

04.11.87

EG - A - G

Unterrichtung

durch die Bundesregierung

Leitlinien der Kommission der Europäischen Gemein-
schaften für an Ort und Stelle durchzuführende Kon-
trollen von Betrieben, die von den Mitgliedstaaten zum
innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem
Fleisch zugelassen sind

Die Vorlage ist dem Bundesrat vom Bundesminister für Jugend, Familie, Frauen und Gesundheit gemäß Artikel 2 des Gesetzes vom 19. Dezember 1986 zur Einheitlichen Europäischen Akte vom 28. Februar 1986 übermittelt worden.

Die Kommission strebt eine Beschlußfassung noch vor Ende des Jahres an.

TEIL I

1. Bei den in den Mitgliedstaaten durchgeführten Kontrollen der zum innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch zugelassenen Betriebe sind die Definitionen nach Artikel 2 der geänderten Ratsrichtlinie 64/433/EWG wie folgt auszulegen :

Artikel 2Auslegung

Im Sinne dieser Richtlinie sind:

- (a) Fleisch: alle genusstauglichen Teile von Rindern (einschliesslich Büffeln), Schweine, Schafen, Ziegen sowie Einhufern, die als Haustiere gehalten werden;

Büffel, die als Haustiere gehalten werden, sind definitionsgemäss in die Gruppe "Haustiere der Gattung Rinder" einbezogen. Alle Vorschriften, die die Rinder betreffen, sind einzuhalten.

(Die zur Schlachtung von Rindern zugelassenen Betriebe in Drittländern sind für die Schlachtung von Büffeln nicht getrennt aufzuführen. Büffel dürfen nur in Betrieben geschlachtet werden, die für Rinder zugelassen sind. Nordamerikanische Büffel (Bison) sind nicht einbezogen.

- (b) frisches Fleisch: Fleisch (einschliesslich im Hochvakuum oder in definierter Atmosphäre umhülltes Fleisch), das nicht zum Zweck der Haltbarmachung - ausser mit Kälte - behandelt worden ist;

- (c) Separatorenfleisch: mechanisch von fleischtragenden Knochen, ausgenommen Kopfknochen, Röhrenknochen, Gliedmassenenden unterhalb Karpal- bzw. Tarsalgelenk sowie Schweineschwänze, gewonnenes und für die gemäss Artikel 6 der Richtlinie 77/99/EWG zugelassenen Betriebe bestimmtes Fleisch;

S. auch Artikel 5 (b) (Ausschluss vom innergemeinschaftlichen Handel) und Artikel 7 Absatz 3, nach denen der Rat Vorschriften für die hygienische Erzeugung von Separatorenfleisch erlässt und die Mitgliedstaaten zwischenzeitlich ihre diesbezüglichen innerstaatlichen Regelungen beibehalten.

- (d) Tierkörper: der ganze Tierkörper eines Schlachttieres nach dem Entbluten, Ausweiden und Abtrennen der Gliedmassen in Höhe des Karpal- und Tarsalgelenks, des Kopfes, des Schwanzes und der Milchdrüse und bei Rindern, Schafen, Ziegen und Einhufern ausserdem nach dem Enthäuten;

Nebenerzeugnisse, auch Schweine- und Schafköpfe und Schweinefüsse, müssen nicht vom Tierkörper gelöst werden, sofern die Fleischuntersuchung gemäss Anhang I Kapitel VII durchgeführt werden kann.

- (e) Nebenprodukte der Schlachtung: frisches Fleisch, soweit es nicht zum Tierkörper nach Buchstabe d) gehört, auch wenn es noch in natürlichem Zusammenhang mit dem Tierkörper verbunden ist;
- (f) Eingeweide: die in Brust-, Bauch- und Beckenhöhle liegenden Nebenprodukte der Schlachtung einschliesslich Luft- und Speiseröhre;
- (g) amtlicher Tierarzt: von der zuständigen Zentralbehörde des Mitgliedstaats bezeichneter Tierarzt;

Es muss sichergestellt sein, dass der amtliche Tierarzt seinen Befund ohne Einflussnahme der Geschäftsleitung des Betriebs durchsetzen kann.

Die Rechtsstellung des amtlichen Tierarztes muss seine Unabhängigkeit gegenüber den Verantwortlichen des Betriebs gewährleisten.

- (h) Versandland: Mitgliedstaat, von dem aus frisches Fleisch in einen anderen Mitgliedstaat versandt wird;
- (i) Bestimmungsland: Mitgliedstaat, in den frisches Fleisch aus einem anderen Mitgliedstaat versandt wird;

- (j) Transportmittel: Laderäume von Kraftwagen, Schienenfahrzeugen, Luftfahrzeugen und Schiffen sowie Behälter für die Beförderung auf dem Land-, See- oder Luftweg;

Die "Laderäume" beziehen sich auch auf Lebendvieh.

- (k) Betrieb: zugelassener Schlachtbetrieb, zugelassener Zerlegungsbetrieb, zugelassenes Kühl- und Gefrierhaus;

Gebilligt gemäss Artikel 8 Absatz 1.

- (l) Umhüllung: Schutz des frischen Fleisches durch Verwendung einer ersten Umhüllung oder eines ersten Behältnisses, die das frische Fleisch unmittelbar umgeben, sowie diese erste Umhüllung bzw. dieses erste Behältnis selbst;

- (m) Verpackung: Einlegen des umhüllten frischen Fleisches in ein zweites Behältnis sowie das Behältnis selbst.

2. Bei den in den Mitgliedstaaten durchgeführten Kontrollen der zum innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch zugelassenen Betriebe ist Anhang I der Ratsrichtlinie 64/433/EWG in letzter Fassung wie folgt auszulegen :

ALLGEMEINE BEDINGUNGEN FÜR DIE ZULASSUNG DER BETRIEBE

: Diese Anforderungen müssen von allen gemäss Artikel : Artikel 2 (k).
 : 8 Absatz 1 zugelassenen Betrieben (wie in Artikel 2 : Artikel 8 Absatz 1

: Buchstabe k) definiert) eingehalten werden. Werden
 : die Anforderungen nach Anhang I der Richtlinie 64/
 : 433/EWG nicht mehr erfüllt, so wird die Betriebszu-
 : lassung entzogen.

: Um Artikel 3 zu entsprechen, wenn diese Anforderungen:
 : vorübergehend nicht erfüllt werden, insbesondere wäh-
 : rend Umbau und Wartungsarbeiten, durch die die Hy-
 : giene des frischen Fleisches beeinträchtigt werden
 : könnte, so zieht der amtliche Tierarzt den Genuss-
 : tauglichkeitsstempel ein und setzt die Ausstellung
 : von Genusstauglichkeitsbescheinigungen für die Aus-
 : fuhr aus, bis der Betrieb diesen Anforderungen wie-
 : der nachkommt.

: In der Betriebszulassung sollten unter Angabe der Art:
 : des Betriebs (Schlachtung, Zerlegung, Kühl- oder
 : Gefrierhaus) die Arbeitsgänge angeführt werden, für
 : die er zugelassen ist.

Die Betriebe müssen mindestens über folgendes
 verfügen :

: Alle Arbeitsräume eines Betriebes sollten den glei-
 : chen Anforderungen genügen. Ausgenommen sind die nur
 : für Fleisch, das vom innergemeinschaftlichen Handel
 : ausgeschlossenen ist, und für nicht frisches Fleisch
 : verwendeten Räume, die deutlich abgetrennt sein müs-
 : sen.

: Der amtliche Tierarzt muss freien Zugang zu allen,
 : auch zu den Betriebstellen haben, in denen sich
 : kein für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr
 : bestimmtes frisches Fleisch befinden darf, um die
 : vorgenommene Trennung zu überprüfen.

: Die Betriebe müssen umfriedet sein. Alle erforder-
 : lichen Vorrichtungen und Massnahmen müssen sich inner-
 : halb der Umfriedung befinden bzw. dort durchgeführt
 : werden, sofern nicht anders angegeben (z.B. amtlich
 : zugelassene Anlagen zum Reinigen und Desinfizieren
 : von Transportmitteln (s. Nr. 12).

S. auch Nr. 13 (g)
 (Ein- und Ausgänge
 des Schlachtbe-
 triebes)

1. in den Räumen, in denen Fleisch gewonnen, gelagert oder sonst behandelt wird:
- : Ein "Raum" ist ein durch Fussböden, Wände und Decke
 - : umschlossener und durch eine verschliessbare Tür
 - : oder eine Windschleuse zugänglicher Ort.
 - : Nicht einbezogen sind der Raum für die Lagerung von
 - : Häuten, Hörnern, Klauen und Schweineborsten (s. Nr.
 - : 13 (c) vierter Gedankenstrich) und der Platz für die
 - : Dunglagerung (s. Nr. 13 (k)). Dagegen sind einbezogen:
 - : die Flure, durch die unverpacktes frisches Fleisch,
 - : wird, Ent- und Verlageräume für frisches Fleisch,
 - : sowie Kuttelleien und Organbearbeitungsräume (s. Nr.
 - : 13(c) erster, zweiter und dritter Gedankenstrich).
 - : Fussböden aus Holz sind unzulässig.
 - : Das Wasser ist zu abgedeckten, geruchssicheren Ab-
 - : flüssen abzuleiten. Im Fall von Kühl- und Gefrier-
 - : räumen dürfen diese Abflüsse unmittelbar neben den
 - : Räumen gelegen sein.
 - : Die Fussböden der Räume zum Verpacken der Nebenpro-
 - : dukte (Nr. 13 (b), der Kühl- und Gefrierräume (Nr. 13:
 - : (f) und Nr. 14 (a)) und der Kühlräume für die Aufbe-
 - : wahrung von Fleisch (Nr. 13 (f), 14 (a) und 15 (a))
 - : müssen keine direkten Abflüsse aufweisen, aber so
 - : geneigt sein, dass Wasser leicht zu den Abflüssen
 - : ablaufen kann.
- (a) Fussböden aus wasserundurchlässigem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem unverrottbarem Material, die so beschaffen sein müssen, dass Wasser leicht ablaufen kann; das Wasser muss zu abgedeckten, geruchssicheren Abflüssen abgeleitet werden.
- Jedoch müssen diese Betriebe
- in den in Kapitel I Nummer 13 Buchstaben d) und (f), Kapitel II Nummer 14 Buchstabe a) und Kapitel III Nummer 15 Buchstabe a) vorgesehenen Räumen über Fussböden aus wasserundurchlässigem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem, unverrottbarem Material verfügen, die so beschaffen sind, dass Wasser leicht ablaufen kann, oder die - bei Räumen gemäss Nummer 15 Buchstabe a) - mit einer Einrichtung ausgestattet sind, die ein leichtes Entfernen des Wasser ermöglicht;

Artikel 2 (a) und
(b) (Definition
von "Fleisch" und
"frischem Fleisch")

Nr. 8 und 13 (h).

: Nr. 4 (a).

: Ausserdem müssen Kühlräume für die Aufbewahrung von
: verpacktem Fleisch nur ebene Fussböden aufweisen,
: sofern Gegenstände zum Entfernen des Wasser (z.B.
: Schrubber oder Gummischaber) vorhanden sind- in den in Kapitel III Nummer 16 Buchstabe a): Räume, in denen nur gefrorenes Fleisch aufbewahrt
: vorgesehenen Räumen über Fussböden aus was- : wird (Nr. 16 (a)), müssen weder Abflussrinnen noch
: serundurchlässigem, unverrottbarem Material : geneigte Fussböden aufweisen. Dafür müssen sie aber
: verfügen; : mit Gegenständen für die Reinigung des Bodens aus-
: : gestattet sein.: S. auch Nr. 66
: die gestattet, dass
: andere Erzeugnisse
: und verpacktes-
: Fleisch gemeinsam
: gelagert werden
: dürfen.(b) glatte, feste, undurchlässige Wände, die bis
: zu einer Höhe von mindestens 2 Metern, in
: Schlachträumen bis zu einer Höhe von min-
: destens 3 Metern und in Kühlräumen oder Kühl-
: häusern mindestens bis in Lagerungshöhe, mit
: einem hellen, abwaschfesten Belag oder An-
: strich versehen sind. Ecken und Kanten auf
: Bodenhöhe müssen abgerundet oder ähnlich aus-
: gearbeitet sein; davon ausgenommen sind die
: unter Kapitel III Nummer 16 Buchstabe a) vor-
: gesehenen Räume.Jedoch begründet die Verwendung von Holzwänden:
: in den Räumen gemäss Kapitel III Nr. 16, die
: vor dem 1. Januar 1983 erbaut wurden, keinen
: Entzug der Zulassung;: Unabhängig von dem ersten Unterabsatz dürfen vor dem : S. auch Nr. 1 (c)
: 1.1.83 erbaute, mit Holzwänden versehene Räume, in : (Holztüren) und
: denen nur verpacktes Gefrierfleisch (Nummer 16) ge- : Nr. 4 (a) (hölzerne
: lagert wird, weiterhin zugelassen bleiben. Gefrier- : Einrichtungsgegen-
: häuser mit hölzernen Wänden dürfen nicht mehr neu : stände)
: zugelassen werden. Zum Ersatz der zugelassenen Holz-
: wände darf kein Holz mehr verwendet werden mit Aus-
: nahme von kleineren Reparaturen. Firnis ist nicht
: zugelassen.

(c) Türen aus verschleiss- und korrosionsfestem Material; Holztüren müssen beidseitig eine glatte, undurchlässige Verkleidung aufweisen;

(d) eine Isolierung aus unverrottbarem, geruchlosem Material;

(e) ausreichende Vorrichtung zur Be- und Entlüftung und ggf. zur gründlichen Entnebelung;

(f) eine ausreichende natürliche oder künstliche, Farben nicht verändernde Beleuchtung;

2. (a) in grösstmöglicher Nähe des Arbeitsplatzes in ausreichender Anzahl Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände und zur Reinigung der Arbeitsgeräte mit heissem Wasser; die Hände dürfen nicht von Hand zu Hand betätigt sein. Die Einrichtungen zum Waschen der Hände müssen fließendes warmes und kaltes bzw. auf eine angemessene Temperatur vorgemischtes Wasser haben und mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie Wegwerf-Handtüchern ausgestattet sein;

: Alle hölzernen Türteile, auch die Rahmen, müssen mit einem Anstrich oder Belag versehen und sauber verfugt sein. Werden Farbanstriche verwendet, so müssen sie wasserundurchlässig, abwaschbar, ungiftig und in gutem Zustand sein.

: Die Isolierung sollte nicht beschädigt oder ungeschützt sein, es sei denn, sie ist sauber und kann gereinigt werden.

: Schwitzwasser oder sichtbarer Wasserdampf sind Anzeichen für eine ungenügende Entlüftung.

: * * *

: Hängebrausen, Sprühvorrichtungen und Schläuche sind nicht zulässig, da sie nicht der Anforderung genügen, dass Hähne nicht von Hand zu betätigen sein dürfen. Zum Waschen der Tierkörper nach der Entborstung an der Schweineschlachtkette und an allen Schlachtketten, wo Tiere ausgeweidet werden, dürfen sie jedoch gebraucht werden, sofern ihre Verwendung für andere Zwecke ausgeschlossen ist und eine Kontamination des frischen Fleisches durch Bespritzen verhindert wird.

: S. auch Nr. 8
: Ableitung von Abwasser

*** Text folgt

- : In den Schlachträumen sollte jede Arbeitskraft, ohne
- : den Arbeitsplatz zu verlassen, Hände und Arbeits-
- : geräte reinigen und desinfizieren können. Sollten
- : sich am Arbeitsplatz geeignete Vorrichtungen nicht
- : installieren lassen, können sie in grösstmöglicher
- : Nähe zu ihm installiert werden.
- :
: In Zerlegungs- und anderen Arbeitsräumen müssen
- : freier Zugang zu Wasch- und Sterilisiervorrichtungen
- : und ausreichend Zeit für ihre Benutzung gewährleistet
- : sein. Im Fall von fest installierten Vorrichtungen
- : muss der maximale Abstand von jedem Arbeitsplatz so
- : sein, dass ein leichter Zugang möglich ist. Andere
- : Vorrichtungen dürfen verwendet werden, z.B. fahrbare
- : Sterilisiergeräte, Rotationsreinigungssysteme (d.h.
- : (systematischer Gebrauch von separaten Wasch- und
- : Sterilisiervorrichtungen, die sich an einem beson-
- : deren Platz oder ausserhalb des Raumes befinden
- : können) oder Personen zum systematischen Einsammeln
- : schmutziger Messer, sofern die Regelung zufrieden-
- : stellend funktioniert.
- :
: An jedem Waschbecken müssen sich Vorrichtungen für
- : die Reinigung und Desinfektion der Hände befinden.
- : Flüssigseife, ein zugelassenes Desinfektionsmittel
- : oder eine Mischung aus beiden müssen geeigneten
- : Spendern zu entnehmen sein. Seifenstücke sind unzu-
- : lässig.
- :
: Die Benutzung von Wegwerf-Handtüchern setzt voraus,
- : dass geeignete Handtuchspender und Behälter für ge-
- :brauchte Tücher vorhanden sind.

(b) eine Einrichtung zur Desinfektion der Arbeits-
geräte; die Wassertemperatur muss mindestens
82°C betragen

: S. Nr. 2 (a) Anforderungen an die Platzierung von
: Sterilisiergeräten.

: Sterilisiergeräte sind für nicht feststehende
: Arbeitsgeräte erforderlich, einschliesslich:

: Brustsägen

: Geräte zum Freilegen der Speiseröhre ("rodding")

: Spaltsägen

: Fixier-Ketten für Enthäutungsmaschinen

: mechanische Enthäutungsgeräte

: Hohlmesser zur Entblutung

: automatische Vorrichtungen zum Ausweiden

: Kreissägen

: Ringmesser

: Knochensägen

: In fest installierten Sterilisiergeräte müssen ohne
: Wasser oder Dampfzufuhr muß das Wasser regelmässig
: ausgetauscht werden. Sie müssen eine einwandfreie
: Abwasserableitung aufweisen (s. Nr. 8), leicht zu
: reinigen sein und regelmässig gereinigt werden.

: Bewegliche Sterilisiergeräte müssen mit einem Thermo-
: meter ausgestattet sein. Das Wasser ist regelmässig
: auszutauschen, damit es sauber bleibt.

3. geeignet Vorrichtungen zum Schutz gegen Ungezie-
fer (Insekten, Nagetiere usw.);

: S. Nr. 17 (c) und
: Nr. 29 (Häufig-
: keit der Desin-
: fektion).

4. (a) Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte, wie Schneidetische, Tische mit auswechselbaren Schneidunterlagen, Behälter, Transportbänder und Sägen aus korrosionsfestem, die Qualität des Fleisches nicht beeinträchtigendem und leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material. Die Verwendung von Holz ist untersagt, ausser in Räumen, in denen sich ausschliesslich hygienisch verpacktes frisches Fleisch befindet;	Die Arbeitsflächen der Schneidetische müssen stets glatt gehalten werden. Freiliegende Metallflächen dürfen nicht aus oxidierendem Material bestehen. Das Fleisch darf nicht mit galvanisierten Flächen in Berührung kommen.
	Gefrierräume für die Lagerung von verpacktem Fleisch : können mit hölzernen Wänden ausgestattet sein, wenn : sie vor dem 1.1.83 gebaut und zugelassen worden sind.
	Hölzerne Gegenstände wie:
	(a) Messer, Wetzstähle, Bürsten, Schrubber, Gummischrubber, Schaufeln, Schlegel, Hackmesser, Äxte und Sägen mit hölzernem Griff oder Stiel;
	(b) hölzerne Messerscheiden, Plattformen, andere Flächen, Prellböcke, Hauklötze und Arbeitstische;
	(c) hölzerne Platten, Rutschen und Fördereinrichtungen;
	dürfen in Schlachträumen, Zerlegungsräumen, Kühl- und Gefrierräumen, sowie Räumen für die Lagerung von unverpacktem Fleisch, oder anderen Räumen, in die unverpacktes Fleisch verbracht oder durch die es transportiert werden kann, weder abgestellt oder transportiert noch in diese verbracht werden.

Nr. 1 (b).

(b) den hygienischen Erfordernissen entsprechende korrosionsfeste Arbeitsgeräte und Vorrichtungen für

- die weitere Behandlung des Fleisches,

- das Abstellen der für das Fleisch verwendeten Behälter, die verhindern, dass das Fleisch und die Behälter unmittelbar mit dem Boden oder den Wänden in Berührung kommt.

(c) Vorrichtungen für die hygienische Behandlung und den Schutz von Fleisch beim Verladen und Entladen;

(d) besondere wasserdichte, korrosionsfeste Behälter mit Deckeln und Verschlüssen, die so beschaffen sein müssen, dass eine unbefugte Entnahme des Inhalts verhindert wird, für die Aufnahme von nicht zum Genuss für Menschen bestimmtem Fleisch, oder einen verschlossenen Raum für die Aufnahme solchen Fleisches oder solcher Nebenprodukte der Schlachtung, wenn dies aufgrund der anfallenden Mengen erforderlich ist oder wenn solches Fleisch und solche Nebenprodukte der Schlachtung nicht am Ende jedes Arbeitstages aus dem Betrieb entfernt oder unschädlich beseitigt werden; wird dieses Fleisch über Rohrleitungen abgeführt, so sollten diese so gebaut und installiert sein, dass eine Gefahr der Kontamination des frischen Fleisches ausgeschlossen wird.

Die Arbeitsgeräte müssen sich in einem guten Zustand befinden.

Nr. 17 (c)
(Anforderungen
an Reinigung und
Desinfektion).

* * *

Konfiskatbehälter, die für die Entsorgung beschlagnahmten Fleisches verwendet werden, müssen deutlich gekennzeichnet und diesem Zweck vorbehalten sein.

5. Kühlanlagen, die gewährleisten, dass die durch diese Richtlinie vorgeschriebene Innentemperatur des Fleisches eingehalten wird. Diese Kühlanlagen müssen mit einem jede Kontamination des Fleisches ausschliessenden Abflusssystem ausgestattet sein, das mit der Abwasserableitung verbunden ist.
6. eine Anlage zur Wasserversorgung, die ausschliesslich Trinkwasser gemäss Richtlinie 80/778/EWG in ausreichender Menge unter Druck liefert; zur Erzeugung von Dampf, zur Brandbekämpfung und zur Kühlung der Kühlmaschinen ist jedoch ausnahmsweise Wasser zulässig, das Trinkwassereigenschaften nicht besitzt, wenn die dafür gelegten Leitungen eine anderweitige Verwendung des Wassers nicht zulassen und eine Kontamination des frischen Fleisches ausschliessen. Die Leitungen für Wasser, das Trinkwassereigenschaften nicht besitzt, müssen sich von den Trinkwasserleitungen deutlich unterscheiden;
7. eine Anlage, die in ausreichender Menge heisses Wasser gemäss Richtlinie 80/778/EWG liefert;
8. eine Anlage zur Ableitung von Wasser, die den hygienischen Erfordernissen entspricht;
- Die Geschäftsleitung eines Betriebs muss für die Versorgungsquelle(n) die Verantwortung übernehmen (Wasserleitungsnetz, Oberflächenwasser oder Brunnenwasser) und das Wasserverteilungssystem im Betrieb beschreiben können. Der amtliche Tierarzt muss Zugang zu einem Verteilungsplan haben, der alle Zapfstellen im Betrieb ausweist. Die Zapfstellen selbst müssen so gekennzeichnet sein, dass anhand des Plans festgestellt werden kann, wo sie sich befinden.
- Um den hygienischen Anforderungen an die Abwasserableitung in den Betriebsteilen zu entsprechen, in denen Fleisch jeder Art bearbeitet wird (z.B., um Abwasser spritzter auf frischem Fleisch oder die Ausbreitung einer Kontamination von einem Betriebsteil zu S. auch Nr. 1 (a) (das Wasser muss zu abgedeckten, geruchsicheren Abflüssen abgeleitet werden).

