- und Gefrierhauses (häuser)

III. Bestimmung des Fleisches

Das Fleisch wird versandt von
(Versandort)

nach
(Bestimmungsort und -land)

mit folgendem Transportmittel¹⁾

Name und Anschrift des Absenders

Name und Anschrift des Empfängers

IV. Bescheinigung

Der unterzeichnete amtliche Tierarzt bescheinigt, daß das vorstehend
bezeichnete Fleisch

- unter Bedingungen betreffend die Herstellung und Kontrolle ge-
wonnen wurde, die den Erfordernissen der Richtlinie 64/433/
EWG zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemein-
schaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch entsprechen, ⁴⁾
- nach Vorschriften des Versandlandes, die von Bundesminister ⁴⁾
als gleichwertig anerkannt worden sind,
daher als solches für tauglich zum Genuß für Menschen befunden
worden ist.

Ausgefertigt in am

(Unterschrift des amtlichen Tierarztes)

- (1) Frisches Fleisch nach § 12 Abs. 3 Nr. 2 Fleisch-
hygiene-Verordnung: Hauskaninchen, Gatterwild und
Fleisch anderer als in Artikel 1 der RL 64/433/EWG
genannter Tierarten.

- (2) Wahlfrei

- (3) Bei Versand mit Eisenbahnwaggons oder Lastkraftwagen
sind die jeweiligen Kennzeichen oder Nummern, bei Ver-
sand per Flugzeug die Flugnummer und bei Versand
per Schiff der Name des Schiffes und erforderlichen-
falls die Containernummer einzutragen.

1) Nichtzutreffendes streichen

81

Muster

6.3

Genußtauglichkeitsbescheinigung für Fleisch von erlegtem Haarwild
nach § 12 Abs. 3 Nr. 3 Fleischhygiene-Verordnung

Nr.¹⁾

Versandland

Zuständiges Ministerium

Ausstellende Behörde

I. Angaben zur Identifizierung des frischen Fleisches von erlegtem Haarwild

Fleisch von
(Tierart oder Tiergattung)

Art der Teile

Art der Verpackung

Zahl der Teile oder Packstücke

Nettogewicht Kennzeichen der Sendung

II. Bestimmung des Fleisches:

Das Fleisch wird versandt von
(Versandort)

nach
(Bestimmungsland und -land)

mit folgendem Beförderungsmittel²⁾

Name und Anschrift des Absenders

Name und Anschrift des Empfängers

III. Bescheinigung

Der Unterzeichnete bescheinigt folgendes:

1. a) — das vorstehend bezeichnete Fleisch³⁾,
— das an der Verpackung des vorstehend bezeichneten Fleisches
angebrachte Etikett⁴⁾
ist (sind)⁴⁾ mit einem Stempelabdruck versehen, aus dem ersicht-
lich ist, daß das Fleisch nur von Tieren stammt, die in zugelas-
senen Wildexportbetrieben
gesammelt worden sind;
b) das Fleisch ist auf Grund einer nach den Vorschriften des Be-
stimmungslandes durchgeführten tierärztlichen Untersuchung als
tauglich zum Genuß für Menschen befunden worden;
c) das Fleisch ist in einem zugelassenen Wildexportbetrieb zerlegt
worden⁴⁾;
d) das Fleisch ist — ist nicht —⁴⁾ auf Trichinen untersucht worden;
e) die Beförderungsmittel und die für das frische Fleisch dieser Sen-
dung geltenden Ladebedingungen entsprechen den für den Ver-
sand nach dem Bestimmungsland vorgesehenen hygienischen An-
forderungen.
oder
2. nach Vorschriften des Versandlandes gewonnen, untersucht, be-
urteilt, verpackt, gelagert und befördert worden ist, die vom
Bundesminister als gleichwertig anerkannt worden sind⁴⁾.

¹⁾ Fakultativ
²⁾ Bei Versand mit Eisenbahn- oder Lastwagen sind die jeweiligen Kennzeichen oder
Nummern, bei Versand mit einem Flugzeug ist die Flugnummer, bei Versand mit
Schiffen der Name des Schiffes einzutragen
³⁾ Nichtzutreffendes streichen

X

Ausgefertigt in am

.....
(Unterschrift des amtlichen Tierarztes)

x1

82

Muster

6.4

GENUSSTAUGLICHKEITSBESCHEINIGUNG FÜR FLEISCH-
ERZEUGNISSE¹⁾, DIE FÜR EINEN MITGLIEDSTAAT
DER EWG BESTIMMT SIND

Nr.²⁾

Versandland:

Zuständiges Ministerium:

Ausstellende Behörde:

Ref.³⁾:

I. Angaben zur Identifizierung der Fleischerzeugnisse

Erzeugnisse hergestellt aus Fleisch von:
(Tiergattung)

Art der Erzeugnisse⁴⁾:

Art der Verpackung:

Zahl der Teile oder Packstücke:

Temperatur bei Lagerung und Beförderung⁵⁾:

Dauer der Haltbarkeit⁶⁾:

Nettogewicht:

II. Herkunft der Fleischerzeugnisse

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des (der) zugelassenen Herstellungsbetriebe(s):

III. Bestimmung der Fleischerzeugnisse

Die Fleischerzeugnisse werden versandt von:
(Versandort)

nach:
(Bestimmungsland)

mit folgendem Transportmittel⁷⁾:

Name und Anschrift des Absenders:

Name und Anschrift des Empfängers:

IV. Bescheinigung über die Genußtauglichkeit

Der Unterzeichnete bescheinigt folgendes:

a) Die vorstehend genannten Fleischerzeugnisse sind aus frischem Fleisch oder Fleischerzeugnissen unter Bedingungen hergestellt worden, die den in der Richtlinie 77/99/EWG vorgesehenen Normen entsprechen⁸⁾.

b) Die genannten Fleischerzeugnisse, ihre Umhüllungen oder ihre Verpackungen sind mit einer Kennzeichnung versehen worden,

aus der ersichtlich ist, daß diese Erzeugnisse ausschließlich in zugelassenen Betrieben gewonnen worden sind⁶⁾).

- c) Das verwendete frische Schweinefleisch ist — ist nicht —⁶⁾ auf Trichinen untersucht worden.
- d) Die Transportmittel und die Ladebedingungen entsprechen den in der Richtlinie 77/99/EWG genannten hygienischen Anforderungen.

Ausgefertigt in am

Siegel

(Unterschrift)

(Name in Großbuchstaben)

* ¹⁾ Nach Artikel 2 der Richtlinie 77/99/EWG.

²⁾ Fakultativ.

³⁾ Angabe einer etwaigen ionisierenden Bestrahlung aus medizinischen Gründen.

⁴⁾ Ist für den Fall auszufüllen, daß Angaben gemäß Artikel 4 der Richtlinie 77/99/EWG vorgesehen sind.

⁵⁾ Bei Eisenbahnwaggons und Lastkraftwagen ist die Zulassungsnummer, bei Flugzeugen die Flugnummer und bei Schiffen der Name des Schiffes anzugeben.

⁶⁾ Unzutreffendes ist zu streichen.

363 86

MUSTER

GENUSSTAUGLICHKEITSBESCHEINIGUNG

6.5

für frisches Fleisch ⁽¹⁾ nach § 13 Abs. 3 Nr. 1 Fleischhygiene-Verordnung

Nr. (2)

Versandland

Zuständiges Ministerium

Ausstellende Behörde

Bezug
(wahlfrei)

I. Angaben zur Identifizierung des Fleisches:

Fleisch von
(Tiergattung)

Art der Teile

Art der Verpackung

Zahl der Teile oder Packstücke

Nettogewicht

II. Herkunft des Fleisches:

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des (der) zugelassenen Schlachtbetriebe(s) ..

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des (der) zugelassenen Zerlegungsbetriebe(s)

III. Bestimmung des Fleisches:

Das Fleisch wird versandt von
(Versandort)

nach
(Bestimmungsort und -land)

- (1) alle zum Genuß für Menschen geeignete Teile von Haustieren der Gattungen Rinder, Schweine, Schafe und Ziegen sowie von Einhufern, die als Haustiere gehalten werden; diese Teile dürfen einer auf ihre Haltbarkeit einwirkenden Behandlung nicht unterworfen worden sein; als frisch gilt jedoch auch Fleisch, das einer Kältebehandlung unterworfen worden ist.
- (2) Wahlfrei.

85

mit folgendem Transportmittel ⁽¹⁾

Name und Anschrift des Absenders

Name und Anschrift des Empfängers

IV. Bescheinigung

Der unterzeichnete amtliche Tierarzt bescheinigt folgendes:

- a) — das vorstehend bezeichnete Fleisch ⁽²⁾,
— das an der Verpackung des vorstehend bezeichneten Fleisches angebrachte Etikett ⁽²⁾, ist (sind) ⁽²⁾ mit einem Stempelabdruck versehen, aus dem ersichtlich ist, daß das Fleisch nur von Tieren stammt, die in zugelassenen Schlachtbetrieben im Hinblick auf die Ausfuhr nach dem Bestimmungsland geschlachtet worden sind;
- b) das Fleisch ist aufgrund einer nach den Anforderungen der Richtlinie 72/462/EWG durchgeführten tierärztlichen Untersuchung als solches für tauglich zum Genuß für Menschen befunden worden;
- c) das Fleisch ist in einem zugelassenen Zerlegungsbetrieb zerlegt worden ⁽²⁾;
- d) das Fleisch ist — ist nicht — ⁽²⁾ auf Trichinen untersucht worden; bei Anwendung von Artikel 3 der Richtlinie 77/96/EWG: das Fleisch ist einer Kältebehandlung unterzogen worden;
- e) die Transportmittel und die für das frische Fleisch dieser Sendung geltenden Ladebedingungen entsprechen den für den Versand nach dem Bestimmungsland vorgesehenen hygienischen Anforderungen.

Ausgefertigt in am

.....
(Unterschrift des amtlichen Tierarztes)

⁽¹⁾ Bei Versand mit Eisenbahnwaggons oder Lastkraftwagen sind die jeweiligen Kennzeichen oder Nummern, bei Versand per Flugzeug die Flugnummern und bei Versand per Schiff der Name des Schiffes einzutragen.

⁽²⁾ Nichtzutreffendes streichen.

MUSTER

6.6

GENUSSTAUGLICHKEITSBESCHEINIGUNG

für frisches Fleisch nach § 13 Abs. 3 Nr. 2 Fleischhygiene-Verordnung

Nr. 4)

Versandland
Zuständiges Ministerium
Ausstellende Behörde
Bezug
(wahlfrei)

I. Angaben zur Identifizierung des Fleisches:

Fleisch von
(Herstellung)
Art der Teile
Art der Verpackung
Zahl der Teile oder Packstücke
Nettogewicht

II. Herkunft des Fleisches:

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des (der) zugelassenen Schlachtbetriebe(s)

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des (der) zugelassenen Zerlegungsbetriebe(s)

III. Bestimmung des Fleisches:

Das Fleisch wird versandt von
(Versandort)
nach
(Bestimmungsland und -land)

mit folgendem Transportmittel²⁾

Name und Anschrift des Absenders

Name und Anschrift des Empfängers

IV. Bescheinigung

Der unterzeichnete amtliche Tierarzt bescheinigt folgendes:

1. a) - das vorstehend bezeichnete Fleisch³⁾.
- das an der Verpackung des vorstehend bezeichneten Fleisches angebrachte Etikett⁴⁾ ist (sind)⁵⁾ mit einem Stempelabdruck versehen, aus dem ersichtlich ist, daß das Fleisch nur von Tieren stammt, die in zugelassenen Schlachtbetrieben im Hinblick auf die Ausfuhr nach dem Bestimmungsland geschlachtet worden sind;
 - b) das Fleisch ist entsprechend einer den Anforderungen der Richtlinie 72/462/EWG durchgeführten tierärztlichen Untersuchung als solches für tauglich zum Genuß für Menschen befunden worden;
 - c) das Fleisch ist in einem zugelassenen Zerlegungsbetrieb zerlegt worden⁶⁾;
 - d) das Fleisch ist - ist nicht -⁷⁾ auf Trichinen untersucht worden; bei Anwendung von Artikel 3 der Richtlinie 77/96/EWG. das Fleisch ist einer Kältebehandlung unterzogen worden;
 - e) die Transportmittel und die für das frische Fleisch dieser Sendung geltenden Ladebedingungen entsprechen den für den Versand nach dem Bestimmungsland vorgesehenen hygienischen Anforderungen.
- oder
2. nach Vorschriften des Versandlandes gewonnen, untersucht, beurteilt, verpackt, gelagert und befördert worden ist, die von Bundesminister als gleichwertig anerkannt worden sind⁸⁾.

Ausgefertigt in am

.....
(Unterschrift des amtlichen Tierarztes)

- (1) Frisches Fleisch nach § 13 Abs. 3 Nr. 2 Fleischhygiene-Verordnung: Hauskaninchen, Gatterwild und Fleisch anderer als in Artikel 1 der RL 72/462/EWG genannter Tierarten.
(2) Wahlfrei
(3) Bei Versand mit Eisenbahnwaggons oder Lastkraftwagen sind die jeweiligen Kennzeichen oder Nummern, bei Versand per Flugzeug die Flugnummer und bei Versand per Schiff der Name des Schiffes und erforderlichenfalls die Containernummer einzutragen.
(4) Nichtzutreffendes streichen

X

87

Muster

6.7

Genußtauglichkeitsbescheinigung für Fleisch von erlegtem Haarwild
nach § 13 Abs. 3 Nr. 3 Fleischhygiene-Verordnung

Nr.¹⁾

Versandland
Zuständiges Ministerium
Ausstellende Behörde

I. Angaben zur Identifizierung des frischen Fleisches von erlegtem Haarwild

Fleisch von
(Tierart oder Tiergattung)
Art der Telle
Art der Verpackung
Zahl der Telle oder Packstücke
Nettogewicht Kennzeichen der Sendung

II. Herkunft des Fleisches:

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des (der) zugelassenen Wildexportbetriebes (-betriebe)

III. Bestimmung des Fleisches:

Das Fleisch wird versandt von
(Versandort)
nach
(Bestimmungsland und -land)
mit folgendem Beförderungsmittel²⁾
Name und Anschrift des Absenders
Name und Anschrift des Empfängers

IV. Bescheinigung

Der Unterzeichnete bescheinigt folgendes:

1. a) — das vorstehend bezeichnete Fleisch³⁾,
— das an der Verpackung des vorstehend bezeichneten Fleisches angebrachte Etikett⁴⁾
ist (sind)⁵⁾ mit einem Stempelabdruck versehen, aus dem ersichtlich ist, daß das Fleisch nur von Tieren stammt, die in zugelassenen Wildexportbetrieben im Hinblick auf die Ausfuhr nach dem Bestimmungsland gesammelt worden sind;
b) das Fleisch ist auf Grund einer nach den Vorschriften des Bestimmungslandes durchgeführten tierärztlichen Untersuchung als tauglich zum Genuß für Menschen befunden worden;
c) das Fleisch ist in einem zugelassenen Wildexportbetrieb zerlegt worden⁶⁾;
d) das Fleisch ist — ist nicht —⁷⁾ auf Trichinen untersucht worden;
e) die Beförderungsmittel und die für das frische Fleisch dieser Sendung geltenden Ladebedingungen entsprechen den für den Versand nach dem Bestimmungsland vorgesehenen hygienischen Anforderungen.
oder
2. nach Vorschriften des Versandlandes gewonnen, untersucht, beurteilt, verpackt, gelagert und befördert worden ist, die vom Bundesminister als gleichwertig anerkannt worden sind⁸⁾.

¹⁾ Fakultativ
²⁾ Bei Versand mit Eisenbahn- oder Lastwagen sind die jeweiligen Kennzeichen oder Nummern, bei Versand mit einem Flugzeug ist die Flugnummer, bei Versand mit Schiffen der Name des Schiffes einzutragen
³⁾ Nichtzutreffendes streichen

Ausgefertigt in am

(Unterschrift des amtlichen Tierarztes)

x)

88

6.8

Gesundheitszeugnisbescheinigung für zubereitetes Fleisch¹⁾,
nach § 13 Abs.3 Nr. 4 Fleischhygiene-Verordnung
Nr.

Versandland:
Zuständiges Ministerium:
Ausstellende Behörde:
Ref.²⁾:

I. Angaben zur Identifizierung der Fleischerzeugnisse

Erzeugnisse hergestellt aus Fleisch von:
(Tierart)

Art der Erzeugnisse³⁾:
Art der Verpackung:
Zahl der Teile oder Packstücke:
Temperatur bei Lagerung und Beförderung⁴⁾:
Dauer der Haltbarkeit⁵⁾:
Nettogewicht:

II. Herkunft der Fleischerzeugnisse

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des (der) zugelassenen Herstellungsbetriebe(s):

III. Bestimmung der Fleischerzeugnisse

Die Fleischerzeugnisse werden versandt von:
(Versandort)

nach:
(Bestimmungsland)

mit folgendem Transportmittel⁶⁾:
Name und Anschrift des Absenders:
Name und Anschrift des Empfängers:

IV. Bescheinigung über die Gesundheitsfähigkeit

Der Unterzeichnete bescheinigt folgendes:

- Die vorstehend genannten Fleischerzeugnisse sind aus frischem Fleisch oder Fleischerzeugnissen unter Bedingungen hergestellt worden, die den in der Richtlinie 77/99/EWG vorgesehenen Normen oder Bedingungen des Versandlandes, die vom Bundesminister als gleichwertig anerkannt worden sind, entsprechen ⁶⁾
- Die genannten Fleischerzeugnisse, ihre Umhüllungen oder ihre Verpackungen sind mit einer Kennzeichnung versehen worden, aus der ersichtlich ist, daß diese Erzeugnisse ausschließlich in zugelassenen Betrieben gewonnen worden sind⁷⁾.
- Das verwendete frische Schweinefleisch ist — ist nicht —⁸⁾ auf Trichinen untersucht worden.
- Die Transportmittel und die Ladebedingungen entsprechen den in der Richtlinie 77/99/EWG genannten hygienischen Anforderungen.

Ausgefertigt in am

Siegel

(Unterschrift)
(Name in Großbuchstaben)

¹⁾ Zubereitetes Fleisch aus Drittländern sowie aus Mitgliedstaaten: Fleischmehl, Blutplasma, Trockenblut, Trockenblutplasma, ausgelassenes Fett, ganze, gebrochene oder gemahlene Knochen von Rindern, Schweinen, Schafen, Ziegen, Einhufern, die als Haustiere gehalten werden, und zubereitetes Fleisch sonstiger Tierarten

²⁾ Fakultativ.

³⁾ Angabe einer etwaigen ionisierenden Bestrahlung aus medizinischen Gründen.

⁴⁾ Ist für den Fall auszufüllen, daß Angaben gemäß Artikel 4 der Richtlinie 77/99/EWG vorgesehen sind.

⁵⁾ Bei Eisenbahnwaggons und Lastkraftwagen ist die Zulassungsnummer, bei Flugzeugen die Flugnummer und bei Schiffen der Name des Schiffes anzugeben.

89

MUSTER

6.9

EINFUHRKONTROLLBESCHEINIGUNG

für frisches Fleisch, das aus Drittländern eingeführt worden ist

Mitgliedstaat, in dem die Einfuhrkontrolle vorgenommen worden ist

Einfuhruntersuchungsstelle

Art des Fleisches

Aufmachung

Anzahl der Tierkörper

Anzahl der Tierkörperhälften

Anzahl der Tierkörperviertel oder der Kartons

Nettogewicht

Ursprungs-Drittland

Der unterzeichnete amtliche Tierarzt bescheinigt, daß das von dieser Bescheinigung erfaßte
Fleisch zum Zeitpunkt der Weiterbeförderung untersucht worden ist.

Der amtliche Tierarzt

.....
(Ort und Datum)**

Kapitel I

Anlage 4
(zu §§ 12 und 13)

Überwachung von Fleischsendungen
aus anderen Mitgliedstaaten

1. Für die Entnahme und Untersuchung der Proben im ~~Falle~~ des schwerwiegenden Verdachts gelten Kapitel II Nr. 3 oder 4 entsprechend der Art des Fleisches sowie des Verdachtsgrundes.
2. Bei Feststellung der gesundheitlichen Bedenklichkeit oder Unbedenklichkeit sind die Grundsätze der Anlage 1 Kapitel IV anzuwenden. Gesundheitliche Bedenken bestehen insbesondere bei Feststellungen, die nach Kapitel II die unschädliche Beseitigung zwingend erfordern.
3. Das untersuchte Fleisch oder die untersuchten Packstücke sind entsprechend dem Untersuchungsergebnis zu kennzeichnen. Kapitel II Nr. 7 gilt entsprechend.
4. Bei der Überwachung von Fleischsendungen aus Mitgliedstaaten gelten Kapitel II Nr. 8 und 9 entsprechend.
5. Die zuständige Behörde oder die Einfuhruntersuchungsstelle haben die Genußtauglichkeitsbescheinigung einzubehalten und mindestens 3 Jahre aufzubewahren.

