

19.02.90

EG - A - G - R

Unterrichtung

durch die Bundesregierung

Vorschlag einer Verordnung (EWG) des Rates zur Festlegung
von Hygienevorschriften für die Gewinnung und das Inverkehr-
bringen von frischem Fleisch

KOM(89) 673 endg.; Ratsdok. 4596/90

BEGRÜNDUNG

Die Gemeinschaft muß die Maßnahmen erlassen, die zur Verwirklichung des Binnenmarktes bis zum 31. Dezember 1992 erforderlich sind. Bei den Erzeugnissen tierischen Ursprungs sind die Erfordernisse des freien Warenverkehrs mit denen des öffentlichen Gesundheitsschutzes in Einklang zu bringen.

Dieser Vorschlag betrifft die Harmonisierung der Hygienevorschriften für frisches Fleisch.

Die vom Rat erlassene Richtlinie 64/433/EWG betrifft die Belange der Hygiene im Bereich des innergemeinschaftlichen Handels mit frischem Fleisch. Die dort getroffenen Regelungen werden mit diesem Vorschlag auf die gesamte Gewinnung und das Inverkehrbringen von frischem Fleisch ausgedehnt.

Innerhalb dieses Rahmens ist es außerdem notwendig, bestimmte technische Bestimmungen anzupassen.

Es erscheint notwendig, in einer Rahmenregelung Vorkehrungen für den Fall zu treffen, daß Betriebe nicht in der Lage sind, die vorgesehenen Bestimmungen bis zum 1. Januar 1993 anwenden zu können. Der Vorschlag beinhaltet daher die Möglichkeit von Ausnahmeregelungen für Betriebe mit geringer Produktion.

Jedoch sind in allen Fällen die allgemeinen Hygienevorschriften der Verordnung .../.../EWG anzuwenden, mit denen allgemeine Gesundheitsvorschriften für die Herstellung und Vermarktung von Erzeugnissen tierischen Ursprungs sowie spezifische Gesundheitsvorschriften für bestimmte Erzeugnisse tierischen Ursprungs festgelegt werden.

Die Kommission schlägt für bestimmte Durchführungsbeschlüsse das Verfahren des Regelungsausschusses vor. Diese Entscheidung rechtfertigt sich durch das Bestreben, die Verwaltungsmechanismen im Veterinärbereich nicht zu beeinträchtigen. Nach wie vor gibt die Kommission jedoch dem Verfahren des Beratenden Ausschusses den Vorzug.

Dieser Vorschlag ist im Zeitplan im Anhang des Weißbuchs zur Vollendung des Binnenmarktes erfasst.

KRP-AB-Nr.: 900335

Übermittelt vom Bundesminister für Wirtschaft am 19. Februar 1990 gemäß Artikel 2 des Gesetzes zur Einheitslichen Europäischen Akte (BGBl. II 1986 S. 1102 f.).

Die Vorlage ist mit Schreiben des Herrn Präsidenten der Kommission der Europäischen Gemeinschaften vom 5. Februar 1990 dem Herrn Präsidenten des Rates der Europäischen Gemeinschaften übermittelt worden.

Das Europäische Parlament und der Wirtschafts- und Sozialausschuß werden an den Beratungen beteiligt.

Die Kommission strebt die Beschlußfassung durch den Rat vor Jahresende an.

VORSCHLAG FÜR EINE VERORDNUNG (EWG) DES RATES

zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Gewinnung und das Inverkehrbringen von frischem Fleisch

DER RAT DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN -

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft, insbesondere auf Artikel 43,

auf Vorschlag der Kommission,

nach Stellungnahme des Europäischen Parlaments,

nach Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschusses,

in Erwägung nachstehender Gründe :

Frisches Fleisch fällt unter die in Anhang II des Vertrags aufgeführten Erzeugnisse. Die Erzeugung von frischem Fleisch und der Handel damit stellen für einen Teil der landwirtschaftlichen Erwerbsbevölkerung eine wichtige Einkommensquelle dar.