(PINS/899-10)

- : zu einem anderen zu verhüten), muss das Wasser durch
- : Kanäle zu abgedeckten, geruchsicheren Abflüssen ge-
- : leitet werden.
- :
- : Tiefe und flache Kanäle müssen mit entfernbaren Ab-
- : deckungen versehen sein, falls es wahrscheinlich ist,
- : dass Arbeitskräfte diese Kanäle durchqueren oder
- : darin stehen. Die Abflüsse sind mit abhebba-
- : ren Gittern abzudecken und mit entfernbaren Syphonen
- : auszustatten.
- :
- : Das Wasser ist so abzuleiten, dass kein Dampf aus-
- : tritt.
- :
- : Das Abwasser von Handwaschgelegenheiten, Sterilisier-
- : geräten, anderen Waschgelegenheiten (z.B. feststehen-
- : den Sprühvorrichtungen, Stiefel- oder Schürzen-
- : wäscher), Reinigungseinrichtungen (z.B. für Förder-
- : bänder und Haken), Duschen für Tierkörper und Organe
- : Arbeitstischen und Maschinen (z.B. Anlage für die
- : Eingeweidereinigung) ist einwandfrei abzuleiten
- : durch Rohre unmittelbar zu Abflüssen oder Kanälen
- : (unter den gegebenenfalls vorhandenen Gitterrosten).
- : Die Verlängerung von Rohrleitungen durch Kunststoff-
- : oder Gummischläuche ist zulässig.
- :
- : Hängebrausen, Sprühvorrichtungen und Schläuche sind
- : nicht zulässig, da sie den Anforderungen an die Ab-
- : wasserableitung entgegenstehen. Sie dürfen jedoch an
- : der Schweineschlachtkette zum Waschen der Tierkörper
- : nach Beendigung der Entborstung und an allen Schlacht-

Nr. 2 (a)

(PINS/899-11)

: ketten am Arbeitsplatz für das Ausweiden verwendet
: werden (s. auch Nr. 2 (a), von Hand betätigte
: Wasserhähne). Werden an diesen Stellen Hängebrausen,
: Sprühvorrichtungen und Schläuche verwendet, so dürfen
: sie nur zum Waschen der Tierkörper verwendet
: werden. Ausserdem sind Schritte zu unternehmen, um
: sicher zu stellen, daß sie verwendet werden können,
: ohne Fleisch/Tierkörper zu bespritzen.

: Kanäle, die sowohl zur Sammlung von Blut, aber auch
: zur Ableitung von Abwasser verwendet werden, sind
: durch Gitter oder voll abzudecken. Dagegen brauchen
: die nur zur Sammlung von Blut aber nicht zur Ableitung
: von Abwasser verwendeten Kanäle nicht durch
: Gitter oder voll abgedeckt zu sein, sofern die
: Arbeitskräfte nicht in diesen Kanälen stehen oder
: sie durchqueren können.
: Das Kondenswasser von Kühlanlagen muss direkt in die
: Kanalisation abgeleitet werden.

: Stallungen müssen mit Rinnen versehen sein, die zu
: abgedeckten, geruchsicheren Abflüssen führen. Kanäle,
: zu denen Tiere aus anderen Stallabteilungen Zugang
: haben könnten, müssen voll abgedeckt sein.

: Abtrennungsmerkmale:

: In den Schlachtbetrieben muss das Abwasser vom
: reinen zum unreinen Teil abgeleitet werden. Das
: Abwasser von Stallungen für kranke oder krankheits-
: verdächtige Tiere ist getrennt abzuleiten, so dass
: andere Tiere damit nicht in Berührung kommen.

Nr. 13 (h).

9. einen ausreichend ausgestatteten verschliessbaren Raum, der nur dem tierärztlichen Dienst zur Verfügung steht; in den in Kapitel III Nr. 16 genannten Kühl- und Gefrierhäusern geeignete Einrichtungen;

10. Einrichtungen, die jederzeit eine wirksame Durchführung der in dieser Richtlinie vorgeschriebenen tierärztlichen Untersuchungen gestatten;

: Ausserdem ist eine getrennte Schlachtabfallbeseitigung für Notschlachteinrichtungen (sofern diese im Betrieb vorhanden sind) und für Räume in denen vorläufig und endgültig beschlagnahmte Tierkörper oder Fleisch aufbewahrt werden, vorzusehen, die so beschaffen sein muss, dass von dort keine Abfälle durch Räume entfernt werden können, in denen sich frisches Fleisch befinden könnte.

: Beseitigung von Abwasser ausserhalb von Gebäuden
: Ausserhalb von Gebäuden, aber innerhalb der Betriebsabgrenzung muss die Abwasserableitung zu Sicker- oder Belüftungsgruben, zur Kanalisation der Gemeinde usw. vollständig abgedeckt sein. Falls die Abwasserableitung ausserhalb des Gesamtbetriebskomplexes nicht abgedeckt ist, muss ein geeigneter Schutz gegen das Eindringen von Ungeziefer vorhanden sein.

: In Kühl- und Gefrierhäusern muss der zuständige tierärztliche Dienat freien Zugang zu ausschliesslich zum eigenen Gebrauch bestimmten und verschliessbaren Möbeln (einschliesslich eines Schreibtisches und eines Regals für die Verwahrung von Stempeln, Etiketten, Heschteinigungen usw.) haben.

: Die verfügbaren Einrichtungen schliessen zumindest folgendes ein:

: (1) freier Zugang zu allen Betriebsteilen;

(2) ausreichende Beleuchtung des gesamten Betriebs und, in Schlachtbetrieben, geeignete Beleuchtung für die Fleischuntersuchung;	Nr. 1 (f). Nr. 26.
(3) in Schlachtbetrieben ausreichende überdachte Ein- richtungen für die im Rahmen der Schlachttier- untersuchung zurückgehaltenen und/oder ausgeson- derten Tiere;	
(4) Zugang zu den Ergebnissen der Trinkwasserunter- suchungen;	Nr. 6.
(5) Zugang zu den Temperaturaufzeichnungen für Zerlegungsräume sowie Kühl- und Gefrierräume;	Nr. 14 (b), 15(b) und 16(b).
(6) Zugang zu den ärztlichen Gesundheitszeugnissen;	Nr. 24.
(7) Zugang zu den Ergebnissen der Laboruntersuchun- gen, inklusive der Untersuchungen auf Rückstände;	Artikel 4 Absatz 1 (b), Nr. 39 (e) und 47 sechster Gedankenstrich.
(8) Zugang zu den Ergebnissen der Trichinenunter- suchung (wo erforderlich);	Artikel 4 Absatz 1 (a) und Nr. 41 D.
(9) Zugang zu den Fleischeingangsverzeichnissen;	Nrn. 43 und 47 1. Gedankenstrich.
(10) ausreichende Information über den Zeitpunkt der Zerlegung für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr;	Nr. 46.
(11) Einrichtungen für die Verwahrung der Genusstaug- lichkeitsstempel und -etiketten sowie für die Aufbewahrung des Umhüllungsmaterials;	Nr. 48.

(PINS/899-14)

:
: (12) ausreichende Büroeinrichtungen für das Beschel- : Nr. 64.
: nigen der Genusstauglichkeit und Zugang zu den : Artikel 3 Absatz 1
: Gesundheitsbescheinigungen, die dem Fleisch beim: B (b) und D (b).
: Eingang in Zerlegungsbetriebe sowie Kühl- und :
: Gefrierhäuser beigelegt sein müssen; :
:
: Nach Artikel 3 Absatz 3 der Richtlinie 64/433/EWG :
: kann der amtliche Tierarzt von Hilfskräften unter- :
: stützt werden, die seiner Verantwortlichkeit unter- :
: stehen bei der Fleischuntersuchung, Beaufsichtigung :
: von Zerlegungsbetrieben sowie der Hygiene beim Ver- :
: laden und bei der Beförderung. Die genauen Vorschrif- :
: ten über diese Unterstützung sind noch zu erlassen. :
: Bis dahin müssen die Hilfskräfte zumindest folgende :
: Voraussetzungen erfüllen: :
:
: a) Sie müssen von der zuständigen zentralen Behörde :
: ernannt worden sein, :
: b) Sie müssen über eine entsprechende Ausbildung :
: verfügen, :
: c) Sie müssen eine Stellung innehaben, die ihre Un- :
: parteilichkeit gegenüber der Betriebsleitung ga- :
: rantiert, :
: d) Sie dürfen keine Entscheidungsvollmacht bezüglich :
: der Endbeurteilung des Fleisches haben. :
:
: Weitere Angaben zur Anstellung von Hilfskräften ent- :
: hält Artikel 8 Absatz 2 bezüglich der Überprüfung :
: und Überwachung von Betrieben. Diese Unterstützung :
: ist auf ausschliesslich technische Tätigkeiten, die :
: nur von hiervon eigens ausgebildeten Hilfskräften :
: ausgeübt werden dürfen, beschränkt. :
:

11. eine ausreichende Anzahl von Umkleideräumen mit glatten, undurchlässigen, abwaschbaren Wänden, Wasch- und Duschgelegenheiten sowie Toiletten mit Wasserspülung. Letztere dürfen keinen direkten Zugang zu den Arbeitsräumen haben. Die Waschgelegenheiten müssen fließend warmes und kaltes Wasser oder auf eine angemessene Temperatur vorgemischtes Wasser haben und mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie Wegwerf-Handtüchern ausgestattet sein. Die Hähne der Waschgelegenheiten dürfen nicht von Hand zu betätigen sein. Solche Waschgelegenheiten müssen sich in ausreichender Anzahl in der Nähe der Toiletten befinden;

: Die Einrichtungen müssen so beschaffen sein, dass :
: saubere Schutzkleidung von anderen Kleidungs- :
: stücken getrennt aufbewahrt werden kann. Sind dazu :
: Schliessfächer vorgesehen, sollten sie sich in gutem :
: Zustand befinden :
: Für die Ablage der schmutzigen Schutzkleidung sind :
: geeignete Einrichtungen vorzusehen.

: Getrennte Umkleideräume für die Arbeitskräfte, die :
: in den Stallungen tätig sind, mit verworfenem Mate- :
: rial zu tun haben bzw. den Raum für das Entleeren :
: von Mägen und Därmen betreten, sind empfehlenswert. :
: Die Verwendung von Wegwerf-Handtüchern macht geeigne- :
: te Handtuchspender und Abfallkörbe für gebrauchte :
: Handtücher erforderlich.

12. Standplätze und ausreichende Einrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren der Transportmittel. Diese Standplätze und Einrichtungen sind nicht erforderlich, falls vorgeschrieben ist, dass die Reinigung und das Desinfizieren der Transportmittel in amtlich zugelassenen Anlagen zu erfolgen hat.

: Die Transportmittel umfassen Fleisch- und Lebendvieh- :
: transport. :
: S. auch Nr. 72 :
: (Fleisch ist in :
: sauberen und des- :
: infizierten Fahr- :
: zeugen zu trans- :
: portieren). :
: :
: :
: :

: Die "ausreichenden Einrichtungen" schliessen folgen-
: des ein:
:
: - eine abschüssige und mit Abflussrinnen versehene
: Standfläche,
: - Versorgung mit unter Druck stehendem Trinkwasser,
: - geeignete Desinfektionsvorrichtungen,
: - ausreichende Beleuchtung.
:
: Die Einrichtungen müssen so gebaut sein, dass auch
: dort bei Temperaturen unter 0°C betrieben werden
: können, wo bei den vorherrschenden Witterungsverhält-
: nissen solche Temperaturen möglich sind, sofern nicht:
: Vorkahrungen getroffen werden, damit die Fahrzeuge
: bei Frost in amtlich zugelassenen Anlagen gereinigt
: und desinfiziert werden.
:
: Stehen in dem Betrieb keine Einrichtungen für das
: Reinigen und Desinfizieren der Transportmittel zur
: Verfügung, so müssen die Vorschriften, nach denen sie:
: in amtlich zugelassenen Anlagen zu reinigen und zu
: desinfizieren sind, zumindest in einem auf staat-
: licher Ebene geltenden Kodex oder Handbuch erfasst
: sein.
:

KAPITEL IBESONDERE BEDINGUNGEN FÜR DIE ZULASSUNGVON SCHLACHTBETRIEBEN

13. Unabhängig von den allgemeinen Bedingungen müssen Schlachtbetriebe mindestens über folgendes verfügen:

(a) ausreichend grosse Stallungen oder falls die klimatischen Bedingungen es erlauben, Pferche zur Unterbringung der Schlachttiere; Wände und Böden müssen widerstandsfähig, undurchlässig und leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Es müssen Anlagen zum Tränken und erforderlichenfalls zum Füttern vorhanden sein; die Stallungen müssen mit Rinnen versehen sein, die zu abgedeckten, geruchsicheren Abflüssen führen;

: Zur Erzeugung von Fleisch gemäss Artikel 3 Absatz 1
: Abschnitt A muss die Arbeit in den Schlachtbetrieben
: auch mit Artikel 4 und 8 der Kapitel IV, V, VI, VII,
: IX, X, XII, XIII und XIV übereinstimmen.

: Die Stallungen und Pferche (inkl. Wände, Pferchunter-
: teilungen, Trennwände, Fussböden, Gitterroste, Sperr-
: gitter und Durchgänge für Rinder) müssen aus festem,
: undurchlässigen Material bestehen und unter allen
: Witterungsbedingungen leicht zu reinigen sein.

: Sind jedoch Holzkonstruktionen vorübergehend akzep-
: tiert worden, müssen diese schrittweise durch anderes
: Material wie Zement oder Metallrohre ersetzt werden.

: Alle Stallungen, in denen Schlachttiere für längere
: Zeit untergebracht werden, müssen mit Tränkwasser
: versorgt sein.

: Duschen zum Reinigen und Beruhigen der Tiere sind
: kein geeignetes Mittel zur Tränkwasserversorgung.

: Dem amtlichen Tierarzt müssen Einrichtungen zur Ver-
: fügung stehen, die es ihm ermöglichen, die Schlacht-
: tieruntersuchung durchzuführen. Diese Einrichtungen
: umfassen zumindest folgendes:

: - geeignete Beleuchtung,

: Nr. 9 (Einrich-
: tungen für den
: amtlichen Tier-
: arzt).

: Nr. 26 (Beleuch-
: tung für die
: Schlachttierunter-
: suchung).

: - Vorrichtungen zur Aussortierung von Tieren.

- (b) Schlachträume, deren Grösse einen ordnungsgemässen Ablauf der Schlachtung ermöglicht;
 werden in einem Schlachtbetrieb sowohl Schweine als auch andere Tierarten geschlachtet, so ist eine besondere Abteilung für das Schlachten von Schweinen vorzusehen; eine solche besondere Abteilung ist jedoch nicht zwingend vorgeschrieben, wenn die Schlachtung von Schweinen und die anderer Tiere zu verschiedenen Zeiten stattfinden; in diesem Fall muss jedoch das Brühen, Enthaaren, Kratzen und Sengen in besonderen Abteilungen vorgenommen werden, die von der Schlachtkette deutlich abgetrennt sind, und zwar entweder durch einen mindestens fünf Meter breiten freien Raum oder durch eine Trennwand von mindestens drei Meter Höhe:
- : Für kranke oder krankheitsverdächtige Tiere sind ab- : Nr. 13 (e).
 - : schliessbare Räume oder Pferche erforderlich. Darin : Nr. 8.
 - : anfallender Dung sowie Abwasser sind getrennt zu :
 - : beseitigen. :
 - : Die Vorräume einer Schlachthalle dürfen nur von : Nr. 17(b).
 - : Tieren betreten werden, die geschlachtet werden :
 - : sollen oder für den Schlachtbetrieb benötigt werden. :
 - : Werden Schweine und andere Tierarten gleichzeitig :
 - : geschlachtet, so müssen die Abteilungen für das :
 - : Brühen, Enthaaren, Kratzen und Sengen von Schweinen :
 - : von der Schlachtkette für die anderen Tierarten durch :
 - : einen mindestens 5 m breiten freien Raum oder durch :
 - : eine mindestens 3 m hohe Trennwand abgetrennt sein. :
 - : Entlang der Schweineschlachtkette (d.h. vor dem :
 - : Auswelden) ist eine solche Abtrennung nicht erforder- :
 - : lich. Sie ist jedoch erforderlich, wenn bei einer :
 - : U-förmigen Schlachtkette die reineren Arbeitsgänge :
 - : in der Nähe des Brühenes, Enthaarens, Kratzens oder :
 - : Sengens durchgeführt werden. :
 - : Die Schlachträume müssen so breit sein, dass keine :
 - : Arbeitskraft durch Platzmangel behindert wird und :
 - : der amtliche Tierarzt jeden Arbeitsplatz leicht er- :
 - : reicht, um seinen Aufgaben nachkommen zu können. :
 - : Siehe auch Nr. 13 (h) und Nr. 29 bezüglich der be- : Absatz 13 (h)
 - : sonderen Anforderungen an die Trennung von reinem und : und Absatz 29.
 - : unreinem Teil sowie die Verhütung von Kontaminatio- :
 - : nen :

(c) ausreichend grosse getrennte Räume, die ausschliesslich benutzt werden für

- das Entleeren, Reinigen und Herrichten von Mägen und Därmen,

Diese getrennten Räume sind jedoch nicht erforderlich, wenn die Bearbeitung der Mägen mittels einer mechanischen Anlage im geschlossenen System erfolgt, die eine geeignete Lüftungsvorrichtung aufweist und folgenden Anforderungen genügt:

(i) Die Anlage muß so eingerichtet und aufgebaut sein, daß die Trennung der Därme vom Magen und das Entleeren und Reinigen der Mägen in hygienischer Weise erfolgt. Sie muß sich an einer besonderen Stelle befinden, die von dem frischen Fleisch durch eine vom Hoden ausgehende mindestens 3 m hohe Trennwand deutlich abgetrennt ist, die den Raum, in dem die Bearbeitung erfolgt, umschliesst.

(ii) Die Konzeption und Arbeitsweise der Maschinen müssen wirksam jede Kontamination des frischen Fleisches verhindern.

(iii) Es ist eine Entlüftungsvorrichtung anzubringen, die so funktioniert, daß die Beseitigung von Gerüchen sowie die Gefahr einer Kontaminierung durch Aerosole sichergestellt ist.

Bauchspeicheldrüsen und Milz dürfen in diesem Raum gesammelt werden, sofern sie nicht zum menschlichen Verzehr bestimmt sind.

Werden Mägen und/oder Därme nicht in dem Betrieb entleert, so sind sie bis zu ihrer Entfernung aus dem Betrieb hygienisch aufzubewahren.

Das Entleeren, Reinigen, Entschleimen und Kratzen von Därmen kann in demselben Raum erfolgen, wenn alle diese Arbeiten Teil ein- und desselben Arbeitsprozesses sind.

Gemäss Nr. 2 (a) müssen sich in diesem Raum Einrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren der Hände und zum Reinigen der Arbeitsgeräte befinden.

(iv) Die Maschine muß mit einer Vorrichtung
ausgestattet sein, die es ermöglicht, in
einem geschlossenen System die Abwässer
und den Inhalt der Mägen in das Dränage-
system abzuleiten.

(v) Der Kreislauf der Mägen zum und vom Ge-
rät muß von dem übrigen frischen Fleisch
deutlich getrennt und zugleich räumlich
entfernt sein. Die Mägen müssen unmittel-
bar nach dem Entleeren und Reinigen auf
hygienische Weise entfernt werden.

(vi) Die Mägen dürfen nicht von dem Personal
bearbeitet werden, das das übrige Fleisch
bearbeitet. Das Personal, das die Mägen
bearbeitet, darf keinen Zugang zum übr-
igen frischen Fleisch haben.

- die Weiterverarbeitung von Mägen und Därmen,
soweit diese Weiterverarbeitung im Schlacht-
betrieb erfolgt,

Artikel 13.

Eine Ausnahme von der Notwendigkeit eines getrennten
Raumes für die Weiterverarbeitung von Mägen und
Därmen kann nach dem Verfahren des Ständigen Veteri-
närausschusses zugelassen werden. Bisher ist jedoch
noch keine Ausnahme vorgesehen worden.

Dieser Raum kann zum Brühen, Bleichen, Salzen und
Trocknen von Mägen und Därmen verwendet werden.

Gemäss Nr. 2 (a) müssen sich in diesem Raum Einrich-
tungen zum Reinigen und Desinfizieren der Hände und
zum Reinigen der Arbeitsgeräte befinden.