Kapitel II

Einfuhruntersuchung bei Fleisch
sowie die Untersuchung von Därmen, Mägen, Blasen
und ähnlichen Erzeugnissen, die vollkommen gesalzen
oder getrocknet sind, aus Mitgliedstaaten

1. Der amtliche Tierarzt hat vor Beginn der Untersuchung nach Nummer 3 oder 4 zu prüfen, ob
 - 1.1 die vorgeschriebene Genußtauglichkeitsbescheinigung oder Einfuhrkontrollbescheinigung in urschriftlicher Ausfertigung vorliegen und die Sendung den Angaben in diesen sowie den von der Zollstelle beigefügten Begleitpapieren entspricht,
 - 1.2 die vorgeschriebene Kennzeichnung vorhanden ist,
 - 1.3 eine Fälschung oder sonstige Unrichtigkeit der Genußtauglichkeitsbescheinigung oder ein begründeter Verdacht hierauf vorliegt,
 - 1.4 es sich um Fleisch handelt, dessen Einfuhr aus anderen Gründen verboten ist.

Ergeben sich Beanstandungen aus der Prüfung nach Nummer 1, so ist die Untersuchung nicht fortzusetzen. Im Falle von Nummer 1.3 ist nach § 13 Abs. 4 zu verfahren. Soweit die Untersuchung vorläufig nicht fortgesetzt wird, ist der Verfügungsberechtigte hierüber unverzüglich zu unterrichten. Gleichzeitig sind ihm etwa bestehende Abhilfemöglichkeiten mitzuteilen.

2. Die Genußtauglichkeitsbescheinigung oder die vorgeschriebene Einfuhrkontrollbescheinigung nach Anlage 3 Nummer 6.9 ist in Urschrift einzubehalten, mit einer Tagebuchnummer zu versehen und mindestens drei Jahre aufzubewahren. Dies gilt auch, wenn die Sendung wieder aus dem Geltungsbereich dieser Verordnung verbracht wird.
3. Bei frischem Fleisch sind soweit wie möglich über die gesamte Sendung verteilt Proben zu entnehmen und zu untersuchen.

3.1 Stichproben sind wie folgt zu entnehmen:

3.1.1 Bei Tierkörpern , Tierkörperhälften, -vierteln und in drei Teile zerteilten Tierkörperhälften von in § 13 Abs. 3 Nr. 1 genannten Tierarten und von Haarwild, soweit es nicht in Nummer 3.1.2 genannt ist, jeder zwanzigste Tierkörper, jede zwanzigste Tierkörperhälfte, jedes zwanzigste Tierkörperviertel und jede zwanzigste in drei Teile zerteilte Tierkörperhälfte,

3.1.2 Bei Teilstücken, die über Nummer 3.1.1 hinaus zerlegt wurden, Nebenprodukten der Schlachtung, Tierkörpern von Hasen, Kaninchen und anderen Tieren etwa gleicher Größe bei einem Gewicht der Sendung bis

1000 kg			4 Packstücke
von über	1 000 kg bis	5 000 kg	8 Packstücke
von über	5 000 kg bis	10 000 kg	12 Packstücke
von über	10 000 kg bis	50 000 kg	16 Packstücke

und für jede weitere angefangene 20 000 kg einer Sendung zusätzlich 4 Packstücke. Wird unverpacktes Fleisch eingeführt, so tritt an die Stelle eines Packstückes eine Fleischmenge von höchstens 25 kg. Das Gewicht der entnommenen Probe muß mindestens 500 g betragen.

3.2 Die Untersuchung der Stichproben bei frischen Fleisch ist wie folgt durchzuführen:

3.2.1 im Falle der Nummer 3.1.1 soweit möglich durch Berücksichtigung des Brust- und Bauchfells, der Knochen und Gelenke, des Muskelfleisches und des Fettgewebes. Bei erlegtem Haarwild, das unter den Voraussetzungen der Anlage 5 Nr. 4 . eingeführt wird, sind die Tierkörper nach Weisung der zuständigen Behörde vor der Untersuchung zu enthäuten,

3.2.2 im Falle der Nummer 3.1 erstreckt sie sich grundsätzlich auf das Messen der Innentemperatur des Fleisches, den Grad der Ausblutung, der Wäßrigkeit und des Eiweißabbaus sowie den ph-Wert. Der Keimgehalt ist bakterioskopisch zu bestimmen. Erforderlichenfalls sind weitere Untersuchungen durchzuführen und auch Geruch und Geschmack des Fleisches nach dem Erwärmen zu prüfen. Sendungen von Hasen und Kängeruhs sind nach näherer Anweisung der zuständigen Behörde stichprobenweise auf Salmonellen zu untersuchen.

3.3 Die Untersuchung auf Trichinen kann ausnahmsweise nach den Vorschriften der Anlage 1 Kapitel III Nr. 1 nachgeholt werden, wenn diese im Versandland unterblieben ist.

3.4 Im Falle eines schwerwiegenden Verdachts ist zusätzlich mindestens die doppelte Fleischmenge oder die doppelte Anzahl der Packstücke bakteriologisch, histologisch, serologisch oder chemisch zu untersuchen.

3.5 Frisches Fleisch ist ferner stichprobenweise auf Rückstände nach näherer Anweisung der zuständigen Behörde zu untersuchen. Hierfür ist aus den insgesamt zur Untersuchung gestellten Sendungen mindestens eine Probe für je angefangene 20 000 kg Fleisch zu entnehmen.

3.6 Unbeschadet der Nummer 3.5 ist bei schwerwiegendem Verdacht auf Rückstände nach näherer Anweisung der zuständigen Behörde zu untersuchen. Die Probenahme ist wie folgt vorzunehmen: Bei frischem Fleisch sind bei einem Gewicht der Sendung

bis zu	1 000 kg	4 Proben
von über	1 000 kg bis 5 000 kg	8 Proben
von über	5 000 kg bis 10 000 kg	12 Proben
von über	10 000 kg	16 Proben

zu entnehmen.

94

...

4. Einfuhruntersuchung von zubereitetem Fleisch

4.1 Das zubereitete Fleisch ist darauf zu untersuchen, ob es § 13 Abs. 3 Nr. 4 entspricht, ob bei bedingt haltbar gemachten zubereitetem Fleisch die auf der Genußtauglichkeitsbescheinigung angegebene Transporttemperatur eingehalten worden ist und ob Anzeichen für eine unzulässige Behandlung vorliegen. Die Prüfung der Haltbarmachung erfolgt, soweit sie durchgeführt wird, nach amtlichen Verfahren.

4.2 Bei zubereitetem Fleisch sind soweit wie möglich über die gesamte Sendung verteilt Proben zu entnehmen und zu untersuchen:

4.2.1 Die Stichproben sind wie folgt zu entnehmen:

4.2.1.1 von Fleisch in luftdicht verschlossenen Behältnissen, das in diesen durch Erhitzen haltbar gemacht worden ist, je Sendung

bei	1 -	100 Behältnissen	1 Probe
bei	101 -	5.000 Behältnissen	3 Proben
bei	5.001 -	10.000 Behältnissen	5 Proben
bei	10.001 -	100.000 Behältnissen	7 Proben

von mindestens 250 g,

für je angefangene 100.000 Behältnisse sind vier Proben zusätzlich zu entnehmen, als Probe gilt jeweils ein Behältnis,

4.2.1.2 von anderem zubereitetem Fleisch, das durch Erhitzen, Salzen oder Trocknen oder durch eine Kombination dieser Verfahren haltbar gemacht worden ist (Wurst, andere tafelfertige Erzeugnisse, durch Erhitzen oder Salzen haltbar gemachtes Fleisch, zubereitetes Fett, zubereitetes Blut, Fleischpulver, Schwartepulver ...) von jeder Sendung bei einem Gewicht

bis zu	1.000 kg	4 Proben
bis zu	5.000 kg	8 Proben
bis zu	10.000 kg	12 Proben
über	10.000 kg	16 Proben

von mindestens 150 g,

4.2.1.3 von Därmen, Harnblasen, Mägen, Goldschlägerhäutchen, Schlünden von jeder Sendung

bei 1 bis 2 Packstücken jedes Packstück,
bei 3 bis 10 Packstücken 2 Packstücke
bei mehr als 10 Packstücken 10 v.H. der Packstücke;

4.2.2 Die entnommenen Stichproben sind wie folgt zu untersuchen:

4.2.2.1 im Falle der Nummer 4.2.1.1, ob es sich um durch Erhitzen zubereitetes Fleisch handelt, außerdem bakterioskopisch und organoleptisch;

4.2.2.2 im Falle der Nummer 4.2.1.2, ob es sich um durch Erhitzen, Salzen oder Trocknen allein oder in Kombination dieser Verfahren zubereitetes Fleisch handelt, ferner organoleptisch, bei zubereitetem Fett zusätzlich chemisch, bei zubereitetem Blut, Fleischpulver, Schwartenpulver zusätzlich bakteriologisch;

4.2.2.3 im Falle der Nummer 4.2.1.3 organoleptisch; einzelne Packstücke sind wenigstens zur Hälfte auszupacken. Bei gebündelter Ware sind drei Bündel so zu lösen, daß eine Untersuchung der einzelnen Därme, Harnblasen, Mägen, Goldschlägerhäutchen, Schlünde möglich ist.

4.3 Im Falle eines schwerwiegenden Verdachtes ist zusätzlich die doppelte Anzahl der Proben nach Nummer 4.2.1, gegebenenfalls auch bakteriologisch, histologisch, serologisch und chemisch zu untersuchen.

4.4 Zubereitetes Fleisch ist ferner stichprobenweise auf Rückstände nach näherer Anweisung der zuständigen Behörde zu untersuchen. Hierfür ist aus den insgesamt zur Untersuchung gestellten Sendun mindestens eine Probe je angefangene 50.000 kg Fleisch zu entnehmen.

4.5 Unbeschadet der Nummer 4.4 ist bei schwerwiegendem Verdacht auf Rückstände nach näherer Anweisung der zuständigen Behörde zu untersuchen. Die Probenahme ist wie folgt vorzunehmen: Bei zubereitetem Fleisch sind bei einem Gewicht der Sendung

bis	1.000 kg	3 Proben
von über	1.000 kg bis 5.000 kg	5 Proben
von über	5.000 kg bis 10.000 kg	8 Proben
von über	10.000 kg	11 Proben

zu entnehmen.

...

Bis zu 5 Einzelproben sind zu 1 Mischprobe, bis zu 11 Einzelproben zu 2 Mischproben zusammenzufassen, wenn sie auf Grund der Untersuchungsergebnisse nach 4.2.3 als repräsentativ für die Einzelprobe gelten können.

5. Beurteilung und Kennzeichnung von frischem Fleisch

5.1 Das frische Fleisch oder die zur Untersuchung herangezogenen Packstücke sind mit dem Stempelabdruck "Tauglich" zu kennzeichnen, wenn die Einfuhruntersuchung keinen Grund zu Beanstandungen ergeben hat.

5.2 Bei frischem Fleisch sind mit dem Stempelabdruck "Unschädlich zu beseitigen" zu kennzeichnen alle Fleischteile der Sendung, wenn bei der Einfuhruntersuchung festgestellt wird, daß das frische Fleisch nicht den Vorschriften entspricht und aus gesundheitlichen Gründen die Brauchbarmachung oder das Zurückverbringen nicht zulässig ist und im Einzelnen auch nur bei einem Fleischteil folgende Feststellungen getroffen werden:

5.2.1 Abweichungen, die ein Einfuhrverbot aufgrund einer auf Mensch oder Tier übertragbaren Infektionskrankheit begründen (insbesondere Salmonellose),

5.2.2 auch nur bei einem Fleischteil anhand der Rückstandsuntersuchung nach 3.5 festgestellt worden sind

5.2.2.1 Rückstände von Hemmstoffen, von Stoffen mit oestrogener, androgener oder gestagener Wirkung, die zu Mastzwecken verabreicht worden sind, und von anderen Stoffen, die verboten sind,

5.2.2.2 sonstige Rückstände oder Gehalte von Stoffen, die

5.2.2.2.1 die festgesetzten Höchstmengen überschreiten,

5.2.2.2.2 die in Anlage 6 aufgeführten Werte überschreiten;

5.2.2.2.3 die Werte überschreiten, die nach wissenschaftlichen Erkenntnissen unbedenklich sind;

5.2.3 andere, als die unter Nummer 5.2.1. und 5.2.2 genannten Abweichungen, die eine Untauglichkeitserklärung des Fleisches erfordern;

98

- 5.2.4 Abweichungen, die gemäß den Beurteilungsnormen nach Anlage 1 Kapitel IV entsprechendes Fleisch eine Beurteilung "Bedingt tauglich" oder "Minderwertig" erforderten, und der Verfügungsberechtigte weder vom Zurückverbringen noch von der Möglichkeit des § 16 des Fleischhygienegesetzes Gebrauch machen will.
- 5.3 Bei frischem Fleisch sind unbeschadet der Vorschriften der Nummer 5.2 mit dem Stempelabdruck "Zurückzuweisen" zu kennzeichnen, alle Fleischteile der Sendung, wenn bei der Einfuhruntersuchung festgestellt wird, daß das frische Fleisch nicht den Vorschriften entspricht, der Verfügungsberechtigte von einer Brauchbarmachung keinen Gebrauch machen will und im Einzelnen folgende Feststellungen getroffen werden:
- 5.3.1 eine Überschreitung der vorgeschriebenen Temperatur und der Verfügungsberechtigte nicht von der Möglichkeit des § 16 des Fleischhygienegesetzes Gebrauch machen will, oder
- nicht die Innentemperatur bei jedem Fleischteil messen lassen will,
- 5.3.2 unvollständige Untersuchung, sofern der Verfügungsberechtigte von der Möglichkeit des § 16 des Fleischhygienegesetzes keinen Gebrauch machen will,
- 5.3.3 Rückstände von Hemmstoffen, sonstige Rückstände oder Gehalte von Stoffen, die festgesetzte Höchstmengen oder die in Anlage 6 aufgeführten Werte überschreiten oder die Werte überschreiten, die nach wissenschaftlichen Erkenntnissen unbedenklich sind,
- 5.3.4 mäßige Abweichungen hinsichtlich Geruch, Geschmack, Farbe und Konsistenz, Fäulnis oder ähnliche Zersetzungs Vorgänge, Befall mit Schimmelpilzen oder mit Insekten, Verunreinigung,

soweit die Abweichungen sich nicht nur auf Einzelteile beschränken und die Mängel durch unschädliche Beseitigung der veränderten Teile behoben worden sind,

- 5.3.5 Fleisch, dem widerrechtlich eine Genußtauglichkeitsbescheinigung nach § 13 Abs. 2 beigelegt worden ist:

- 5.3.5.1 frisches Fleisch von männlichen zu Zuchtzwecken verwendeten Schweinen, Kryptorchiden und Zwittern bei Schweinen, nicht kastrierten männlichen Schweinen mit einem Schlachtgewicht über 40 kg;
- 5.3.5.2 frisches Hackfleisch, ähnlich zerkleinertes Fleisch und Separatorenfleisch;
- 5.3.5.3 frisches Fleisch von Tieren, denen Stoffe verabfolgt worden sind, die den Genuß des frischen Fleisches für die menschliche Gesundheit gefährlich oder schädlich machen können;
- 5.3.5.4 frisches Fleisch, das mit ionisierenden oder ultravioletten Strahlen behandelt worden ist oder das mit anderen als den zur Kennzeichnung der Genußtauglichkeit zugelassenen Farbstoffen gekennzeichnet wurde;
- 5.3.5.5 frisches Fleisch von Tieren, bei denen Tuberkulose festgestellt worden ist und frisches Fleisch von Tieren, bei denen nach der Schlachtung Tuberkulose oder eine oder mehrere Zysten von *Cysticercus bovis*, *cellulosae*, *ovis* oder *cervis*, lebend oder abgestorben, oder Trichinen (*Trichinella spiralis*) festgestellt worden sind;
- 5.3.5.6 frisches Fleisch von Tieren, die zu jung geschlachtet wurden;

- 5.3.5.7 Teile des Tierkörpers oder Nebenprodukte der Schlachtung, die kurz vor dem Schlachten erlittene Verletzungen sowie Mißbildungen, Kontaminationen oder Veränderungen aufweisen, soweit diese die Genußtauglichkeit des Fleisches beeinträchtigen;
- 5.3.5.8 Köpfe von Rindern sowie Teile der Muskulatur und anderer Gewebe des Kopfes, mit Ausnahme der Zunge und des Hirns;
- 5.3.5.9 Fleisch von Tieren, denen Zartmacher verabfolgt wurden;
- 5.3.5.10 frisches Blut;
- 5.3.5.11 frisches Fleisch in Stücken mit einem Gewicht von weniger als 100 g;
- 5.3.5.12 Fallwild;
- 5.3.5.13 Haarwild, bei dem Merkmale nach Anlage 2 Kapitel VI Nr. 1.3 festgestellt worden sind.

5.4 Abweichend von Nummer 5.3.1 sind .

die Teile einer Sendung mit dem Stempelabdruck
"Tauglich" zu kennzeichnen, die bei einer auf Antrag des
Verfügungsberechtigten vorgenommenen Messung der Innentemperatur
bei jedem Fleischteil nicht von der vorgeschriebenen
Temperatur abgewichen sind und sonst keinerlei Ab-
weichungen aufgewiesen haben.

5.5 Abweichend von Nummer 5.3.2 sind

die Teile der Sendung als "Tauglich" zu kennzeichnen, bei denen
nach der gemeinsamen Herkunft, der Art der Be-
förderung oder den sonstigen Umständen angenommen
werden kann, daß eine negative Beeinflussung durch das
zurückzuweisende Fleisch nicht stattgefunden hat.

6. Beurteilung und Kennzeichnung von zubereitetem Fleisch

6.1 Das zubereitete Fleisch oder die zur Untersuchung herange-
zogenen Packstücke sind mit dem Stempelabdruck "Tauglich" zu
kennzeichnen, wenn die Einfuhruntersuchung keinen Grund zu
Beanstandungen ergeben hat.

6.2 Bei zubereitetem Fleisch sind mit dem Stempelabdruck
"Unschädlich zu beseitigen" zu kennzeichnen, alle Teile
der Sendung, wenn bei der Einfuhruntersuchung festgestellt wird,
daß das zubereitete Fleisch nicht den Vorschriften entspricht und
aus gesundheitlichen Gründen eine Brauchbarmachung oder das Zu-
rückverbringen nicht zulässig sind und im Einzelnen folgende
Feststellungen getroffen werden: auch bei nur einem Fleischanteil,
Packstück oder Behältnis , festgestellt wurden:

6.2.1 Abweichungen die ein Einfuhrver-
bot aufgrund einer auf Mensch oder Tier
übertragbaren Infektionskrankheit begründen,

...

6.2.2 anhand der Rückstandsuntersuchung nach 4.5

6.2.2.1 Rückstände von Hemmstoffen, von Stoffen mit oestrogener, gestagener oder androgener Wirkung zu Mastzwecken verabreicht worden sind, Thyreostatika und von anderen Stoffen, die verboten sind,

6.2.2.2 sonstige Rückstände oder Gehalte von Stoffen, die festgesetzte Höchstmengen überschreiten oder die in Anlage 6 aufgeführten Werte überschreiten oder die Werte überschreiten, die nach wissenschaftlichen Erkenntnissen unbedenklich sind;

6.2.3 andere Abweichungen, als die unter Nummer 6.2.1 und 6.2.2 genannten, sofern sie eine Untauglichkeitserklärung erfordern,

6.2.4 Verarbeitung von Teilen, die bei Fleischuntersuchung nicht geeignet zum Genuß für Menschen zu beurteilen sind,

6.2.5 eine unzulässige Behandlung des Fleisches,

6.2.6 die Nichteinhaltung der vorgeschriebenen Transporttemperatur bei bedingt haltbar gemachtem Fleisch, wobei die Beschaffenheit des Fleisches sich so verändert hat, daß es nicht mehr genußtauglich ist und eine Brauchbarmachung aus gesundheitlichen Gründen nicht zulässig ist.

...