Um die rationelle Entwicklung dieses Sektors zu gewährleisten und seine Produktivität zu steigern, müssen auf Gemeinschaftsebene Hygienevorschriften für die Erzeugung und das Inverkehrbringen von frischem Fleisch festgelegt werden.

Die Gemeinschaft muß bis zum 31. Dezember 1992 die Maßnahmen erlassen, die zur schrittweisen Verwirklichung des Binnenmarktes erforderlich sind.

Solche Vorschriften sind ein Beitrag zum Schutz der Volksgesundheit und zur Vervollständigung des Binnenmarktes.

Das Wohlbefinden von Schlachttieren sollte von den amtlichen Tierärzten der Schlachthöfe kontrolliert werden.

Zu diesem Zweck müssen die Vorschriften der Richtlinie 64/433/EWG des Rates vom 26. Juni 1964 zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch (1), zuletzt geändert durch die Richtlinie 88/657/EWG (2), grundsätzlich auf die gesamte Gewinnung und das Inverkehrbringen von frischem Fleisch in der Gemeinschaft ausgedehnt werden.

Allerdings ist damit zu rechnen, daß einige bereits vor dem 1. Januar 1992 arbeitende Betriebe aufgrund ihrer besonderen Situation nicht alle in dieser Verordnung enthaltenen Anforderungen erfüllen können. Deshalb erscheint es zweckmäßig, für diese Betriebe gemäß einer allgemeinen, in der Entscheidung .../.../EWG des Rates niedergelegten Rahmenvorschrift zeitlich und inhaltlich begrenzte Ausnahmen zu gewähren [Entscheidung über die Gewährung von zeitlich und inhaltlich begrenzten Ausnahmen von den besonderen Hygienevorschriften der Gemeinschaft für das Herstellen und Inverkehrbringen von Erzeugnissen tierischen Ursprungs] (3).

Hervorzuheben ist, daß die Gewährung etwaigen Ausnahmen von den Hygienevorschriften dieser Verordnung nicht davon entbindet, bei allen Vorgängen der Erzeugung und Vermarktung von frischem Fleisch die mit Verordnung .../.../EWG des Rates erlassenen allgemeinen Hygienevorschriften einzuhalten [Festlegung allgemeiner Gesundheitsvorschriften für die Herstellung und Vermarktung von Erzeugnissen tierischen Ursprungs sowie spezifischer Gesundheitsvorschriften für bestimmte Erzeugnisse tierischen Ursprungs] (4).

Die Durchführungsvorschriften zu dieser Verordnung sollten von der Kommission erlassen werden. Dazu sind Verfahren festzulegen, die eine enge und ersprießliche Zusammenarbeit zwischen der Kommission und den Mitgliedstaaten im ständigen Veterinärausschuss gewährleisten -

(1) ABl. Nr. 121 vom 29.07.1964, S. 2012/64

(2) ABl. Nr. L 382 vom 31.12.1988, S. 3

(3) ABl. Nr. L vom , S.

(4) ABl. Nr. L vom , S.

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN :

Artikel 1

1. Diese Verordnung enthält die Hygienevorschriften für die Gewinnung und das Inverkehrbringen von zum Verzehr bestimmtem frischem Fleisch folgender Nutztiere : Rinder (einschließlich Büffel), Schweine, Schafe und Ziegen sowie Einhufer, die als Haustiere gehalten werden.
2. Sie gilt nicht für die Zerlegung und Lagerung von frischem Fleisch im Einzelhandel oder in Räumlichkeiten, die an Verkaufsstellen angrenzen und in denen das Fleisch ausschließlich zum Direktverkauf an den Endverbraucher zerlegt und gelagert wird.
3. Soweit erforderlich, erläßt die Kommission gemäß dem Verfahren des Artikels 14 Bestimmungen über eine einheitliche Anwendung von Absatz 2.
4. Diese Verordnung gilt unbeschadet der besonderen Gemeinschaftsvorschriften für Hackfleisch.