- die Bearbeitung und Reinigung anderer als : Eine Ausnahme von der Notwendigkeit eines getrennten : Artikel 13.
 der unter den vorstehenden Gedankenstrichen : Raums für die Weiterverarbeitung und Reinigung von :
 genannten Nebenprodukte der Schlachtung ein- : Nebenerzeugnissen kann nach dem Verfahren des Ständi- :
 schliesslich eines abgetrennten Raumes für : gen Veterinärausschusses zugelassen werden. :
 die von den übrigen Nebenprodukten der :
 Schlachtung hinreichend abgesonderten Köpfe, : Köpfe sind, wenn dies nicht ohnehin in einem anderen :
 soweit diese Arbeiten im Schlachtbetrieb : Raum geschieht, an einer abgetrennten Stelle in aus- :
 erfolgen und die Bearbeitung nicht an der : reichender Entfernung zu anderen Nebenerzeugnissen zu :
 Schlachtkette erfolgt, : bearbeiten. :
 :
 : Gemäss Nr. 2 (a) müssen sich in diesem Raum Einrich- :
 : tungen zum Reinigen und Desinfizieren der Hände und :
 : zum Reinigen der Arbeitsgeräte befinden. :
 :
 : Häute, Hörner, Klauen und Schweineborsten fallen : Artikel 2 (a).
 : nicht unter die Definition des Begriffs "Fleisch". : Nr. 1.
 : Der für die Lagerung dieser Erzeugnisse vorgesehene :
 : Raum muss den Anforderungen für Räume, die zur Lage- :
 : rung von frischem Fleisch (Nr. 1) verwendet werden. :
 :
 : Für ihre Lagerung ist kein eigener Raum erforderlich, :
 : wenn sie täglich aus dem Schlachtbetrieb entfernt :
 : und bis zu ihrem Abtransport in abgedeckten :
 : Behältnissen aufbewahrt werden. :
 :
 : Eine Ausnahme von der Notwendigkeit eines eigenen : Artikel 13.
 : Raumes für die Lagerung von Häuten, Hörnern, Klauen :
 : und Schweineborsten kann, wenn sie nicht täglich aus :
 : dem Betrieb entfernt werden, nach dem Verfahren des :
 : Ständigen Veterinärausschusses vorgesehen werden. :
 :
 : Häute, Hörner, Klauen und Schweineborsten dürfen in :
 : ein und demselben Raum gelagert werden. :
 :
 -- die Lagerung von Häuten, Hörnern, Klauen
 und Schweineborsten, sofern diese Teile
 nicht im Laufe jedes Schlachttages aus
 dem Schlachtbetrieb entfernt werden;

(d) einen abgetrennten Raum zum Verpacken der Nebenprodukte der Schlachtung, soweit diese Verpackung im Schlachtbetrieb erfolgt;

(e) verschliessbare Räume oder, falls die klimatischen Bedingungen es erlauben, Pferche für die Unterbringung kranker und krankheitsverdächtiger Tiere; verschliessbare Räume für das Schlachten dieser Tiere sowie für die Lagerung vorläufig und endgültig beschlagnahmtes Fleisches. Für das Schlachten solcher Tiere vorbehaltene Räume sind im zugelassenen Betrieb nicht zwingend vorgeschrieben, wenn es nach den Bestimmungen des Mitgliedstaats untersagt ist, solche Tiere am gleichen Tage zu schlachten wie Tiere, deren Fleisch für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr bestimmt ist bzw. vorgeschrieben ist, dass die Schlachtung dieser Tiere nach der Schlachtung der Tiere erfolgen muss, deren Fleisch für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr bestimmt ist, und dass Massnahmen getroffen werden müssen, um eine Kontamination dieses Fleisches zu vermeiden.

In diesem Fall ist sicherzustellen, dass die Räume vor erneuter Benutzung für die Schlachtung von Tieren, deren Fleisch für den inner-

: Werden sie weiterverarbeitet, so muss diese Arbeit
: deutlich abgetrennt von dem Betriebsteil erfolgen, in:
: dem frisches Fleisch erzeugt, bearbeitet oder ge-
: lagert wird.

: Der Fussboden in Räumen für die Verpackung der Neben-:Nr. 1 (a).
: erzeugnisse muß, wenn diese Räume von der Schlacht-
: halle oder dem für die Weiterverarbeitung der Neben-
: erzeugnisse bestimmten Raum getrennt sind, keine Ab-
: flußrinnen aufweisen, aber aus wasserundurchlässigem,
: leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem, unver-
: rottbarem Material bestehen und so angelegt sein,
: dass Wasser leicht ablaufen kann.

: In den abschliessbaren Räumen und Pferchen für kranke:
: und krankheitsverdächtige Tiere darf sich kein Holz
: befinden.

: Die Räume und Pferche für kranke und krankheitsver- : Nr. 8.
: dächtige Tiere müssen allen an die Stallungen ge-
: stellten Anforderungen genügen und zusätzliche Ein-
: richtungen zum Zurückhalten von Tieren aufweisen,
: wenn diese nicht anderswo vorgesehen sind.

: Pferche oder Einrichtungen für kranke und krankheits-:
: verdächtige Tiere sind so zu bauen, dass eine Be-
: rührung zwischen den Tieren in verschiedenen Pfer-
: chen verhindert wird. Ausserdem müssen sie so ge-
: baut sein, dass andere Teile der Stallungen, auch
: die Durchgänge, nicht durch Ausscheidungen, Abfälle
: und Abwasser verunreinigt werden. Eine solche Kon-
: struktion schliesst eine separate Abwasserableitung
: ein, so dass andere Tiere nicht mit den Abwassern
: aus den Pferchen für kranke und krankheitsverdächtige:
: Tiere in Berührung kommen können.

gemeinschaftlichen Handelsverkehr bestimmt ist, unter amtlicher Aufsicht besonders gereinigt und desinfiziert werden oder dass diese Tiere nicht im zugelassenen Betrieb, sondern in dafür eigens vorgesehenen Isolierschlachtbetrieben geschlachtet werden;

- : Einrichtungen zum Schlachten kranker und krankheits-
- : verdächtiger Tiere, die sich innerhalb der Umgren-
- : zungen des Betriebs befinden, müssen so gebaut sein
- : und betrieben werden, dass die Hygiene bei den norma-
- : len Schlachteinrichtungen nicht beeinträchtigt wird.
- : Abfälle und Abwasser aus den für das Schlachten von
- : kranken und krankheitsverdächtigen Tieren vorgesehe-
- : nen Räumlichkeiten müssen getrennt abgeleitet und
- : beseitigt werden.
- : Sind für die Schlachtung kranker und krankheitsver-
- : dächtiger Tiere keine besonderen Einrichtungen vorge-
- : sehen, müssen die für diesen Fall vorgesehenen Mass-
- : nahmen demonstrierbar sein (dies gilt demgemäss auch
- : für Drittländer). Die Trennung von dem für den inner-
- : gemeinschaftlichen Handelsverkehr bestimmten Fleisch
- : während des Schlachtens und der Lagerung muss sicher-
- : gestellt werden können. Ausserdem muss gewährleistet
- : werden können, dass die Räume vor Wiederaufnahme der
- : Schlachtung für den innergemeinschaftlichen Handel
- : unter amtlicher Aufsicht vollständig gereinigt und
- : desinfiziert werden. Können diese Garantien nicht
- : geboten werden, so müssen die kranken und krankheits-
- : verdächtigen Tiere in besonderen Einrichtungen ge-
- : schlachtet werden.
- : Vom innergemeinschaftlichen Handel ist das Fleisch
- : von kranken und krankheitsverdächtigen Tieren insge-
- : samt auszuschliessen. In diesem Zusammenhang bedeuten:
- : "kranke und krankheitsverdächtige Tiere" alle Tiere,
- : die gemäss Kapitel V Nr. 28 ausgeschlossen werden.

Artikel 3
Absatz 1 A (b)

(PINS/899-24)

(f) ausreichend grosse Kühl- und Gefrierräume mit korrosionsfesten Einrichtungen, die verhindern, dass das frische Fleisch beim Transport oder bei der Lagerung mit dem Boden oder den Wänden in Berührung kommt;

(g) Vorkehrungen zur Überwachung der Ein- und Ausgänge des Schlachtbetriebs;

(h) eine klare Unterteilung zwischen dem unreinen und dem reinen Teil der Schlachthanlagen; um den reinen Teil vor jeglicher Kontamination zu schützen;

: Die Kühlkapazität eines Schlachtbetriebs muss für
: mindestens eine Tagesschlachtung ausreichen.
: Überdies müssen Räume, die für die Lagerung von ge-
: kühlttem oder gefrorenem Fleisch verwendet werden,
: den Erfordernissen gemäss Kapitel III entsprechen.
: Es ist zu verhüten, dass frisches Fleisch mit
: Pfeilern und Türen in Berührung kommt.
: Ausser dort, wo der Zugang zum Schlachtbetrieb
: durch die natürliche Geländegestaltung klar abge-
: grenzt und verhindert wird, ist eine Umzäunung oder
: eine andere, das Betreten durch Personen oder Tiere
: verhindernde Abspernung erforderlich. Der Betrieb
: darf nur durch Überwachte Einfahrten oder Türen
: zugänglich sein. Er darf nicht durch eine Tür betret-
: en sein, die unmittelbar in einen Arbeitsraum führt.
: Arbeitsraumausgänge, die nur als Notausgang zu ver-
: wenden sind, werden akzeptiert.
: Bei normalem Betrieb eines Schlachthauses durchläuft
: ein Schlachttier mehrere Arbeitsgänge, bis daraus
: frisches Fleisch für die Ausfuhr wird. (Betäuben/
: Entbluten, Enthäuten, Ausweiden, Zuschneiden). Da
: jeder Arbeitsgang reiner als der jeweils vorherige
: Arbeitsgang ist, muss er vor von einem vorange-
: gangenen Arbeitsgang ausgehenden Kontamination
: geschützt werden.

: Kapitel III.

(PINS/899-25)

: Optimale Voraussetzungen dafür bietet eine gerade
: Schlacht- und Bearbeitungslinie, an der sich Arbeits-
: kräfte, Arbeitsgeräte, der Luftstrom und das Abwasser,
: nur entgegen der Bewegungsrichtung der Tierkörper
: bewegen können bzw. dürfen, es sei denn, es werden
: geeignete Vorkehrungen getroffen (z.B. Wechsel der
: Schutzkleidung, Reinigung und Desinfektion der
: Arbeitsgeräte, Hände, Stiefel, Schutzschürzen usw.),
: die gewährleisten, dass die Hygiene der unreinen
: Arbeitsgänge die der reinen nicht beeinträchtigt.
:
: In der Praxis sind manchmal U- und S-förmige Schlacht-
: linien erforderlich. Dies ist annehmbar, sofern
: zwischen den Abteilungen sowohl in räumlicher (d.h.
: ausreichender Abstand zwischen den Hängebahnen, damit
: sich Tierkörper nicht berühren können oder eine
: gegenseitige Kontamination verhütet wird, oder,
: falls dies nicht möglich ist, Einbau von Trennwänden)
: als auch in arbeitstechnischer Hinsicht (z.B. Be-
: wegungsablauf bei den Arbeitskräften, Arbeitsgeräten
: usw.) eine ausreichende Abtrennung vorgesehen ist.
: In der Nähe der Enthäutungsmaschinen dürfte eine noch
: strengere Trennung notwendig sein.
:
: Der Raum für die Lagerung von ungenießbaren Teilen
: bzw. von beschlagnahmtem Fleisch sowie der Platz für
: die Dunglagerung sind die unreinsten Gebäudeteile.
: Es müssen geeignete Schritte unternommen werden, um
: eine von dort ausgehende Kontamination des frischen
: Fleisches zu verhüten, einschließlich der Trennung
: Arbeitskräften und Arbeitsgerätschaften.
:

		: Das Schärfen und Schleifen der Messer darf nur in	
		: ausreichender Entfernung von den Arbeitsplätzen oder	
		: hinter einer Trennwand erfolgen (die Verwendung von	
		: Wetzstählen ist ausgenommen).	
		: S. Nr. 29 zusätzliche Bemerkungen über Abtrennung	
		: und Verunreinigung des Fleisches.	
		: Gegen das Eindringen von Ungeziefer durch den Betäu-	Nr. 3.
		: bungsplatz sind geeignete Schutzvorkehrungen zu	
		: treffen.	
		: Nach Blutentzug dürfen Tiere nicht unmittelbar auf	
		: dem Fußboden ausgerichtet werden. Sie dürfen auf	
		: Schragen ausgerichtet werden, sofern die Fleischhy-	
		: giene dadurch nicht beeinträchtigt wird. Insbesondere:	
		: darf während des Absenkens oder Hochhebens kein Teil	
		: des enthäuteten Tierkörpers mit dem Fußboden oder	
		: der Schrage in Berührung kommen.	
		: Hängebahnen und ihre Träger dürfen nicht aus Holz	
		: bestehen.	
		: Die weitere Fleischbehandlung betrifft die Fleisch-	
		: untersuchung, das Zurichten und den Transport zu	
		: den Kühleinrichtungen, das Kühlen, Gefrieren, Lagern	
		: und den Transport zu den Zerlegungsräumen.	
(i)	Aufhängevorrichtungen, die es ermöglichen, sämtliche Arbeitsgänge nach dem Betäuben so- weit wie möglich am hängenden Tier auszufüh- ren; auf keinen Fall darf der Tierkörper wäh- rend dieser Arbeitsgänge den Boden berühren.		
(j)	eine Hängebahn für die weiteren Arbeitsvor- gänge am geschlachteten Tier;		

(PINS/900-2)

(k) einen besonders eingerichteten Platz für die
Dunglagerung, sofern Dung auf dem Gelände
des Schlachtbetriebs gelagert wird;

:"Auf dem Gelände des Schlachtbetriebs" bedeutet	:
:"innerhalb des abgegrenzten Hofraums des Schlacht-	:
betriebs".	:
Der Platz für die Dunglagerung muss nicht den an die	: Nr. 1.
Räume, in denen Fleisch gewonnen, gelagert oder sonst:	:
behandelt wird, gestellten Anforderungen (Nr. 1).	:
Dieser Platz muss ausreichend gegen Ungeziefer ge-	: Nr. 3.
schützt sein. Eine Überdachung dieses Platzes ist	:
empfehlenswert. Andernfalls muss er eingefasst und	:
mit einem Abfluss versehen sein, damit keinerlei	:
Flüssigkeit in reinere Teile abfließen kann. Während:	:
der Fliegenzeit muss er täglich gegen Fliegen behan-	:
delt werden.	:

(1) einen entsprechend ausgestatteten Trichinenschauraum, soweit eine Untersuchung auf Trichinen im Betrieb erfolgt.

KAPITEL II

BESONDERE BEDINGUNGEN FÜR DIE ZULASSUNG VON ZERLEGUNGSBETRIEBEN

14. Unabhängig von den allgemeinen Bedingungen müssen Zerlegungsbetriebe mindestens über folgendes verfügen:

- (a) ausreichend grosse Kühlräume für die Aufbewahrung von Fleisch und einen Kühlraum für die Lagerung von verpacktem Fleisch, soweit solches Fleisch im Betrieb gelagert wird;
- (b) einen Raum für das Zerlegen und Entbeinen und für das Umhüllen des Fleisches, der mit einem Registrier- oder einen Registrierthermometer ausgestattet ist;

: Zur Erzeugung von zerlegtem, frischem Fleisch gemäss
: Artikel 3.1.8 muss in den Zerlegungsbetrieben gemäss
: Artikel 8 in den Kapitel IV, VIII, IX, X, XI, XII,
: XIII und XIV Verfahren werden, gleichgültig ob der
: Zerlegungstrieb mit einem Schlachtbetrieb verbunden
: ist oder nicht.

: Ausserdem müssen Räume, die der Lagerung von gekühl-
: tem oder gefrorenem Fleisch dienen, Kapitel III ent-
: sprechen.

: Das erforderliche Registrierthermometer kann:

- : (a) entweder ein feststehendes mechanisches Regis-
: trierthermometer oder
- : (b) ein tragbares mechanisches Registrierthermometer
: sein, sofern die Aufzeichnungsstellen zufrieden-
: stellend nachgewiesen werden können, oder
- : (c) ein elektrisches Registrierthermometer in- oder,
: mit einem in dem Raum befindlichen Sensor, un-
: mittelbar ausserhalb des Raumes.

: Ein Registrierthermometer ist ein elektrisches Ther-
: mometer, das mit einem oder mehreren Sensoren ausge-
: stattet und mit einer zentralen Registrierstelle in
: einiger Entfernung von dem Punkt verbunden ist, an
: dem die Temperatur gemessen wird.

: S. auch Kapitel
: III, Nr. 15 (b)
: und 16 (b).

(c) einen Raum für das Verpacken, sofern nicht die Bedingungen gemäss Kapitel XI Nummer 62 erfüllt sind;

- : In allen Fällen muss die Temperatur leserlich registriert oder graphisch dargestellt werden, so dass sich für einen bestimmten Ort oder einen bestimmten Raum eine ununterbrochene mechanische Aufzeichnung ergibt. Es muß möglich sein, Zeit und Datum der Aufzeichnung zu identifizieren. Eine Temperaturaufzeichnung von Hand ist unabhängig von ihrer Häufigkeit unannehmbar. Ist ein Registrierfermthermometer an einen Computer angeschlossen, können die Aufzeichnungen fortlaufend sein oder die Temperatur kann mit Unterbrechungen registriert werden. In letzteren Fall müssen die Aufzeichnungen mindestens zweimal pro Stunde erfolgen.
- : Die Aufzeichnungen sind mindestens zwei Wochen für Zerlegungsräume und ein Jahr lang für Lagerräume aufzubewahren und müssen dem amtlichen Tierarzt zur Verfügung gehalten werden.
- : Bei Verwendung eines Registrierfermthermometers mit mehreren Sensoren muss bestimmt werden können, welche Aufzeichnungen auf welchen Sensor entfällt.
- : Die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden. Es folgt die Verpackung in einem getrennten Raum, so darf die Fleischtemperatur nicht über die unter Nr. 65 angegebenen Temperaturen steigen.
- : Davon abgesehen, müssen in diesem Fall auch die Anforderungen nach Nr. 62 (a) und Nr. 62 (f) eingehalten werden.
- : Die Verwendung von Verschlussmaschinen verlangt geeignete Vorkehrungen, damit eine Staubverunreinigung des Fleisches vermieden wird.

(d) einen Raum für die Lagerung des Materials
für die Verpackung und Umhüllung.

- : Diesen Anforderungen müssen auch alle Räume für die
- : Lagerung des Umhüllungs- und Verpackungsmaterials
- : entsprechen (auch die Zwischenlager).
- :
: Sie dürfen nur zur Lagerung des genannten Materials
- : verwendet werden. Zulässig ist jedoch auch die Lage-
- : rung von handelsüblichen Etiketten.
- :
: Bleibt es während der gesamten Vorratshaltung in der
- : Schutzpackung kann das Umhüllungs- und Verpackungs-
- : material jedoch mit anderen Nahrungsmitteln in einem
- : Raum gelagert werden (sofern letztere verpackt sind
- : und dort nicht ausgepackt werden). Dies gilt auch für
- : saubere Schutzkleidung, Papierhandtücher und Toilet-
- : tenpapier sowie für Reinigungs- und Desinfektions-
- : mittel (sofern diese stets in geschlossenen Behäl-
- : tern verwahrt werden).
- :
: Bis auf das Falten der Kartons dürfen dort keine
- : Tätigkeiten ausgeübt werden. Untersagt ist auch die
- : Nutzung als Garage, Wartungsraum oder Betriebsraum.
- :
: Der Raum darf nicht als Durchgang benutzt werden.
- :
:
:
:

: s. auch Nr. 22

KAPITEL IIIBESONDERE BEDINGUNGEN FÜR DIE ZULASSUNG
VON KÜHL- UND GEFRIERHÄUSERN

: Bei der Lagerung von frischem Fleisch gemäss Artikel : Artikel 3.1.D.
: 3.1.D in Kühl- und Gefrierhäusern müssen die dort
: getrockneten Massnahmen ebenfalls Artikel 8 der Kapi-
: tel IV, IX, X, XII, XIII und XIV entsprechen.

: Die Anforderungen nach Kapitel III gelten auch für
: jeden Raum, der zur Lagerung von gekühltem und
: gefrorenem Fleisch in Schlacht- und Zerlegungsbe-
: trieben verwendet wird.

: Der erste Gedankenstrich unter Nr. 65 bezieht sich : Nr. 65.
: auf gekühltes Fleisch, d.h. Fleisch von Tierkörpern,
: das bei höchstens + 7°C, und auf Nebenprodukte, die
: bei höchstens + 3°C zu halten sind.

15. Unabhängig von den allgemeinen Bedingungen müssen
Kühl- und Gefrierhäuser, in denen frisches Fleisch:
gemäss Kapitel XIII Nummer 65 erster Gedanken-
strich gelagert wird, mindestens über folgendes
verfügen:

: Nr. 1(a).

(a) ausreichend grosse, leicht zu reinigende Kühl-
und Gefrierräume, in denen frisches Fleisch
so gelagert werden kann, dass die unter
Nummer 65 erster Gedankenstrich vorgeschrie-
benen Temperaturen eingehalten werden;

: Nr. 4(b)
: 2. Gedanken-
: strich.

: Die korrosionsfesten und Vorrichtungen müssen so
: beschaffen sein, dass weder Fleisch noch Fleisch-
: behälter mit dem Fussboden oder den Wänden in
: Berührung kommen können.

: Zur Feststellung des Lagerplatzes des Fleisches und
: zur Gewährleistung einer Trennung zwischen dem nach
: EWG-Recht zugelassenen und anderen Fleisch ist ein
: vollständiges Lagerbestandsverzeichnis auf dem
: letzten Stand zu halten.

: Nr. 4(a).
: Nr. 1(b).

: Bei Benutzung nur zur Lagerung von verpacktem ge-
: kühltem Fleisch ist die Verwendung von Holzgegen-
: ständen zulässig. Dagegen sind Holzwände unzulässig.

(b) ein Registrier- oder ein Registrierfern-thermometer in jedem Lagerraum.

: Näheres zu dem "Registrierthermometer" und "Registrierfermometer" ist Nr. 14(b) zu entnehmen. : Nr. 14(b).

: Werden Lager in Einzelflächen oder -buchten unterteilt, müssen die genannten Thermometer oder Registrierfermometer, damit eine regelmässige Temperaturkontrolle gewährleistet werden kann, in ausreichender Zahl angebracht sein.

16. Unabhängig von den allgemeinen Bedingungen müssen Gefrierhäuser, in denen frisches Fleisch gemäss Kapitel XIII Nummer 65 zweiter Gedankenstrich gelagert wird, mindestens über folgendes verfügen:

: Der zweite Gedankenstrich unter Nr. 65 betrifft gefrorenes, bei höchstens -12°C gelagertes Fleisch : Nr. 65.

(a) ausreichend grosse, leicht zu reinigende Kühl- und Gefrierräume, in denen frisches Fleisch so gelagert werden kann, dass die unter Nummer 65 zweiter Gedankenstrich vorgeschriebenen Temperaturen eingehalten werden;

: Die Fussböden der Lager für gefrorenes Fleisch müssen: Nr. 1(a).
: weder geneigt noch mit Rinnen versehen sein, aber
: aus wasserundurchlässigem und unverrottbarem Material;
: bestehen und leicht zu reinigen und zu desinfizieren
: sein.

: Bei Benutzung nur zur Lagerung von verpacktem gefrorenem Fleisch ist die Verwendung von Holzgegenständen: Nr. 4(a).
: zulässig. Dies gilt auch für die Wände, wenn diese
: vor dem 1.1.83 gebaut und zugelassen worden sind.

: Die korrosionsfesten Vorrichtungen müssen so beschaffen sein, dass weder Fleisch noch Fleischbehälter: Nr. 4(b)
: mit dem Fussboden, den Wänden oder mit Stützen in Berührung kommen können. : strich.

: Die Kühlanlage muss so gebaut sein, dass sie nicht mit Fleisch oder Fleischkartons in Berührung kommt, und so betrieben werden, dass sie nicht vereisen kann.

(b) ein Registrier- oder ein Registrierfern-
thermometer in jedem Lagerraum.

: Zur Feststellung des Lagerplatzes des Fleisches und
: zur Gewährleistung einer Trennung zwischen dem nach
: EWG-Recht zulässigen und anderen Fleisch ist ständig
: ein geeignetes Verfahren anzuwenden.

: Näheres zu dem "Registrierthermometer" und "Regis-
: trierfernthermometer" ist Nr. 14(b) zu entnehmen.

: Nr. 14(b).

: Werden Lager in Einzelflächen oder -buchten unter-
: teilt, müssen die genannten Thermometer oder Regi-
: strierfernthermometer, damit eine regelmässige
: Temperaturkontrolle gewährleistet werden kann, in
: ausreichender Zahl angebracht sein.