- 6.2.7 daß die Haltbarmachung bei bedingt haltbarem Fleisch nicht den Anforderungen der Verordnung entspricht und aus gesundheitlichen Gründen eine Haltbarmachung nachträglich nicht durchgeführt werden kann oder der Verfügungsberechtigte weder von einer nachträglichen Haltbarmachung Gebrauch machen noch das Fleisch zurückverbringen will,
- 6.2.8 daß die Haltbarmachung bei vollständig haltbar gemachtem Fleisch nicht den Anforderungen der Verordnung entspricht und aus gesundheitlichen Gründen eine nachträgliche Haltbarmachung nicht durchgeführt werden kann, oder der Verfügungsberechtigte weder von einer nachträglichen Haltbarmachung Gebrauch machen, noch das Fleisch zurückverbringen will.
- .3 Bei zubereitetem Fleisch sind unbeschadet der Nummer 6.2 mit dem Stempelabdruck "Zurückzuweisen" zu kennzeichnen alle Teile der Sendung, wenn die Prüfung nach Kapitel I Nr. 1 ergeben hat, daß das Fleisch nicht den Vorschriften entspricht, die Kennzeichnung "Unschädlich zu beseitigen" nicht vorgeschrieben ist oder wenn bei der Einfuhruntersuchung festgestellt wird, daß das zubereitete Fleisch nicht den Vorschriften entspricht und der Verfügungsberechtigte von einer Brauchbarmachung oder unschädlichen Beseitigung keinen Gebrauch machen will und im Einzelnen folgende Feststellung getroffen werden:

...

- 6.3.1 mäßige Abweichungen hinsichtlich Geruch, Geschmack, Farbe oder Konsistenz,
- 6.3.2 Fäulnis oder ähnliche Zersetzungs Vorgänge,
- 6.3.3 Befall mit Schimmelpilzen oder mit Insekten,
- 6.3.4 Verunreinigung,

soweit die Abweichungen sich nicht nur auf Einzelteile beschränken und die Mängel durch unschädliche Beseitigung der veränderten Teile behoben worden sind.

6.3.5 bei zubereitetem Fett

- 6.3.5.1 erhebliche substantielle Mängel, insbesondere Abweichungen hinsichtlich Geruch, Geschmack oder Farbe,
- 6.3.5.2 Befall mit Schimmelpilzen oder Bakterienkolonien,
- 6.3.5.3 Verunreinigung,
- 6.3.5.4 Gehalt an Wasser über 0,3 %,
- 6.3.5.5 Gehalt an freien Fettsäuren über 0,65 %,
- 6.3.5.6 Peroxydzahl über 4;

6.3.6 bei Därmen, Harnblasen, Mägen, Schlünden und Goldschlägerhäutchen

- 6.3.6.1 entzündliche, ausgenommen parasitäre Veränderungen,
- 6.3.6.2 sonstige sinnfällige Veränderungen, soweit nicht die Vorschrift der Nummer 6.3.5 Anwendung findet,
- 6.3.6.3 Verunreinigung.

- 6.4 In folgenden Fällen ist abweichend von Nummer 6.3 das einzelne Packstück der Sendung mit dem Stempelabdruck "zurückzuweisen" zu kennzeichnen,
- 6.4.1 bei zubereitetem Fett,

...

sofern auf Antrag des Verfügungsberechtigten jedes Packstück der Sendung untersucht worden ist und festgestellt worden sind

6.4.1.1 äußerlicher Befall mit Schimmelpilzen oder Bakterienkolonien oder

6.4.1.2 äußere Verunreinigung;

6.4.2

bei Därmen, Harnblasen, Mägen, Schlünden und Goldschlägerhäutchen wenn festgestellt worden sind, sonstige sinnfällige Veränderungen, insbesondere Fäulnis oder parasitäre Veränderungen, wenn auf Antrag des Verfügungsberechtigten jedes Packstück der Sendung untersucht worden ist, soweit sich der Mangel nicht lediglich auf einzelne Därme, Harnblasen, Mägen, Schlünde oder Goldschlägerhäutchen beschränkt und durch unschädliche Beseitigung der veränderten Teile behoben worden ist.

7. Kennzeichnung

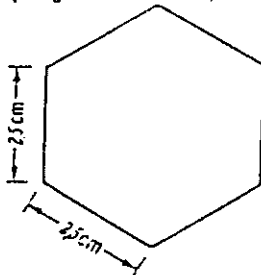
7.1 Das untersuchte Fleisch oder die untersuchten Packstücke sind nach Abschluß der Untersuchung zu kennzeichnen. Die Untersuchung gilt auch dann als abgeschlossen, wenn das Ergebnis der Untersuchung nach Kapitel I Nummern 3.4 und 4.4 noch nicht vorliegt;

7.2 bei der Kennzeichnung ist für beanstandetes Fleisch eine schwarze, für das übrige Fleisch eine rote zugelassene Farbe zu verwenden;

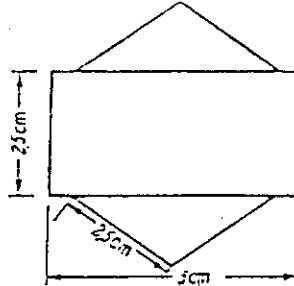
7.3 für die Kennzeichnung von frischem Fleisch gilt Anlage 1 Kapitel V Nummern 3.2 bis 3.10, entsprechend mit folgenden Abweichungen:

7.3.1 Die verwendeten Stempel müssen den maßgebenden Mustern
- in Form und Inhalt entsprechen.

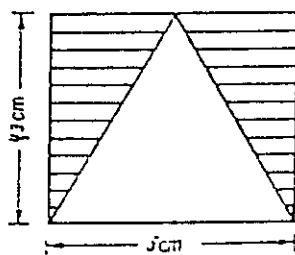
Muster 1: Tauglich
(ausgenommen bei Pferdefleisch)



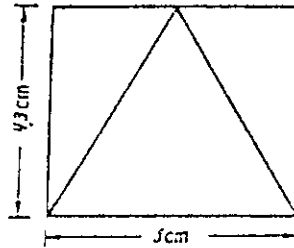
Muster 2: Tauglich
(bei Pferdefleisch)



Muster 3: Unschädlich zu beseitigen



Muster 4: Zurückzuweisen



Muster 5: Auf Trichinen untersucht / gefroren



7.3.2 Bei frischem und zubereitetem Fleisch sind die Stempelabdrucke nach Nummer 7.3.1 wie folgt anzubringen:

7.3.2.1 Tierkörper sind auf jeder Hälfte zu kennzeichnen, abweichend hiervon genügt bei Tierkörpern von Hasen, Kaninchen und Tieren etwa gleicher Größe sowie bei Wild in der Decke ein Stempelabdruck im Innern der Bauchhöhle. Bei Nebenprodukten der Schlachtung ist nur das untersuchte Packstück zu kennzeichnen. Ferner ist mindestens ein Stempelabdruck auf jedem Teilstück außer den Gliedmaßen anzubringen. Bei Speckstücken oder Bauchstücken, von denen die Schwarte abgetrennt worden ist, sind nur die Etiketten zu kennzeichnen. Sofern einzelne Teile in Packstücken eingeführt werden, ist auf den Packstücken ebenfalls ein Stempelabdruck anzubringen. Wird frisches Fleisch stichprobenweise untersucht und die Sendung als tauglich beurteilt, sind nur die untersuchten Packstücke oder Fleischteile zu kennzeichnen.

7.3.2.2 Bei zubereitetem Fleisch sind die Stempelabdrucke mindestens an folgenden Stellen anzubringen. Bei Geschlingen und Organen ist nur das untersuchte Packstück zu kennzeichnen. Bei anderen größeren Fleischstücken ein Stempelabdruck auf jedem Fleischstück. Wird zubereitetes Fleisch in Packstücken eingeführt, ist auf den Packstücken ein Stempelabdruck anzubringen. Wird die Sendung von zubereitetem Fleisch als tauglich beurteilt, genügt ein Stempelabdruck auf dem zur Probenahme geöffneten Packstücken.

...

8. Die zuständige oberste Landesbehörde teilt die Entscheidung der Einfuhruntersuchungsstelle unverzüglich fernschriftlich unter Angabe der Gründe dem Bundesminister mit, wenn
 - 8.1 bei der Untersuchung einer Sendung frischen Fleisches aus Drittländern festgestellt wird, daß die vorgeschriebene Genußtauglichkeitsbescheinigung
 - 8.1.1 nicht in Urschrift vorliegt,
 - 8.1.2 unrichtige Angaben enthält,
 - 8.1.3 widerrechtlich ausgestellt worden ist,
 - 8.1.4 gefälscht ist oder den Verdacht einer Fälschung erweckt oder
 - 8.2 bei der Untersuchung einer Sendung Fleisch
 - 8.2.1 Erscheinungen einer ansteckenden Krankheit,
 - 8.2.2 eine Infektionskrankheit oder einer die Gesundheit des Menschen gefährdende Abweichung oder
 - 8.2.3 ein positives Ergebnis einer Rückstandsuntersuchung festgestellt werden.
9. Fleisch, das Sicherungsmaßnahmen nach § 12 Abs. 5 oder § 13 Abs. 5 unterliegt, darf auf Antrag des Absenders oder seines Bevollmächtigten aus dem Geltungsbereich dieser Verordnung verbracht werden, sofern gesundheitliche Bedenken nicht entgegenstehen und das in Aussicht genommene Bestimmungsland die Übernahme der Sendung schriftlich bestätigt.

Anlage 5

(zu § 13 Abs. 2 Satz 2)

Bedingungen für die Einfuhr von frischem
Fleisch von erlegtem Haarwild

1. Erlegtes Haarwild muß in der Decke einem Wildexportbetrieb zugeführt und darf vor dem Lagern, insbesondere vor dem Einfrieren enthäutet worden sein. Tierkörper mit einem Gewicht bis 10 kg dürfen nur unzerlegt, Tierkörper mit einem Gewicht über 10 kg auch in Keulen, Schultern, Rücken, Hals und Rumpf zerlegt, eingeführt werden. Das Zerlegen der Tierkörper sowie das Behandeln der Organe von erlegtem Haarwild ist nur in Wildexportbetrieben zulässig.
2. Wird Fleisch von erlegtem Haarwild über Nummer 1 hinaus zerlegt oder entbeint, so ist dies nur in einem besonderen Raum des Wildexportbetriebes zulässig.
3. Einzelne nicht zusammengehörige Tierkörperhälften und -viertel sowie über Nummer 1 hinaus zerlegtes oder entbeintes Fleisch von erlegtem Haarwild dürfen nur in dem in Nummer 2 genannten besonderen Raum, innere Organe nur in Wildexportbetrieben gewonnen werden, die der Bundesminister als hierfür geeignet im Bundesanzeiger bekanntgemacht hat.
4. Abweichend von Nummer 1 und Anlage 2 Kapitel VI Nummer 4.2 dürfen aus allen Mitgliedstaaten, aus Staaten, die eine gemeinsame Grenze mit der Bundesrepublik Deutschland bilden oder aus anderen europäischen Staaten, die vom Bundesminister bekanntgemacht worden sind, in den Geltungsbereich dieser Verordnung verbracht werden , Elche, Hirsche, Rehe und Wildschweine in der Decke sowie Hasen oder Wildkaninchen im Fell, wenn

4.1 die Tierkörper unverzüglich nach dem Erlegen

4.1.1 mindestens auf eine Temperatur von $+7^{\circ}\text{C}$ herabgekühlt, bei dieser Temperatur gelagert und innerhalb von 6 Tagen in den Geltungsbereich dieser Verordnung verbracht werden;

4.1.2 auf eine Temperatur von -3°C bis -5°C herabgekühlt, gelagert und innerhalb von 21 Tagen in den Geltungsbereich dieser Verordnung verbracht werden;

4.2 der Zeitpunkt des Erlegens an jedem Tierkörper in Verbindung mit dem Genußtauglichkeitskennzeichen amtlich angegeben ist;

4.3 die Untersuchung am Bestimmungsort der Sendung durchgeführt wird. Die zuständige Behörde kann die Untersuchung auch an einem anderen geeigneten Ort zulassen.

Anlage 6

(zu Anlage 1 Kapitel I
und Anlage 4 Kapitel II)

1. Beurteilungswerte für Rückstände von Stoffen, für die keine Höchstmengen festgelegt worden sind

Stoffe bzw. deren Salze	Nachweisgrenze (µg/kg)
1. Chloramphenicol	10
2. Nitrofurane:	1
Furazolidon	(Alle Rückstände mit intakter Nitrofuranstruktur)
5-Nitro-2-furaldehydsemicarbazon (Nitrofurazon)	
Nifuprazin	
Furaltadon	
N-{3,4-Dihydro-3-(5-Nitro-2-furyl)-2H-1,2,4-benzothiadiazin-6-yl}acetamid-1,1-dioxid (Nitrofurathiazid)	
Nitrofurantoin	10
3. Imidazole:	10
Levamisol	
Tetramisol	
4. Nitroimidazole:	1
(1-Methyl-5-nitro-2-imidazolyl)-methylcarbammat (Ronidazol)	(Alle Rückstände mit intakter Nitroimidazolstruktur)
1,2-Dimethyl-5-nitroimidazol (Dimetridazol)	
Ipronidazol	
5. β-Lactamantibiotika:	
Ampicillin	10
Amoxicillin	10
6-(5-Methyl-3-phenyl-4-isoxazol-carboxamido)penicillin (Oxacillin)	10
Cloxacillin	10
Dicloxacillin	10
Benzylpenicillin	0,005 I.E./g
Phenoxymethylpenicillin	0,005 I.E./g
Procain-Benzylpenicillin	0,005 I.E./g
Clemizol-Penicillin	0,005 I.E./g
Benzathin-Benzylpenicillin	0,005 I.E./g
Benethamin-Penicillin	0,005 I.E./g
6-(Phenylacetamido)penicillinansäure-(2-diethyl(aminoethyl)ester (Penethacillin)	0,005 I.E./g
6. Aminoglycosidantibiotika:	
Streptomycin	200
Dihydrostreptomycin	200
Neomycin	200
Kanamycin	200
Gentamicin	200
Paromomycin	200
Spectinomycin	200
Apramycin	200
7. Tetracycline:	10
Chlortetracyclin	
Oxytetracyclin	
Tetracyclin	
Rolitetracyclin	
8. Makrolidantibiotika:	
Erythromycin	15
Kitasamycin	20
Tylosin	50
Oleandomycin	200
9. Polypeptidantibiotika:	100
Polymyxin B	
Colistin	
10. Spiramycin	30
11. Ansamycine:	10
Rifamycin	

Stoffe bzw. deren Salze	Nachweisgrenze (µg/kg)
12. Lincomycin	40
13. Tiamulin	100
14. Sulfonamide:	100
Sulfadimidin	(als Summe der Muttersubstanzen und der N-Acetylmetaboliten)
Sulfaquinoxalin	
Sulfachlorpyridazin	
Sulfaclozin	
Sulfadiazin	
Sulfamerazin	
Sulfathiazol	
Sulfadoxin	
Sulfadimethoxin	
Sulfamethoxy-pyridazin	
Sulfaloxinsäure	
Sulfaguanidin	
4-Amino-N-(2-thiazolyl)benzolsulfonamid-Formaldehyd-Kondensationsprodukt (Formosulfathiazol)	
Succinylsulfathiazol	
Phthalylsulfathiazol	
Sulfamethizol	
Sulfamethoxazol	
Sulfapyridin	
Sulfanilamid	
Sulfaphenazol	
Sulfatolamid	
Sulfisomidin	
N ¹ -(6-Ethoxy-3-pyridazinyl)sulfanilamid	
N ¹ -(3-Methoxy-2-pyrazinyl)sulfanilamid (Sulfalen)	
Sulfaperin	
15. Trimethoprim	50
16. Dapson	10

Ein Überschreiten des Tabellenwertes ist gegeben, wenn das Analysenergebnis oberhalb des 99% Vertrauensbereichs liegt, den die angewandte Methode bei Vorliegen der dem Tabellenwert entsprechenden Konzentration ergäbe.

2. Für die Beurteilung von Rückständen der Schwermetalle Blei und Cadmium gilt bei Überschreitung des doppelten Richtwertes '86 ZEBS des Bundesgesundheitsamtes Fleisch nicht mehr als gesundheitlich unbedenklich.

- 112 -

Begründung

Allgemeiner Teil

I. Die Fleischhygiene-Verordnung hat folgende Zielsetzung:

1. Der Verbraucherschutz, insbesondere in gesundheitlicher Hinsicht, ist vor allem bei Fleisch bedeutungsvoll, weil sich die meisten Lebensmittelinfektionen und -vergiftungen ursächlich auf Fleisch zurückführen lassen. Durch die Verordnung müssen deshalb geeignete vorbeugende Maßnahmen getroffen werden, die den heutigen Gegebenheiten bei der Gewinnung von Fleisch, aber auch beim Verkehr mit Fleisch und Fleischerzeugnissen Rechnung tragen. Besondere Bedeutung dabei haben vom Tier auf den Menschen übertragbare Infektionskrankheiten, die bei lebenden oder geschlachteten Tieren ohne sichtbare Veränderungen ablaufen und daher bei der Schlachttier- und Fleischuntersuchung nicht ohne weiteres erkennbar sind. Eine weitere potentielle Gefahrenquelle für den Verbraucher sind die Kontaminationen des Fleisches mit Verderbnis- oder Krankheitserregern bei der Be- oder Verarbeitung, beim Transport oder bei der Lagerung.
2. Die in eine Vielzahl von Vorschriften aufgesplitterten Regelungen mußten zusammengefaßt und neu geordnet werden, um sie im Interesse des Verbraucherschutzes leichter anwendbar zu machen. Soweit die Regelungen sich als wirksam und unverzichtbar für den Verbraucherschutz erwiesen hatten, mußten sie in die neue Vorschrift eingearbeitet werden.
Aufgehoben werden:
 1. Das Durchführungsgesetz EWG-Richtlinie Frisches Fleisch (23 Paragraphen sowie eine Anlage mit über 125 Einzelvorschriften).
 2. Die Ausführungsbestimmungen A über die Untersuchung und gesundheitspolizeiliche Behandlung der Schlachttiere und des Fleisches bei Schlachtungen im Inland (55 Paragraphen, die restlichen Paragraphen bis § 68 bereits aufgehoben, 4 Muster für Bescheinigungen, 6 Anlagen mit über 150 Einzelvorschriften).

3. Isolierschlachtverordnung (Sechs Paragraphen, 1 Anlage mit mehr als 50 Einzelvorschriften).
4. Freibankfleischverordnung (16 Paragraphen, 2 Anlagen, ca. 45 Einzelvorschriften).
5. Verordnung über unzulässige Zusätze und Behandlungsverfahren bei Fleisch (4 Paragraphen).
6. Mindestanforderungen-Verordnung (6 Paragraphen, 3 Anlagen ca. 275 Einzelvorschriften und 5 Muster).
7. Einfuhruntersuchungsverordnung (34 Paragraphen, 5 Anlagen mit 50 Einzelvorschriften und 2 Mustern).
8. Blutplasmaverordnung (6 Paragraphen).
9. Allgemeine Verwaltungsvorschrift zur Regelung der Schlachttier- und Fleischbeschau (5 Abschnitte).

Folgende Vorschriften bleiben neben der Fleischhygiene-Verordnung noch bestehen:

- Einfuhruntersuchungskosten-Verordnung
- Fleischhygiene-Statistik-Verordnung

Vorerst in Kraft bleiben noch die Dienstanweisung Fleischbeschau und die Hilfskräfte-Verordnung - Frisches Fleisch -. Sie können dann aufgehoben und in die Fleischhygieneverordnung integriert werden, wenn in Brüssel entsprechende Regelungen getroffen worden sind. Notwendige technische Durchführungsvorschriften sowie Untersuchungsmethoden für die Feststellung von Kontaminationen werden wegen ihres technischen Inhalts als allgemeine Verwaltungsvorschrift erlassen.

3. Vorbeugende Maßnahmen im Sinne des gesundheitlichen Verbraucherschutzes können sich nicht mehr ausschließlich auf das im nationalen Bereich anfallende Fleisch beschränken, sondern müssen berücksichtigen, daß bedeutende Mengen aus anderen Staaten, in erster Linie aus EG-Mitgliedstaaten, für die Versorgung der Verbraucher in der Bundesrepublik Deutschland unerläßlich sind. Nur gesundheitlich unbedenkliches und hygienisch einwandfreies Fleisch darf innergemeinschaftlich und freizügig gehandelt werden.

Die hygienischen Anforderungen an die Gewinnung und Behandlung von Fleisch müssen sich deshalb auf alle Betriebe erstrecken, die Fleisch behandeln und zubereiten. Es ist allerdings die unterschiedliche Hygienebelastung der verschiedenen Betriebsformen - z.B. Versandschlachtereien einerseits und Fleischereien andererseits - zu berücksichtigen.

Dennoch darf im Ergebnis zwischen den Betriebsformen kein Hygienegefälle entstehen.

Daher werden durch diese Verordnung auf Grundlage des EG-Fleischhygienerechts allgemeine hygienische Normen für das Gewinnen, Behandeln und Zubereiten von Fleisch in der Bundesrepublik Deutschland festgelegt.

4. Beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit Fleisch und Fleischerzeugnissen sind systematische Kontrollen an den Binnengrenzen der Gemeinschaft nicht mehr zulässig, aber auch nicht mehr erforderlich, weil in allen Mitgliedstaaten nach gleichen hygienischen Grundsätzen verfahren wird. Daß Fleisch nach längeren Transporten, unabhängig von seiner Herkunft, einer ständigen Hygieneüberwachung unterworfen wird, besonders auf großen Fleischmärkten oder in Verarbeitungsbetrieben, ist nach wie vor ein hygienisches Erfordernis. Damit wird der vorbeugende gesundheitliche Verbraucherschutz verbessert.
5. Untersuchungsvorschriften sowie Vorschriften für die Beurteilung der Untersuchungsergebnisse sind besonders deshalb erforderlich, damit die Untersuchungsergebnisse nicht nur innerhalb der Bundesrepublik Deutschland, sondern auch EG-weit miteinander verglichen werden können. Wegen der Bindungswirkung dieser Vorschrift für den Rechtsunterworfenen müssen sie in der Verordnung selbst geregelt werden.

- 115- 6. Durch die Einführung der Kennzeichnungsregelung für Schlacht-tiere wird die Überwachung des Einsatzes von Tierarzneimitteln

in den Herkunftsbeständen insgesamt effektiver, da sich zukünftig die Herkunftsbestände ermitteln lassen.

7. Die Verordnung wirkt sich auf den Gesundheitsschutz des Verbraucher vorteilhaft aus, weil durch die Vereinheitlichung der Regelungen das Hygieneniveau angehoben wird.

II. Durch diese Verordnung wird der Bund nicht mit Kosten belastet. Den Ländern und Gemeinden entstehen keine neuen Kosten, durch den Wegfall von obligatorischen Überwachungsmaßnahmen im innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit Fleisch und Fleischerzeugnissen könnten die Länder Kostenersparnisse erzielen.

Inwieweit in der Praxis den vorgesehenen Maßnahmen schon heute Rechnung getragen wird, konnte nur annähernd geschätzt werden, da der Hygienestatus der einzelnen Betriebe nicht abschließend bekannt ist. Soweit die vorgesehenen Anforderungen nicht erfüllt werden, führen die hierfür notwendigen Investitionen bei den davon betroffenen Betrieben zu einer kostenmäßigen Belastung, auch wenn sie im Rahmen der Ersatzbeschaffung erfolgen, die sich tendenziell im Einzelfall preiserhöhend auswirken können. Je nach dem Umfang der Einzelpreiserhöhungen ist eine Anhebung des Verbraucherpreisniveaus nicht auszuschließen, das Ausmaß läßt sich im voraus aber nicht quantifizieren.

Auswirkungen auf das Preisniveau sind davon jedoch nicht zu erwarten.

Besonderer Teil

Zu § 1 Abs. 1:

Die Vorschrift umschreibt den Anwendungsbereich der Verordnung. Diese gilt für die amtlichen Untersuchungen und die hygienischen Anforderungen, die beim Gewinnen, Untersuchen, Beurteilen, Kennzeichnen, Herstellen, Verpacken, Lagern, Befördern und sonstigem Behandeln von Fleisch im Inland, beim Verbringen in Mitgliedstaaten und bei der Einfuhr zu beachten sind.

Die Verordnung gilt auch für die amtlichen Untersuchungen bei Hausschlachtungen, soweit nach dem Gesetz nicht im Einzelfall Ausnahmen vorgesehen sind. Diese Ausnahmen für Hausschlachtungen können nicht in Anspruch genommen werden, wenn das Fleisch aus solchen Schlachtungen gewerblich abgegeben wird; aus Gründen des Verbraucherschutzes sind in diesem Falle insbesondere die hygienischen Anforderungen an das Schlachten und die Schlachträume zu beachten.

Zu § 1 Abs. 2

Die Verordnung muß auf den Bereich beschränkt bleiben, in dem bundeseinheitlicher Regelungsbedarf unumgänglich ist. Daher kann es in den in Absatz 2 im einzelnen aufgeführten Fällen den Ländern vorbehalten bleiben, die entsprechenden Hygienemaßnahmen zu treffen. Räume, die zur unmittelbaren Vorbereitung des Verkaufs dienen und in denen küchenfertige Erzeugnisse, Fleischspieße, Fleischplatten u.a. vorbereitet werden, zählen auch zu den Räumen, die nach Absatz 2 Nr. 1 vom Anwendungsbereich der Verordnung ausgenommen werden.

Zu § 2 :

Bestimmte Begriffe, die früher im Fleischbeschaugesetz angesiedelt waren, müssen in Folge der Übernahme des Regelungsgebietes in die Verordnung in diese übernommen werden. Neu aufgenommen werden die Definitionen für Sendung, amtliche Untersuchungen, Zubereiten und Behandeln.

Die Definition des "Tierkörpers" mußte erweitert werden, um den verschiedenen Angebotsformen im Handelsverkehr Rechnung zu tragen und bei Haarwild ein Entfernen der Decke auf die Fälle zu beschränken, in denen dies bei der Fleischuntersuchung zur Sicherung der Diagnose für erforderlich gehalten wird. Die Begriffsbestimmungen "Zubereiten" und "Behandeln" wurden erforderlich, da sie in der Fleischhygiene-Verordnung eingeschränkter und in anderer Weise verwendet werden, als im Lebensmittel- und Bedarfsgegenständengesetz. Sie dienen zugleich der Abgrenzung zwischen fleischhygienischen und lebensmittelrechtlichen Regelungsbeständen. Mit dem Begriff "Zubereiten von Fleisch" in der Begriffsbestimmung "Zubereiten" wird die Grauzone zwischen frischem Fleisch und zubereitetem Fleisch abgedeckt. Sie umfaßt Fleischzubereitungen wie panierte Schnitzel, Fleischspieße, vorgegarte Fleischgerichte u.a..

Zu § 3:

Aus gesundheitlichen Gründen, insbesondere zur Überwachung der Anwendung von Tierarzneimitteln sowie zur Aufdeckung von Zoonosequellen ist es erforderlich, daß der Herkunftsbetrieb von Schlachttieren auch noch bei der Durchführung der Fleischuntersuchung festgestellt werden kann. Dafür geeignet sind alle bei Tieren üblichen Kennzeichnungsmaßnahmen wie Ohrmarken, Tätowierungen

oder Markierungen durch Schlagstempel, auch in Verbindung mit schriftlichen Aufzeichnungen desjenigen, der die Tiere zur Schlachtung abgibt bzw. zur Schlachttieruntersuchung bereitstellt. Die vielfältigen bewährten Systeme in der Tierkennzeichnung können damit auch für diesen Zweck nutzbar gemacht werden.

Die Vorschrift ist auf § 4 b Abs. 2 und § 25 Fleischhygienegesetz gestützt.

Zu § 4 Abs. 1 :

Es ist erforderlich, Verfügungsberechtigte über untersuchungspflichtige Tiere der zuständigen Behörde gegenüber zur rechtzeitigen Anmeldung der Schlachttier- und Fleischuntersuchung zu verpflichten. Verfügungsberechtigte im Sinne der Vorschrift ist jeder, der eine Schlachtung veranlaßt.

Zu § 4 Abs. 2 :

Wer untersuchungspflichtiges erlegtes Haarwild in Eigenbesitz (§872 BGB) nimmt, diesen zur Untersuchung anzumelden. Dies ist grundsätzlich der Aneignungsberechtigte i.S. des Jagdrechts. Diese Verpflichtung zur Anmeldung geht an den be- oder verarbeitenden Betrieb (Verfügungsberechtigter) oder an einen Jagdausübungsberechtigten (Jagdgast, Jagdaufseher, Jagdgenosse) nur in den Fällen über, wenn diesen vom Aneignungsberechtigten untersuchungspflichtiges erlegtes Haarwild überlassen wird. In allen anderen Fällen bleibt die Anmeldung zur Untersuchung beim Aneignungsberechtigten. Be- oder verarbeitende Betriebe oder Jagdausübungsberechtigte können die Anmeldepflicht nicht weitergeben. Damit ist eine Regelung getroffen worden, die sowohl dem Verbraucherschutz als auch den praktischen Gegebenheiten Rechnung trägt. Unter untersuchungspflichtigem erlegtem Haarwild ist auch trichinenuntersuchungspflichtiges Haarwild zu verstehen, selbst wenn es sonst unter die gesetzliche Ausnahme von der Fleischuntersuchung fällt.

Die in § 4 Abs. 2 vorgesehene Regelung steht auch in Einklang zu § 27 Abs. 2 Nr. 2 Fleischhygienegesetz, da ein Inverkehrbringen i.S. des Fleischhygienegesetzes erst dann in Betracht kommen kann, wenn die amtlichen Untersuchungen abgeschlossen sind.

Zu § 4 Abs. 3

Bei erlegtem Haarwild muß jedoch im einzelnen, insbesondere beim Be- oder Verarbeiten, festgestellt werden, wann die Voraussetzungen

MS

für die Ausnahmen von der Fleischuntersuchung nach § 1 Abs. 1 Satz 3 des Fleischhygienegesetzes gegeben sind und damit eine Anmeldung unterbleiben kann. Der Gesetzgeber ist bei der Fassung des § 1 Abs. 1 Satz 3 Nr. 2 FlHG davon ausgegangen, daß unter "be- oder verarbeitende Betriebe" auch Wildeinzelhandelsgeschäfte fallen.

Die Vorschriften beruhen auf § 3 a Nr. 4 und § 25 Fleischhygienegesetz.

Zu § 5 :

Damit die Schlachttier- und Fleischuntersuchung sowie die sich daraus ergebenden Maßnahmen zur Sicherung des Gesundheitsschutzes für den Verbraucher sachgerecht und einheitlich durchgeführt werden, müssen die hierfür notwendigen Einzelheiten vorgeschrieben werden; diese ergeben sich aus Anlage 1.

Die Vorschriften sind auf § 3 a Nr. 4 Fleischhygienegesetz gestützt.

Zu § 6 :

Die Beurteilung der Tierkörper und Nebenprodukte der Schlachtung auf Grund der Untersuchungsergebnisse ist die gesundheitspolitisch wichtigste Aufgabe der amtlichen Untersuchung. Damit über die Beurteilung einheitlich ein vorbeugender Gesundheitsschutz des Verbrauchers sichergestellt wird, müssen die sich aus der Feststellung eines bestimmten krankhaften Zustandes bzw. beim Nachweis gesundheitsbedenklicher Rückstände im Fleisch ergebenden Beurteilungsnormen vorgeschrieben werden. Dabei werden soweit wie möglich Beurteilungsnormen, die sich in der Vergangenheit bewährt haben, aus dem bisherigen Recht (AB.A) übernommen.

Die Kennzeichnung des fleischhygienisch beurteilten Fleisches ist die Voraussetzung für das Inverkehrbringen dieses Fleisches. Sie muß deshalb nach Art, Form und Inhalt vorgeschrieben werden.

MG

...

Die Vorschriften der Beurteilung von Fleisch sind auf § 3 a Nr. 4 und die der Kennzeichnung auf § 19 Abs. 2 Fleischhygienegesetz gestützt.

Zu § 7 Abs. 1:

Abschließende hygienische Anforderungen an Betriebe, Betriebs- hygiene und Fleisch können nicht getroffen werden, da die Erfahrung zeigt, daß stets neue Situationen entstehen, die eine flexible Handhabung von Hygienemaßnahmen erforderlich machen. Deshalb ist eine Hygienegeneralklausel gewählt worden, die es sowohl der zuständigen Behörde als auch den Rechtsunterworfenen gestattet, die notwendigen Maßnahmen zur Gefahrenabwehr zu ergreifen.

Zu § 7 Abs. 2:

An das Gewinnen, Zubereiten und Behandeln von Fleisch sind hygienische Anforderungen zu stellen. Auch an Betriebe, die innerstaatlich Fleisch gewinnen, zubereiten oder behandeln, sind hygienische Mindestanforderungen zu stellen, denn es darf kein Hygienegefälle zwischen innerstaatlichen und Betrieben, die für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr zugelassen sind, entstehen. Allerdings sind die geringeren hygienischen Belastungen in Handwerksbetrieben angemessen zu berücksichtigen. Die notwendigen Einzelheiten enthält Anlage 3.

Ermächtigungsgrundlage ist § 3 a Nr. 1 Fleischhygienegesetz.

...

Zu § 8 Abs. 1:

In dieser Vorschrift werden die Voraussetzungen für die Zulassung von Betrieben nach § 9 Abs. 1 des Fleischhygienegesetzes näher bestimmt. Durch die Bindung der Zulassung an bestimmte hygienische Voraussetzungen soll ein möglichst hoher Stand der Betriebshygiene erreicht werden.

Zu § 8 Abs. 2:

Bedingt taugliches, nicht brauchbar gemachtes Fleisch kann eine Infektionsquelle für Mensch und Tier darstellen. Es darf deshalb von Freibankbetrieben erst nach Brauchbarmachung abgegeben werden. Die vorgeschriebenen Verfahren zur Brauchbarmachung von Fleisch stellen auf Grund wissenschaftlicher Erkenntnisse und praktischer Erfahrungen sicher, daß vorhandene Keime abgetötet werden.

Zu § 8 Abs. 3:

Freibankbetriebe oder Abgabestellen dürfen Fleisch nur abgeben, wenn es als Freibankfleisch kenntlich gemacht worden ist. Die fleischhygienerechtlichen Kennzeichen sind vor dem Inverkehrbringen zu entfernen. Die Art der Kenntlichmachung wird näher geregelt. Damit wird sichergestellt, daß der Verbraucher nicht getäuscht wird.

Zu § 8 Abs. 4:

Die Vorschrift dient dem Schutz des Verbrauchers vor Täuschung. Brühwürstchen müssen in eßbaren Hüllen hergestellt werden, damit diese bei der Abgabe nicht entfernt werden können und somit die auf diesen anzubringende Kenntlichmachung. Die Vorschrift ist auch deshalb erforderlich, da Brühwürstchen aus den Behältnissen entnommen und einzeln verkauft werden könnten.

...

Zu § 8 Abs. 5:

Die Abgabe von nicht festumhülltem Freibankfleisch muß gewichtsmäßig beschränkt werden, damit der Täuschungsschutz nicht unterlaufen wird. Als feste Umhüllung sind die im Fleischhandel üblichen Verpackungen, wie Plastikbeutel, Kartons, Transportstapelbehälter usw. anzusehen. Über die Art der Umhüllung oder Verpackung in Verbindung mit der Kenntlichmachung muß zusätzlich eine mißbräuchliche Verwendung dieses Fleisches verhindert werden.

Die Vorschriften des § 8 stützen sich auf § 9 Abs. 2 Fleischhygienegesetz

Zu § 9:

Bei der Schlachtung kranker oder krankheitsverdächtiger Tiere ist es erforderlich, durch besondere hygienische Maßnahmen die Verbreitung von Krankheitserregern zu verhüten. Dazu sind die Vorschriften in § 9 in Verbindung mit Anlage 3 Kapitel VII Nummer 2 erforderlich.

Ermächtigungsgrundlage für die Regelung ist § 5 Abs. 7 Fleischhygienegesetz.

Zu § 10 Abs. 1:

Jeder Mitgliedstaat der EG ist verpflichtet sicherzustellen, daß in andere Mitgliedstaaten nur Fleisch versandt wird, das der Frischfleisch-Richtlinie bzw. der Fleischerzeugnis-Richtlinie entspricht. Da Fleisch nicht immer unmittelbar über die Grenze in den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr verbracht wird, sondern nicht selten noch über innerstaatliche Umschlagplätze geleitet wird, muß frisches Fleisch, das für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr bestimmt und entsprechend gekennzeichnet ist, stets nach den Vorschriften der Richtlinien behandelt, insbesondere befördert werden (vgl. Anhang I Kapitel XIV der Richtlinie 64/433/EWG). Damit auch im Einzelfall sichergestellt wird, daß die Vorschriften eingehalten werden, wurde die Regelung in Absatz 3 getroffen.

Zu § 10 Abs. 2:

Bei Fleischerzeugnissen mit einem geringen Fleischanteil ist der Fleischanteil i.d.R. vollständig haltbar gemacht. Durch den Vertrieb dieser Erzeugnisse in luftdicht verschlossenen Behältnissen ist das gesundheitliche Risiko

...

minimiert. Die nach den Kennzeichnungsvorschriften vorgeschriebenen Angaben, die auch den Herkunftsbetrieb und die Zulassungsnummer einschließen, sind ausreichend, so daß auf die Beifügung einer Genußtauglichkeitsbescheinigung verzichtet werden kann.

Zu § 10 Abs. 3:

Damit in der Bundesrepublik Deutschland die nach der Frischfleisch-Richtlinie vorgegebenen gesundheitlichen Garantien gewährleistet werden können, insbesondere die ständige Einhaltung der vorgeschriebenen Transport- und Lagertemperatur, ist es erforderlich, entsprechende amtliche Bescheinigungen darüber zu fordern. Auf die Beifügung dieser Bescheinigung kann in den Fällen verzichtet werden, in denen der amtliche Tierarzt aus eigener Kenntnis weiß, daß bei diesem Fleisch die Richtlinienregelungen eingehalten werden.

Zu § 10 Abs. 4:

Im Hinblick auf bestimmte handwerkliche Gepflogenheiten ist es vertretbar, von den strengen Kühlvorschriften beim Transport von frischem Fleisch, das für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr gekennzeichnet ist, abzusehen. Vergl. auch Anlage 2, Kapitel IX Nr. 3.

Zu § 10 Abs. 5:

Die in dieser Vorschrift genannten Erzeugnisse sind aus den gemeinschaftsrechtlichen Vorschriften ausdrücklich ausgenommen. Für das Verbringen dieser Erzeugnisse in andere Mitgliedstaaten gelten deshalb deren Vorschriften; diese können jedoch mit gemeinschaftsrechtlichen Vorschriften identisch sein, wenn der Mitgliedstaat das Gemeinschaftsrecht national auch auf diese Erzeugnisse anwendet.

Die Vorschriften des § 10 sind auf § 3 a Fleischhygienegesetz gestützt.

Zu § 11 Abs. 1:

Betriebe für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr müssen die in der Frischfleisch-Richtlinie oder in der Fleischerzeugnis-Richtlinie vorgeschriebenen Voraussetzungen erfüllen.

Infolge der ständigen Zunahme von Richtlinienänderungen und dem damit einhergehenden fristgebundenen Umsetzungszwang erscheint es gerechtfertigt, technische Änderungen in den Anhängen durch eine gleitende Verweisung auf die entsprechenden Richtlinien automatisch 4 Monate nach Veröffentlichung der Richtlinien im Amtsblatt der EG rechtsverbindlich zu machen.

Damit die amtliche Durchführung der Schlachttier- und Fleischuntersuchung bundesweit einheitlich gewährleistet ist, müssen die gemeinschaftsrechtlich vorgegebenen Untersuchungsvorschriften auch innerstaatlich angewandt werden.

Die Vorschriften beruhen auf § 3 a Nr. 2 Fleischhygienegesetz.

Zu § 11 Abs. 2:

Für die hygienisch einwandfreie Beschaffenheit des Fleisches und für seine gesundheitliche Unbedenklichkeit ist ein hygienischer Schlachtablauf von besonderer Bedeutung. Es ist deshalb erforderlich, allgemein formulierte Vorschriften des Gemeinschaftsrechts in dieser Verordnung näher zu regeln, damit in allen EG-zugelassenen

Betrieben von der Überwachung aus Gründen des vorbeugenden Verbraucherschutzes einheitlich verfahren wird.

Die Vorschrift ist auf § 3 a Nm. 1 und 4 Fleischhygienegesetz gestützt.

Zu § 11 Abs. 3:

Die Zulassung von Betrieben für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr, die Aufhebung der Zulassung sowie die Bekanntgabe dieser Betriebe bedarf einer Verfahrensregelung.

Die Vorschrift ist auf § 3 a Nr. 2 Fleischhygienegesetz gestützt.

Zu § 11 Abs. 4:

Auf Antrag eines anderen Mitgliedstaates sowie zur Sicherstellung der einheitlichen Anwendung des Gemeinschaftsrechts muß die EG-Kommission tierärztliche Sachverständige mit der Erstattung eines Gutachtens beauftragen. Absatz 4 regelt, wie diese von der EG-Kommission beauftragten Sachverständigen in der Bundesrepublik Deutschland tätig werden können.

Die Vorschrift ist auf § 3 a Nr. 2 und 4 Fleischhygienegesetz gestützt.

Zu § 12 Abs. 1:

Es ist erforderlich, jeden Empfänger einer Sendung von Fleisch aus Mitgliedstaaten zu verpflichten, diese rechtzeitig bei der zuständigen Behörde anzumelden, damit Kontrollen durchgeführt werden können.

Die Vorschrift ist auf § 13 a Abs. 3 Fleischhygienegesetz gestützt.