Artikel 2

Im Sinne dieser Verordnung sind :

- 1) "Fleisch" : Alle Teile von Rindern (einschließlich Büffel), Schweinen, Schafen, Ziegen und Einhufern, die zum Verzehr geeignet sind;
- 2) "frisches Fleisch" : Fleisch, einschließlich vakuumumhülltes und in kontrollierter Umgebung umhülltes Fleisch, das zur Haltbarmachung ausschließlich kältebehandelt wurde;
- 3) "mechanisch gewonnenes Fleisch" : Fleisch, das mit mechanischen Mitteln von fleischtragenden Knochen (ausgenommen die Schädelknochen, die Gliederextremitäten unterhalb der Karpal- und Tarsalgelenke und beim Schwein der Steißwirbel) gewonnen wurde und für gemäß der Verordnung (EWG) Nr. (Fleischerzeugnisse) zugelassene Betriebe bestimmt ist;

- 4) "Schlachtkörper" : der ganze Körper eines geschlachteten Tieres, und zwar nach dem Entbluten, Ausweiden, Abtrennen der Glieder am Hand- und Flußwurzelknochen, Abtrennen von Kopf, Schwanz und Euter und - bei Rindern, Schafen, Ziegen und Einhufern - nach dem Abhäuten;
- 5) "Schlachtnebenerzeugnisse" : anderes als das unter Nummer 4 genannte Schlachtkörperfleisch, auch wenn es noch am Schlachtkörper haftet;
- 6) "Eingeweide" : Organe (Schlachtnebenerzeugnisse) der Brust-, Bauch- und Beckenhöhle, einschließlich Luft- und Speiseröhre;
- 7) "amtlicher Tierarzt" : der von der zuständigen Zentralbehörde des betreffenden Mitgliedstaats benannte Tierarzt.
- 8) "Transportmittel" : die Laderäume von Kraftfahrzeugen, Schienenfahrzeugen und Flugzeugen sowie Schiffsladeräume oder Behälter für den Land-, See- oder Lufttransport;
- 9) "Betrieb" : ein zugelassener Schlachthof, ein zugelassener Zerlegungsbetrieb oder ein zugelassenes Kühlhaus;
- 10) "Umhüllung" : Vorgang zum Schutz von frischem Fleisch unter Verwendung einer ersten Hülle oder eines ersten Behältnisses, die das Fleisch unmittelbar umgeben, sowie die Hüllen oder Behältnisse selbst;
- 11) "Verpackung" : Vorgang des Plazierens des umhüllten frischen Fleisches in ein zweites Behältnis sowie das Behältnis selbst;
- 12) "Notschlachtung" : die Schlachtung ohne vorherige Schlachttieruntersuchung.

Artikel 3

1. Frisches Fleisch muß folgenden Anforderungen genügen :

- A. Schlachtkörper, Schlachtkörperhälften bzw. in mehr als drei grobe Teile zerlegte Schlachtkörperhälften sowie Schlachtkörperviiertel müssen

- a) in einem gemäß Artikel 10 zugelassenen und kontrollierten Schlachthof erschlachtet worden sein;
 - b) von einem Tier stammen, das gemäß Anhang I Kapitel V vor der Schlachtung von einem amtlichen Tierarzt untersucht und infolge dieser Untersuchung für schlacht- und genußtauglich befunden wurde;
 - c) gemäß Anhang I Kapitel VI unter einwandfreien hygienischen Bedingungen behandelt worden sein;
 - d) gemäß Anhang I Kapitel VI von einem amtlichen Tierarzt untersucht worden sein; dabei dürfen keine Veränderungen festgestellt worden sein, ausgenommen traumatische Läsionen, die sich die Tiere kurz vor der Schlachtung zugezogen haben, sowie lokalisierte Mißbildungen oder Veränderungen, sofern nötigenfalls durch entsprechende Labortests nachgewiesen wird, daß diese den Schlachtkörper und die Schlachtnebenerzeugnisse nicht genußuntauglich und gesundheitsgefährdend machen;
 - e) gemäß Anhang I Kapitel X ein Genußtauglichkeitskennzeichen tragen;
 - f) gemäß Anhang I Kapitel XII nach der Fleischuntersuchung unter einwandfreien hygienischen Bedingungen in Betrieben gelagert werden, die gemäß Artikel 10 zugelassen sind und gemäß Anhang I Kapitel IX kontrolliert werden;
 - g) gemäß Anhang I Kapitel XIII unter einwandfreien hygienischen Bedingungen befördert werden.
- B. Fleischteile oder kleinere als die in Abschnitt A genannten Fleischstücke müssen**
- a) in einem gemäß Artikel 10 zugelassenen und kontrollierten Zerlegungsbetrieb entbeint oder zerlegt worden sein;