KAPITEL IV

HYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR PERSONAL, RÄUME, EINRICHTUNGS-
GEGENSTÄNDE UND ARBEITSGERÄTE IN DEN BETRIEBEN

17. Personal, Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte müssen ständig peinlich sauber sein:

(a) Das Personal hat insbesondere saubere Arbeitskleidung und eine saubere Kopfbedeckung sowie erforderlichenfalls einen Nackenschutz zu tragen. Personen, die Tiere schlachten oder mit frischem Fleisch in Berührung kommen, haben sich mehrmals im Laufe eines Arbeitstages sowie vor jeder Wiederaufnahme der Arbeit die Hände zu reinigen und zu desinfizieren. Personen, die mit kranken Tieren oder infiziertem Fleisch in Berührung gekommen sind, haben unverzüglich Hände und Arme mit heissem Wasser gründlich zu waschen und dann zu desinfizieren. In den Arbeits- und Lagerräumen darf nicht geraucht werden.

: Die Anforderungen gemäss diesem Kapitel gelten für
: alle zugelassenen Betriebe (Schlacht- und Zerlegungsbetriebe sowie Kühl- und Gefrierhäuser). Für ihre Beaufsichtigung ist der amtliche Tierarzt zuständig.
:
: Die Gesamtreinigung der Frischfleischräume darf nur
: am Ende der Arbeitszeit erfolgen, wenn die Räume kein
: Frischfleisch mehr enthalten und im Falle der
: Schlachthallen, wenn die Schlachtkette leer ist.
: Reinigung von Messern, Schürzen, Händen etc. muß so
: erfolgen, daß das Fleisch nicht bespritzt wird.
:
: Wartungspersonal, Besucher, das Personal der Geschäftsführung und jede andere Person, die einen Betrieb betreten, müssen alle Hygienevorschriften einhalten.
:
: In den Arbeiteräumen ist über der persönlichen Kleidung, auch der Fussbekleidung, Arbeitskleidung zu tragen.
:
: Schutzschürzen, Arbeitsmittel und -handschuhe müssen
: vor dem Betreten von Toiletten und Speisesälen abgelegt werden. Diese Kleidungsstücke sollten ebenso
: wie das Werkzeug in oder an besonderen Einrichtungsgegenständen (z.B. Haken oder Regalen) und nicht am Arbeitsplatz zurückgelassen werden.
:
:

: Nr. 47,
: 5. Gedankenstrich.

: In der Schlachthalle und den Kühl- und Gefrierräumen :
: sind Handschuhe nicht zugelassen. Ausgenommen sind :
: Maschenhandschuhe zum Schutz der Hände der Arbeits- :
: kräfte gegen Verletzung, Einlagen für Handschuhe aus :
: rostfreien Stahlmaschen und Schutzhandschuhe aus :
: Kunststoff für Arbeitskräfte, die mit Tierkörpern :
: arbeiten, welche mit schrumpfendem, nicht abrutschen- :
: dem Material umhüllt sind, oder zur Abdeckung von :
: Verletzungen. :
: Handschuhe müssen aus Material bestehen, das während :
: der Arbeit gereinigt und desinfiziert werden kann :
: und während des Arbeitstages und bei jeder Wiederauf- :
: nahme der Arbeit zu reinigen und zu desinfizieren. :
: Die Kopfbedeckung darf nur einmal benutzt werden oder :
: sie muss abwaschbar sein. Sie muss den Scheitel des :
: Kopfes bedecken. :
: Nötigenfalls muss das hervorstehende Haar durch ein :
: Haarnetz zurückgehalten werden. :
: Im Sinne dieses Absatzes schließen die Arbeits- und :
: Lagerräume Treppenhäuser, Aufzüge, Flure mit unmittelbarer :
: Öffnung zu den Arbeits- oder Lagerräumen :
: oder solche Räume ein, durch die Erzeugnisse beför- :
: dert werden. :
: Sind Getränke und Speiseautomaten aufgestellt, so :
: so müssen sich diese in den Umkleide-, Gemeinschafts- :
: oder Büroräumen befinden. :

(b) Tiere sind von den Betrieben fernzuhalten; das gilt hinsichtlich der Schlachtbetriebe nicht für Tiere, die geschlachtet werden sollen oder auf dem Gelände des Schlachtbetriebs zur Arbeit verwendet werden; Nagetiere, Insekten oder anderes Ungeziefer sind systematisch zu bekämpfen;

: Es sind geeignete Schritte zu unternehmen, um das Eindringen von Tieren, auch von Hunden und Katzen, zu verhindern. Im Betrieb sind jedoch Wachhunde zulässig, wenn diese unter ausreichender Kontrolle gehalten werden.

: S. auch Nr. 3, die abgesehen von der Schädlingsbekämpfung geeignete Vorrichtungen zum Schutz der zugelassenen Betriebe gegen das Eindringen von Ungeziefer verlangt.

: Türen ohne Schutzgitter müssen jederzeit geschlossen sein.

(c) Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte, die bei der Fleischbearbeitung verwendet werden, sind in einwandfreiem Zustand zu halten; sie sind mehrmals im Laufe sowie am Ende eines Arbeitstages und bei Verunreinigung vor ihrer Wiederverwendung sorgfältig zu reinigen und zu desinfizieren.

: Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte müssen vor dem Desinfizieren gereinigt werden.

: An die Reinigung von Einrichtungsgegenständen und Arbeitsgeräten, die vor Abschluss der Fleischuntersuchung mit Tierkörpern in Berührung kommen, werden zusätzliche Anforderungen gestellt (s. Nr. 29). Alle übrigen Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte sind pro Tag mehrmals zu reinigen und zu desinfizieren.

: Die Griffe von Messern und Wetzstählen sind ständig zu säubern. Die Klingen und die Übergänge der Klinge zum Griff sind regelmässig zu desinfizieren. Der gesamte Griff ist von Zeit zu Zeit zu desinfizieren. Das Eintauchen der Messer und anderer Werkzeuge in heisses Wasser darf nicht, wenn sie sofort wieder herausgenommen werden, als Desinfektion, sondern nur als Reinigung verstanden werden. Die gleichzeitige

: Mitführung zweier Messer, von denen das eine benutzt
 : wird, während sich das andere in dem Desinfektions-
 : gerät befindet, oder jedes andere geeignete Verfah-
 : ren, das eine ausreichende Kontaktzeit gewährleistet,
 : wird den Anforderungen an die Desinfektion gerecht.
 :
 : Messer und andere Werkzeuge müssen, wenn sie nicht
 : verwendet werden, an einem sauberen Platz aufge-
 : wahrt werden.
 :
 : Bei den unter Nr. 16 (a) genannten Räumen handelt es
 : sich um Räume, in denen lediglich gefrorenes, ver-
 : packtes Fleisch (möglichst auch unverpackte
 : andere Erzeugnisse) gelagert werden.
 :
 : Alle Räume, in denen Fleisch bearbeitet wird, müssen
 : von den Räumen klar getrennt sein, in denen Fleisch,
 : das als frisches Fleisch in den innergemeinschaf-
 : tlichen Handel überführt werden könnte, gewonnen, ge-
 : lagert oder sonst behandelt wird. Zutaten für
 : Fleischerzeugnisse dürfen deshalb in diesem Raum
 : nicht gelagert oder dort an Arbeitsplätzen vorbe-
 : reitet werden, wo frisches Fleisch bearbeitet wird.
 :
 : Bezüglich der Abtrennung während der Lagerung s. auch:
 : Nr. 66.

18. Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte
 dürfen nur für die Bearbeitung von frischem
 Fleisch verwendet werden. Diese Anforderung gilt
 nicht für in den unter Nummer 16 Buchstabe a) ge-
 nannten Räumen benutzte Transportgeräte, wenn das
 Fleisch verpackt ist. Arbeitsgeräte für die Zer-
 legung von frischem Fleisch dürfen nur zu diesem
 Zweck benutzt werden.

18a (a) Der Betriebsinhaber bzw. -eigentümer oder
 sein Vertreter ist verpflichtet, die allge-
 meine Hygiene der Produktionsbedingungen in
 seinem Betrieb, einschliesslich der nach
 Unterabsatz 4 vorgeschriebenen mikrobiolo-
 gischen Kontrollen, regelmässig überwachen
 zu lassen.

Die Kontrollen müssen sich auf die Einrichtungsgegenstände, Arbeitsgeräte, Maschinen und Geräte auf allen Produktionsstufen sowie erforderlichenfalls auf die Erzeugnisse erstrecken.

Der Betriebsinhaber bzw. -eigentümer muss in der Lage sein, auf Antrag der amtlichen Stelle dem amtlichen Tierarzt oder den Veterinär-sachverständigen der Kommission die Art, die Häufigkeit und das Ergebnis der zu diesem Zweck durchgeführten Kontrollen sowie erforderlichenfalls den Namen des mit der Kontrolle beauftragten Labors mitzuteilen.

Die Art dieser Kontrollen, ihre Häufigkeit sowie die Methoden der Probenahmen und der bakteriologischen Prüfung werden in einem hygienischen Verhaltenskodex festgelegt, der nach dem Verfahren des Artikels 16 auszuarbeiten ist.

(b) Der amtliche Tierarzt analysiert in regelmäßigen Abständen die Ergebnisse der Kontrollen nach Buchstabe a). Je nach dem Ergebnis dieser Analysen kann er ergänzende mikrobiologische Prüfungen auf allen Produktionsstufen oder an den Erzeugnissen vornehmen.

Das Ergebnis dieser Analysen wird in einem Bericht niedergelegt, dessen Schlussfolgerungen zur Kenntnis gebracht werden, der dafür Sorge trägt, dass festgestellte Mängel im Hinblick auf die Verbesserung der Hygienebedingungen behoben werden.

21. Es ist untersagt, Sägemehl oder ähnliche Stoffe auf den Boden der Räume für die Bearbeitung und die Lagerung des frischen Fleisches zu streuen.
22. Reinigungs- und Desinfektionsmittel und ähnliche Stoffe sind so zu verwenden, dass sie sich nicht nachteilig auf die Arbeits- und Einrichtungsgesundheit oder das frische Fleisch auswirken können; anschließend müssen diese Arbeits- und Einrichtungsgegenstände gründlich mit Trinkwasser gespült werden.
23. Personen, die das Fleisch mit Krankheitskeimen infizieren können, dürfen beim Schlachten sowie beim Zerlegen, Bearbeiten und sonstigen Behandeln von Fleisch nicht mitwirken.

: In Räumen, in denen frisches Fleisch gewonnen, be-
 : handelt oder gelagert wird (auch Flure und die
 : Entladerampe), sind zeitweilige Fussbodenabdeckungen
 : verboten. Dazu gehören Sägemehl, Holzspäne, Papier,
 : Sackzeug, Sisal, Jute und Holzfaserplatten.
 :
 : Dieses Erfordernis gilt nicht für Räume, in denen
 : Häute, Hörner, Klauen und Schweineborsten gelagert
 : werden (s. Nr. 13 (c)), oder für den besonders einge-
 : richteten Platz für die Dunglagerung (s. Nr. 13 (k)).
 :
 : Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie bewegliche
 : Reinigungsgeräte dürfen nicht in Räumen gelagert wer-
 : den, in denen Fleisch erzeugt, mit Fleisch gearbeitet
 : oder Fleisch gelagert wird.
 : Ungeöffnete und undurchlässige Grossbehälter mit
 : Reinigungs- und Desinfektionsmitteln dürfen in Kar-
 : tonlagern gelagert werden, sofern sie während der
 : gesamten Lagerzeit geschlossen bleiben.

24. Bei allen Personen, die bei ihrer Tätigkeit mit frischem Fleisch in Berührung kommen, ist durch ein ärztliches Gesundheitszeugnis nachzuweisen, dass ihrer Tätigkeit nichts entgegensteht. Das Gesundheitszeugnis ist alljährlich zu erneuern, es sei denn, dass nach dem Verfahren des Artikels 16 eine andere gleichwertige Gewähr bietende Regelung für die ärztliche Kontrolle des Personals anerkannt wird.

: Das Gesundheitszeugnis ist nach der Untersuchung von : Nr. 10.
 : einem Arzt, nicht, aber von der betreffenden Person, : Nr. 23.
 : ihrem Arbeitgeber oder einem Vertreter der Paramedizin:
 : zu übergeben. Welche Ermittlungen, Untersuchungen oder:
 : Tests für den erforderlichen Befund notwendig sind,
 : ist nicht festgelegt, da der betreffende Arzt darüber
 : von sich aus entscheidet. Das Zeugnis ist wie vorge-
 : schrieben zu erneuern und muss dem amtlichen Tierarzt
 : zugänglich sein, damit er sicherstellen kann, dass der:
 : betreffenden Tätigkeit nichts entgegensteht.

: Die Formulierung "bei allen Personen, die bei ihrer
 : Tätigkeit mit frischem Fleisch in Berührung kommen"
 : bezieht sich auf die Arbeitskräfte in den für die
 : Schlachtung, Zerlegung, Bearbeitung von Nebenproduk-
 : ten, Umhüllung, Verpackung und Lagerung bestimmten
 : Betriebsteile und schließt die Arbeitskräfte der Stal-
 : lungen, die Fahrer der Lebendviehtransporter, Verwal-
 : tungspersonal sowie das Reinigungspersonal aus, das
 : die Räume, in denen sich frisches Fleisch befindet,
 : nur ausserhalb der Betriebsstunden betritt.

: Der Ständige Veterinärausschuss hat bisher für die
 : ärztliche Kontrolle keine andere Regelung anerkannt.
 : Bis eine solche Alternativlösung gefunden ist, sind
 : die jährlich zu erneuernden Gesundheitszeugnisse
 : vorzulegen.

KAPITEL VSCHLACHTTIERUNTERSUCHUNG

25. Die Tiere müssen am Tage ihres Eintreffens im Schlachtbetrieb oder vor Beginn der täglichen Schlachtung zur Schlachttieruntersuchung vorgeführt werden.

Der Leiter des Schlachtbetriebs oder sein Vertreter erleichtert die Durchführung der Schlachttieruntersuchung und insbesondere jede für notwendig gehaltene innerbetriebliche Behandlung.

Jedes Schlachttier muß mit einer Identifizierungsmarke versehen werden, anhand derer die zuständige Behörde seine Herkunft ermitteln kann.

26. Der amtliche Tierarzt hat die Schlachttieruntersuchung bei ausreichender Beleuchtung nach wissenschaftlichen Methoden vorzunehmen.

Für den innergemeinschaftlichen Handel bestimmtes Fleisch muss von Tieren stammen, die der Schlacht- tieruntersuchung gemäss diesem Kapitel unterzogen und dabei zur Schlachtung für geeignet befunden wurden. Fleisch von Tieren, die gemäss Nr. 28 von der Schlachtung auszuschliessen sind, ist vom innerge- meinschaftlichen Handel auszuschliessen. Tiere, die keiner tierärztlichen Schlacht- tieruntersuchung gemäss diesem Kapitel unterzogen werden, dürfen nicht zur selben Zeit wie die geschlachteten werden, deren Fleisch für den innergemeinschaftlichen Handel bestimmt ist. Während der Schlachtung und Lagerung muss eine Trennung von dem für den innerge- meinschaftlichen Handel bestimmten Fleisch gewähr- leistet sein. Vor Beginn der Schlachtung für den innergemeinschaftlichen Handel muss die Schlachtkette vollständig geräumt und müssen Schlachthalle, Ein- richtungsgegenstände und Arbeitsgeräte gereinigt und desinfiziert werden. Siehe auch Nr. 13 (e) Schlachtung von kranken und krankheitsverdächtigen Tieren. Die Richtlinie schliesst nicht aus, dass die Tiere zu Gruppen zusammengefasst oder zur besonderen Be- achtung vor der tierärztlichen Untersuchung ausge- sondert werden. Diese Vorauswahl kann durch Hilfs- kräfte oder Bedienstete des Schlachtbetriebs getrof- fen werden. Die Richtlinie enthält jedoch keine Bestimmung, die den amtlichen Tierarzt von der Not- wendigkeit befreit, alle Tiere zu untersuchen, ob diese ausgesondert worden sind oder nicht.	: Artikel 3.1.A(b). : Artikel 3.1.B(b). : Artikel 3.1.C. : Artikel 3.1.D. : S. auch Artikel : 3.1.A(b).
--	---

: Der amtliche Tierarzt kann seine Aufgaben im Zusam-
 : menhang mit der Schlachttieruntersuchung nicht dele-
 : gieren.

: Um sicherzustellen, daß die Anforderungen dieser
 : Richtlinie erfüllt werden, im einzelnen

: 1. Ausschluss des Fleisches von Tieren, die nicht als: Artikel 3.1.A(b)
 : zur Schlachtung geeignet befunden worden sind
 : (d.h. die gemäss Nr. 28 nicht geschlachtet werden
 : dürfen).

: 2. Notwendigkeit der getrennten Schlachtung kranker : Nr. 13 (e).
 : und krankheitsverdächtiger Tiere;

: 3. zeitliche Planung der Schlachttieruntersuchung; : Nr. 25.

: 4. Notwendigkeit, übermüdete und aufgeregte Tiere je : Nr. 28 (b).
 : nach der Entscheidung des amtlichen Tierarztes
 : sich ausruhen zu lassen.

: Der amtliche Tierarzt sollte schriftliche Aufzeich-
 : nungen zur Verfügung stellen über Tag und Zeit der
 : ausgeführten Schlachttieruntersuchung (und falls an-
 : gebracht über die Wiederholungsuntersuchung).
 : Diese Aufzeichnungen könnten in allen Wiege- oder
 : Stallkarten oder in allen amtlichen und Handels-
 : dokumenten, die mit den angelieferten Tieren mitgeführt
 : werden, eingetragen und durch Bemerkungen ergänzt
 : werden.

27. Die Schlachttieruntersuchung soll folgende Fest-
 stellungen ermöglichen:

(a) ob die Tiere von einer auf Mensch oder Tier
 übertragbaren Krankheit befallen sind oder
 ob Einzelmerkmale oder das Allgemeinbefinden
 der Tiere den Ausbruch einer solchen Krank-
 heit befürchten lassen;

(b) ob die Tiere eine Störung des Allgemeinbefindens oder Erscheinungen einer Krankheit erkennen lassen, wodurch das Fleisch untauglich zum Genuss für Menschen werden kann; bei der Schlachttieruntersuchung ist ausserdem auf Anzeichen zu achten, die darauf hindeuten, dass dem Tier Substanzen mit pharmakologischer Wirkung verabreicht worden sind oder dass es andere Substanzen aufgenommen hat, die geeignet sind, das Fleisch für die Gesundheit des Menschen schädlich zu machen;

(c) ob die Tiere ermüdet, stark aufgeregt oder verletzt sind.

28. Nicht geschlachtet werden dürfen:

(a) Tiere in den Fällen der Nummer 27 Buchstaben a) und b);

(b) Tiere, die sich nicht lange genug ausgeruht haben; ermüdete oder stark aufgeregte Tiere, müssen sich, sofern der amtliche Tierarzt im Hinblick auf den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr nicht anders entscheidet, mindestens 25 Stunden ausgeruht haben.

(c) Tiere, bei denen Tuberkulose in irgendeiner Form festgestellt worden ist.

Diese Tiere sind gemäss Nr. 13 (e) getrennt zu schlachten.

Nr. 13 (e).

Nr. 10.

Artikel 5(f).

Frisches Fleisch von Tieren, die aufgrund eines Tuberkulintests oder einer klinischen Untersuchung als befallen befunden worden sind oder als befallen angesehen werden, sind vom innergemeinschaftlichen Handel auszuschliessen.

KAPITEL VI

HYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR DAS SCHLACHTEN UND ZERLEGEN

29. Schlachttiere, die in die Schlachträume verbracht werden, müssen sofort geschlachtet werden und beim Entbluten, Enthäuten oder Entborsten, Ausweiden und den weiteren Arbeitsgängen ist jede Kontamination des Fleisches zu vermeiden.

: Die Anforderungen gemäss diesem Kapitel müssen von
: allen zugelassenen Schlachtbetrieben während der
: Schlachtung für den innergemeinschaftlichen Handel
: eingehalten werden.
:
: Der Verhütung einer Kontamination des Fleisches
: kommt erstrangige Bedeutung zu.
:
: Zur Reduzierung der Kontaminationsgefahr in der
: Schlachthalle und zur Verbesserung der Schlacht-
: hygiene sollten die Tiere bei der Schlachtung mög-
: lichst sauber sein.
:
: Nach dem ersten Einschnitten der Haut dürfen sich
: die Tierkörper bis zum Abschluß der Fleischuntersu-
: chung nicht berühren (d.h. bis die Arbeiten nach
: Nr. 34 und Kapitel VII beendet sind). Ausgenommen
: sind Tierkörper, bei denen durch das erste Anschnei-
: den kein subkutanes Gewebe oder Muskeloberflächen
: freigelegt worden sind (z. B. durch Entbluten
: durch einen einzigen Stich). Sie dürfen sich während
: des Entblutens; Tierkörper von Schweinen dürfen
: sich außerdem während des Brühens und Entborstens
: berühren.
:
: Zu vermeiden ist die unmittelbare Berührung der
: Schlachtkörper an den Arbeitsplätzen, auf den
: Arbeitsplattformen usw. Bewegliche Einrichtungen-
: gegenstände, Arbeitsgeräte u.a. sind, wenn kontami-
: niert, vor ihrer Wiederverwendung und für jeden Tier-
: körper erneut zu reinigen und zu desinfizieren.
: Diese Regeln sind sowohl von den Inspektoren als
: auch von den Arbeitskräften einzuhalten.

: Artikel 3.1.A(c)

Nr. 17 (c).

- : Soweit wie möglich sind geeignete Maßnahmen zu treffen, um eine Kontamination des Fleisches durch Arbeitskräfte oder ihr Werkzeug zu verhindern. Alle Gegenstände, die mit der äußeren Haut, nicht entborsteten Schweinehäuten, Magen-Darm-Inhalt, Fäkalien, Urin, Gallenflüssigkeit, Milch, Abzessen oder anderen krankhaften Veränderungen in Berührung gekommen sind, müssen als kontaminiert angesehen werden und sind, bevor sie wieder mit frischem Fleisch in Berührung kommen, zu reinigen und zu desinfizieren. Vor allem die zum Abstechen und Enthäuten verwendeten Messer, Geräte zum Absetzen von Füßen, Arbeitsgeräte zum Öffnen der Brusthöhle, Spalten der Tierkörper, Ablösen der Köpfe und Abbinden der Speiseröhre sowie Rückenmarkzerstörer, die sowohl Felle als auch Fleisch berühren, sind nach jedem Tier zu reinigen und zu desinfizieren.
- : Dieser Anforderung kann am besten durch die Verwendung von zwei Messern entsprochen werden: das eine ist in Gebrauch, das andere befindet sich im Desinfektionsgerät. Der Anforderung an die Desinfektion wird auch jedes andere Verfahren gerecht, das eine ausreichende Kontaktzeit gewährleistet.
- : Beim Ausweiden ist eine Verunreinigung des Tierkörpers durch Magen-Darm-Inhalt beispielsweise durch folgende Massnahmen zu verhüten: Entleeren des Darms, Abbinden und Einsacken der Darmenden, Entleeren und Abbinden des Schlundes, Verschliessen des Darmes durch Kunststoffklammern usw.
- : Zu verhüten ist eine Kontamination des Fleisches durch Abwasser, verspritzte Milch oder verspritzten Urin. Insbesondere dürfen Druckwasserschläuche nur in Arbeitspausen verwendet werden, wenn sich an der Schlachtkette kein freiliegendes Fleisch befindet.
- : Mit besonderer Aufmerksamkeit sollte eine Kontamination von frischem Fleisch beim Entfernen von nicht für den menschlichen Verzehr bestimmtem Material von der Schlachtkette vermieden werden.