Zu § 12 Abs. 2 und 3:

Für Fleisch aus anderen Mitgliedstaaten, für das bereits EG-Regelungen bestehen, ist die Genußtauglichkeitsbescheinigung nach den Richtlinien die Bestätigung der hygienisch einwandfreien Gewinnung und der gesundheitlich einwandfreien Beschaffenheit. Es muß deshalb bei jeder Sendung gefordert werden, daß diese Genußtauglichkeitsbescheinigung beigelegt ist, unabhängig davon, ob im Inland diese Sendung am Bestimmungsort überprüft wird.

Für Fleisch von Haarwild und anderen Säugetieren, die in den vorgenannten Richtlinien nicht aufgeführt sind, deren Fleisch aber gelegentlich auch innergemeinschaftlich gehandelt wird, werden die Voraussetzungen genannt, unter denen es in den Geltungsbereich der Verordnung verbracht werden darf. Die Voraussetzungen entsprechen den vorgenannten Richtlinien. Den Versandstaaten wird aber unter Berücksichtigung einschlägiger Urteile des Europäischen Gerichtshofes gestattet, eigene Vorschriften anzuwenden, wenn diese den Anforderungen nach dieser Vorschrift und damit nach den Richtlinien gleichwertig sind. Die Vorschriften sind auf § 3 a Nrn. 1 und 3 Fleischhygienegesetz gestützt.

Zu § 12 Abs. 4:

Bei Fleisch aus Mitgliedstaaten ist es der zuständigen Behörde unbenommen, die Sendungen ganz oder teilweise unter Berücksichtigung der Art der Sendung, ihrer Beschaffenheit und den betrieblichen Gegebenheiten des Empfängers zu überprüfen. Auf diese Weise ist bei Sendungen aus Mitgliedstaaten eine Identitätsfeststellung ohne Behinderung des Warenverkehrs möglich. Die nähere Umschreibung, wann ein schwerwiegender Verdacht gegeben ist, entspricht den §§ 7 a und 14 a der bisher geltenden Einfuhruntersuchungs-Verordnung.

Zu § 12 Abs. 5:

Nach Gemeinschaftsrecht ist es erforderlich, die bei schwerwiegendem Verdacht zu treffenden Maßnahmen abschließend zu regeln, sofern eine Sendung nicht der Verordnung entspricht. Die Vorschriften stützten sich auf § 3 a Nr. 1 und 3 Fleischhygienegesetz.

Zu § 12 Abs. 6:

Vollkommen gesalzene oder vollkommen getrocknete Därme, Mägen und Blasen stellen normalerweise kein gesundheitliches Risiko dar, da durch die Behandlungsverfahren Krankheitserreger abgetötet werden. Deshalb ist es nicht erforderlich, diese Erzeugnisse den strengen Anforderungen an das Gewinnen, Zubereiten und Behandeln zu unterwerfen. Es hat sich jedoch gezeigt, daß die genannten Wursthüllen aus bestimmten Herkunftsländern häufiger rückstandsbe-

lastet sind, deshalb ist nicht nur eine Untersuchung bei der Einfuhr oder beim Verbringen aus Mitgliedstaaten weiterhin erforderlich, sondern auch die Möglichkeit, in bestimmten Fällen Genußtauglichkeitsbescheinigungen zu verlangen. Die Untersuchung auch beim Verbringen aus Mitgliedstaaten ist deshalb geboten, weil bei Wegfall dieser Kontrollen Därme, Mägen und Blasen aus Drittländern über Mitgliedstaaten eingeführt werden könnten, ohne daß dort die gleichen strengen Einfuhrkontrollen durchgeführt würden.

In bestimmten Fällen muß das Verbringen davon abhängig gemacht werden können, daß vollkommen gesalzene oder getrocknete Därme, Mägen, Blasen bereits im Versandland einer Rückstands- oder bakteriologischen Untersuchung unterzogen worden sind und über durchgeführte Untersuchungen eine Bescheinigung beigefügt ist. Manche Versandländer verfügen über keine oder nicht ausreichende Untersuchungsgelegenheiten bzw. können auch bei geeigneten Untersuchungseinrichtungen die Einhaltung deutscher lebensmittelrechtlicher und fleischhygienerechtlicher Vorschriften nicht gewährleisten. In diesen Fällen muß es möglich sein, das Verbringen in den Geltungsbereich der Verordnung zu untersagen.

Die Vorschriften des § 12 Abs. 4 bis 6 stützen sich auf § 3a Nr. 3 und § 13 a Abs. 3 Fleischhygienegesetz.

Zu § 13 Abs. 1 und 4:

Es ist erforderlich, jeden Empfänger einer Sendung eingeführten Fleisches zu verpflichten, diese rechtzeitig bei der Einfuhruntersuchungsstelle anzumelden, damit Kontrollen durchgeführt werden können. Diese Kontrollen müssen bei eingeführtem Fleisch lückenlos sein. Die Erläuterungen zu § 12 Abs. 5 und 6 gelten entsprechend. Die Vorschriften sind auf § 13 Abs. 6 Fleischhygienegesetz gestützt.

Zu § 13 Abs. 2 und 3:

Frisches Fleisch, das eingeführt wird, darf in EG-Mitgliedstaaten nur verbracht werden, wenn die Vorschriften der Drittland-Richtlinie eingehalten worden sind. Für die Zulassung und Überwachung dieser Betriebe ist die Kommission der EG zuständig. Durch die Verweisung auf die Genußtauglichkeitsbescheinigung nach dieser Richtlinie wird sichergestellt, daß nur Fleisch in die Bundesrepublik Deutschland verbracht werden darf, das der Drittland-Richtlinie entsprechend hygienisch einwandfrei gewonnen und gesundheitlich von einwandfreier Beschaffenheit ist. In gleicher Weise werden auch die Vorschriften der genannten Richtlinie für frisches Fleisch von Haarwild oder von anderen Haussäugetieren verbindlich gemacht, da keine Gründe für abweichende Hygienenormen vorhanden sind. Für Fleischerzeugnisse bestehen nur gemeinschaftsrechtliche Regelungen für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr, nicht jedoch für die Einfuhr. Da

für eingeführtes Fleisch keine Anforderungen gestellt werden dürfen, die geringer sind als diejenigen, die im innergemeinschaftlichen Handelsverkehr gelten, ist es zweckmäßig, die Vorschriften dieser Richtlinie auch für die Einfuhr verbindlich zu machen.

Rechtsgrundlage für die Vorschriften ist § 3 a Fleischhygienegesetz.

Zu § 14:

In dieser Vorschrift werden die Voraussetzungen für die Zulassung

von Fleischlieferbetrieben für die Einfuhr geregelt, darüber hinaus das Verfahren der Bekanntgabe der zugelassenen Betriebe sowie der Berichtigung der Bekanntmachung.

Die Vorschriften beruhen auf § 3 a Nr. 1 und 4 Fleischhygienegesetz.

Zu § 15:

Um amtliche Untersuchungen durchführen zu können, muß der Verfügungsberechtigte die Entnahme von Proben dulden. In Absatz 1 wird eine entsprechende Duldungsverpflichtung festgelegt.

Damit der Rechtsschutz des Rechtsunterworfenen sichergestellt wird, werden diesem auf Verlangen amtlich verschlossene Gegenproben zur Verfügung gestellt. Diese Verpflichtung soll nach Absatz 2 nur für die Rückstandsuntersuchung gelten, da bei den normalen fleischhygienischen Maßnahmen der Rechtsunterworfenen im Beanstandungsfall sich unmittelbar vor Ort über die Richtigkeit der Beanstandung informieren kann bzw. ihm von der zuständigen Behörde anhand einer Zweituntersuchung eine Abweichung von der Norm vorgeführt werden kann.

Verfügungsberechtigter im Sinne dieser Vorschrift ist, derjenige, der die Schlachttiere gemästet hat, derjenige, der die Tiere schlachtet oder schlachten läßt oder der sie zum Schlachten anliefert. In den seltenen Fällen, wo Schlachttiere dem Ankäufer lebend verkauft werden, hätte der Mäster keine Verfügungsgewalt über die Schlachttiere mehr, trotzdem könnte er für Rückstände bestimmter Art verantwortlich gemacht werden, ohne daß er Anspruch auf eine Zweitprobe hätte. In diesem Falle müßte er seinen Wunsch nach einer Zweitprobe zum Gegenstand des Kaufvertrages machen. Im übrigen besteht bereits jetzt bei den zuständigen Fachbehörden der Länder die Übung, Zweitproben aufzubewahren.

Eine Entschädigungsverpflichtung bei Proben war nicht notwendig, da insoweit das Verursacherprinzip gilt und die Probenahme im übrigen als unwesentliche Beeinträchtigung angesehen werden kann, die die Grenzen der Zumutbarkeit nicht überschreitet. Dies wird durch Absatz 3 klargestellt.

Als Ermächtigungsgrundlage sind für Absatz 1 § 3a Nr.4 und für Absatz 2 und 3 § 13 Abs. 6 und § 13 a Abs.3 Nr.1 Fleischhygienegesetz herangezogen worden.

Zu § 16:

Bei der Schlachttier- und Fleischuntersuchung, der Überwachung der Hygiene, der Einfuhruntersuchung und der Überwachung von Fleisch aus Mitgliedstaaten ist die Mitwirkung des Verfügungsberechtigten unerläßlich, damit die Untersuchungen zur Sicherung des Gesundheitsschutzes für den Verbraucher sachgerecht durchgeführt werden kann. Die Mitwirkungspflichten werden beispielhaft aufgezählt. In Verbindung mit § 10 gelten die Mitwirkungspflichten auch in Betrieben, die für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit Fleisch zugelassen sind.

Die Vorschriften sind auf § 3 a Nr. 4, § 13 Abs. 6, § 13 a Abs. 3 Nr. 1 und 25 Abs. 1 Fleischhygienegesetz gestützt.

...

Zu § 17:

Die Ausnahmen in den Nummern 1 und 2 stellen eine Übernahme des Artikels 1 Abs. 2 der Frischfleisch-Richtlinie und des Artikels 1 Abs. 2 der Drittland-Richtlinie dar. Durch die Festsetzung der Freigrenze von 30 kg wird das private Verbringen von Fleisch aus Mitgliedstaaten erleichtert. Gleichzeitig wird auch wieder einem Anliegen der Jägerschaft entsprochen, indem das Verbringen von außerhalb der Bundesrepublik Deutschland erlegtem Wildbret in bestimmten Mengen zum eigenen Verbrauch zugelassen wird. Die Ausnahme der Nummer 3 stellt eine Übernahme des Artikels 3 Abs. 2 Buchstabe b der Frischfleisch-Richtlinie und des Artikels 19 Buchstabe b der Drittland-Richtlinie dar. Bei Fleisch, das Schiffsausrüster einführen und zu Bordverpflegung für Seeschiffe umarbeiten, muß sichergestellt werden, daß dieses Fleisch restlos wieder aus dem Geltungsbereich der Verordnung ausgeführt wird, da es häufig den fleischhygienischen Vorschriften für die Einfuhr nicht entspricht. Diesem Zweck dient die Errichtung eines Zollagers. Bei Fleisch, das zum persönlichen Bedarf in den Geltungsbereich der Verordnung verbracht wird, kann im Regelfall auf eine fleischhygienische Kontrolle verzichtet werden, da davon auszugehen ist, daß für diese Zwecke nur genußtaugliches Fleisch eingeführt wird. Wegen der Bedeutung der Trichinose bei bestimmten Tiergattungen

(Schwein, Wildschwein u.a.) muß die Trichinenuntersuchung unabhängig davon nachgeholt werden. Weitere allgemeine Ausnahmen von fleischhygienerechtlichen Vorschriften werden durch § 47 Nr. 2 Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz abgedeckt.

Die Vorschriften stützen sich auf § 3 a Nr. 4, § 13 Abs. 6 und § 13 a Abs. 3 Fleischhygienegesetz.

Zu § 18:

Nach § 27 Abs. 2 Nr. 18 des Fleischhygienegesetzes werden vorsätzliche oder fahrlässige Verstöße gegen Vorschriften einer auf Grund des Fleischhygienegesetzes erlassenen Rechtsverordnung als Ordnungswidrigkeit geahndet, soweit die Rechtsverordnung für einen bestimmten Tatbestand auf diese Bußgeldvorschrift verweist. Demzufolge werden in § 18 im einzelnen die Tatbestände aufgeführt, bei denen eine Bußgeldbewehrung für sachgerecht erachtet wurde.

Zu § 19:

Die Vorschrift enthält die übliche Berlin-Klausel.

Zu § 20 Abs. 1:

Das Inkrafttreten der Verordnung und Außerkrafttreten der in diesem Absatz genannten bisherigen Vorschriften muß gleichzeitig erfolgen, damit es nicht zu Überschneidungen und gegensätzlichen Vorschriften kommt. Die Aufhebung des in § 20 Abs. 1 Nr. 1 genannten Gesetzes stützt sich auf Artikel 3 des Gesetzes vom 10. Mai 1980 (BGBl. I S. 545).

Zu § 20 Abs. 2:

Damit unzumutbare Härten vermieden werden ist es vertretbar, für die in Absatz 2 genannten Maßnahmen eine mehrjährige Übergangszeit einzuräumen.

Zu § 20 Abs. 3:

Blutplasma gewinnt eine erhebliche Bedeutung als Lebensmittelzusatz, deshalb muß die hygienische Gewinnung des Rohmaterials Blut und die Behandlung von Blutplasma, insbesondere bei gewerblicher Herstellung, neuen Techniken angepaßt werden. Deshalb ist eine angemessene Übergangszeit einzuräumen.

Zu Anlage 1

Kapitel I und II enthalten Vorschriften für den Untersucher, wie die amtlichen Untersuchungen durchzuführen sind und auf welche Teile des geschlachteten Tieres sie sich zu erstrecken haben. Die Einhaltung einer bestimmten Reihenfolge soll verhindern, daß wichtige Teile des geschlachteten Tieres bei der Untersuchung nicht vergessen werden. Bei der Fleischuntersuchung müssen die vorgeschriebenen Untersuchungsschnitte stets angelegt werden, ansonsten ist die Untersuchung im allgemeinen durch Besichtigen und Durchtasten vorzunehmen. In Verdachtsfällen sind weitere Schnitte anzulegen, wobei eine unnötige Entwertung des Fleisches oder der Organe zu vermeiden ist. Sofern es nicht für die Stellung der Diagnose unbedingt erforderlich ist, sind offensichtlich krankhaft veränderte Teile nicht anzuschneiden, sondern zu umschneiden.

Soweit eine Anpassung an neue wissenschaftliche Erkenntnisse erforderlich wurde, ist auf bewährte Vorschriften der Ausführungsbestimmungen A über die Untersuchung und gesundheitspolizeiliche Behandlung der Schlachttiere und des Fleisches bei Schlachtungen im Inland zurückgegriffen worden. Die darin für die einzelnen Vorschriften gegebenen Begründungen gelten uneingeschränkt weiter. Neu aufgenommene Regelungen werden, soweit erforderlich, im einzelnen begründet.

Zu Kapitel I Nr. 3

Die Erfahrung hat gezeigt, daß in Massentierhaltungen davon auszugehen ist, daß bei Anwendung bestimmter Tierarzneimittel oder Fütterungsarzneimittel sich diese meist auf den gesamten Bestand erstreckt. Es ist deshalb ausreichend, wenn zur Feststellung der Rückstandssituation eines Bestandes repräsentativ entnommene Proben in ausreichender Zahl untersucht werden. Die Probenauswahl muß sicherstellen, daß sie für den Bestand repräsentativ ist, die Zahl muß so groß bemessen werden, daß der Bestand beurteilt werden kann.

Zu Kapitel I Nr. 5.3 und 5.4

Mit diesen Vorschriften soll die Einhaltung der Wartezeiten besser kontrolliert werden. Dies ist aus Gründen des gesundheitlichen

Verbraucherschutzes erforderlich.

Zu Kapitel I Nr. 6

Mit dieser Vorschrift wird Anhang I Kapitel V Nr. 28 a und b der Frischfleisch-Richtlinie (RL 64/433/EWG) in deutsches Recht übernommen.

Zu Kapitel I Nr. 7

Mit dieser Vorschrift wird Anhang I Kapitel V Nr. 28 d der Frischfleisch-Richtlinie (RL 64/433/EWG) in deutsches Recht übernommen.

Zu Kapitel I Nr. 8

Beim Schlachten und Abhäuten von Tieren, die Q-Fieber-oder Listeriose-Erreger ausscheiden, können sich alle damit beschäftigten Personen durch aerogene Staubinfektionen anstecken. Da beide Erreger beim Menschen zu hochfieberigen Erkrankungen führen, muß die Schlachtung solcher Tiere unter besonderen Vorsichtsmaßnahmen durchgeführt werden.

Zu Kapitel II Nrn. 5.18, 5.19 und 6

In die Untersuchungsvorschriften wird nunmehr auch die Untersuchung von Hauskaninchen, Gatterwild und erlegtem Haarwild, soweit es nicht unter die Ausnahmevoraussetzungen des § 1 Fleischhygienegesetz fällt, geregelt. Im allgemeinen gelten dieselben Untersuchungsgrundsätze wie bei den entsprechenden schlachtbaren Haustieren.

Zu Kapitel III Nr. 1

Erfahrungen aus Trichinose-Epidemien der letzten Jahre haben gezeigt, daß eine ordnungsgemäße Untersuchung auf Trichinen u.a. nur durch eine ausreichende Überwachung ihrer Durchführung sichergestellt werden kann. Die ordnungsgemäße Durchführung ist aber die wesentliche Voraussetzung dafür, daß Erkrankungen des Menschen mit ihren gesundheitlichen und sozialpolitischen Folgen verhindert werden. Aus diesem Grunde soll zukünftig die Untersuchung auf Trichinen grundsätzlich nur noch mit labormäßigen Untersuchungsverfahren zugelassen werden, die im Ablauf von menschlichem

Versagen weitgehend unabhängig sind. Damit durch diese Maßnahme die praktischen Gegebenheiten der Weiterverarbeitung der Schlacht-
tiere nicht unzumutbar eingeschränkt werden müssen, kann die zu-
ständige Behörde die Zerlegung und Weiterverarbeitung zulassen,
wenn das Fleisch und die daraus hergestellten Fleischerzeugnisse
bis zum Vorliegen der Ergebnisse unter amtlicher Aufsicht ver-
bleiben. Damit wird sichergestellt, daß bei einem positiven Be-
fund Fleisch und Fleischerzeugnisse für eine unschädliche Be-
seitigung erreichbar bleiben. Wegen der äußerst niedrigen Befalls-
rate der Schweine mit Trichinen werden diese Fälle nur selten auf-
treten.

Zu Kapitel III Nr. 2.2

Den Tierbesitzern soll zukünftig die Möglichkeit eingeräumt werden,
durch regelmäßige tierärztliche Bestandsuntersuchungen Befreiung
von der stichprobenweisen Rückstandsuntersuchung bei der Schlacht-
tier- und Fleischuntersuchung zu erlangen. Die Rückstandsunter-
suchungen in den Beständen können sich jedoch zunächst nur auf
die Rückstände beschränken, die im Blut oder in tierischen Aus-
scheidungen (Harn, Kot) sicher nachweisbar sind.

Zu Kapitel III Nr. 2.3

Bei Verfolgungsuntersuchungen im Herkunftsbestand auf Grund eines
vorherigen positiven Rückstandsbefundes können diese bei Massen-
tierhaltungen auf eine ausreichende Zahl repräsentativ entnommener
Stichproben beschränkt werden, da davon ausgegangen werden kann,
daß im allgemeinen das Rückstandsproblem den gesamten Bestand be-
trifft.

Zu Kapitel III Nr. 3.3

Bei Beständen, in denen das Ausscheiden von Salmonellen bei Schlacht-
tieren amtlich festgestellt worden ist, wird in der Regel der
gesamte Bestand geschlachtet. In diesen Fällen ist es nicht not-
wendig, jedes Schlachttier bakteriologisch zu untersuchen, wenn
der Besitzer sich damit einverstanden erklärt, das Ergebnis einer

...

repräsentativen Stichprobe der Beurteilungsnorm für den gesamten Bestand anzuerkennen. Andernfalls hätte er die Gesamtkosten der bakteriologischen Untersuchungen tragen müssen, die häufig den Erlös des Fleisches übersteigen. Es ist daher anzunehmen, daß künftig von dieser Möglichkeit, die auch als eine Maßnahme des vorbeugenden Verbraucherschutzes anzusehen ist, vermehrt Gebrauch gemacht wird.

Zu Kapitel IV

Die Beurteilung des Tierkörpers und der Nebenprodukte der Schlachtung muß eingehend festgelegt werden, damit der Gesundheitsschutz für den Verbraucher gewährleistet ist.

Zu Kapitel IV Nr. 1.2

Wird eine Herdenuntersuchung bei begründetem Verdacht oder in Beständen, in denen das Ausscheiden von Salmonellen amtlich festgestellt worden ist mit einer ausreichenden Zahl repräsentativ aufgenommener Proben durchgeführt, so wird das Ergebnis dieser Stichprobe auch bei der Beurteilung derjenigen Schlachttiere zugrunde gelegt, von denen keine Proben entnommen worden sind.