- b) gemäß Anhang I Kapitel VIII entbeint bzw. zerlegt und erschlachtet worden sein sowie
 - von frischem, in der Gemeinschaft erschlachtetem Fleisch stammen, das den Anforderungen von Abschnitt A genügt, oder
 - von frischem Fleisch stammen, das in Übereinstimmung mit den Gemeinschaftsvorschriften für die Einfuhr von frischem Fleisch aus Drittländern importiert wurde;
 - c) unter den Bedingungen in Anhang I Kapitel XII in Betrieben gelagert worden sein, die gemäß Artikel 10 zugelassen sind und gemäß Anhang I Kapitel IX kontrolliert werden;
 - d) nach Anhang I Kapitel IX von einem amtlichen Tierarzt untersucht worden sein;
 - e) den Verpackungsanforderungen gemäß Anhang I Kapitel XI genügen;
 - f) den Anforderungen von Abschnitt A Buchstaben c), e) und g) genügen.
- C. Schlachtnebenerzeugnisse müssen aus einem zugelassenen Schlachthof oder einem zugelassenen Zerlegungsbetrieb stammen. Schlachtnebenerzeugnisse am Stück müssen den Anforderungen der Abschnitte A und B, zerlegte Schlachtnebenerzeugnisse denen des Abschnitts B genügen.
- D. Frisches Fleisch, das dieser Verordnung entsprechend in einem von einem Mitgliedstaat zugelassenen Kühlhaus gelagert und danach außer im Zusammenhang mit der Lagerung nicht mehr behandelt worden ist, muß den Anforderungen von Abschnitt A Buchstaben c) e), f) und g) sowie der Abschnitte B und C genügen oder in Übereinstimmung mit den Gemeinschaftsvorschriften aus Drittländern eingeführt worden sein.

E. Frisches Fleisch, das in Übereinstimmung mit dieser Verordnung erschlachtet und in einem gemäß der Richtlinie 72/462/EWG zugelassenen Kühlhaus eines Drittlandes unter zollamtlicher Überwachung eingelagert und danach außer im Zusammenhang mit der Lagerung nicht mehr behandelt worden ist, muß:

- a) den Anforderungen der Abschnitte A, B und C genügen;
 - b) den besonderen Garantien für die Kontrollen und das Bescheinigen der Einhaltung der Lager- und Beförderungsbedingungen entsprechen; die Ausstellung der Bescheinigungen wird nach dem Verfahren des Artikels 14 geregelt;
 - c) mit einer Bescheinigung versehen sein, die einem nach dem Verfahren des Artikels 15 zu erstellenden Muster entsprechen muß.
2. Für frisches Fleisch, das für besondere Verwendungszwecke bestimmt ist, können nach dem Verfahren des Artikels 14 Ausnahmeregelungen vorgesehen werden.
3. Der amtliche Tierarzt kann sich von Hilfskräften unterstützen lassen, die unter seiner Aufsicht stehen, jedoch nur bei folgenden Tätigkeiten:
- a) Fleischuntersuchungen;
 - b) Genußtauglichkeitskontrolle von zerlegtem und gelagertem Fleisch;
 - c) Überwachung der Einhaltung der Anforderungen von Anhang I Kapitel XIII;
 - d) Kontrolle und Überwachung der zugelassenen Betriebe gemäß Artikel 10 Absatz 2.
4. Als Hilfskräfte dürfen nur Personen eingesetzt werden, die die Anforderungen von Anhang II erfüllen und bei der zuständigen Zentralbehörde des Mitgliedstaats oder einer von dieser bestimmten Stelle eine Eignungsprüfung abgelegt haben.