- : Dieses Material darf nicht quer zur Schlachtkette
- : oder in ihrer Nähe befördert werden. Es ist von der
- : Schlachtkette weg zu entfernen und auf möglichst
- : kurzem Weg zu der für die Ablage solchen Materials
- : vorgesehenen Stelle, die sich am unreinen Ende der
- : Schlachtkette befinden muss, zu verbringen. Behäl-
- : nisse, in denen dieses Material entfernt wird, müssen
- : sauber sein.
- :
: Zur Aussortierung beschlagnahmter Tierkörper werden
- : geeignete Vorrichtungen benötigt, auch solche, mit
- : denen sich vorläufig beschlagnahmte Tierkörper von
- : der Hängebahn ohne Kontamination benachbarter Tier-
- : körper, die nach einer Zweituntersuchung wieder der
- : Schlachtkette zugeführt werden könnten, abnehmen
- : lassen.
- :
: Sollte es vorkommen, dass Tierkörper oder Fleisch
- : kontaminiert werden, so ist die betreffende Stelle
- : des Fleisches nicht zu waschen, sondern durch Ab-
- : schneiden zu beseitigen.
- :
: Zwischen dem Betäuben und dem Ende der Fleischunter-
- : suchung (d.h. bis die nach Kapitel VII Nr. 34 vor-
- : gesehenen Arbeiten abgeschlossen sind) dürfen die
- : Tierkörper nicht gewaschen oder abgespült werden.
- : Eine Ausnahme bilden die Tierkörper von Schweinen,
- : die nach Abschluss der Entborstung mit Trinkwasser
- : abgespült werden müssen (s. Nr. 31) und die Tierkör-
- : per von Schafen, die nach dem Enthäuten mit Trink-
- : wasser gewaschen werden können. Alle Tierkörper
- : dürfen nach dem Ausweiden oder dem Spalten mit Trink-
- : wasser gewaschen werden. Nach Abschluß der Fleisch-
- : untersuchung - vor Einbringung in den Kühlraum - dür-
- : fen Tierkörper mit Trinkwasser gewaschen oder ge-
- : braust werden, vorausgesetzt, das dies ohne Versprit-
- : zen von Wasser geschieht. Die Tierkörper dürfen nach
- : Einbringung in den Kühlraum nicht gewaschen oder
- : gespült werden.

30. Die Tiere müssen vollständig entbluten. Zum Genuss für Menschen bestimmtes Blut ist in peinlich sauberen Behältnissen aufzufangen. Das Blut darf nicht mit den Händen, sondern nur mit hygienisch einwandfreien Gegenständen gerührt werden.

31. Ausser bei Schweinen und unbeschadet der Nummer 40 D a) zweiter Satz ist die Haut sofort vollständig abzuziehen. Sofern Schweine nicht enthäutet werden, sind sie sofort zu entborsten. Dabei können Hilfsmittel verwendet werden, sofern die Schweine anschliessend gründlich mit Trinkwasser abgespült werden.

32. Das Ausweiden muss unverzüglich durchgeführt werden und innerhalb von 45 Minuten nach dem Betäuben oder bei Schlachtungen nach religiösem Ritus 30 Minuten nach dem Entbluten beendet sein. Lunge, Herz, Leber, Nieren, Milz und Mittelfell können entweder abgetrennt werden oder in natürlichem Zusammenhang mit dem Tierkörper verbunden

Die hygienischen Anforderungen an die Blutbehandlung sind vom Ständigen Veterinärausschuss noch zu beschliessen (Art. 5 (k)). Bis dahin darf Blut zwischen Mitgliedstaaten gehandelt werden, wenn der Einfuhrmitgliedstaat eine Ausnahme gemäss Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz iii) gewährt. So gehandeltes Blut muss jedoch diesem Absatz zumindest entsprechen.

Einzelheiten über die für das Entborsten von Schweinen erforderlichen Einrichtungen sind Nr. 13 (b) zu entnehmen.

Schweine sind vor dem Ausweiden vollständig zu entborsten oder vollständig zu enthäuten. Ein teilweises Enthäuten der Schweine ist zulässig, wenn der vom Tierkörper nicht abgelöste Hautteil vor dem Enthäuten entborstet wird.

Die Augenlider von für den innergemeinschaftlichen Handel bestimmten Schweineköpfen müssen entweder vollständig entborstet oder entfernt werden und die äusseren Gehörgänge entweder gereinigt und entborstet oder vor der Fleischuntersuchung entfernt werden.

Die Schlachtkette braucht während Arbeitspausen nicht abgeräumt zu werden, sofern die Frist von 45 Minuten eingehalten wird.

bleiben. Werden sie abgetrennt, so sind sie mit einer Nummer oder auf andere Weise so zu kennzeichnen, dass die Zugehörigkeit zu dem betreffenden Tierkörper erkennbar ist; das gleiche gilt für Kopf, Zunge, Verdauungstrakt sowie andere zur Fleischuntersuchung oder gegebenenfalls zur Durchführung der Kontrollen nach der Richtlinie 86/469/EWG benötigten Teile des Tieres. Die genannten Teile sind bis zum Ende der Fleischuntersuchung in unmittelbarer Nähe des Tierkörpers zu belassen. Sofern er keine pathologischen Merkmale oder Verletzungen aufweist, kann jedoch der penis unverzüglich entfernt werden. Die Nieren sind bei Tieren aller Gattungen aus ihrer Fettkapsel zu lösen; bei Rindern, Schweinen und Eihufnern ist auch die Nierenkapsel zu entfernen.

33. Es ist untersagt, mit Messern in das Fleisch einzustechen, das Fleisch mit Tüchern oder anderen Materialien zu reinigen oder aufzublasen. Wenn ein religiöser Ritus das Aufblasen eines Organs vorschreibt, kann dies zugelassen werden; das aufgeblasene Organ darf jedoch nicht in den innergemeinschaftlichen Handel gebracht werden.

Die Untersuchung ist vollständig, wenn alle die nach Kapitel VII und Nr. 34 vorgesehenen Arbeiten abgeschlossen sind.

Die Zugehörigkeit muss nachweisbar sein.

Die Zugehörigkeit der Köpfe und verbleibenden Eingeweide zu den jeweiligen Tierkörpern muss bis zum Ende der Fleischuntersuchung d.h. bis die Massnahmen gemäss Kapitel VII Nr. 34 abgeschlossen sind, erkennbar bleiben.

Das Aufblasen von Organen wie Lungen und Blasen ist aus religiösen Gründen zulässig, wenn diese Organe nicht in den innergemeinschaftlichen Handel überführt werden.

- Das Aufblasen für andere Zwecke ist verboten. Verboden ist auch
1. das Ablösen von Lamm-/Schaffell durch Aufblasen;
 2. das Verhüten des Einatmen von Brühwasser beim Aufblasen der intrapleurale Hohlräume bei Schweinen;
 3. das Aufblasen zur Verschönerung von Kalbsköpfen und -füßen.
- Das Reinigen des Fleisches mit anderen Gegenständen wie Bürsten, Gummischrubbern, Gummikratzern oder Rinderzungen ist ebenfalls verboten.
- NB: Die Anforderungen nach dieser Nummer gelten auch in den Zerlegungsräumen.
- Büffel sind wie Rinder zu behandeln.
- Werden die Köpfe nicht gespalten, so muss die Untersuchung gemäß Nr. 40 (b) nachweisbar sein.
- Häute, Hörner, Hufe und Schweineborsten dürfen zwar vor Abschluss der Fleischuntersuchung zu der besonderen Ablagefläche entfernt werden. Sind aber aus tiergesundheitlichen Gründen Füße und Maul zu untersuchen, so müssen diese zum Nachweis der Zugehörigkeit zu dem Schlachtkörper kenntlich gemacht werden.
34. Die Tierkörper von Einhufern, von mehr als vier Wochen alten Schweinen sowie von mehr als sechs Monate alten Rindern sind zur Fleischuntersuchung vorzuführen, nachdem sie unter Längsspaltung der Wirbelsäule in Hälften geteilt worden sind. Erforderlichenfalls kann der amtliche Tierarzt bei Tieren die Längsspaltung des Kopfes und des Tierkörpers verlangen.
35. Bis zum Abschluss der Fleischuntersuchung sind die weitere Zerlegung des Tierkörpers und die Entfernung und sonstige Behandlung von Teilen des geschlachteten Tieres verboten.

36. Vorläufig oder endgültig beschlagnahmtes Fleisch sowie Mägen, Därme und ungenießbare Nebenerzeugnisse sind baldmöglichst in dafür bestimmte Anlagen zu verbringen.

- : Sind Euter oder Uterus von Kühen zum Verzehr be-
- : stimmt, so müssen diese Organe angeschnitten werden.
- : Dies darf nicht in der Nähe von ungeschütztem
- : frischem Fleisch geschehen.
- : "Ungenießbare Nebenerzeugnisse" umfassen jeden Teil
- : eines Tierkörpers, der genussuntauglich oder als für
- : den menschlichen Verzehr ungeeignet verworfen worden
- : ist (beschlagnahmtes Fleisch ausgenommen).
- : Vorläufig beschlagnahmte Tierkörper sollten über ei-
- : ne besondere Hängebahn unmittelbar in die Räume für
- : vorläufig beschlagnahmtes Fleisch verbracht werden
- : können. Diese Hängebahn sollte unmittelbar hinter der
- : Stelle abzweigen, wo die Fleischuntersuchung abge-
- : schlossen wird (d.h. die Arbeiten nach Kapitel VII
- : Nr. 34) durchgeführt worden sind, darf aber erst
- : nach dem Abwiegen der Tierkörper von der normalen
- : Hängebahn abzweigen, wenn während des Wiegens
- : verhindert wird, dass sich die Tierkörper gegen-
- : seitig berühren. Diese Hängebahn darf nicht quer
- : zur normalen Bahn verlaufen oder diese berühren. Zu
- : bevorzugen ist eine Schleife, an der eine erneute
- : Untersuchung erfolgen kann und die Abzweigungen auf-
- : weist, ab der die Tierkörper zu den Einrichtungen für:
- : vorläufig bzw. endgültig beschlagnahmtes Fleisch oder:
- : zu dem Lager für letzteres Fleisch abtransportiert
- : werden können.
- : Kann zur Entfernung von vorläufig beschlagnahmtem
- : Fleisch in besondere Räume keine getrennte Hängebahn
- : installiert werden, darf dieses Fleisch an der nor-
- : malen Hängebahn befördert werden, sofern dort eine
- : gegenseitige Berührung der Tierkörper durch mecha-
- : nische Vorrichtungen verhindert wird.
- : Vorläufig beschlagnahmte Tierkörper dürfen über die
- : normale Hängebahn ohne ihre gegenseitige Berührung
- : verhindernde mechanische Vorrichtungen entfernt wer-
- : den, wenn sie während Arbeitspausen zu den besonderen
- : Räumen befördert werden und die Arbeitspausen so
- : häufig sind, dass sich die Entfernung dieser Tier-

- : Körper nicht übermäßig verzögert. Ihre gegenseitige
- : Berührung und die Berührung mit normalen Tierkörpern
- : ist zu verhindern. Wenn dieser Fall vorliegt, sollten:
- : anlässlich einer Modernisierung oder Umgestaltung der:
- : Schlachtkette geeignete Vorrichtungen zum Entfernen
- : vorläufig beschlagnahmter Tierkörper installiert
- : werden.
- :
- : Tierkörper dürfen an der Stelle der Hängebahnschlei-
- : fe, wo sie erneut untersucht werden, zugerichtet wer-
- : den und wenn sie nach dieser Untersuchung als für den:
- : innergemeinschaftlichen Handel geeignet erklärt wer-
- : den, zur normalen Hängebahn zurückgebracht werden.
- :
- : Absperrbare Hängebahnen sind keine geeigneten Ein-
- : richtungen für die Aufbewahrung von vorläufig be-
- : schlagnahmten Tierkörpern.
- :
- : Endgültig beschlagnahmtes Fleisch muss unmittelbar
- : zu einem verschließbaren Raum oder verschließbaren
- : Behältnissen verbracht und dort abgelegt werden. Unge-
- : nießbares Material muß zu dem unter Nr. 4 (d) vorge-
- : sehenen Raum oder Behältnis verbracht werden.
- :
- : Mägen und Därme sind zu den unter Nr. 13 (c) vorge-
- : sehenen Räumen zu verbringen.
- :
- : Für die Zerlegungsräume erforderliche Einrichtungen
- : s. Nr. 4 (d).
- :
- : Werden die Nebenerzeugnisse zu Partien zusammenge-
- : fasst, so sollten die Mägen und Därme von anderen
- : genießbaren Abfällen getrennt in einem besonderen
- : Behältnis gesammelt werden.
- :
- : Liegen Gründe für die vorläufige Beschlagnahme eines
- : Tierkörpers vor, so sollten auch die Nebenerzeugnisse:
- : zurückgehalten werden, bis über den Tierkörper eine
- : endgültige Entscheidung ergangen oder dieser endgültig
- : beschlagnahmt ist.
- :
- : Nebenerzeugnisse dürfen erst zu Partien zusammenge-
- : fasst werden, wenn die Fleischuntersuchung der zu-
- : sammenzufassenden Organe abgeschlossen ist.

Nr. 4 (d)

Nr. 4 (d)

37. Werden Blut oder Nebenprodukte der Schlachtung mehrerer Tiere vor Abschluss der Fleischuntersuchung in einem Behältnis aufgefangen, so ist der gesamte Inhalt vom innergemeinschaftlichen Handelsverkehr auszuschließen, wenn der Tierkörper eines der Tiere als untauglich zum Genuss für Menschen erklärt worden ist.

KAPITEL VIIFLEISCHUNTERSUCHUNG

- : Fleisch, das für den innergemeinschaftlichen Handel : Artikel 3.1.A(d).
- : bestimmt ist, muss nach diesem Kapitel einer Fleisch- : Artikel 3.1.B(b).
- : untersuchung durch einen amtlichen Tierarzt unter- : Artikel 3.1.C.
- : zogen worden sein und darf keinerlei Veränderungen : Artikel 3.1.D.
- : aufgewiesen haben mit Ausnahme von kurz vor der : Artikel 5(h).
- : Schlachtung entstandenen Verletzungen und von Miss- :
- : bildungen oder örtlich begrenzten Veränderungen, so- :
- : weit - gegebenenfalls aufgrund geeigneter Laborunter- :
- : suchungen - sichergestellt ist, dass diese die Ge- :
- : nusstauglichkeit des Tierkörpers einschliesslich der :
- : dazugehörigen Nebenprodukte der Schlachtung nicht :
- : beeinträchtigen und die menschliche Gesundheit nicht :
- : gefährden. Die Teile von Tierkörpern oder Nebenpro- :
- : dukte der Schlachtung, die kurz vor der Schlachtung :
- : entstandene Verletzungen, örtlich begrenzte Missbil- :
- : dungen, Veränderungen oder Kontaminationen aufweisen, :
- : sind nach der Untersuchung abzuschneiden und vom :
- : innergemeinschaftlichen Handel auszuschliessen. Der :
- : restliche Tierkörper bzw. die Nebenprodukte müssen :
- : erneut untersucht werden, bevor er als für den inner- :
- : gemeinschaftlichen Handel geeignet erklärt wird. :
- : : Artikel 3.3.
- : Der amtliche Tierarzt darf sich bei der Fleischunter- :
- : suchung von ihm unterstellten Hilfskräften unter- :
- : stützen lassen. :
- : : Die genauen Regeln für diese Untersuchung sowie die :
- : Einzelheiten der fachlichen Anforderungen an diese :
- : Hilfskräfte und der von ihnen wahrzunehmenden Auf- :
- : gaben sind noch zu erlassen. :
- : : Das Fleisch von Tieren, deren Untersuchung diesem :
- : Kapitel nicht gerecht wird, ist vom innergemein- :
- : schaftlichen Handel auszuschliessen. Ausserdem muss :
- : die Schlachtkette geräumt, gereinigt und desinfiziert :
- : werden, bevor mit der Schlachtung für den innerge- :
- : meinschaftlichen Handel begonnen werden darf. :

- (e) erforderlichenfalls Untersuchungen insbesondere auf die in Artikel 4 Absatz 1 Buchstabe b) angeführten Substanzen im Laboratorium.

40. Der amtliche Tierarzt nimmt insbesondere folgendes vor:

A. Bei über sechs Wochen alten Rindern:

- (a) Besichtigung von Kopf und Rachen; die Schlundkopf-, Kehlgang- und Ohrspeicheldrüsenlymphknoten (Lnn. retropharyngeales, mandibulares und parotidei) sind anzuschneiden und zu untersuchen; die äußeren Kaumuskeln sind nach zwei Anschnitten parallel zum Unterkiefer und die inneren Kaumuskeln (musculus pterygoidus lateralis und medialis) nach einem Anschnitt zu untersuchen.

Die Zunge - die so weit zu lösen ist, daß die Maul- und Rachenschleimhaut in ihrem ganzen Umfang besichtigt werden kann - muß einer Besichtigung unterzogen und durchta- stet werden. Die Mandeln sind zu entfernen.

- (b) Besichtigung der Luftröhre; Besichtigung und Durchtasten der Lunge und der Speiseröhre; die Lymphknoten an der Lungenwurzel (Lnn. bifurcationes und eparteriales) und im Mittelfell (Lnn. mediastinales) sind anzuschneiden und zu untersuchen. Die Luftröhre und die Hauptluftröhrenäste müssen durch einen Längsschnitt geöffnet werden; außerdem ist ein Querschnitt im unteren Drittel der Lunge durch die Hauptluftröhrenäste anzulegen; das Anschneiden der Lunge ist jedoch nicht erforderlich, wenn sie vom menschlichen Verzehr ausgeschlossen wird.

Im Fall von Büffeln sind die gleichen Verfahren wie bei Rindern anzuwenden.

Vom innergemeinschaftlichen Handel auszuschließen sind Tierkörper oder Nebenprodukte von Tieren, bei denen nach der Schlachtung Zysten von Cysticercus cellulosae, lebend oder abgestorben, festgestellt worden sind.

- (c) Besichtigung von Herzbeutel und Herz;
am Herzen ist ein Längsschnitt anzulegen,
durch den die Kammern geöffnet werden und
die Scheidewand durchtrennt wird;
- (d) Besichtigung des Zwerchfells;
- (e) Besichtigung und Durchtasten der Leber
und ihrer Lymphknoten an der Leberpforte
und der Bauchspeicheldrüse (Lnn. portales);
ein Einschnitt an der Magenfläche der Leber
und ein Einschnitt an der Basis des "Spie-
gelschen Lappens" zur Untersuchung der Gal-
lengänge; Untersuchung und Durchtasten der
Lymphknoten an der Bauchspeicheldrüse;
- (f) Besichtigung des Magen-Darm-Kanals, der
Lymphknoten der Magengegend (Lnn. gastrici)
und des Mesenteriums sowie der Mesenteri-
allymphknoten (Lnn. mesenterici, craniales
und caudales); Durchtasten der Lymphknoten
der Magengegend und der Mesenteriallymph-
knoten und, falls notwendig, Anschneiden
dieser Lymphknoten;
- (g) Besichtigung und, falls notwendig, Durchta-
sten der Milz;
- (h) Besichtigung der Nieren; falls notwendig,
sind die Nieren und ihre Lymphknoten
(Lnn. renales) anzuschneiden;
- (i) Besichtigung von Brust- und Bauchfell;
- (j) Besichtigung der Genitalien;

(k) Besichtigung und, falls notwendig, Durchta- : Rinder schließen Büffel ein.
ten und Anschneiden des Euters und seiner
Lymphknoten (Lnn. supramammarii); bei Kühen
ist jede Euterhälfte durch einen langen und
tiefen Einschnitt bis zu den Zisternen
(Sinus lactiferes) zu spalten, außer wenn das
Euter für genußuntauglich erklärt wird.

Die vorstehend genannten Lymphknoten, die an-
geschnitten werden müssen, sind systematisch
mehrfach einzuschneiden und einer Besichtl-
gung zu unterziehen.

B. Bei unter sechs Wochen alten Rindern:

(a) Besichtigung von Kopf und Rachen; die
Schlundkopflymphknoten (Lnn. retropharyn-
giales) müssen angeschnitten und untersucht
werden; die Maul- und Rachenschleimhaut ist
zu untersuchen, die Zunge zu durchtasten;
die Mandeln müssen entfernt werden;

(b) Besichtigung von Lunge, Luft- und Speise-
röhre; Durchtasten der Lunge; die Lymph-
knoten an der Lungenwurzel (Lnn. bifur-
cationes und eparteriales) und im Mit-
telfell (Lnn. mediastinales) sind anzu-
schneiden und zu untersuchen.

Die Luftröhre und die Hauptluftröhrenäste
müssen durch einen Längsschnitt geöffnet
werden; außerdem ist ein Querschnitt im un-
teren Drittel der Lunge durch die Hauptluft-
röhrenäste anzulegen; das Anschneiden der
Lunge ist jedoch nicht erforderlich, wenn
sie vom menschlichen Verzehr ausgeschlossen
wird.

- (c) Besichtigung von Herzbeutel und Herz;
am Herzen ist ein Längsschnitt anzulegen,
durch den die Kammern geöffnet werden und
die Scheidewand durchtrennt wird;
- (d) Besichtigung des Zwerchfells;
- (e) Besichtigung der Leber, der Lymphknoten an
der Leberpforte und Bauchspeicheldrüse
(Lnn. portales); Durchtasten und, falls
notwendig, Anschneiden der Leber und ihrer
Lymphknoten;
- (f) Besichtigung des Magen-Darm-Kanals, der
Lymphknoten der Magengegend (Lnn. gastrici)
und des Mesenteriums sowie der Mesenterial-
lymphknoten (Lnn. mesenterici, craniales
und caudales); Durchtasten der Lymphknoten
der Magengegend und der Mesenteriallymph-
knoten und, falls notwendig, Anschneiden
dieser Lymphknoten;
- (g) Besichtigung und, falls notwendig, Durchta-
sten der Milz;
- (h) Besichtigung der Nieren; falls notwendig,
sind die Nieren und ihre Lymphknoten
(Lnn. renales) anzuschneiden;
- (i) Besichtigung von Brust- und Bauchfell;
- (j) Besichtigung und Durchtasten der Nabelgegend;
und der Gelenke; im Verdachtsfall ist es
erforderlich, in der Nabelgegend einen Ein-
schnitt vorzunehmen und die Gelenke zu öff-
nen; die Synovia ist zu untersuchen.