Zu Kapitel IV Nr. 2.1

Diese Beurteilungsnorm, die auf Fleisch anzuwenden ist, das für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr bestimmt ist, stellt die Übernahme von Artikel 3..... Abs. 1 Unterabsatz A Buchstabe d) der Frischfleisch-Richtlinie (RL 64/433/EWG) in deutsches Recht dar.

Zu Kapitel IV Nr. 3

Diese neue Beurteilungsnorm, die für einzelne konkret definierte Tatbestände vorgesehen ist, wurde aus dem Geflügelfleischhygienerecht übernommen. Durch die Anwendung amtlich vorgeschriebener Behandlungsverfahren wird der Verbraucherschutz sichergestellt. Die Regelung in Nr. 3.3 stellt die Übernahme von Artikel 5 Buchstabe a) der Frischfleisch-Richtlinie (RL 64/433/EWG) in deutsches Recht dar.

...

Zu Kapitel IV Nrn. 6.2, 6.5 und 6.6

Die Tatbestände, die zur Bedingttauglichkeit des Tierkörpers und der Organe führen, mußten ergänzt werden, da auch in diesen Fällen von einer Erregerstreuung über die Blutbahn in die Muskulatur und Organe auszugehen ist.. Eine Verwertung dieses Fleisches zum Genuß für Menschen ist aus Gründen des vorbeugenden Gesundheitsschutzes der Verbraucher erst nach Brauchbarmachung durch Verfahren, die vorhandene Keime sicher abtöten, möglich.

Zu Kapitel V

Durch die Kennzeichnung des untersuchten und beurteilten Fleisches wird dieses zum Inverkehrbringen freigegeben. Die Kennzeichnung muß deshalb nach Form und Inhalt vorgeschrieben werden. Kapitel V dient, soweit es Fleisch betrifft, das für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr bestimmt ist, auch der Umsetzung von Anhang I Kapitel X der Frischfleisch-Richtlinie (RL 64/433/EWG) in deutsches Recht.

Zu Anlage 2

Im Zuge einer Entbürokratisierung und um eine Verdoppelung des bestehenden Rechts zu vermeiden, ist es notwendig, für innerstaatliche Betriebe die materiellen baulichen Anforderungen auf solche zu beschränken, die hygienisch unerlässlich sind und die sich national nicht bereits auf Grund anderer rechtlicher Bestimmungen wie z.B. der Arbeitsstätten-VO und den Landesbauordnungen ergeben.

Zu Anlage 2 Kapitel I

Es werden die allgemeinen hygienischen Anforderungen an Schlacht-, Zerlegungs- und Verarbeitungsbetriebe geregelt; sie entsprechen weitgehend schon bisherigen landesrechtlichen Vorschriften.

Zu Anlage 2 Kapitel II

Die Vorschriften für das Personal, die Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte haben zum Ziel, die Hygiene beim Schlachten, Zerlegen, Bearbeiten und sonstigem Behandeln von Fleisch zu verbessern. Die Vorschriften gelten nicht für Büroräume und kaufmännisches Personal.

Zu Anlage 2 Kapitel III

Die besonderen Anforderungen an die Schlachtung, die Schlachträume und die beim Schlachten verwendeten Arbeits- und Einrichtungsgegenstände sollen eine mögliche hygienisch nachteilige Beeinflussung des frischen Fleisches ausschließen. Ein Nachreinigen der Därme (Entschleimen) im Schlachtraum, nach ausreichender Reinigung des Schlachtraumes, ist vertretbar.

Der Besitzer und - sofern dieser nicht in der Schlachtstätte anwesend ist und die Schlachtungen durchführen läßt - derjenige, der in seinem Auftrag die Schlachtung durchführt, sind verpflichtet, die vorgeschriebenen Mitwirkungspflichten zu erfüllen.

Für die hygienische Beschaffenheit des Fleisches ist ein unverzügliches Ausweiden nach dem Betäuben wesentlich.

Grundsätzlich sollen Tierkörper nur unter Längsspaltung der Wirbelsäule zur Fleischuntersuchung gestellt werden. In bestimmten Fällen ist auch der Kopf zu spalten. Bei gewissen

Zubereitungsformen und bei jungen Schlachttieren kann der Untersucher auf das Spalten des Tierkörpers verzichten, wenn gesundheitliche Bedenken dem nicht entgegenstehen.

Zu Anlage 2 Kapitel IV

Es werden die besonderen Anforderungen an das Zerlegen von Fleisch geregelt. Aus hygienischen Gründen muß die Zerlegung grundsätzlich örtlich getrennt von anderen Tätigkeiten, wie Schlachten oder Herstellen von Fleischerzeugnissen durchgeführt werden. In Fleischereien ist es vertretbar, das Zerlegen auch zeitlich getrennt von den vorher genannten übrigen Tätigkeiten zuzulassen, denn durch ausreichende Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen kann ein mögliches hygienisches Risiko weitgehend ausgeschaltet werden.

Zu Anlage 2 Kapitel V

Es werden die besonderen Anforderungen geregelt, die für Fleisch be- und verarbeitende Betriebe aus hygienischer Sicht notwendig sind.

Zu Anlage 2 Kapitel VI

Hygienische Probleme eigener Art ergeben sich bei der Behandlung von Wild nach dem Erlegen. Es werden die hygienischen Maßnahmen geregelt, denen erlegtes Haarwild nach dem Erlegen unterliegt; insbesondere die alsbaldige Kühlung ist aus hygienischen Gründen erforderlich. Nach wissenschaftlicher Erfahrung ist es geboten, daß spätestens nach 72 Stunden eine Innentemperatur von $+7^{\circ}\text{C}$ bei Wildbret erreicht wird. Dies trägt auch den praktischen Gegebenheiten der Jagd Rechnung.

Die gesundheitlich bedenklichen Merkmale, die bei erlegtem Haarwild zur Untersuchungspflicht führen, werden beispielhaft aufgelistet. Die Verpflichtung zur Feststellung dieser Merkmale trifft den Aneignungsberechtigten oder eine von ihm beauftragte Person sowie den Verfügungsberechtigten be- oder verarbeitender Betriebe.

Die besonderen räumlichen Anforderungen an Wildeinzelhandel, Wildgroßhandel und Wildexportbetriebe werden geregelt. Den besonderen Gegebenheiten im Einzelhandel, der nicht regelmäßig Wildbret be- oder verarbeitet, wird dabei Rechnung getragen.

Das gemeinsame Bearbeiten oder Behandeln von nicht enthäutetem Haarwild oder ungerupftem Federwild mit enthäutetem oder gerupftem Wild muß vermieden werden, um damit verbundene Kontaminationsmöglichkeiten auszuschließen.

Zu Anlage 2 Kapitel VII

Für Isolierschlachtbetriebe, d.h. Schlachtbetriebe, die ausschließlich Not- und Krankschlachtungen durchführen, gelten die hygienischen Anforderungen an zugelassene Schlachtbetriebe entsprechend. Damit soll der Gefahr der Verbreitung von Krankheitserregern vorgebeugt werden. Beim Betreiben von Isolierschlachträumen, die normalen Schlachtbetrieben angegliedert sind, können in vielen Fällen vorhandene Einrichtungen - wie Wasserversorgung, Wagenwaschanlagen, Kühleinrichtungen usw. - mit benutzt werden, ohne daß dadurch die Gefahr einer Verbreitung von Krankheitserregern besteht.

Die hygienischen Anforderungen, die an die Zulassung von Freibankfleischbetrieben zu stellen sind, werden in Anlehnung an entsprechende EG-Hygienenormen geregelt.

Zu Anlage 2 Kapitel VIII

In dieser Vorschrift werden besondere hygienische Anforderungen an das Umhüllen oder Verpacken, an die Räume, in denen das Umhüllungs- und Verpackungsmaterial gelagert wird, sowie an die Beschaffenheit des Verpackungs- und Umhüllungsmaterials gestellt.

Zu Anlage 2 Kapitel IX

Aus hygienischer Sicht ist es vertretbar, zuzulassen, daß Rind- und Pferdefleisch spätestens nach 36 Stunden, Schweinefleisch spätestens nach 24 Stunden die vorgeschriebene Innentemperatur erreicht. Dies dient auch der Verbesserung der

sensorischen Eigenschaften von Fleisch. Die hygienisch anfälligeren Nebenprodukte der Schlachtung müssen alsbald nach der Schlachtung gekühlt werden.

Aus Gründen des vorbeugenden Gesundheitsschutzes ist es erforderlich, daß frisches Fleisch und ähnlich verderbliche Fleischerzeugnisse (Frischwurst, frische Mettwurst usw) auch innerstaatlich nur bei einer Fleischinnentemperatur von höchstens + 7°C befördert werden dürfen. Im Hinblick auf bewährte handwerkliche Gepflogenheiten erübrigen sich Kühlvorschriften für den Transport von Fleisch.

Es darf jedoch nur dasjenige Fleisch betreffen, das ein Handwerksbetrieb für den eigenen Betriebsbedarf (Wurstherstellung, Pökel- und Räuchererzeugnisse, Frischfleischverkauf) und die Abgabe an den Letztverbraucher benötigt. Eine Ausnahme von den Kühlvorschriften ist aus gesundheitlichen Gründen auch für die Warmfleischverarbeitung erwünscht, weil sich dadurch die Verwendung von Zusatzstoffen bei der Wurstherstellung verringern läßt. Bei erlegtem Haarwild, das vom Aneignungsberechtigten unmittelbar an den Verbraucher abgegeben wird, kann es dem Verbraucher selbst überlassen bleiben zu entscheiden, ob er erlegtes Haarwild in gekühltem oder ungekühltem Zustand abnehmen möchte.

Neben dem allgemeinen Grundsatz, daß sich die Beschaffenheit von Beförderungsmitteln nicht nachteilig auf Fleisch auswirken darf, werden besondere hygienische Anforderungen für einzelne Beförderungsmittel bzw. Teile von Beförderungsmitteln festgelegt.

Die besonderen hygienischen Anforderungen an Kühl- und Gefrierräume sowie an die Lagerung von Fleisch werden geregelt. Aus Gründen des Gesundheitsschutzes muß vorgeschrieben werden, daß Fleisch mit anderen Lebensmitteln oder anderen Stoffen zusammen nur in festverpacktem Zustand gelagert werden darf.

Zu Anlage 2 Kapitel X

Wegen der hygienischen Anfälligkeit des Blutes ist es notwendig, daß alle mit ihm in Berührung kommenden Gegenstände peinlich sauber sein müssen; dies gilt insbesondere für Hohlmesser und Ablaufschlauch. Damit durch das Hohlmesser beim Stich durch das Fell in das Blutgefäß hinein keine oberflächlichen Keime in die Blutbahn verbracht werden können, ist es erforderlich, die unmittelbare Stichstelle freizulegen.

In der Regel wird das Blut mehrerer Schlachttiere in einem Container aufgefangen und kurzfristig gelagert. Wird bei einem dieser Schlachttierkörper bei der nachfolgenden Fleischuntersuchung festgestellt, daß das Fleisch nicht uneingeschränkt zum Genuß für Menschen geeignet ist, muß der gesamte Inhalt des betreffenden Containers unschädlich beseitigt werden. Aus diesem Grunde ist die Zuordnung des Blutes zu seinem Tierkörper ein unabdingbares Erfordernis.

Die hygienische Beschaffenheit von Blut bei der Gewinnung ist am ehesten durch ein geschlossenes Ableitungssystem bis hin zu dem Sammelbehälter zu gewährleisten; nur hierdurch kann eine Kontamination mit Verderbniserregern weitgehend ausgeschlossen werden. Die Temperaturen des von Schlachttieren gewonnenen Blutes bewegen sich zwischen + 36 und + 41 °C. Im Blut vorhandene Keime vermehren sich in diesem Temperaturbereich besonders gut. Das Blut muß deshalb auf eine Temperatur heruntergekühlt werden, bei der eine Vermehrung von Keimen nicht mehr möglich ist.

Zu Anlage 3

Die Anlage enthält die amtlichen Muster der vorgeschriebenen Genußtauglichkeitsbescheinigungen, die beim Versand von Fleisch, das der Richtlinie entspricht, in einen anderen Mitgliedstaat bzw. beim Verbringen von Fleisch, das nicht durch Gemeinschaftsrecht geregelt ist, und das in den Geltungsbereich dieser Verordnung verbracht wird, einschließlich Wildbret, die Fleischsendungen begleiten müssen. Die Anlage enthält auch Vorschriften, für welches Fleisch eine vorgeschriebene Genußtauglichkeitsbescheinigung nicht oder nur nach besonderer Entscheidung des Bundesministers ausgestellt werden darf.

Zu Anlage 4 Kapitel I

Die Überwachung von Fleischsendungen aus Mitgliedstaaten wird durch Gemeinschaftsrecht abschließend geregelt. Die Regelung in Kapitel II stellt die Übernahme des Artikels 10 der Frischfleisch-Richtlinie (RL 64/433/EWG) in deutsches Recht dar. Dieser sieht vor, daß dies in erster Linie durch eine Überwachung anhand der beigefügten Genußtauglichkeitsbescheinigung geschehen kann. Die Übereinstimmung der Genußtauglichkeitsbescheinigung mit der Ware kann zunächst durch die im Versandland am Transportfahrzeug angebrachte Plombe und der Angabe des KFZ-Kennzeichens in der Genußtauglichkeitsbescheinigung als gesichert angesehen werden. Eine Kontrolle der Ware selbst soll nur in schwerwiegenden Verdachtsfällen vorgenommen werden oder beim Abladen, wenn die Kontrolle das gesamte Fleisch, unabhängig von seiner Herkunft, erfaßt. Die Überwachungsmaßnahmen bei Fleischsendungen können so bei EG-Fleisch und inländischem Fleisch gleichermaßen durchgeführt werden.

Zu Anlage 4 Kapitel II

In der Anlage werden insbesondere die Untersuchungsanweisungen für die bei der Einfuhr durchzuführenden amtlichen Untersuchungen geregelt. Diese Vorschriften sollen neben den Anforderungen an die Behandlung des Fleisches im Versandland gewährleisten, daß eingeführtes, für tauglich befundenes Fleisch gesundheitlich in gleicher Weise unbedenklich ist, wie im Inland. Im Interesse der einheitlichen Handhabung der Einfuhruntersuchungen und zur Vermeidung von Wettbewerbsverzerrungen muß für die Durchführung der Einfuhruntersuchungen eine einheitliche Regelung getroffen werden..

Zur einheitlichen Durchführung der Einfuhruntersuchungen werden Probenahmehäufigkeit, durchzuführende Untersuchungen, die Beurteilung des untersuchten Fleisches sowie die Kennzeichnungen der untersuchten Fleischteile bzw. Teilstücke näher geregelt. Die Untersuchung des Fleisches, das bereits im Ausland tierärztlich nach Vorschriften untersucht worden ist, die keine geringeren Anforderungen stellen als die deutschen fleischhygienerechtlichen

Vorschriften, kann sich im Regelfalle auf eine Nachuntersuchung des Fleisches beschränken. Durch diese Untersuchung wird geprüft, ob die vorgeschriebene Untersuchung im Versandland durchgeführt worden ist; sie stellt eine zusätzliche Sicherung dar, die verhindert, daß nicht taugliches Fleisch in den Verkehr gelangt. In Verdachtsfällen ist für die Beurteilung des Fleisches die Durchführung weitergehender, befundabhängiger Untersuchungen erforderlich. Die vorgesehene Regelung der Rückstandsuntersuchung entspricht den Vorschriften für Rückstandsuntersuchungen im Inland. Die Beurteilung des Fleisches wird abschließend, analog den Vorschriften des Gemeinschaftsrechts (Artikel 10 Abs. 4 der RL 64/433/EWG) geregelt.

Zu Anlage 5

Aus hygienischen Gründen und auch zur Sicherung des Gesundheitsschutzes ist es erforderlich, daß die Tierkörper, die zum Versand in die Bundesrepublik Deutschland bestimmt sind, in Wildexportbetrieben nicht nur enthäutet, sondern auch in Teile zerlegt werden, damit gesundheitlich bedenkliche Merkmale entdeckt werden. Für die Zerlegung in kleinere Teile (Verbraucherpackungen) müssen in Wildexportbetrieben geeignete Einrichtungen vorhanden sein; deshalb müssen diese Betriebe, die derartige Zerlegungen durchführen, vom Bundesminister besonders zugelassen werden. Bei Sendungen von erlegtem Haarwild aus EG-Mitgliedstaaten und aus anderen europäischen Staaten, die der Bundesrepublik Deutschland benachbart sind, ist es unter hygienisch gesundheitlichen Gesichtspunkten auch vertretbar, Hirsche, Rehe und Wildschweine in der Decke zur Einfuhr unter bestimmten Voraussetzungen zuzulassen. Die Tierkörper müssen so rechtzeitig nach dem Erlegen in deutschen Wildbetrieben eintreffen, daß nach Entfernen der Decke die Tierkörper nachuntersucht werden können.

Zu Anlage 6

Aus hygienischen Gründen und auch zur Sicherung des Gesundheitsschutzes ist es erforderlich, daß die Tierkörper, die zum Versand in die Bundesrepublik Deutschland bestimmt sind, in Wildexportbetrieben nicht nur enthäutet, sondern auch in Teile zerlegt werden, damit gesundheitlich bedenkliche Merkmale entdeckt werden können. Für die Zerlegung in kleinere Teile müssen in Wildexportbetrieben geeignete Einrichtungen vorhanden sein; deshalb müssen diese Betriebe, die derartige Zerlegungen durchführen, vom Bundesminister besonders zugelassen werden. Bei Sendungen vom erlegtem Haarwild aus EG-Mitgliedstaaten und aus anderen europäischen Staaten, die der Bundesrepublik Deutschland benachbart sind, ist es unter hygienisch-gesundheitlichen Gesichtspunkten auch vertretbar, Hirsche, Rehe, Wildschweine in der Decke und Hasen im Fell zur Einfuhr unter bestimmten Voraussetzungen zuzulassen. Die Tierkörper müssen so rechtzeitig nach dem Erlegen in deutschen Wildbetrieben eintreffen, daß nach Entfernen der Decke die Tierkörper hier zerlegt und eventuelle Veränderungen entdeckt werden. In diesen Fällen ist die Verlagerung der Zerlegungsvorschrift aus dem Ausland in das Inland vertretbar, weil die Zeitspanne sehr klein gehalten werden kann.

-144-

07.10.86

G - A - R

Empfehlungen

der Ausschüsse

zur

Verordnung über die hygienischen Anforderungen und amtlichen
Untersuchungen beim Verkehr mit Fleisch
(Fleischhygiene-Verordnung - FlHV)

Punkt der 569. Sitzung des Bundesrates am 17. Oktober 1986

A

Der federführende Ausschuß für Jugend, Familie und Gesundheit (G),
der Agrarausschuß (A) und
der Rechtsausschuß (R)
empfehlen dem Bundesrat, der Verordnung gemäß Artikel 80 Abs. 2
des Grundgesetzes mit folgender Maßgabe zuzustimmen:

G 1. Zu § 1 Abs. 1 Nr. 2

In § 1 Abs. 1 Nr. 2 sind nach dem Wort "behandelt" die
Worte "oder von denen es" einzufügen:

Begründung:

Redaktionelle Verbesserung.

145

G
A2. Zu § 1 Abs. 2 Nr. 1

In § 1 Abs. 2 ist die Nummer 1 wie folgt zu fassen:

"1. Verkaufsräume von Einzelhandelsgeschäften einschließlich Fleischereibetrieben, mit Ausnahme von ortsfesten oder beweglichen Abgabestellen für Freibankfleisch;"

Begründung:

Es soll klargestellt werden, daß alle Räume, die nicht Verkaufsräume sind, dem Anwendungsbereich der Verordnung unterliegen.

G
A3. Zu § 2 Nr. 2

In § 2 Nr. 2 sind die Worte "bei der Einfuhr" zu streichen.

Begründung:

Die Definition der Sendung muß auf Warenmengen von gleicher Beschaffenheit sowohl bei der Einfuhr als auch beim Verbringen von Fleischsendungen aus Mitgliedstaaten und beim Export Anwendung finden.

G
A4. Zu § 2 Nr. 3

In § 2 Nr. 3 sind die Worte "und Ausweiden" durch die Worte ", und nach dem Ausweiden" zu ersetzen.

(noch Ziff. 4)

Begründung:

Das Ausweiden bezieht sich nicht nur auf Schweine, sondern gilt für alle Schlacht-tiere.