5. Um die in Absatz 3 genannte Unterstützung leisten zu können, werden die Hilfskräfte einem Kontrollteam zugeordnet, das unter der Aufsicht des amtlichen Tierarztes arbeitet. Die zuständige Behörde des betreffenden Mitgliedstaats legt für jeden Betrieb die Zusammensetzung der Kontrollteams fest, um sicherzustellen, daß der amtliche Tierarzt die Kontrollvorgänge überwachen kann.
6. Die Einzelheiten der Unterstützung gemäß Absatz 3 werden erforderlichenfalls nach dem Verfahren des Artikels 15 geregelt.

Artikel 4

Über die Anforderungen nach Artikel 3 hinaus muß frisches Fleisch folgende Bedingungen erfüllen:

1. a) Schweinefleisch und Pferdefleisch - ausgenommen Schweinefleisch, das gemäß den Anhängen der Richtlinie 77/96/EWG des Rates (1) einer Kältebehandlung unterzogen wurde - muß gemäß Anhang I Kapitel VII Nummer 41 Abschnitt D dieser Verordnung auf Trichinen untersucht worden sein.
- b) Nach dem Verfahren des Artikels 14 können jedoch für Teile der Gemeinschaft Ausnahmen von Buchstabe a) zugelassen werden, sofern:
 - durch epidemiologische Untersuchungen Trichinenfreiheit nachgewiesen wurde;
 - Schlachttiere und Schlachtkörper wirksamen Reihen- und Kontrolluntersuchungen unterzogen werden.

(1) ABl. Nr. L 26 vom 31.1.1977, S. 67

2. Unbeschadet der Richtlinie 86/469/EWG des Rates (1) müssen Schlachttiere und das Fleisch dieser Tiere auf Rückstände untersucht werden, wenn aufgrund der tierärztlichen Gesundheits-/Genußtauglichkeitskontrolle Verdacht auf Rückstände besteht.

Diese Untersuchung dient der Ermittlung von Rückständen pharmakologisch wirkender Stoffe und der entsprechenden Umwandlungsprodukte sowie von Rückständen anderer ins Fleisch abgegebener Stoffe, die mit Wahrscheinlichkeit gesundheitsgefährdend sind.

Enthält das untersuchte Fleisch Spuren von Rückständen, die die zulässigen Toleranzwerte überschreiten, so ist es für genußuntauglich zu erklären.

Die Rückstandsuntersuchungen sind nach wissenschaftlich anerkannten und bewährten Methoden, namentlich solchen, die im gemeinschaftlichen und sonstigen internationalen Normen festgelegt sind, durchzuführen.

Sie müssen anhand von Referenzmethoden, die nach dem Verfahren des Artikels 14 festzulegen sind, bewertet werden können.

Nach dem Verfahren des Artikels 15 wird in jedem Mitgliedstaat mindestens ein Referenzlaboratorium, das Rückstandsuntersuchungen durchführen kann, benannt.

3. Auf Vorschlag der Kommission und sofern sie nicht bereits in der Richtlinie 86/363/EWG (2) und in der Richtlinie .../.../EWG (3) des Rates (zur Schaffung eines Gemeinschaftsverfahrens für die Festsetzung von Toleranzen für Tierarzneimittelrückstände) festgelegt sind, legt der Rat die Toleranzwerte für ins Fleisch abgegebene Stoffe fest, die mit Wahrscheinlichkeit gesundheitsgefährdend sind.