C. Bei Schweinen:

- (a) Besichtigung von Kopf und Rachen; die Unter-
kieferlymphknoten (Lnn. mandibulares) sind
zu untersuchen und anzuschneiden; Mund- und
Rachenschleimhaut sowie Zunge sind zu be-
sichtigen; die Mandeln sind zu entfernen;
- (b) Besichtigung von Lunge, Luft- und Speise-
röhre; Durchtasten der Lunge, der Lymph-
knoten an der Lungenwurzel (Lnn. bifur-
cationes und eparteriales) und im Mittel-
fell (Lnn. mediastinales); die Luftröhre
und die Hauptluftröhrenäste müssen durch
einen Längsschnitt geöffnet werden; außer-
dem ist ein Querschnitt im unteren Drittel
der Lunge durch die Hauptluftröhrenäste an-
zulegen; das Anschneiden der Lunge ist je-
doch nicht erforderlich, wenn sie vom
menschlichen Verzehr ausgeschlossen wird;
- (c) Besichtigung von Herbeutel und Herz; am
Herzen ist ein Längsschnitt anzulegen, durch
den die Kammern geöffnet werden und die
Scheidewand durchtrennt wird;
- (d) Besichtigung des Zwerchfells;
- (e) Besichtigung der Leber und der Lymphknoten
an der Leberpforte und Bauchspeicheldrüse
(Lnn. portales); Durchtasten der Leber und
ihrer Lymphknoten;

- : Nach Artikel 5 a) der Richtlinie 64/433/EWG sorgen)
: die Mitgliedstaaten dafür, dass frisches Fleisch von
: (i) zu Zuchtzwecken verwendeten männlichen Schweinen,
: (ii) Kryptorchiden und Zwittern,
: (iii) nicht kastrierten männlichen Schweinen mit einem
: Tierkörpergewicht, das über einer vom Rat fest-
: zulegenden Untergrenze liegt,
: nur in andere Mitgliedstaaten versandt wird, wenn es
: dazu bestimmt ist, einer Behandlung gemäss der Richt-
: linie 77/99/EWG unterzogen zu werden, und das mit der
: Kommissionsentscheidung 84/371/EWG festgelegte Kenn-
: zeichen trägt oder wenn der Einfuhrmitgliedstaat eine
: Ausnahmeregelung gemäss Artikel 6 ii) der Richtlinie
: 64/433/EWG genehmigt hat.
- : Das besondere Kennzeichen ist der in Anhang I Kapi-
: tel X Nr. 49 der Richtlinie 64/433/EWG definierte ovale:
: Stempel, den zwei gerade Linien entlang des längsten
: Durchmessers im Abstand von mindestens 1 cm durch-
: queren, ohne dass die Angaben auf dem ovalen Stempel
: unlesbar werden und die beiden parallelen Linien ebenso:
: sichtbar sind wie die äussere Umrandung des Stempels.
: Bis zur Festlegung einer gemeinsamen Gewichtsgrenze
: ist der Ausfuhrmitgliedstaat für die Kennzeichnung
: von Eberfleisch verantwortlich. Die Behörden des
: Bestimmungslandes sind dafür verantwortlich, dass
: das besonders gekennzeichnete Eberfleisch dem ge-
: eigneten Zweck zugeführt wird.
- : S. auch Nr. 39(d). Die Fleischuntersuchung muss
: eine Prüfung auf Abweichung des Geruchs einschlies-
: sen.

: Richtlinie
: 84/371/EWG

- (f) Besichtigung des Magen-Darm-Kanals, der Lymphknoten der Magengegend (Lnn. gastrici) und des Mesenteriums sowie der Mesenteriallymphknoten (Lnn. mesenterici, craniales und caudales); Durchtasten der Lymphknoten der Magengegend und der Mesenteriallymphknoten und, falls notwendig, Anschneiden dieser Lymphknoten;
- (g) Besichtigung und Durchtasten der Milz;
- (h) Besichtigung der Nieren; falls notwendig, sind die Nieren und ihre Lymphknoten (Lnn. renales) anzuschneiden;
- (i) Besichtigung von Brust- und Bauchfell;
- (j) Besichtigung der Genitalien;
- (k) Besichtigung des Gesäuges und ihrer Lymphknoten (Lnn. supramammarii); bei Sauen Anschneiden der Lymphknoten des Gesäuges;
- (l) Besichtigung und Durchtasten der Nabelgegend und der Gelenke bei jungen Tieren; im Zweifelsfall ist es erforderlich, in der Nabelgegend einen Einschnitt vorzunehmen und die Gelenke zu öffnen.

D. Bei Schafen und Ziegen

(a) Besichtigung des Kopfes nach Abziehen der Haut und, im Verdachtsfall, Untersuchung des Rachens, des Maules, der Zunge, der Schlundkopf- und Ohrspeicheldrüsenlymphknoten; unbeschadet der viehseuchenrechtlichen Bestimmungen sind diese Untersuchungen entbehrlich, wenn die zuständige Behörde gewährleisten kann, daß der Kopf - einschließlich der Zunge und des Gehirns - vom menschlichen Verzehr ausgeschlossen wird;

(b) Besichtigung von Lunge, Luft- und Speiseröhre; Durchtasten der Lunge; die Lymphknoten an der Lungenwurzel (Lnn. bifurcationales und eparteriales) und im Mittelfell (Lnn. mediastinales); im Verdachtsfall müssen die Organe und Lymphknoten angeschnitten und untersucht werden;

(c) Besichtigung von Herzbeutel und Herz; im Verdachtsfall ist das Herz anzuschneiden und zu untersuchen;

(d) Besichtigung des Zwerchfells;

(e) Besichtigung der Leber und der Lymphknoten an der Leberpforte und Bauchspeicheldrüse (Lnn. portales); Durchtasten der Leber und ihrer Lymphknoten; Einschneiden der Magenfläche der Leber zur Untersuchung der Gallengänge;

(f) Besichtigung des Magen-Darm-Kanals, der Lymphknoten der Magengegend (Lnn. gastrici) und des Mesenteriums sowie der Mesenteriallymphknoten (Lnn. mesenteriales, craniales und caudales);

(g) Besichtigung und Durchtasten der Milz;

(h) Besichtigung der Nieren; falls notwendig, sind die Nieren und ihre Lymphknoten (Lnn. renales) anzuschneiden;

(i) Besichtigung von Brust- und Bauchfell;

(j) Besichtigung der Genitalien;

(k) Besichtigung des Euters und seiner Lymphknoten;

(l) Besichtigung und Durchtasten der Nabelgegend und der Gelenke bei jungen Tieren; im Verdachtsfall ist es erforderlich, in der Nabelgegend einen Einschnitt vorzunehmen und die Gelenke zu öffnen.

E. Bei Einhufern, die als Haustiere gehalten werden:

(a) Besichtigung des Kopfes und - nach Entfernung der Zunge - des Maules; die Schlundkopf-, Kehlgangs- und Ohrspeicheldrüsenlymphknoten (Lnn. Retropharyngeales, mandibulares und parotidei) sind zu durchtasten und, falls notwendig, anzuschneiden; die Zunge - die so weit zu lösen ist, daß die Maul- und Rachen schleimhaut in ihrem ganzen Umfang besichtigt werden kann, muß einer Besichtigung unterzogen und durchtastet werden; die Mandeln sind zu entfernen;

(b) Besichtigung von Lunge, Luft- und Speiseröhre; Durchtasten der Lunge; die Lymphknoten an der Lungenwurzel (Lnn. bifurcationes und eparteriales) und im Mittelfell (Lnn. mediastinales) sind zu durchtasten und falls notwendig, anzuschneiden; die Luftrohre und die Hauptluftföhrenäste müssen durch einen Längsschnitt geöffnet werden; außerdem ist ein Querschnitt im unteren Drittel der Lunge durch die Hauptluftföhrenäste anzulegen; das Anschneiden der Lunge ist jedoch nicht erforderlich, wenn sie vom menschlichen Verzehr ausgeschlossen wird;

(c) Besichtigung von Herzbeutel und Herz; am Herzen ist ein Längsschnitt anzulegen, durch den die Kammern geöffnet werden und die Scheidewand durchgetrennt wird;

(d) Besichtigung des Zwerchfells;

(e) Besichtigung der Leber und der Lymphknoten an der Leberpforte und Bauchspeicheldrüse (Lnn. portales); Durchtasten der Leber und ihrer Lymphknoten; falls notwendig, Anschneiden der Leber und der Lymphknoten an der Leberpforte und Bauchspeicheldrüse;

(f) Besichtigung des Magen-Darm-Kanals, der Lymphknoten der Magengegend (Lnn. gastrici) und des Mesenteriums sowie der Mesenteriallymphknoten (Lnn. mesenterici, craniales und caudales; falls notwendig, Anschneiden der Lymphknoten der Magengegend und der Mesenteriallymphknoten;

- (g) Besichtigung und Durchtasten der Milz;
 - (h) Besichtigung und Durchtasten der Nieren; falls notwendig, sind die Nieren und ihre Lymphknoten (Lnn. renales) anzuschneiden;
 - (i) Besichtigung von Brust- und Bauchfell;
 - (j) Besichtigung der Genitalien; bei Hengsten und Stuten;
 - (k) Besichtigung des Euters und ihrer Lymphknoten (Lnn. Supramammarii) und falls notwendig, Anschneiden der Lymphknoten des Euters;
 - (l) Besichtigung und Durchtasten der Nabelgegend; und der Gelenke bei jungen Tieren; im Verdachtsfall ist es erforderlich, in der Nabelgegend einen Einschnitt vorzunehmen und die Gelenke zu öffnen.
 - (m) alle grauen oder weißen Pferde sind auf Melanose und Melanomata zu untersuchen, und zwar hinsichtl. der Muskeln und Lymphknoten der Schulter (Lnn. lymphonodi subrhomboidel) unter dem Schulterblattknorpel nach Abheben der Muskelbänder einer Schulter; die Nieren sind freizulegen und nach einem Schnitt durch die gesamte Niere zu untersuchen;
- F. Im Verdachtsfall kann der amtliche Tierarzt an den wesentlichen Teilen der Tiere weitere Schnitte und Untersuchungen vornehmen, die für eine endgültige Entscheidung notwendig sind.

41. Der amtliche Tierarzt hat darüber hinaus folgende systematische Untersuchungen vorzunehmen:
- A. auf Cysticercose bei Schweinen; diese Untersuchung: umfaß die Untersuchung der freigelegten Muskel- flächen, insbesondere an den flachen Keulenmus- keln, den Zwerchfellpfeilern, den Zwischenrücken- muskeln, an Herz, Zunge und Kehlkopf und, falls erforderlich, der Bauchwand und der vom Fettgewe- be befreiten Psoasmuskulatur.
- B. entfällt.
- C. auf Rotz: bei Einhufern durch Besichtigung der Schleimhäute von Luftröhre, Kehlkopf, Nasenhöhle und ihrer Nebenhöhlen nach Spaltung des Kopfes längs der Mittellinie und Herausnahme der Nasen- scheidewand.
- Anstelle dieser Untersuchung können alternative Untersuchungen nach dem Verfahren des Artikels 16 durchgeführt werden.
- D. auf Trichinen: Frisches Fleisch von Schweinen, das Skelettmuskulatur (willkürliche Muskeln) einschliesst, ist unter Aufsicht und Verant- wortung des amtlichen Tierarztes auf Trichinen zu untersuchen.

Aufgrund von Artikel 13 können Abweichungen von dieser Untersuchungsart genehmigt werden, wenn die Mitgliedstaaten entsprechende Sicher- heiten bieten. Bei diesen Abweichungen werden gesundheitliche Bedingungen festgelegt, die zu- mindest gleichwertig sind. Bisher sind noch keine Abweichungen gewährt worden.

Bevor sie in der Praxis angewandt werden dürfen, müssen andere Untersuchungsarten vom Ständigen Veterinärausschuss gebilligt werden.

Vom innergemeinschaftlichen Handel auszuschliessen sind Tierkörper oder Nebenprodukte von Tieren, bei denen nach der Schlachtung Trichinen festge- stellt worden sind.

Artikel 13.

Artikel 5(f).

Die Untersuchung erfolgt nach Methoden, die wissenschaftliche anerkannt und praktisch erprobt sind, insbesondere solche, die in Gemeinschaftsrichtlinien oder in sonstigen internationalen Standards niedergelegt sind.

Die Ergebnisse müssen an einer Referenzmethode, die nach dem Verfahren des Artikels 16 nach Stellungnahme des Wissenschaftlichen Veterinärausschusses festgelegt worden ist und der trichinologischen Untersuchung nach Anhang I Abschnitt 1 der Richtlinie 77/96/EWG in bezug auf ihre Sicherheit zumindest gleichwertig ist, gemessen werden.

Die Referenzmethode wird von der Kommission im Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften veröffentlicht.

: Bei den in Gemeinschaftsrichtlinien niedergelegten : Richtlinien
: Methoden handelt es sich um die, die in Anhang I zur : 77/96/EWG.
: Richtlinie 77/96/EWG (in letzter Fassung) enthalten : Artikel 6.1(i).
: sind, also eine direkte Methode und fünf Methoden :
: der künstlichen Verdauung. Eine Dieser Methoden ist :
: anzuwenden, es sei denn, das Schweinefleisch wird :
: einer Kältebehandlung gemäß Anhang IV der genann- :
: ten Richtlinie unterzogen oder der Einfuhrmitglied- :
: staat hat eine Ausnahmegenehmigung gemäß Artikel :
: 6.1.(i) erteilt.
: Die Referenzmethode ist noch nicht niedergelegt.

KAPITEL VIII

VORSCHRIFTEN FÜR FLEISCH, DAS ZERLEGT WERDEN SOLL

42. Das weitere Zerlegen des Fleisches als in die in Artikel 3 Absatz 1 Abschnitt A genannten Teilstücke und die Entbeinung sind nur in Zerlegungsbetrieben zulässig.

43. Der Betriebsleiter oder sein Stellvertreter muss dafür sorgen, dass eine Überwachung ohne weiteres möglich ist, und insbesondere jede für erforderlich gehalten Massnahme treffen und dem tierärztlichen Untersuchungsdienst die notwendigen Einrichtungen zur Verfügung stellen; vor allem muss er jederzeit dem mit der Überwachung beauftragten amtlichen Tierarzt die Herkunft des in seinen Betrieb verbrachten Fleisches nachweisen können.

44. Fleisch, das nicht den Bedingungen des Artikels 3 Absatz 1 Abschnitt B Buchstabe b) entspricht, darf sich in den zugelassenen Zerlegungsbetrieben nur dann befinden, wenn es dort in besonderen Abteilungen gelagert wird; es muss an einem anderen Ort und zu einem anderen Zeitpunkt zerlegt werden als das Fleisch, das diesen Bedingungen entspricht. Der amtliche Tierarzt muss jederzeit freien Zugang zu allen Kühl- und Arbeitsräumen haben, um die strikte Einhaltung dieser Bestimmungen sicherstellen zu können.

: Die Anforderungen gemäss diesem Kapitel sind von
: allen zugelassenen Zerlegungsbetrieben, auch von
: denen, die Schlachtbetrieben unmittelbar angeschlos-
: sen sind, während des Zerlegens für den innergemein-
: schaftlichen Handel einzuhalten.

: Tierkörper bzw. Tierkörperhälften dürfen entweder in
: einem Schlacht- oder in einem Zerlegungsbetrieb in
: Tierkörperhälften bzw. in höchstens drei Stücke oder
: in Tierkörperviertel zerteilt werden. Eine über die
: genannte Zerteilung hinausgehende Zerlegung oder Ent-
: beinung ist nur in einem Zerlegungsbetrieb zulässig.

: S. auch die für den amtlichen Tierarzt erforderlichen:
: Einrichtungen (Nr. 10) und dessen Aufgaben (Nr. 47).

: Zur Feststellung des Lagerplatzes des Fleisches und
: zur Gewährleistung einer Trennung zwischen dem nach
: EWG-Recht zulässigen und anderem Fleisch ist ständig
: ein geeignetes Verfahren anzuwenden.

: S. auch die für den amtlichen Tierarzt erforder-
: lichen Einrichtungen (Nr. 10).

: Verpacktes Fleisch darf nicht mit unverpacktem oder
: umhülltem Fleisch in einem Raum gelagert werden.

: Kann Fleisch, das den EWG-Anforderungen entspricht,
: in den Zerlegungsräumen nicht an einer abgetrennten
: Stelle zerlegt werden, so muss das Fleisch, das den
: EWG-Anforderungen nicht genügt, vollständig aus den
: Zerlegungsräumen entfernt werden, bevor nach ihrer
: Reinigung und Desinfektion mit der Zerlegung für den
: innergemeinschaftlichen Handel begonnen werden darf.

: Artikel 3.1.B(b).

: Artikel 3.1.A.

: Nr. 10.

: Nr. 47.

: Nr. 15 (a).

: Nr. 10.

: Nr. 14 (a)

: Wird Fleisch, das den EWG-Anforderungen genügt bzw.
 : nicht genügt, gleichzeitig, aber in abgetrennten
 : Stellen im Zerlegungsraum zerlegt, muss unbedingt
 : eine Trennung zwischen Fleisch, Arbeitskräften und
 : Einrichtungsgegenständen gewährleistet werden können.
 : Fleisch, das in eine nicht ausschliesslich dem EWG-
 : Fleisch vorbehaltene Abteilung verbracht wurde oder
 : diese durchquert hat, muss vom innergemeinschaft-
 : lichen Handel ausgeschlossen werden.

: Das Fleisch darf nur entsprechend den Arbeitsanfor-
 : dernissen in den Zerlegungsraum verbracht werden und
 : ist nach dem Zerlegen umgehend in einen Kühlraum zu
 : verbringen. Es darf nicht länger als notwendig im
 : Zerlegungsraum bleiben. Es muss mindestens so schnell
 : in einen Kühlraum verbracht werden, dass die Fleisch-
 : temperatur die unter Nr. 45 (b) angegebene Temperatur
 : nicht übersteigt.

: Die Temperatur von Fleisch, das unter 7°C gekühlt
 : worden ist, und von Nebenprodukten, die unter 3°C ge-
 : kühlt worden sind, darf die genannten Temperaturen
 : nicht wieder übersteigen. Ausserdem müssen die Ar-
 : beitsgänge so geplant werden, dass die Fleischtempe-
 : ratur jederzeit auf den genannten Temperaturen ge-
 : halten werden kann.

: Zusätzliche Bestimmungen, denen gefrorenes Fleisch
 : entsprechen muss, sind noch festzulegen.

: Artikel 7.1

: Nr. 65.

: Nach Nr. 65 erster Gedankenstrich ist nach der
 : Fleischuntersuchung die Innentemperatur der Tier-
 : körper und der Teilstücke konstant auf höchstens
 : + 7°C und die der Nebenprodukte konstant auf höch-
 : stens + 3°C zu halten.

45. (a) Frisches Fleisch darf nur entsprechend den
 Arbeitserfordernissen in die in Kapitel II
 Nummer 14 Buchstabe b) genannten Räume ver-
 bracht werden. Das Fleisch ist nach dem Zer-
 legen - gegebenenfalls nach Verpackung - um-
 gehend in den entsprechenden Kühlraum gemäss
 Kapitel II Nummer 14 Buchstabe a) zu ver-
 bringen.

(b) Während des Zerlegens, Entbeinens, Umhüllens
 und Verpackens muss die Innentemperatur des
 Fleisches konstant auf höchstens + 7°C gehalten
 werden. Während des Zerlegens darf die
 Temperatur im Zerlegungsraum nicht höher als
 + 12°C sein.

Artikel 3.1.C.

- (c) Abweichend von den Buchstaben a) und b) kann das Fleisch warm zerlegt werden. In diesem Fall muss das Fleisch vom Schlachtraum unmittelbar in den Zerlegungsraum gebracht werden. Schlachtraum und Zerlegungsraum müssen dann in ein und demselben Gebäudekomplex so nahe beieinander gelegen sein, dass das zu zerlegende Fleisch ohne Unterbrechung des Transports vom Schlachtraum in den Zerlegungsraum gebracht werden kann, um dort sofort zerlegt zu werden. Das Fleisch ist nach dem Zerlegen - gegebenenfalls nach Verpackung - umgehend in den entsprechenden Kühlraum zu verbringen.
- (d) Die Zerlegung des Fleisches wird so durchgeführt, dass jede Verunreinigung des Fleisches vermieden wird. Knochensplinter und Blutgerinnsel werden entfernt. Fleisch, das bei der Zerlegung anfällt und nicht zum Genuss für Menschen bestimmt ist, ist sofort in die unter Nummer 4 Buchstabe d) vorgesehenen Anlagen zu verbringen.
- Nicht zulässig ist das Zerlegen von Nebenprodukten
- Eine weitere Ausnahmegenehmigung kann einzelnen Betrieben in Mitgliedstaaten nach Artikel 13 gewährt werden.
- Bis der Ständige Veterinärausschuss eine Ausnahmegenehmigung erteilt hat, muß die Zerlegung in Übereinstimmung mit diesem Kapitel ausgeführt werden
- Für die Definition von "Raum" s. die einführenden Bemerkungen zu Anhang I.
- Fleisch, das auf den Fußboden gefallen ist, muss entsprechend abgeschnitten werden. Fleischstücke, die für ein Zuschneiden zu klein sind, sind zu verworfen.

KAPITEL IXUNTERSUCHUNG DES ZERLEGTEN UND GELAGERTEN FLEISCHES

46. Die zugelassenen Zerlegungsbetriebe und die zugelassenen Kühl- und Gefrierhäuser unterliegen der Überwachung durch einen amtlichen Tierarzt. Der amtliche Tierarzt muss rechtzeitig benachrichtigt werden, bevor Fleisch, das für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr bestimmt ist, zerlegt wird.

- : Den Anforderungen gemäss diesem Kapitel ist in den : Artikel 3.1.B(d).
- : Zerlegungsbetrieben (Artikel 3.1.B(d)) und, wenn : Artikel 3.1.A(g).
- : frisches Fleisch gelagert wird, in den zugelassenen : Artikel 3.1.B(c).
- : Schlachtbetrieben, Zerlegungsbetrieben oder Kühl- und : Artikel 3.1.D(a).
- : Gefrierhäusern zu entsprechen.
- : Nach Artikel 3.3 darf sich der amtliche Tierarzt bei :
- : der Überwachung gemäss Artikel 3.1.B(d), d.h. während :
- : des Zerlegens, von Hilfskräften unterstützen lassen.
- : Der amtliche Tierarzt darf sich bei ausschliesslich : Artikel 8.2.
- : technischen Tätigkeiten von hierfür eigens ausge-
- : bildeten Hilfskräften unterstützen lassen.
- : In den Zerlegungsbetrieben muss der amtliche Tierarzt :
- : oder seine Hilfskraft während des Zerlegens und Ver-
- : packens und, wenn notwendig, während des Ent- und :
- : Beladens anwesend sein. Ist noch nicht bekannt,
- : welches Fleisch in den innergemeinschaftlichen Handel :
- : überführt wird, so muss der Tierarzt oder die Hilfs-
- : kraft sowohl während des Entladens als auch beim :
- : Zerlegen, Verpacken und Beladen anwesend sein. Ein :
- : Zerlegungsbetrieb, der zerlegtes Fleisch für die Aus-
- : fuhr erzeugt, muss von dem amtlichen Tierarzt zumin-
- : dest täglich, ein zugelassener Zerlegungsbetrieb, der :
- : kein Fleisch für die Ausfuhr zerlegt, zumindest ein-
- : mal pro Monat besichtigt werden.
- : Kühl- und Gefrierhäuser sind vom amtlichen Tierarzt :
- : regelmässig zu besichtigen.