G
A 5. Zu § 4 Abs. 2

In § 4 ist Absatz 2 wie folgt zu fassen:

"(2) Wer erlegtes Haarwild, das nach § 1 Abs. 1 oder 3 des Fleischhygienegesetzes der Fleischuntersuchung unterliegt, in Eigenbesitz nimmt, hat dieses bei der für den Erlegungsort oder für seinen Wohnsitz zuständigen Behörde zur Fleischuntersuchung vor der weiteren Behandlung oder vor der Abgabe anzumelden. Die Verpflichtung nach Satz 1 besteht nicht, wenn das erlegte Haarwild an be- oder verarbeitende Betriebe oder an zur Jagdausübung ermächtigte Personen abgegeben wird. In diesem Falle trifft die Anmeldepflicht diese Betriebe oder Personen."

Begründung:

Notwendige Klarstellung.

R 6. Zu § 4 Abs. 3

In § 4 Abs. 3

Bei Ablehnung
entfällt
Ziff. 14

sind nach den Worten "die beim Erlegen vorgelegen haben,"
die Worte "bei der Abgabe"
einzufügen.

Begründung:

Die Ergänzung erscheint erforderlich, damit der Abgeber von erlegtem Haarwild, das Merkmale nach Anlage 2 Kapitel VI Nr. 1.3 aufweist, dem be- oder verarbeitenden Betrieb diese Mitteilungen auch rechtzeitig macht.

147

G
A 7. Zu § 7 Abs. 2 Nr. 2

In § 7 Abs. 2 Nr. 2 sind die Worte "Kapitel V Nr. 2 und 3" durch die Worte "Kapitel V Nr. 1 bis 3 sowie Kapitel VI Nr. 2 und 3" zu ersetzen.

Begründung:

Die Forderung, daß Betriebe im innerstaatlichen Verkehr mit Fleisch bestimmte Hygieneanforderungen zu erfüllen haben, muß sich auch auf die Bestimmungen in Kapitel V Nr. 1 und Kapitel VI Nr. 2 und 3 der Anlage 2 erstrecken.

G
A 8. Zu §§ 9 und 18 nach Nr. 7

Der Text des § 9 ist wie folgt zu fassen:

"Isolierschlachtbetriebe oder -räume dürfen nur betrieben werden, wenn sie die hygienischen Mindestanforderungen nach Anlage 2 Kapitel VII Nr. 2 erfüllen.",

und

in § 18 ist nach Nummer 7 folgende Nummer 7a einzufügen:

"7a. § 9 Isolierschlachtbetriebe oder -räume betreibt,".

Begründung:

Es ist notwendig, die Verstöße gegen die Vorschriften für Isolierschlachtbetriebe oder -räume auch weiterhin mit Bußgeld belegen zu können.

Die Fassung des § 9 muß im Hinblick darauf konkretisiert werden.

148

G 9. Zu § 11 Abs. 2, Anlagen 4 und 6

1. In § 11 Abs. 2 ist die Angabe "Anlage 1" durch die Angabe "Absatz 1" und die Angabe "Kapitel IX" durch die Angabe "Kapitel X" zu ersetzen.
2. In der Anlage 4 Kapitel II Nr. 6.3 ist in der 3. Zeile die Angabe "Kapitel I" zu ersetzen durch die Angabe "Kapitel II".
3. In Anlage 4 Kapitel II Nr. 7.1 ist die Angabe "Kapitel I Nummern 3.4" zu ersetzen durch die Angabe "Kapitel II Nummern 3.5."
4. In Anlage 6 ist vor der Überschrift die Angabe "Anlage 1 Kapitel I" zu ersetzen durch die Angabe "Anlage 1 Kapitel IV".

Begründung:

Notwendige Berichtigungen.

G 10. Zu § 11 Abs. 2 Satz 2

In § 11 Abs. 2 Satz 2 sind nach der Angabe "§ 5" die Worte
", die Beurteilung und Kennzeichnung nach § 6" einzu-
fügen.

Begründung:

In den für den innergemeinschaftlichen
Handelsverkehr zugelassenen Betrieben
sind nicht nur die amtlichen Untersuchungen
(§ 5), sondern auch die Beurteilung und
Kennzeichnung (§ 6) nach den Vorschriften
dieser Verordnung durchzuführen.

149

G
A11. Zu § 12 Abs. 4 Satz 1

In § 12 Abs. 4 ist Satz 1 durch folgende Sätze zu ersetzen:

"Die zuständige Behörde überprüft am Ort der Entladung oder in einer Einfuhruntersuchungsstelle, ob die vorgeschriebene Genußtauglichkeitsbescheinigung in urschriftlicher Ausfertigung vorliegt und die Sendung den Angaben in dieser sowie den von der Zollstelle beigelegten Begleitpapieren entspricht. Die Sendungen sind stichprobenweise darauf zu überprüfen, ob das Fleisch den Vorschriften dieser Verordnung entspricht."

Begründung:

Artikel 10 der Richtlinie Nr. 64/433/EWG läßt die Möglichkeit der Überprüfung zu, ob jeder Sendung von frischem Fleisch die vorgeschriebene Genußtauglichkeitsbescheinigung beigelegt ist. Diese Kontrolle kann nur sinnvoll sein, wenn hiermit auch der Identitätsnachweis und damit auch die insoweit erforderliche Besichtigung jeder Sendung verbunden ist. Dieses bewährte Verfahren, mit dem zahlreiche Mängel bei aus anderen Mitgliedstaaten verbrachten Sendungen festgestellt werden konnten, sollte zumindest solange beibehalten werden bis sichergestellt ist, daß in sämtlichen Mitgliedstaaten die Regelungen der Richtlinie gleichermaßen Anwendung finden. Zur Zeit ist dieses Ziel noch nicht erreicht, wie bereits durchgeführte Kontrollen von EG-zugelassenen Schlacht- und Zerlegungsbetrieben durch tierärztliche Sachverständige der Kommission in den Mitgliedstaaten sowie die bei den Einfuhrkontrollen erhobenen Mängel nachhaltig unterstreichen.

G 12. Zu § 12 Abs. 6 Satz 1

In § 12 Abs. 6 Satz 1 sind die Worte "und Goldschlägerhäutchen" durch die Worte ", Schlünde und Goldschlägerhäutchen; die im 1. Halbsatz genannten Erzeugnisse unterliegen jedoch der Untersuchung nach Anlage 4 Kapitel II" zu ersetzen.

Begründung:

Klarstellung, daß die genannten Erzeugnisse, zu denen auch Schlünde gehören, auch weiterhin beim Verbringen aus Mitgliedstaaten einer generellen Untersuchung unterliegen.

G 13. Zu § 17

Der Text des § 17 ist wie folgt zu fassen:

"(1) Fleisch von männlichen zu Zuchtzwecken verwendeten Schweinen, von Kryptorchiden und Zwittern sowie von sonstigen nicht kastrierten männlichen Schweinen mit einem Schlachtgewicht über 40 kg darf aus Mitgliedstaaten nur unter besonderer Kennzeichnung unmittelbar aus Schlachtbetrieben in Freibankbetriebe oder in Verarbeitungsbetriebe verbracht werden, die hierfür von der zuständigen Behörde besonders zugelassen und überwacht werden.

(2) Die Anforderungen an das Verbringen (weiter wie § 17 der Vorlage)."

(noch Ziff. 13)

Begründung:

Nach Artikel 5 Buchst. a der Richtlinie 64/433/EWG darf das bezeichnete Fleisch in einen anderen Mitgliedstaat versandt werden, wenn es dazu bestimmt ist, einer Behandlung gemäß der Richtlinie 77/99/EWG unterzogen zu werden und ein besonderes Kennzeichen trägt. Der Richtlinie ist auch insoweit in nationales Recht umzusetzen.

R

14. Zu § 18 Nr. 2

Entfällt
bei Ab-
lehnung
von Ziff. 6

In § 18 Nr. 2
sind nach den Worten "bezeichnete Merkmale nicht"
die Worte "oder nicht rechtzeitig"
einzufügen.

Begründung:

Notwendige Ergänzung der Bußgeld-
vorschrift.

G
A

15. Zu § 20 Abs. 1

In § 20 Abs. 1 ist nach dem Wort "am" das Datum
"1. Februar 1987" einzusetzen.

Zusammen-
hang mit
Ziff. 6
in der
Drucksache
364/1/86

Begründung:

Notwendige Angabe des Inkrafttretenstermins.

Den für die Durchführung dieser Verordnung zu-
ständigen Behörden muß eine ausreichende Über-
gangsfrist gewährt werden, um die erforder-
lichen organisatorischen Maßnahmen treffen
zu können.

G
A

16. Zu § 20 Abs. 1 Nr. 2 und Abs. 3

In § 20 Abs. 1 ist die Nummer 2 zu streichen
und

Absatz 3 ist wie folgt zu fassen:

"(3) Anlage 2 Kapitel X tritt am 1. August 1988 in Kraft. Gleichzeitig tritt die Verordnung über Blutplasma in der im Bundesgesetzblatt Teil III, Gliederungsnummer 2125-4-16, veröffentlichten bereinigten Fassung, geändert durch Artikel 12 der Verordnung vom 16. Mai 1975 (BGBl. I S. 1281), außer Kraft."

Begründung:

Notwendige Angabe des Inkrafttretenstermins
für Anlage 2 Kap. X.

Aus Gründen des vorbeugenden Gesundheitsschutzes ist es erforderlich, die hygienischen Anforderungen beim Gewinnen von Blut, das für Lebensmittelzwecke gewonnen wird, zu verbessern. Künftig darf solches Blut nur noch in einem geschlossenen System gewonnen werden. In vielen Betrieben liegt aber eine solche Blutgewinnungsanlage noch nicht vor und muß erst installiert werden. Deshalb ist eine Übergangsfrist erforderlich.

G
A 17. Zu Anlage 1 Kapitel IV Nr. 3.3

In Nummer 3.3 sind nach dem Wort "Schlachtbetrieb" die Worte "in nicht weiter als in drei Stücke geteilten Tierkörperhälften" einzufügen.

Begründung:

Es ist sicherzustellen, daß Fleisch von Ebern, Zwittern oder Kryptorchiden nicht zerlegt in den innerstaatlichen Handelsverkehr gelangt.

G
A 18. Zu Anlage 1 Kapitel IV Nr. 10.4 und Nr. 10.6

In Nummer 10.4 und in Nummer 10.6 sind jeweils die Worte "alle Nebenprodukte der Schlachtung" durch die Worte "die Organe" zu ersetzen.

Begründung:

Klarstellung des Gewollten. In den in Nummer 10.4 und Nummer 10.6 genannten Fällen brauchen nur Organe, nicht aber Nebenprodukte der Schlachtung, wie der Kopf und der Schwanz, als untauglich beurteilt zu werden.

G
A

19. Zu Anlage 1 Kapitel IV Nr. 10.6.2

In Nummer 10.6.2 ist das Komma durch das Wort "oder" zu ersetzen.

Begründung:

Notwendige Klarstellung, daß die in den Nummern 10.6.1 bis 10.6.3 angeführten Fälle alternativ gelten.

G 20. Zu Anlage 1 Kapitel V Nr. 6.2

Nummer 6.2 ist wie folgt zu fassen:

"6.2 Die Nummer 6.1 gilt entsprechend für die Kennzeichnung von Wild- und Kaninchenfleisch. Fleisch von Haarwild - ausgenommen von erlegtem europäischem Schalenwild, Hasen und Kaninchen - ist zusätzlich so zu kennzeichnen, daß die Tierart feststellbar ist."

Begründung:

Mit dieser Fassung wird eine Klarstellung des vorgelegten Textes erreicht. Erlegtes Schalenwild, Hasen und Kaninchen aus dem europäischen Raum bedürfen einer besonderen Tierartkennzeichnung aufgrund ihrer für den Verbraucher bekannten Merkmale nicht. Bei außereuropäischem Schalenwild, Hasen und Kaninchen ist eine derartige Identitätsfeststellung jedoch nicht gegeben, so daß sich eine zusätzliche Tierartkennzeichnung nicht umgehen läßt.

G
A

21. Zu Anlage 2 Kapitel II Nr. 1 Satz 2
und nach Satz 2

In Nummer 1 sind in Satz 2 die Worte "sowie erforderlichenfalls einen Nackenschutz" zu streichen, und es ist nach Satz 2 folgender neuer Satz einzufügen:

"Beim Behandeln von Tierkörpern und Fleisch sowie beim Zubereiten und Behandeln von Fleischerzeugnissen hat das Personal eine leicht waschbare, helle und saubere Arbeitskleidung und eine helle, saubere Kopfbedeckung sowie erforderlichenfalls einen Nackenschutz zu tragen."

Begründung:

Aus hygienischen Gründen ist eine helle Schutzkleidung des Personals beim Umgang mit Fleisch und Fleischerzeugnissen zu fordern. Andere Schutzkleidung läßt eine unhygienische Beschaffenheit der Kleidung nur sehr schwer erkennen und stellt damit ein nicht vertretbares Hygienierisiko dar.

Zudem wird durch die vorgesehene Regelung eine aus hygienischen Gründen notwendige Trennung des Personals in Schlachtbetrieben zwischen sogenannter reiner und unreiner Seite erreicht.

G
A

22. Zu Anlage 2 Kapitel IV Nr. 5

In Nummer 5 sind die Worte "in einem Schlachtraum" zu ersetzen durch die Worte "in einem bei Inkrafttreten der Verordnung bestehenden Schlachtraum".

Begründung:

Klarstellung, daß es sich um eine auslaufende Regelung handelt [und die Annahme nicht für Neubauten nach Inkrafttreten der Verordnung gilt.]

[-] nur A

G
A

23. Zu Anlage 2 Kapitel X Nr. 2.1 Satz 2

In Nummer 2.1 Satz 2 ist die Zahl "24" durch die Zahl "48" zu ersetzen.

Begründung:

Die Herstellung von Blutplasma und Blutserum aus Blut muß aus produktionstechnischen Gründen bis zum Ablauf von 48 Stunden erlaubt sein.

Eine Begrenzung auf 24 Stunden ist hygienisch nicht begründet. Umfangreiche wissenschaftliche Untersuchungen haben übereinstimmend ergeben, daß bei einer Lagerung von + 3° C der Keimgehalt im Blut in den ersten drei Tagen nicht ansteigt.

G
A

24. Zu Anlage 3 Nr. 3.1 nach Nr. 3.1.3

In Nummer 3.1 ist nach Nummer 3.1.3 folgender Satzteil anzufügen:

"es sei denn, daß das Fleisch mit einem Stempel nach Anlage 1 Kapitel V Nr. 3.3 gekennzeichnet ist;".

Begründung:

Klarstellung, daß auch Eber, Zwitter und Kryptorchiden, die mit dem sogenannten "EG-Eberstempel" gekennzeichnet sind, aus der Bundesrepublik in andere Mitgliedstaaten versandt werden dürfen.

G 25. Zu Anlage 6

In Anlage 6 ist in der Überschrift der 2. Spalte der Tabelle jeweils das Wort "Nachweisgrenze" durch das Wort "Beurteilungswert" zu ersetzen.

Begründung:

Anpassung des Textes an die Fassung der Überschrift der Anlage 6 Ziff. 1.

B

Der federführende Ausschuß für Jugend, Familie und Gesundheit (G) und
der Agrarausschuß (A)
empfehlen dem Bundesrat ferner die Annahme folgender Entschließungen:

G
A

26. Der Bundesrat bittet die Bundesregierung erneut, die gemäß § 4 Abs. 1 Satz 2 des Fleischhygienegesetzes erforderliche Verordnung über Fleischkontrolleure möglichst bald vorzulegen, um Rechtsunsicherheiten im Zusammenhang mit der Tätigkeit von Fleischkontrolleuren vorzubeugen.

G

27. Der Bundesrat bittet die Bundesregierung zu prüfen, ob und wie die in der Anlage 6 der Fleischhygiene-Verordnung vorgegebenen Werte auch auf Fleisch angewendet werden können, das sich bereits im Verkehr befindet. Dies könnte im Interesse des Verbraucherschutzes vorteilhaft sein.

15.10.86

Antrag

des Landes Schleswig-Holstein

zur

Verordnung über die hygienischen Anforderungen und amtlichen Untersuchungen beim Verkehr mit Fleisch (Fleischhygiene-Verordnung - FlHV)

Punkt 15 a der 569. Sitzung des Bundesrates am 17. Oktober 1986

Der Bundesrat möge beschließen:

Zu Anlage 3 Nr. 3.1 nach Nr. 3.1.3

Der Bundesrat bittet die Bundesregierung zu prüfen, ob und ggf. wie die Untersuchung auf Trichinen nach einem repräsentativen Stichprobenverfahren durchgeführt werden kann.

159

15.10.86

Antrag

des Freistaates Bayern

zur

Verordnung über die hygienischen Anforderungen und amtlichen
Untersuchungen beim Verkehr mit Fleisch
(Fleischhygiene-Verordnung - FlHV)

Punkt 15 a der 569. Sitzung des Bundesrates am 17. Oktober 1986

Der Bundesrat möge beschließen:

In § 20 Abs. 2 wird folgender Satz 2 angefügt:

"Zur Erfüllung der Anforderungen notwendige bauliche Maßnahmen
sind bis 31. Dezember 1992 durchzuführen."

Begründung:

Die vorgesehene Übergangszeit bis 31.12.1990 ist für die Durchführung von notwendigen baulichen Maßnahmen zu kurz. Dies hätte unangemessene finanzielle und organisatorische Belastungen der Metzgereibetriebe zur Folge.

In Anbetracht des geringeren Hygienerisikos in Metzgereibetrieben ist eine Verlängerung der Übergangsfrist wenigstens für die erforderlichen baulichen Maßnahmen um weitere zwei Jahre unschädlich im Sinne des Verbraucherschutzes; sie würde aber eine erhebliche Entlastung der Betriebe erbringen.

160

BB D 363 / 8 6

Bundesrat

161

Drucksache 363/4/86

15.10.86

Antrag

des Freistaates Bayern

zur

Verordnung über die hygienischen Anforderungen und amtlichen
Untersuchungen beim Verkehr mit Fleisch
(Fleischhygiene-Verordnung - FlHV)

Punkt 15 a der 569. Sitzung des Bundesrates am 17. Oktober 1986

Der Bundesrat möge beschließen:

In Kap. III Nr. 1.6 wird folgender Satz 2 angefügt:

"Dies gilt nicht für einen bei Inkrafttreten der Verordnung bestehenden Schlachtraum in Betrieben, die ausschließlich für den eigenen Betriebsbedarf schlachten, sofern anderes Fleisch daraus entfernt worden ist und anschließend eine besonders gründliche Reinigung und Desinfektion erfolgt.

Begründung:

Für handwerklich arbeitende Betriebe wird wegen des allgemein geringeren Hygienekrisikos eine Ausnahme für zweckmäßig und vertretbar gehalten, insbesondere unter dem Gesichtspunkt, daß das Fleisch vor Beginn des Reinigens von Mägen und Därmen aus dem Raum zu entfernen ist.

161

15.10.86

Antrag

des Freistaates Bayern

zur

Verordnung über die hygienischen Anforderungen und amtlichen
Untersuchungen beim Verkehr mit Fleisch
(Fleischhygiene-Verordnung - FlHV)

Punkt 15 a der 569. Sitzung des Bundesrates am 17. Oktober 1986

Der Bundesrat möge beschließen:

In Anlage 2 Kap. I Nr. 2 wird folgender Satz 3 angefügt:

"In Fleischereibetrieben, die ausschließlich für den eigenen Betriebsbedarf produzieren, können Schneidunterlagen und Schneidbretter auch aus geeignetem Holz sein."

Begründung:

Fleischereibetriebe, die nur für den eigenen Betriebsbedarf schlachten, zubereiten und behandeln, bieten ein geringeres Hygienearisiko für das Fleisch. Außerdem ist das Hygienebewußtsein dieser Handwerksbetriebe ausreichend, so daß für sie die für Betriebe mit höherem Hygienearisiko (Fleischhandelsbetriebe) durchaus sinnvollen Einzelbestimmungen eine Überreglementierung darstellen.

15.10.86

Antrag

des Freistaates Bayern

zur

Verordnung über die hygienischen Anforderungen und amtlichen
Untersuchungen beim Verkehr mit Fleisch
(Fleischhygiene-Verordnung - FlHV)

Punkt 15 a der 569. Sitzung des Bundesrates am 17. Oktober 1986

Der Bundesrat möge beschließen:

In Anlage 2 Kap. I ist nach Nr. 4 folgende neue Nr. 5 anzufügen:

"5. In Fleischereibetrieben, die ausschließlich für den eigenen Betriebsbedarf produzieren, können die Ventile an Reinigungs- und Desinfektionseinrichtungen für die Hände nach Nr. 1.6 sowie an Handwaschgelegenheiten nach Nr. 3.7 mit Handbetätigung ausgestattet sein".

Begründung:

Fleischereibetriebe, die nur für den eigenen Betriebsbedarf schlachten, zubereiten und behandeln, bieten ein geringeres Hygienearisiko für das Fleisch. Außerdem ist das Hygienebewußtsein dieser Handwerksbetriebe ausreichend, so daß für sie die für Betriebe mit höherem Hygienearisiko (Fleischhandelsbetriebe) durchaus sinnvollen Einzelbestimmungen eine Überreglementierung darstellen.

15.10.86

Antrag

des Landes Baden-Württemberg

zur

Verordnung über die hygienischen Anforderungen und amtlichen
Untersuchungen beim Verkehr mit Fleisch
(Fleischhygiene-Verordnung - FlHV)

Punkt 15 a) der 569. Sitzung des Bundesrates am 17. Oktober 1986

Der Bundesrat möge beschließen:

"Der Bundesrat bittet die Bundesregierung, baldmöglichst eine bundeseinheitliche Lebensmittelhygiene-Verordnung vorzulegen, in die die vorliegende Fleischhygiene-Verordnung eingearbeitet wird.

Eine bundeseinheitliche Lebensmittelhygiene-Verordnung soll einfache, klare und übersichtliche Regelungen enthalten und sicherstellen, daß vergleichbare Tatbestände in gleicher Weise geregelt werden.

Eine solche übergreifende Lebensmittelhygiene-Verordnung könnte einen wesentlichen Beitrag zur Rechtssicherheit und Transparenz des Lebensmittelhygienerechts leisten."

164

15.10.86

Antrag

des Freistaates Bayern

zur

Verordnung über die hygienischen Anforderungen und amtlichen
Untersuchungen beim Verkehr mit Fleisch
(Fleischhygiene-Verordnung - FlHV)

Punkt 15 a der 569. Sitzung des Bundesrates am 17. Oktober 1986

Der Bundesrat möge beschließen:

Die Behandlung der Vorlage wird auf die nächste Sitzung vertagt. Der Gesundheitsausschuß wird beauftragt, Anlage 2 der Verordnung so umzuarbeiten, daß die für die große Mehrheit der Metzgereibetriebe geltenden Hygieneanforderungen übersichtlich zusammengefaßt sind. Ferner sollen weitere Anliegen, wie die Verlängerung der Übergangsfrist bis 1992, die Zulassung von Holz für Schneidunterlagen und -bretter, die Zulassung handbedienter Wasserventile und von Reinigungsarbeiten im Schlachtraum berücksichtigt werden.

Begründung:

Die neuen Hygieneanforderungen in Anlage 2 zur Verordnung sind auf die EG-Betriebe zugeschnitten, die nur rund 5% aller betroffenen Betriebe ausmachen. Der großen Masse der kleineren Metzgereibetriebe wird es sehr schwer gemacht, die für sie geltenden Vorschriften unter Berücksichtigung der zahlreichen Ausnahmen zu ermitteln.

165

./.

- 2 -

Dieser Aufbau widerspricht eindeutig dem Grundsatz, Rechtsvorschriften so zu gestalten, daß sie für eine möglichst große Zahl von Normadressaten klare Anweisungen geben. Daher sollten in Anlage 2 die Anforderungen an die mittelständischen Metzgereibetriebe übersichtlich zusammengefaßt und die zusätzlichen Anforderungen an die Großbetriebe gesondert ausgewiesen werden.

Eine Verzögerung des Inkrafttretens der Verordnung um 3 Wochen ist hinnehmbar, wenn damit die Klarheit und Verständlichkeit für die betroffenen Metzgereien wesentlich verbessert werden kann.

17.10.86

Beschluß
des Bundesrates

zur

Verordnung über die hygienischen Anforderungen und amtlichen
Untersuchungen beim Verkehr mit Fleisch
(Fleischhygiene-Verordnung - FlHV)

Der Bundesrat hat in seiner 569. Sitzung am 17. Oktober 1986 beschlossen, der Verordnung gemäß Artikel 80 Abs. 2 des Grundgesetzes nach Maßgabe der sich aus der Anlage ergebenden Änderungen zuzustimmen.

Der Bundesrat hat ferner die nachstehenden Entschlüsse gefaßt:

1. Der Bundesrat bittet die Bundesregierung erneut, die gemäß § 4 Abs. 1 Satz 2 des Fleischhygienegesetzes erforderliche Verordnung über Fleischkontrolleure möglichst bald vorzulegen, um Rechtsunsicherheiten im Zusammenhang mit der Tätigkeit von Fleischkontrolleuren vorzubeugen.
2. Der Bundesrat bittet die Bundesregierung zu prüfen, ob und wie die in der Anlage 6 der Fleischhygiene-Verordnung vorgegebenen Werte auch auf Fleisch angewendet werden können, das sich bereits im Verkehr befindet. Dies könnte im Interesse des Verbraucherschutzes vorteilhaft sein.

Drucksache 363/86 (Beschluß)

Anlage

A n d e r u n g e n

der

Verordnung über die hygienischen Anforderungen und amtlichen
Untersuchungen beim Verkehr mit Fleisch
(Fleischhygiene-Verordnung - FlHV)

1. Zu § 1 Abs. 1 Nr. 2

In § 1 Abs. 1 Nr. 2 sind nach dem Wort "behandelt" die
Worte "oder von denen es" einzufügen:

Begründung:

Redaktionelle Verbesserung.

2. Zu § 1 Abs. 2 Nr. 1

In § 1 Abs. 2 ist die Nummer 1 wie folgt zu fassen:

"1. Verkaufsräume von Einzelhandelsgeschäften einschließlich Fleischereibetrieben, mit Ausnahme von ortsfesten oder beweglichen Abgabestellen für Freibankfleisch;"

Begründung:

Es soll klargestellt werden, daß alle Räume, die nicht Verkaufsräume sind, dem Anwendungsbereich der Verordnung unterliegen.

3. Zu § 2 Nr. 2

In § 2 Nr. 2 sind die Worte "bei der Einfuhr" zu streichen.

Begründung:

Die Definition der Sendung muß auf Warenmengen von gleicher Beschaffenheit sowohl bei der Einfuhr als auch beim Verbringen von Fleischsendungen aus Mitgliedstaaten und beim Export Anwendung finden.

4. Zu § 2 Nr. 3

In § 2 Nr. 3 sind die Worte "und Ausweiden" durch die Worte ", und nach dem Ausweiden" zu ersetzen.

Begründung:

Das Ausweiden bezieht sich nicht nur auf Schweine, sondern gilt für alle Schlacht-tiere.

5. Zu § 4 Abs. 2

In § 4 ist Absatz 2 wie folgt zu fassen:

"(2) Wer erlegtes Haarwild, das nach § 1 Abs. 1 oder 3 des Fleischhygienegesetzes der Fleischuntersuchung unterliegt, in Eigenbesitz nimmt, hat dieses bei der für den Erlegungsort oder für seinen Wohnsitz zuständigen Behörde zur Fleischuntersuchung vor der weiteren Behandlung oder vor der Abgabe anzumelden. Die Verpflichtung nach Satz 1 besteht nicht, wenn das erlegte Haarwild an be- oder verarbeitende Betriebe oder an zur Jagdausübung ermächtigte Personen abgegeben wird. In diesem Falle trifft die Anmeldepflicht diese Betriebe oder Personen."

Begründung:

Notwendige Klarstellung.

6. Zu § 4 Abs. 3

In § 4 Abs. 3
sind nach den Worten "die beim Erlegen vorgelegen
haben,"
die Worte "bei der Abgabe"
einzufügen.

Begründung:

Die Ergänzung erscheint erforderlich, damit der Abgeber von erlegtem Haarwild, das Merkmale nach Anlage 2 Kapitel VI Nr. 1.3 aufweist, dem be- oder verarbeitenden Betrieb diese Mitteilungen auch rechtzeitig macht.

7. Zu § 7 Abs. 2 Nr. 2

In § 7 Abs. 2 Nr. 2 sind die Worte "Kapitel V Nr. 2 und 3" durch die Worte "Kapitel V Nr. 1 bis 3 sowie Kapitel VI Nr. 2 und 3" zu ersetzen.

Begründung:

Die Forderung, daß Betriebe im innerstaatlichen Verkehr mit Fleisch bestimmte Hygieneanforderungen zu erfüllen haben, muß sich auch auf die Bestimmungen in Kapitel V Nr. 1 und Kapitel VI Nr. 2 und 3 der Anlage 2 erstrecken.

8. Zu §§ 9 und 18 nach Nr. 7

Der Text des § 9 ist wie folgt zu fassen:

"Isolierschlachtbetriebe oder -räume dürfen nur betrieben werden, wenn sie die hygienischen Mindestanforderungen nach Anlage 2 Kapitel VII Nr. 2 erfüllen.",

und

in § 18 ist nach Nummer 7 folgende Nummer 7a einzufügen:

"7a. § 9 Isolierschlachtbetriebe oder -räume betreibt,".

Begründung:

Es ist notwendig, die Verstöße gegen die Vorschriften für Isolierschlachtbetriebe oder -räume auch weiterhin mit Bußgeld belegen zu können.

Die Fassung des § 9 muß im Hinblick darauf konkretisiert werden.

9. Zu § 11 Abs. 2, Anlagen 4 und 6

1. In § 11 Abs. 2 ist die Angabe "Anlage 1" durch die Angabe "Absatz 1" und die Angabe "Kapitel IX" durch die Angabe "Kapitel X" zu ersetzen.
2. In der Anlage 4 Kapitel II Nr. 6.3 ist in der 3. Zeile die Angabe "Kapitel I" zu ersetzen durch die Angabe "Kapitel II".
3. In Anlage 4 Kapitel II Nr. 7.1 ist die Angabe "Kapitel I Nummern 3.4" zu ersetzen durch die Angabe "Kapitel II Nummern 3.5."
4. In Anlage 6 ist vor der Überschrift die Angabe "Anlage 1 Kapitel I" zu ersetzen durch die Angabe "Anlage 1 Kapitel IV".

Begründung:

Notwendige Berichtigungen.

10. Zu § 11 Abs. 2 Satz 2

In § 11 Abs. 2 Satz 2 sind nach der Angabe "§ 5" die Worte
", die Beurteilung und Kennzeichnung nach § 6" einzu-
fügen.

Begründung:

In den für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr zugelassenen Betrieben sind nicht nur die amtlichen Untersuchungen (§ 5), sondern auch die Beurteilung und Kennzeichnung (§ 6) nach den Vorschriften dieser Verordnung durchzuführen.

11. Zu § 12 Abs. 4 Satz 1

In § 12 Abs. 4 ist Satz 1 durch folgende Sätze zu ersetzen:

"Die zuständige Behörde überprüft am Ort der Entladung oder in einer Einfuhruntersuchungsstelle, ob die vorgeschriebene Genußtauglichkeitsbescheinigung in urschriftlicher Ausfertigung vorliegt und die Sendung den Angaben in dieser sowie den von der Zollstelle beigefügten Begleitpapieren entspricht. Die Sendungen sind stichprobenweise darauf zu überprüfen, ob das Fleisch den Vorschriften dieser Verordnung entspricht."

Begründung:

Artikel 10 der Richtlinie Nr. 64/433/EWG läßt die Möglichkeit der Überprüfung zu, ob jeder Sendung von frischem Fleisch die vorgeschriebene Genußtauglichkeitsbescheinigung beigelegt ist. Diese Kontrolle kann nur sinnvoll sein, wenn hiermit auch der Identitätsnachweis und damit auch die insoweit erforderliche Besichtigung jeder Sendung verbunden ist. Dieses bewährte Verfahren, mit dem zahlreiche Mängel bei aus anderen Mitgliedstaaten verbrachten Sendungen festgestellt werden konnten, sollte zumindest solange beibehalten werden bis sichergestellt ist, daß in sämtlichen Mitgliedstaaten die Regelungen der Richtlinie gleichermaßen Anwendung finden. Zur Zeit ist dieses Ziel noch nicht erreicht, wie bereits durchgeführte Kontrollen von EG-zugelassenen Schlacht- und Zerlegungsbetrieben durch tierärztliche Sachverständige der Kommission in den Mitgliedstaaten sowie die bei den Einfuhrkontrollen erhobenen Mängel nachhaltig unterstreichen.

12. Zu § 12 Abs. 6 Satz 1

In § 12 Abs. 6 Satz 1 sind die Worte "und Goldschlägerhäutchen" durch die Worte ", Schlünde und Goldschlägerhäutchen; die im 1. Halbsatz genannten Erzeugnisse unterliegen jedoch der Untersuchung nach Anlage 4 Kapitel II" zu ersetzen.

Begründung:

Klarstellung, daß die genannten Erzeugnisse, zu denen auch Schlünde gehören, auch weiterhin beim Verbringen aus Mitgliedstaaten einer generellen Untersuchung unterliegen.

13. Zu § 17

Der Text des § 17 ist wie folgt zu fassen:

"(1) Fleisch von männlichen zu Zuchtzwecken verwendeten Schweinen, von Kryptorchiden und Zwittern sowie von sonstigen nicht kastrierten männlichen Schweinen mit einem Schlachtgewicht über 40 kg darf aus Mitgliedstaaten nur unter besonderer Kennzeichnung unmittelbar aus Schlachtbetrieben in Freibankbetriebe oder in Verarbeitungsbetriebe verbracht werden, die hierfür von der zuständigen Behörde besonders zugelassen und überwacht werden.

(2) Die Anforderungen an das Verbringen (weiter wie § 17 der Vorlage)."

Begründung:

Nach Artikel 5 Buchst. a der Richtlinie 64/433/EWG darf das bezeichnete Fleisch in einen anderen Mitgliedstaat versandt werden, wenn es dazu bestimmt ist, einer Behandlung gemäß der Richtlinie 77/99/EWG unterzogen zu werden und ein besonderes Kennzeichen trägt. Der Richtlinie ist auch insoweit in nationales Recht umzusetzen.

14. Zu § 18 Nr. 2

In § 18 Nr. 2

sind nach den Worten "bezeichnete Merkmale nicht" die Worte "oder nicht rechtzeitig" einzufügen.

Begründung:

Notwendige Ergänzung der Bußgeldvorschrift.

15. Zu § 20 Abs. 1

In § 20 Abs. 1 ist nach dem Wort "am" das Datum "1. Februar 1987" einzusetzen.

Begründung:

Notwendige Angabe des Inkrafttretenstermins.

Den für die Durchführung dieser Verordnung zuständigen Behörden muß eine ausreichende Übergangsfrist gewährt werden, um die erforderlichen organisatorischen Maßnahmen treffen zu können.

16. Zu § 20 Abs. 1 Nr. 2 und Abs. 3

In § 20 Abs. 1 ist die Nummer 2 zu streichen
und

Absatz 3 ist wie folgt zu fassen:

"(3) Anlage 2 Kapitel X tritt am 1. August 1988 in Kraft. Gleichzeitig tritt die Verordnung über Blutplasma in der im Bundesgesetzblatt Teil III, Gliederungsnummer 2125-4-16, veröffentlichten bereinigten Fassung, geändert durch Artikel 12 der Verordnung vom 16. Mai 1975 (BGBl. I S. 1281), außer Kraft."

Begründung:

Notwendige Angabe des Inkrafttretenstermins
für Anlage 2 Kap. X.

Aus Gründen des vorbeugenden Gesundheitsschutzes ist es erforderlich, die hygienischen Anforderungen beim Gewinnen von Blut, das für Lebensmittelzwecke gewonnen wird, zu verbessern. Künftig darf solches Blut nur noch in einem geschlossenen System gewonnen werden. In vielen Betrieben liegt aber eine solche Blutgewinnungsanlage noch nicht vor und muß erst installiert werden. Deshalb ist eine Übergangsfrist erforderlich.

17. Zu Anlage 1 Kapitel IV Nr. 3.3

In Nummer 3.3 sind nach dem Wort "Schlachtbetrieb" die Worte "in nicht weiter als in drei Stücke geteilten Tierkörperhälften" einzufügen.

Begründung:

Es ist sicherzustellen, daß Fleisch von Ebern, Zwittern oder Kryptorchiden nicht zerlegt in den innerstaatlichen Handelsverkehr gelangt.

18. Zu Anlage 1 Kapitel IV Nr. 10.4 und Nr. 10.6

In Nummer 10.4 und in Nummer 10.6 sind jeweils die Worte "alle Nebenprodukte der Schlachtung" durch die Worte "die Organe" zu ersetzen.

Begründung:

Klarstellung des Gewollten. In den in Nummer 10.4 und Nummer 10.6 genannten Fällen brauchen nur Organe, nicht aber Nebenprodukte der Schlachtung, wie der Kopf und der Schwanz, als untauglich beurteilt zu werden.

19. Zu Anlage 1 Kapitel IV Nr. 10.6.2

In Nummer 10.6.2 ist das Komma durch das Wort "oder" zu ersetzen.

Begründung:

Notwendige Klarstellung, daß die in den Nummern 10.6.1 bis 10.6.3 angeführten Fälle alternativ gelten.

20. Zu Anlage 1 Kapitel V Nr. 6.2

Nummer 6.2 ist wie folgt zu fassen:

"6.2 Die Nummer 6.1 gilt entsprechend für die Kennzeichnung von Wild- und Kaninchenfleisch. Fleisch von Haarwild - ausgenommen von erlegtem europäischem Schalenwild, Hasen und Kaninchen - ist zusätzlich so zu kennzeichnen, daß die Tierart feststellbar ist."

Begründung:

Mit dieser Fassung wird eine Klarstellung des vorgelegten Textes erreicht. Erlegtes Schalenwild, Hasen und Kaninchen aus dem europäischen Raum bedürfen einer besonderen Tierartkennzeichnung aufgrund ihrer für den Verbraucher bekannten Merkmale nicht. Bei außereuropäischem Schalenwild, Hasen und Kaninchen ist eine derartige Identitätsfeststellung jedoch nicht gegeben, so daß sich eine zusätzliche Tierartkennzeichnung nicht umgehen läßt.

21. Zu Anlage 2 Kapitel II Nr. 1 Satz 2
und nach Satz 2

In Nummer 1 sind in Satz 2 die Worte "sowie erforderlichenfalls einen Nackenschutz" zu streichen, und es ist nach Satz 2 folgender neuer Satz einzufügen:

"Beim Behandeln von Tierkörpern und Fleisch sowie beim Zubereiten und Behandeln von Fleischerzeugnissen hat das Personal eine leicht waschbare, helle und saubere Arbeitskleidung und eine helle, saubere Kopfbedeckung sowie erforderlichenfalls einen Nackenschutz zu tragen."

Begründung:

Aus hygienischen Gründen ist eine helle Schutzkleidung des Personals beim Umgang mit Fleisch und Fleischerzeugnissen zu fordern. Andere Schutzkleidung läßt eine unhygienische Beschaffenheit der Kleidung nur sehr schwer erkennen und stellt damit ein nicht vertretbares Hygienierisiko dar.

Zudem wird durch die vorgesehene Regelung eine aus hygienischen Gründen notwendige Trennung des Personals in Schlachtbetrieben zwischen sogenannter reiner und unreiner Seite erreicht.

22. Zu Anlage 2 Kapitel IV Nr. 5

In Nummer 5 sind die Worte "in einem Schlachtraum" zu ersetzen durch die Worte "in einem bei Inkrafttreten der Verordnung bestehenden Schlachtraum".

Begründung:

Klarstellung, daß es sich um eine auslaufende Regelung handelt und die Annahme nicht für Neubauten nach Inkrafttreten der Verordnung gilt.

23. Zu Anlage 2 Kapitel X Nr. 2.1 Satz 2

In Nummer 2.1 Satz 2 ist die Zahl "24" durch die Zahl "48" zu ersetzen.

Begründung:

Die Herstellung von Blutplasma und Blutserum aus Blut muß aus produktionstechnischen Gründen bis zum Ablauf von 48 Stunden erlaubt sein.

Eine Begrenzung auf 24 Stunden ist hygienisch nicht begründet. Umfangreiche wissenschaftliche Untersuchungen haben übereinstimmend ergeben, daß bei einer Lagerung von + 3° C der Keimgehalt im Blut in den ersten drei Tagen nicht ansteigt.

24. Zu Anlage 3 Nr. 3.1 nach Nr. 3.1.3

In Nummer 3.1 ist nach Nummer 3.1.3 folgender Satzteil anzufügen:

"es sei denn, daß das Fleisch mit einem Stempel nach Anlage 1 Kapitel V Nr. 3.3 gekennzeichnet ist;"

Begründung:

Klarstellung, daß auch Eber, Zwitter und Kryptorchiden, die mit dem sogenannten "EG-Eberstempel" gekennzeichnet sind, aus der Bundesrepublik in andere Mitgliedstaaten versandt werden dürfen.

25. Zu Anlage 6

In Anlage 6 ist in der Überschrift der 2. Spalte der Tabelle jeweils das Wort "Nachweisgrenze" durch das Wort "Beurteilungswert" zu ersetzen.

Begründung:

Anpassung des Textes an die Fassung der Überschrift der Anlage 6 Ziff. 1.