47. Die Überwachung durch den amtlichen Tierarzt umfasst folgende Aufgaben:

- Überwachung des Ein- und Ausgangs von frischem Fleisch,

- : Der amtliche Tierarzt muss mit der im Zerlegungsbe-
- : trieb oder im Kühl- und Gefrierhaus tätigen Hilfs-
- : kraft in Verbindung stehen und gewährleisten, daß er
- : über alle möglicherweise entstehenden Probleme im
- : Zusammenhang mit der Übereinstimmung mit der Richt-
- : linie 64/433/EWG unterrichtet wird.
- : Die vorherige Benachrichtigung über die Zerlegung be-
- : trifft den amtlichen Tierarzt, der die Zerlegungs-
- : betriebe überwacht. In Kühl- und Gefrierhäusern darf
- : kein Fleisch zerlegt werden.
- : Der Tierarzt und/oder seine Hilfskraft muss Zugang
- : zu dem Verzeichnis des Betriebes haben, aus dem klar
- : hervorgeht, welches Fleisch für den innergemein-
- : schaftlichen Handel in Frage kommt.
- : Durch die "Überwachung des Eingangs" ist sicherzu-
- : stellen, dass die Herkunft des Fleisches klar ist,
- : das Fleisch keine Anzeichen einer Kontamination auf-
- : weist (oder gegebenenfalls umgehend zugeschnitten
- : wird), auf hygienische Art und Weise entladen, gemäss:
- : Kapitel XIV befördert wird und eine Genusstauglich-
- : keitsbescheinigung mitgeführt wird (s. Artikel 3.1
- : D(b)). Bei der Bescheinigung kann es sich um eine
- : im selben Mitgliedstaat ausgestellte innerstaatliche
- : Transportbescheinigung, in einem anderen Mitglied-
- : staat ausgestellte Bescheinigung gemäss Anhang II
- : oder um eine in einem Drittland erteilte Bescheinig-
- : ung gemäss der Ratsrichtlinie 72/462/EWG handeln.
- : Durch die "Überwachung des Ausgangs" ist sicherzu-
- : stellen, dass das Fleisch nicht kontaminiert ist,
- : auf hygienische Art und Weise aufgeladen und gemäss
- : Kapitel XIV befördert wird.

- Überwachung der Sauberkeit der Räume, der Einrichtungen und der Arbeitsgeräte gemäss Kapitel IV sowie der Einhaltung der Hygienevorschriften für das Personal (einschliesslich Kleidung),
- Entnahme aller Proben, die zur Durchführung von Laboruntersuchungen notwendig sind, mit denen zum Beispiel das Vorhandensein von Krankheitskeimen, Zusätzen oder anderen nicht zulässigen chemischen Stoffen festgestellt werden soll. Die Ergebnisse dieser Untersuchungen werden in ein Verzeichnis eingetragen.
- jede sonstige Überwachung, die der amtliche Tierarzt für die Einhaltung der Bestimmungen dieser Richtlinie für nützlich hält.

: Kapitel IV.

KAPITEL X

KENNZEICHNUNG DER GENUSSTAUGLICHKEIT

48. Für die Kennzeichnung der Genusstauglichkeit ist der amtliche Tierarzt verantwortlich. Zu diesem Zweck besitzt und verwahrt er:
- : Die Kennzeichnung der Genusstauglichkeit darf nur
 - : vorgekommen werden, wenn der amtliche Tierarzt oder
 - : seine Hilfskraft im Betrieb anwesend ist. Die Serien-
 - : nummern der verwendeten Etiketten sind aufzuzeichnen.
- (a) die für die Kennzeichnung der Genusstauglichkeit des Fleisches bestimmten Geräte, die er dem Hilfspersonal erst zum Zeitpunkt der Kennzeichnung und nur für die hierfür erforderliche Zeit übergeben darf;
- : Hilfskräfte gemäß Nr. 46 bzw. Artikel 8.2.
 - : Nr. 46.
 - : Artikel 8.2.
- (b) die Etiketten und das Umhüllungsmaterial, soweit sie bereits mit dem in diesem Kapitel erwähnten Stempelabdruck versehen sind. Diese Etiketten und dieses Umhüllungsmaterial werden dem Hilfspersonal zu dem Zeitpunkt, zu dem sie anzubringen sind, in einer dem Bedarf entsprechenden Anzahl übergeben.
- : Nr. 47 vierter Gedankenstrich betrifft auch die tier-
 - : ärztliche Überwachung der mit dem Genusstauglich-
 - : keitskennzeichen versehenen Etiketten.
 - : Diese Nummer bezieht sich nur auf die Etiketten, die
 - : mit dem Genusstauglichkeitskennzeichen mit den rich-
 - : tigen Abmessungen versehen sind, und nicht auf
 - : handelsübliche Etiketten.
49. Die Kennzeichnung der Genusstauglichkeit ist wie folgt vorzunehmen:
- : Diese Kennzeichnung ist nicht bei Fleisch erforder-
 - : lich, das den Anforderungen dieser Richtlinie nicht
 - : gerecht wird.
 - : Eine Kennzeichnung von Fleisch, das den Anforderun-
 - : gen dieser Richtlinie nicht entspricht, muss sich
 - : klar von der Kennzeichnung unterscheiden, die für
 - : Fleisch verwendet wird, das für den innergemeinschaft-
 - : lichen Handel bestimmt ist.
 - : Die Form des Genusstauglichkeitszeichens gilt nicht
 - : für Drittländer (s. Artikel 17.2(e) der Richtlinie
 - : 72/462/EWG).
 - : Einzelheiten zu dem besonderen Kennzeichen für Eber-
 - : fleisch sind Nr. 40(k) zu entnehmen.

- (a) entweder mit einem ovalen Stempel von mindestens 6,5 cm Breite und 4,5 cm Höhe. Der Stempel muss folgende deutlich lesbare Angaben enthalten:
- im oberen Teil in Grossbuchstaben den oder die Kennbuchstaben des Versandlandes, d.h. B-D-DK-F-GR-IRL-I-L-NL-UK,
- gefolgt von der Veterinärkontrollnummer des zugelassenen Betriebes;
- im unteren Teil eine der folgenden Abkürzungen: CEE, EEG, EWG, EØF, EEC, EOK;
- (b) oder mit einem ovalen Stempel von mindestens 6,5 cm Breite und 4,5 cm Höhe. Der Stempel muss folgende deutlich lesbare Angaben enthalten:
- im oberen Teil in Grossbuchstaben den Namen des Versandlandes,
 - in der Mitte die Veterinärkontrollnummer des zugelassenen Betriebes,
 - im unteren Teil einer der folgenden Abkürzungen: CEE, EEG, EWG, EØF, EEC, EOK.

: Bei der Kennzeichnung der Umhüllung von handelsüblichen und für den unmittelbaren Verkauf an Verbraucher bestimmten Portionen dürfen ihre Abmessungen verringert werden. Unter anderen Umständen ist eine Verringerung der Abmessungen nicht zulässig.

Die Buchstaben müssen mindestens 0,8 cm und
die Ziffern mindestens 1 cm hoch sein.

Die Kennzeichnung der Genusstauglichkeit kann
einen Hinweis enthalten, aufgrund dessen sich
ermitteln lässt, welcher Tierarzt das Fleisch
untersucht hat.

50. Die Tierkörper sind mit einem Farb- oder Brenn-
stempel nach Nummer 49 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.

51. Die Leber von Rindern, Schweinen und Einhufern
ist mit einem Brennstempel nach Nummer 49 zu
kennzeichnen.

Die Nebenprodukte der Schlachtung aller Tierarten
sind mit einem Farb- oder Brennstempel nach
Nummer 49 zu kennzeichnen, sofern sie nicht um-
hüllt oder verpackt und nach den Nummern 54 und 55:
gekennzeichnet werden.

52. Teilstücke, die in Zerlegungsbetrieben von ord-
nungsgemäss gekennzeichneten Tierkörpern gewonnen
worden sind, müssen mit einem Farb- oder Brenn-
stempel gemäss Nummer 49 gekennzeichnet werden,
ausser wenn sie umhüllt oder verpackt werden.

) Diese Erfordernisse gelten für die Genusstauglich-
) keitskennzeichnung gemäss oben genannten Buchstaben:
) a) und b).

Die bei frischem Fleisch anwendbare Stempelfarbe
ist unter Nr. 57 festgelegt.

Die anzuwendende Stempelfarbe ist unter Nr. 57
festgelegt.

53. Die Verpackung ist stets gemäss Nummer 54 zu kennzeichnen.	
54. Die in den Nummern 51 und 52 genannten verpackten Teilstücke und Nebenprodukte der Schlachtung sind mit einem Stempel gemäss Nummer 49, der anstelle der Veterinärkontrollnummer des Schlachtbetriebs die Veterinärkontrollnummer des Zerlegungsbetriebs 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 enthält auch eine fortlaufende Nummer, wobei für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr dieses Erfordernis fakultativ auf Beschluss der zuständigen Zentralbehörde vorgesehen werden kann. Werden jedoch das zerlegte Fleisch und die Nebenprodukte der Schlachtung gemäss Kapitel XI Nummer 61 umhüllt, so kann dieses Etikett an der Umhüllung befestigt werden.	: : : : : Nr. 47 vierter Gedankenstrich bezieht die tierärztliche Kontrolle der unter dieser Nummer genannten Etiketten mit ein. : : Die Kennzeichnung muss auf Umhüllungsmaterial, das Nr. 61 entspricht, so aufgebracht werden, dass sie bei Öffnung der Umhüllung zerstört wird. : : In Etiketten, die auf Fleischpackungen aus Drittländern angebracht sind, muss die fortlaufende Nummer enthalten sein. Werden die Etiketten mit fortlaufenden Nummern versehen, so müssen sie gedruckt sein. : : Nicht zulässig sind lose Etiketten in Fleischpackungen. : : Kartons müssen so mit den Etiketten versehen werden, dass sie nicht ohne Zerstörung der Genusstauglichkeitskennzeichnung geöffnet werden können. : : Bei Öffnung der Kartons müssen alle Genusstauglichkeitskennzeichnungen zerstört werden. : : Etiketten, die die Genusstauglichkeitskennzeichnung enthalten, müssen so angebracht werden, dass sie sich nicht unbeschädigt entfernen lassen. : : Fleisch darf nur unter tierärztlicher Kontrolle neu gepackt und mit Etiketten versehen werden. : :

55. Wird frisches Fleisch in handelsüblichen Einheiten: Die Notwendigkeit der Kennzeichnung des Umhüllungs-
umhüllt, die zum unmittelbaren Verkauf an den Ver- materials entfällt nicht durch Anbringung einer Ge-
braucher bestimmt sind, so muss zusätzlich zu den nusstauglichkeitskennzeichnung auf Fleisch, das für
Anforderungen der Nummer 54 auf der Umhüllung den unmittelbaren Verkauf an den Endverbraucher um-
oder auf einem an der Umhüllung angebrachten Eti- hüllt ist.
kett der in Nummer 49 Buchstabe a) vorgesehene
Stempel aufgedruckt werden; der Stempel muss die
Veterinärkontrollnummer des Zerlegungsbetriebs
enthalten. Die nach Nummer 49 erforderlichen Ab-
messungen sind für die unter dieser Nummer vor-
geschriebene Kennzeichnung nicht bindend. Werden
die Nebenprodukte der Schlachtung jedoch in einem
Schlachtbetrieb umhüllt, so muss der Stempel die
Veterinärkontrollnummer dieses Schlachtbetriebs
enthalten.
56. Frisches und verpacktes Fleisch von Einhufern
muss zur Unterscheidung mit einem besonderen
Kennzeichen versehen werden, das nach dem Ver-
fahren des Artikels 16 festzulegen ist.
57. Die für die Kennzeichnung von Fleisch zulässigen
Stempelfarben werden nach dem Verfahren des
Artikels 16 festgelegt; bis zu dem entsprechenden
Beschluss darf nur Methylviolett verwendet
werden.
- Die Form des besonderen Kennzeichens ist noch nicht
festgelegt.
- Die für die Kennzeichnung von Fleisch zulässige
Stempelfarbe ist noch nicht bestimmt. Zwischenzeit-
lich darf nur Methylviolett verwendet werden.

KAPITEL XIUMHÜLLUNG UND VERPACKUNG VON FRISCHEM FLEISCH

: Die Definition von "Umhüllung" und "Verpackung"
 : s. Artikel 2(1) und (m).

: NB: Wird frisches Fleisch nicht gemäss diesem Kapitel:
 : umhüllt und verpackt, so muss jedes Teilstück die
 : Genusstauglichkeitskennzeichnung tragen und hängend
 : befördert oder, im Fall von zerlegtem Fleisch oder
 : Nebenprodukten der Schlachtung, an Aufhängevorrich-
 : tungen aufgehängt oder auf Ablagen abgelegt werden.

: Die Verwendung von hölzernem Verpackungsmaterial ist : Nr. 4 (a).
 : nur in Umlade- und Lagerräumen zulässig, in denen
 : sich ausschliesslich hygienisch verpacktes Fleisch
 : befindet.

58. (a) Das Verpackungsmaterial (z.B. Kisten, Kartons):
 muss den hygienischen Bedingungen genügen,
 insbesondere:

- darf es die organoleptischen Eigenschaften
des Fleisches nicht verändern,
- darf es keine für den Menschen schädlichen
Stoffe auf das Fleisch übertragen können,
- muss es ausreichend fest sein, um einen
wirksamen Schutz des Fleisches während des
Transports und der weiteren Behandlung zu
gewährleisten.

(b) Das Verpackungsmaterial darf zur Verpackung
von Fleisch nicht wiederverwendet werden, es
sei denn, die Verpackung besteht aus korro-
sionsfestem, leicht zu reinigendem Material
und ist vor der Wiederverwendung gereinigt
und desinfiziert worden.

59. Wenn frisches zerlegtes Fleisch oder Nebenprodukte:
der Schlachtung umhüllt werden, muss dies sogleich:
nach dem Zerlegen unter Einhaltung der hygie-
nischen Bedingungen erfolgen.

: Hierzu gehören auch Grossbehälter, die nur verschlos-
 : sen und mit einer Genusstauglichkeitskennzeichnung
 : versiegelt befördert werden dürfen.

: Zerlegtes Fleisch muss nach der Zerlegung umgehend
 : umhüllt werden. Nebenerzeugnisse werden normaler-
 : weise nach dem Köhlen umhüllt. Sie können aber auch
 : sofort nach Abschluss der Fleischuntersuchung umhüllt:
 : werden, wenn sie unmittelbar nach der Umhüllung oder,
 : bei sofortiger Verpackung, unmittelbar nach der Ver-
 : packung gekühlt werden.

Mit Ausnahme von Speckstücken und Bauchstücken müssen zerlegtes Fleisch und Nebenprodukte der Schlachtung in allen Fällen von einer Schutzhülle umgeben sein, sofern sie nicht hängend befördert werden.

: Frisches Fleisch ohne Schutzhülle darf nur hängend
: oder auf Regalen (Unterlagen) oder in korrosions-
: festen Behältnissen befördert werden.
:
: Aufgehängtes Fleisch darf den Boden nicht berühren.
: Es ist stets in verplombten Transportmitteln zu be-
: fördern. Ausgenommen sind Tierkörper, Tierkörper-
: hälften oder in höchstens drei Stücke zerteilte Tier-
: körperhälften oder Tierkörperviertel, die gemäss Nr.
: 68 in unverplombten Transportmitteln befördert
: werden dürfen.
:
: Wird ungeschütztes Fleisch auf Regalen befördert, so
: müssen diese Nr. 17 (c) und Nr. 19 entsprechen. Es
: sind Vorkehrungen zu treffen, damit das Fleisch
: nicht auf den Boden fallen kann.
:
: Eingeweide sind verpackt gemäss Nr. 73 zu befördern.
:
: Andere Nebenprodukte und Teilstücke sind entweder
: hängend oder auf Unterlagen oder verpackt zu beför-
: dern.
:
: Unverpackte Tierkörper, Tierkörperhälften oder in
: höchstens drei Stücke zerteilte Tierkörperhälften
: oder Tierkörperviertel müssen hängend befördert
: werden. Nur bei Beförderung auf dem Luftweg dürfen
: sie auf Unterlagen abgelegt werden. In diesem Fall
: dürfen sie auf Unterlagen zum Flugzeug und vom Flug-
: zeug zurück befördert werden, wenn sie beim Ver-
: stauen oder Entladen in den Flughäfen nicht von
: Hand umgeladen werden.

Diese Schutzhüllen müssen durchsichtig und farblos sein und ferner den Bedingungen gemäss Nummer 58 Buchstabe a) erster und zweiter Gedankenstrich entsprechen; sie dürfen nur einmal für die Umhüllung von Fleisch verwendet werden.

60. Umhülltes Fleisch muss verpackt werden.

61. Bietet die Umhüllung jedoch den von der Verpackung verlangten vollen Schutz, so braucht sie weder durchsichtig noch farblos zu sein; sofern die sonstigen Bedingungen gemäss Nummer 58 erfüllt sind, ist eine zweite Umschliessung nicht erforderlich.

62. Das Zerlegen, Entbeinen, Umhüllen und Verpacken darf vorbehaltlich der nachstehenden Bedingungen in ein und demselben Raum erfolgen:

(a) Der Raum muss ausreichend gross und so einrichtet sein, dass diese Arbeitsgänge den hygienischen Anforderungen gerecht werden.

: Stockinetten erfüllen nicht die an die Umhüllung und Verpackung gestellten Anforderungen.

: Die Verwendung von Tüchern ist untersagt.

: Diese Massnahme ist in demselben Betrieb vorzunehmen.

: In Zerlegungsbetrieben ist ein getrennter Raum für das Verpacken erforderlich, sofern nicht die Bedingungen dieser Nummer erfüllt sind.

: Der Raum muss ausreichend gross sein, damit :

: (i) die Wascheinheiten und Sterilisiergeräte leicht zugänglich sind,

: (ii) ausreichend Platz ist für das Verbringen der leeren Kartons in den Raum und das Entfernen der gefüllten Kartons aus dem Raum,

: (iii) die Arbeitsplätze für das Aufsichtspersonal leicht zugänglich sind.

: Unabhängig von der Grösse des Raumes muss folgendes sichergestellt werden können:

: (i) das frische Fleisch darf nicht mit Verpackungsmaterial in Berührung kommen,

: (ii) zwischen dem Verpacken und anderen Arbeitsgängen ist klar zu trennen,

(iii) das Erzeugnis durchläuft die Verpackungskette ohne hygienische Beeinträchtigung

Die Schutzhülle darf, wenn sich das Umhüllungs- und Verpackungsmaterial im Lagerraum befindet, erst unmittelbar vor Verwendung dieses Materials entfernt werden.

Es ist nicht zulässig, Umhüllungs- und Verpackungsmaterial auf dem Fußboden zu lagern. Der Raum muss jederzeit trocken sein.

(b) Die Verpackung und die Umhüllung sind unmittelbar nach ihrer Herstellung mit einer hermetisch verschlossenen Schutzhülle zu umgeben und während des Transports zum Betrieb vor Beschädigung zu schützen; im Betrieb sind sie unter hygienischen Bedingungen in einem getrennten Raum zu lagern.

(c) Die Lagerräume für das Verpackungsmaterial müssen wirksam gegen Staub und Ungeziefer geschützt sein; zwischen ihnen und den Räumen, die Substanzen enthalten, die das frische Fleisch kontaminieren könnten, darf keine Luftverbindung bestehen. Das Verpackungsmaterial darf nicht auf dem Boden abgelegt werden.

(d) Das Verpackungsmaterial ist unter hygienischen Bedingungen für die Verwendung vorzubereiten, bevor es in den Raum gebracht wird.

Das Innenseite der Einlage darf nicht mit dem Verpackungsmaterial in Berührung kommen.
Personal, das mit dem Verpackungsmaterial arbeitet, sollte nicht mit der Innenseite der Einlage in Berührung kommen.

(e) Das Verpackungsmaterial ist unter hygienischen Bedingungen in den Raum zu bringen und unverzüglich zu verwenden; mit dem Verpackungsmaterial darf nur Personal arbeiten, das mit frischem Fleisch nicht in Berührung kommt.
Das Verpackungsmaterial darf nur innerhalb von Räumen befördert werden, in denen sich keine tierischen Erzeugnisse oder Erzeugnisse befinden, durch die frisches Fleisch kontaminiert werden könnte. Am besten wird dieses Material mit dem Förderband oder über hygienisch geschützte Rutschen befördert. In allen Fällen sollte der Staub von Fiberglas vermieden werden.

(f) Das Fleisch muss unmittelbar nach dem Verpacken in die dafür vorgesehenen Lagerräume gebracht werden.

63. Die in diesem Kapitel genannte Verpackung oder Umhüllung darf nur zerlegtes Fleisch der gleichen Tierart enthalten.

: S. auch Nr. 14 (c) bezüglich der Bindemaschinen. : Nr. 14 (c).

: Diese Anforderung ergibt sich auch aus Nr. 45 (a). : Nr. 45 (a).

: Verpacktes Fleisch ist so schnell zu entfernen, dass :
: die unter Nr. 65 festgelegten Temperaturen nicht :
: überschritten werden. :

: Dementsprechend darf die Verpackung nur Nebenpro- :
: dukte der gleichen Tierart enthalten. :

: "Tierart" bedeutet, dass Fleisch der verschiedenen :
: Tierarten "Rinder (einschliesslich Büffel)" und :
: "Einhufer" getrennt zu verpacken sind. :

KAPITEL XII

GENUSSTAUGLICHKEITSBESCHEINIGUNG

64. Die Urschrift der Genusstauglichkeitsbescheinigung, die dem Fleisch beim Versand in das Bestimmungsland beigegeben sein muss, wird von einem amtlichen Tierarzt bei der Verladung ausgestellt.

Die Bescheinigung muss nach Inhalt und Form dem Muster des Anhangs II entsprechen; sie muss zumindest in der Amtssprache oder den Amtssprachen des Bestimmungslandes abgefasst sein. Sie muss aus einem einzigen Blatt bestehen.

- : Die Verpackung darf nicht von Personen vorgenommen : Nr. 62(e)
- : werden, die mit frischem Fleisch in Berührung kommen.:
- :
- : Fleisch, das den Anforderungen dieser Richtlinie : Nr. 44
- : nicht entspricht, muss in besonderen Abteilungen ge-
- : lagert werden (d.h. für unverpacktes oder umhülltes
- : Fleisch getrennte Räume, Abteilungen oder Hänge-
- : bahnen, verpacktes frisches Fleisch unter klarer
- : räumlicher Trennung).
- :
- : Fleisch, das nicht zum Verzehr bestimmt ist, muss in : Nr. 4
- : besonders wasserdichten und korrosionsfesten Behält-
- : nissen mit Deckeln und Verschlüssen oder in einem
- : getrennten verschliessbaren Raum aufbewahrt werden.
- :
- : Verpacktes frisches Fleisch darf nur unter Einhaltung:
- : einer klaren räumlichen Trennung von anderen Erzeug-
- : nissen gelagert werden.
- :
- : Frisches Fleisch darf nicht mit anderen Erzeugnissen,:
- : die seine organoleptischen Eigenschaften beeinträch-
- : tigen könnten, in einem Raum gelagert werden.
- :
- : Bei den unter Nr. 15 genannten Räumen handelt es sich: Nr. 15.
- : um Räume, in denen Fleisch gelagert wird, das auf die: Nr. 65.
- : unter Nr. 65 erster Gedankenstrich genannte Tempera-
- : tur gekühlt worden ist.
- :
- : Bei den unter Nr. 16 genannten Räumen handelt es sich: Nr. 16.
- : um Räume, in denen Fleisch gelagert wird, das auf die: Nr. 65.
- : unter Nr. 65 zweiter Gedankenstrich genannte Tempera-
- : tur gekühlt worden ist.
- :
- : Nach Nr. 15(b) und 16(b) müssen diese Räume mit einem:
- : Registrier- oder Registrierfermenthermometer ausge-
- : stattet sein.
- :
- : S. Nr. 14(b) bezüglich der genauen Anforderungen an : Nr. 14 (b).
- : die Temperatureinzeichnung.

67. Die Lagertemperatur muss gemäss Kapitel III
Nummern 15 und 16 registriert werden.

KAPITEL XIVBEFÖRDERUNG

68. Frisches Fleisch muss in verplombten Transportmitteln befördert werden, die so gebaut und ausgestattet sind, dass die in Kapitel XIII vorgesehenen Temperaturen während der Beförderung nicht überschritten werden.

Wird das Fleisch von einem Schlachtbetrieb in einen in demselben Mitgliedstaat gelegenen Zerlegungsbetrieb befördert, so ist die Plombierung nicht erforderlich.

- : Frisches Fleisch im innergemeinschaftlichen Handel : Artikel 3.1.A(h).
- : muss in das Bestimmungsland und innerhalb des Be- : Artikel 3.1.B(f).
- : stimmungslandes in Übereinstimmung mit diesem Kapitel : Artikel 3.1.C.
- : befördert werden. : Artikel 3.1.D(a).
- :
- : Ausserdem muss das Fleisch, das in einem Mitglied- : Artikel 3.1.B(b),
- : staat von einem Schlacht- zu einem Zerlegungsbetrieb : erster Gedanken-
- : bzw. von einem Schlacht- oder Zerlegungsbetrieb zu : strich
- : einem Kühl- und Gefrierhaus befördert wird, diesem : Kapitel XIII.
- : Kapitel entsprechen. : Nr. 65.
- :
- : Bei den in Kapitel XIII angegebenen Fleischtempera- : turen handelt es sich, wie nachstehend angeführt, um : Innentemperaturen:
- :
- : gekühlte Tierkörper und) höchstens +7°C
- : Tierkörperteile)
- :
- : gekühlte Nebenprodukte (den)
- : Tierkörpern oder Teilen bei-) höchstens +3°C
- : gefügt oder zugeordnet))
- :
- : gefrorenes Fleisch (Tier-)
- : körper, Tierkörperteile und) -12°C oder kälter
- : Nebenprodukte))
- :
- : Das Fleisch ist vor der Verladung auf das Transport- : mittel auf die erforderliche Temperatur zu kühlen.
- : Es muss ausserdem auf dem Transportmittel mit
- : Zwischenräumen verladen werden, die so breit sind,
- : dass die vorgesehenen Temperaturen während der Be- : förderung nicht überschritten werden.

69. Die zur Fleischbeförderung bestimmten Transportmittel müssen folgende Voraussetzungen erfüllen:

(a) ihre Innenwände und anderen Teile, die mit dem Fleisch in Berührung kommen können, müssen aus korrosionsfestem Material sein und dürfen weder die organoleptischen Eigenschaften des Fleisches beeinträchtigen noch gesundheits-schädliche Stoffe an das Fleisch abgeben; die Innenwände müssen glatt sowie leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein;

(b) die Transportmittel müssen mit wirksamen Vorrichtungen zum Schutz des Fleisches vor Staub und Insekten versehen und so abgedichtet sein, dass Flüssigkeit aus ihnen nicht ablaufen kann;

(c) zur Beförderung von Tierkörpern, Tierkörperhälften und Tierkörpervierteln sowie von nicht verpacktem zerlegtem Fleisch - mit Ausnahme von Gefrierfleisch in hygienisch einwandfreier Verpackung - ist eine Aufhängevorrichtung aus korrosionsfestem Material so anzubringen, dass das Fleisch den Boden nicht berühren kann; bei Beförderung auf dem Luftweg ist eine Aufhängevorrichtung aus korrosionsfestem Material jedoch nicht erforderlich, sofern geeignete korrosionsfeste Einrichtungen für das Verladen, Verstauen und Entladen vorhanden sind.

70. Die zur Fleischbeförderung bestimmten Transportmittel dürfen niemals zur Beförderung von lebenden Tieren oder Erzeugnissen, die das Fleisch beeinträchtigen oder kontaminieren können, benutzt werden.

Die bei der Beförderung zum Aufhängen von Fleisch verwendeten Haken müssen zu reinigen und zu desinfizieren sein. Seile dürfen nur einmal verwendet werden.

Es ist untersagt, während des Transports vorübergehend Fussbodenverkleidungen zu verwenden. Insbesondere gilt die Ablage von Fleisch auf solchen Verkleidungen als mit der Anforderung unvereinbar, dass Fleisch nicht mit dem Fussboden in Berührung kommen darf.

S. auch Nr. 21
(zeitweilige Fussbodenverkleidungen).

71. Fleisch darf in demselben Transportmittel mit anderen Erzeugnissen, die eine Gefahr für seine einwandfreie Beschaffenheit darstellen, nicht befördert werden, es sei denn, dass wirksame Schutzvorkehrungen getroffen werden. Ausserdem dürfen Mägen nur befördert werden, wenn sie gebrüht oder gereinigt sind, Köpfe und Gliedmassenenden nur, wenn sie abgezogen oder gebrüht und enthaart sind.:
- : Werden Fleisch und andere Erzeugnisse in demselben Transportmittel befördert, so sind wirksame Schutzvorkehrungen zu treffen. Verpacktes, frisches Fleisch, das zusammen mit anderen verpackten Erzeugnissen befördert wird, muss von diesen entweder durch einen freien Raum oder durch eine Trennwand getrennt werden.
- : Es wird nicht akzeptiert, dass frisches Fleisch zusammen mit stark riechenden Erzeugnissen wie Zitronen, Knoblauch, Zwiebeln, Gewürzen oder Fisch befördert wird.
72. Frisches Fleisch darf nur in gereinigten und desinfizierten Transportmitteln befördert werden.:
73. Tierkörper, Tierkörperhälften und Tierkörperviertel sind - mit Ausnahme von Gefrierfleisch in hygienisch einwandfreier Verpackung - stets hängend zu befördern; eine Ausnahme bildet die Beförderung auf dem Luftweg gemäss Nummer 69 Buchstabe c).
- : Gefrorenes und verpacktes Fleisch darf auf dem Boden des Transportmittels gestapelt werden, sofern der Boden fest und sauber ist.
- : Andere Teilstücke sowie Nebenprodukte der Schlachtung sind entweder hängend oder auf Unterlagen zu befördern, falls sie sich nicht in Verpackungen oder korrosionsfesten Behältnissen befinden. Die Unterlagen, Verpackungen und Behältnisse müssen hygienisch einwandfrei sein und, soweit es sich insbesondere um die Verpackungen handelt, den Vorschriften dieser Richtlinie entsprechen. Eingewalde sind stets verpackt zu befördern; die Verpackungen müssen fest sowie flüssigkeits- und fettundurchlässig sein; sie sind vor jeder Wiederverwendung zu reinigen und zu desinfizieren.:

74. Der amtliche Tierarzt hat sich vor dem Versand
davon zu überzeugen, dass die Transportmittel
und die Ladebedingungen den in diesem Kapitel
genannten hygienischen Anforderungen entsprechen.

: Bei Wahrnehmung dieser Aufgabe kann sich der amt-
liche Tierarzt von ihm unterstellten Dienstkräften
unterstützen lassen.

: Artikel 3.3.

18.03.88

Beschluß**des Bundesrates**

zu den

Leitlinien der Kommission der Europäischen Gemeinschaften für
an Ort und Stelle durchzuführende Kontrollen von Betrieben,
die von den Mitgliedstaaten zum innergemeinschaftlichen
Handelsverkehr mit frischem Fleisch zugelassen sind

Der Bundesrat hat in seiner 587. Sitzung am 18. März 1988 zu
der Vorlage wie folgt Stellung genommen:

1. Zum Anhang I Auslegung 2. Absatz (Seite 3)

Im 2. Absatz sind die Worte "beeinträchtigt werden könnte"
zu ersetzen durch die Worte "beeinträchtigt wird".

Begründung:

Die schwerwiegende Konsequenz einer
Einziehung des Genußtauglichkeits-
stempels ist nur dann begründet, wenn
die Hygiene des frischen Fleisches
tatsächlich beeinträchtigt wird.

2. Auslegung zu Nr. 1 (e) (Seite 6)

Die Auslegung zu Nummer 1 (e) ist wie folgt zu fassen:

"Schwitzwasser ist Anzeichen für eine ungenügende Ent-
lüftung."

...

Begründung:

Das Wort Wasserdampf soll gestrichen werden. Wasserdampf ist bei der vorgeschriebenen Verwendung von mindestens 82° C heißem Wasser kaum vermeidbar und kann somit nicht grundsätzlich als Anzeichen ungenügender Entlüftung angesehen werden.

3. Auslegung zu Nr. 1 (f) (Seite 6)

Zu Nummer 1 (f) ist in der zweiten Spalte folgende Auslegung einzufügen:

"Die folgenden Lichtstärken sollten gewährleistet sein:

Untersuchungsstellen:	540 Lux
Arbeitsräume:	220 Lux
Lagerräume:	110 Lux"

Begründung:

Es bedarf der Präzisierung, wann die Beleuchtung als ausreichend anzusehen ist.

4. Auslegung zu Nr. 2 (a) (Seite 6)

In Zeile 4 der Auslegung sind nach dem Wort "Tierkörper" die Worte "vor und" einzufügen.

Begründung:

Es dient der Klarstellung, daß das Waschen der Tierkörper auch vor der Entborstung erlaubt ist.

Drucksache 490/87 (Beschluß)

5. Auslegung zu Nr. 2 (a) (Seite 7)

Dem 1. Absatz ist nach einem Semikolon der Satz anzufügen:

"diese Ausnahme gilt nicht für Arbeitsplattformen und Schlachtbänder:"

Begründung:

Die Installation von Reinigungs- und Desinfektionseinrichtungen auf Arbeitsplattformen und an Schlachtbändern ist unerlässlich, da ein Verlassen dieser Arbeitsplätze wegen ihrer Lage und der üblichen Schlachtgeschwindigkeit nicht möglich ist.

6. Zu Nr. 4 (c) (Seite 10)

Es ist folgende Auslegung einzufügen:

"Wird nur verpacktes Fleisch verladen, so reichen überhängende Schutzschilder aus. Handelt es sich um umhülltes oder ungeschütztes Fleisch, so müssen geschlossene Verlade- und Entladevorrichtungen vorhanden sein. Die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden."

Begründung:

Es entspricht den hygienischen Erfordernissen, Fleisch bei der Be- und Entladung vor äußeren Witterungseinflüssen, insbesondere Hitze oder Nässe, sowie vor Staub, Autoabgasen u. ä. zu schützen.

7. Auslegung zu Nr. 10 (Seite 16)

Die Erläuterungen zu Artikel 3 Absatz 3 der Richtlinie 64/433/EWG (2. bis 4. Absatz der Seite 16) sind an dieser Stelle zu streichen. Sie sind jedoch als notwendige Auslegungen des Artikels 3 Absatz 3 an Artikel 2, Seite 2, einzufügen.

Hierbei ist Buchstabe a wie folgt zu ändern:

"Sie müssen Bedienstete der Behörde sein."

Begründung:

Die Erläuterungen zu Artikel 3 Absatz 3 sind an dieser Stelle ohne Bezug zum Richtlinien text des Anhangs I Nr. 10 falsch plazi ert.

8. Auslegung zu Nr. 11 (Seite 17)

Als 3. Absatz ist einzufügen:

"Toiletten müssen von den Arbeitsräumen durch einen freien Raum zwischen zwei selbstschließenden Türen getrennt sein."

Begründung:

Eine solche räumliche Trennung von Toiletten und Arbeitsräumen entspricht hygienischen Erfordernissen.

9. Auslegung zu Kapitel I Nr. 13 (a) (Seite 19)

Im 5. Absatz Satz 2 sind nach dem 2. Anstrich folgende Anstriche anzufügen:

- "- Einrichtungen zum Waschen und Desinfizieren der Hände,
- Schutzkleidung."

Begründung:

Diese Ergänzungen sind sowohl aus hygienischen als auch Tierseuchenaspekten erforderlich.

10. Auslegung zu Kapitel I Nr. 13 (c), 2. Anstrich
(Seite 22)

Als 4. Absatz ist einzufügen:

"Außerdem dürfen in diesem Raum Mägen und Därme verpackt werden, wenn diese Arbeiten an einer getrennten Stelle erfolgen."

Begründung:

Es bestehen keine hygienischen Bedenken, aus Praktikabilitätsbetrachtungen die Verpackung an ausreichend räumlich getrennter Stelle zuzulassen.

11. Auslegung zu Kapitel I Nr. 13 (c), 4. Anstrich
(Seite 23)

Im 1. Absatz "Häute, Hörner..." ist der 2. Satz durch das Wort ", entsprechen" zu vervollständigen.

Es ist der Satz anzufügen:

"Jedoch müssen diese Räume leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein."

Begründung:

Diese Anfügung ist unter Tierseuchenaspekten erforderlich.

12. Auslegung zu Kapitel I Nr. 13 (k) (Seite 29)

Im 3. Absatz ist in Satz 2 das Wort "empfehlenswert" zu ersetzen durch das Wort "notwendig." Satz 3 ist eingangs wie folgt zu fassen:

"Er muß eingefaßt...".

Satz 4 ist zu streichen.

Begründung

Eine Überdachung des Dunglagerplatzes bei gleichzeitiger Einfassung ist unabdingbar. Der Hinweis auf eine Behandlung gegen Fliegen ist entbehrlich.

13. Auslegung zu Kapitel IV Nr. 17 (a) (Seite 37)

Der 1. Absatz erhält folgenden Wortlaut:

"Beim Schlachten und Zerlegen sind Handschuhe nicht zugelassen. Ausgenommen sind Handschuhe aus rostfreien Stahlmaschen zum Schutz der Hände gegen Verletzungen und hygienisch einwandfreie Einlagen für derartige Handschuhe."

Begründung:

In Kühl- und Gefrierräumen kann auf den Gebrauch von geeigneten Handschuhen nicht verzichtet werden.

14. Auslegung zu Kapitel IV Nr. 17 (a) (Seite 37)

Der 5. Absatz erhält folgende Fassung:

"Es darf nur in Umkleide-, Gemeinschafts- und Büroräumen geraucht werden. Als Arbeits- und Lagerräume gelten auch Treppenhäuser, Aufzüge, Flure mit unmittelbarer Öffnung

...

Drucksache 490/87 (Beschluß)

zu den Arbeits- und Lagerräumen oder solche Räume, durch die Fleisch oder Fleischerzeugnisse befördert werden."

Begründung:

Klarstellung, auf welche Räume sich das in Nr. 17 a festgelegte Rauchverbot bezieht.

15. Auslegung zu Kapitel IV Nr. 21 (Seite 42)

An den 1. Absatz ist folgender Satz anzufügen:

"Auch Salz und Antirutschmaterial dürfen nicht benutzt werden."

Begründung:

Die ausdrückliche Erwähnung des Verwendungsverbotes von Salz und sonstiger Antirutschmittel ist angesichts der wiederholt anzutreffenden Anwendung aus hygienischen Gründen geboten.

16. Auslegung zu Kapitel IV Nr. 24 (Seite 43)

Satz 1 des 1. Absatzes ist zu streichen.

Begründung:

Diese Forderung ist von der Richtlinie nicht gedeckt.

17. Auslegung zu Kapitel VI Nr. 29 (Seite 48)

In Absatz 1, Satz 1 sind die Eingangswörter "Soweit wie möglich..." zu streichen und durch das Wort "Es" zu ersetzen.

Begründung:

Geeignete Maßnahmen gegen eine Kontamination des Fleisches sind grundsätzlich zu treffen.

18. Auslegung zu Kapitel VI Nr. 29 (Seite 48)

Im 3. Absatz ist der 1. Halbsatz wie folgt zu fassen:

"Beim Ausweiden ist eine Verunreinigung des Tierkörpers durch Magen-Darm-Inhalt zu verhüten, bei Rindern beispielsweise durch folgende Maßnahmen:"

In Zeile 3 und 4 sind die Wörter "Entleeren des Enddarms und in Zeile 4 und 5 die Wörter, "Entleeren und" zu streichen.

Begründung:

Entleeren des Enddarmes und des Schlundes am Schlachtband während des Ausweidens ist ein hygienischer Mißstand und daher nicht zulässig.

19. Auslegung zu Kapitel VI Nr. 29 (Seite 48)

Hinter Absatz 3 sind zusätzlich Regelungen über die Hygiene beim Absetzen und Ausschachten des Kopfes und des Euters sowie beim Enthäuten der Rinder aufzunehmen.

Begründung:

Diese Schlachtvorgänge geben in der Praxis immer wieder zu Beanstandungen Anlaß. Regelungsvorgaben für eine hygienische Behandlung sind daher unerläßlich, um diesen Mißständen abzu-
helfen.

20. Auslegung zu Kapitel XI Nr. 59 (Seite 81)

Satz 1 ist zu streichen.

Begründung:

Der Wortlaut entspricht nicht der Richtlinie.

21. Zu Kapitel XI Nr. 61 (Seite 83)

Es ist folgende Auslegung einzufügen:

"Als Umhüllungsmaterial, welches auch den von der Verpackung verlangten vollen Schutz bietet, können beanspruchbares, schrumpfendes Umhüllungsmaterial aus Polyäthylen, Behältnisse aus korrosionsfestem Material und Kisten aus einwandfrei verarbeiteter Glaswolle oder mehrschichtige Kisten verwendet werden. Verwachste Kartons werden diesen Anforderungen nicht gerecht."

Begründung:

Klarstellung, welche Umhüllungsmaterialien einen der Verpackung gleichwertigen Schutz bieten.

22. Zu Kapitel XII Nr. 64 (Seite 86)

Es ist folgende Auslegung einzufügen:

"Mit jeder Sendung ist das Original einer Genußtauglichkeitsbescheinigung mitzuführen.

Nachträgliche Änderungen sind durch den für die Ausstellung der Bescheinigung zuständigen amtlichen Tierarzt kenntlich zu machen.

Die Ausstellung einer Bescheinigung kann nur vorgenommen werden, wenn der amtliche Tierarzt oder eine Hilfskraft die betreffende Sendung besichtigt hat."

Begründung:

Angesichts der Bedeutung der Genußtauglichkeitsbescheinigungen für eine wirksame Überwachung von Fleischsendungen im innergemeinschaftlichen Handelsverkehr und im Handelsverkehr mit Drittländern, insbesondere vor dem Hintergrund vielfältiger negativer Erfahrungen in der Vergangenheit, sind diese Erläuterungen unerläßlich.

23. Die nachstehend aufgeführten Auslegungen zu Anhang I sind zu streichen:

- | | |
|--|------------|
| 1. zu Nr. 10:
Ziff. (4) bis (10) | (Seite 15) |
| 2. zu Kapitel I 13 (b):
1. Absatz, Satz 1 | (Seite 20) |
| 3. zu Kapitel I 13 (i):
2. Absatz | (Seite 28) |
| 4. zu Kapitel II:
1. Absatz | (Seite 30) |
| 5. zu Kapitel III:
1. Absatz | (Seite 33) |
| 6. zu Kapitel IV Nr. 17 (a):
4. Absatz, 2. Satz | (Seite 37) |
| 7. zu Kapitel V:
1. und 2. Absatz | (Seite 44) |
| 8. zu Kapitel VI Nr. 33:
3. Absatz "NB:..." bis "...
Zerlegungsräumen" | (Seite 52) |
| 9. zu Kapitel VI Nr. 39 d:
Einziges Satz | (Seite 56) |
| 10. zu Kapitel IX:
Absatz 1 | (Seite 72) |

...

- 11. zu Kapitel X Nr. 49:
1. bis 4. Absatz (Seite 76)
- 12. zu Kapitel XI Nr. 63:
1. und 2. Absatz (Seite 85)
- 13. zu Kapitel XIII Nr. 65:
Einzigster Absatz (Seite 87)

Begründung:

Es handelt sich hierbei lediglich um entbehrliche Wiederholungen von Richtlinienvorgaben ohne erläuternden Wert.

24. Die nachstehend aufgeführten Auslegungen zu Anhang I sind zu streichen:

- 1. zu Kapitel I:
1. Absatz (Seite 19)
- 2. zu Kapitel IV Nr. 19:
4. Absatz (Seite 41)
- 3. zu Kapitel VIII Nr. 43:
1. und 2. Absatz (Seite 69)
- 4. zu Kapitel VIII Nr. 44:
1. Absatz (Seite 69)
- 5. zu Kapitel VIII Nr. 45 (b):
1. und 2. Absatz (Seite 70/71)
- 6. zu Kapitel VIII Nr. 45 (c):
3. Absatz (Seite 71)
- 7. zu Kapitel XI Nr. 62 (e):
2. Absatz (Seite 85)
- 8. zu Kapitel XI Nr. 62 (f):
1. Absatz (Seite 85)

Begründung:

Es handelt sich um überflüssige Verweisungen.

25. Die nachstehenden Auslegungen zu Anhang I sind zu streichen:

1. zu Kapitel I Nr. 13 (k):
2. Absatz (Seite 29)
2. zu Kapitel IV Nr. 21:
2. Absatz (Seite 42)
3. zu Kapitel VI Nr. 32:
1. bis 4. Absatz (Seite 50/51)

Begründung:

Die betreffenden Richtlinientexte sind klarer als die Auslegungen, so daß deren Wortlaut zu unnötigen Mißverständnissen führen kann.