Artikel 5

Unbeschadet der Richtlinien 81/602/EWG (4) und 88/146/EWG (5) des Rates darf frisches Fleisch nicht in den Verkehr gebracht werden,

- 1) wenn die vorhandenen Rückstände die zulässigen Toleranzwerte überschreiten;
- 2) wenn es mit ionisierenden oder ultravioletten Strahlen behandelt worden ist;

(1) ABl. Nr. L 275 vom 26.9.1986, S. 36
(2) ABl. Nr. L 221 vom 7.8.1986, S. 43
(3) ABl. Nr. L 221 vom 7.8.1986, S. 43
(4) ABl. Nr. L 222 vom 7.8.1981, S. 32
(5) ABl. Nr. L 70 vom 16.3.1988, S. 16

- 3) wenn es mit Farbstoffen gekennzeichnet wurde, die nicht nach dem Verfahren des Artikels 14 für Markierungszwecke zugelassen sind;
- 4) wenn es von Schlachtkörperteilen oder Schlachtnebenerzeugnissen stammt, die gemäß Artikel 3 Absatz 1 Abschnitt A Buchstabe d) Mißbildungen, Verunreinigungen, Veränderungen oder traumatische Läsionen aufweisen, die sich das Tier kurz vor der Schlachtung zugezogen hat;
- 5) wenn es von Tieren stammt, denen Fleischzartmacher verabreicht wurden;
- 6) wenn es von Tieren stammt, für die nachweislich einer der in Anhang I Ziffer 42 Abschnitt A genannten Zustände zutrifft.

Artikel 6

Frisches Fleisch von

- a) Tieren mit mittelstarkem oder geringem Befall von *Cysticercus bovis* (Rinderfinne) oder *Cysticercus cellulosae* (Schweinefinne);
- b) Tieren, die notgeschlachtet wurden und den Anforderungen von Anhang I Nummer 42 Abschnitt B Buchstabe b) letzter Gedankenstrich genügen;
- c) anderen Tierkategorien, die nach dem Verfahren des Artikels 14 festzulegen sind;

kann nach Abtrennen der befallenen Teile für genußtauglich erklärt werden, sofern es unter amtlicher Aufsicht einer Behandlung unterzogen wurde, die es für den Verzehr unbedenklich macht.

Artikel 7

Nach dem Verfahren des Artikels 14 werden geregelt:

- a) die Einzelheiten der in Artikel 6 genannten Behandlungen;
- b) die Bedingungen, unter denen Tiere, die bei einem Tuberkulintest positiv reagieren, zum Verzehr zugelassen werden können.

Artikel 8

1. Die folgenden Arten von frischem Fleisch müssen einer der Behandlungen gemäß der Verordnung (EWG) Nr./.... des Rates (1) (Fleischerzeugnisse) unterzogen werden:
 - a) Mechanisch gewonnenes Fleisch;
 - b) Fleisch, das mit dem besonderen Kennzeichen gemäß der Entscheidung 84/371/EWG der Kommission (2) versehen ist;
 - c) unter hygienischen Bedingungen gewonnenes Blut;
2. Mit dem in der Entscheidung 84/371/EWG vorgesehenen besonderen Kennzeichen werden versehen:
 - a) Eberschlachtkörper von über 90 kg;
 - b) Eberschlachtkörper zwischen 90 und 60 kg, die anhand einer objektiven Methode auf Sexualgerüche untersucht wurden, wobei das Testergebnis positiv ist.
3. Die Durchführungsvorschriften zu diesem Artikel werden nach dem Verfahren des Artikels 15 erlassen.

Artikel 9

1. Die Mitgliedstaaten beauftragen eine zentrale Dienststelle oder Einrichtung mit der Erfassung und Auswertung der Ergebnisse der vom amtlichen Tierarzt vorgenommenen Schlachttier- und Fleischuntersuchungen, wenn dabei auf den Menschen übertragbare Krankheiten festgestellt wurden.

Wird eine solche Krankheit festgestellt, so sind die Einzelergebnisse den für die Kontrolle des Herkunftsbestandes zuständigen Veterinärbehörden unverzüglich mitzuteilen.

2. Die Mitgliedstaaten informieren die Kommission über bestimmte Krankheiten, insbesondere über solche, die auf den Menschen übertragbar sind.

(1) ABl. Nr. L ...

(2) ABl. Nr. L 196 vom 26.07.1984, S. 46.

3. Die Kommission erläßt nach dem Verfahren des Artikels 15 die Durchführungsvorschriften zu diesem Artikel, namentlich:

- die Häufigkeit der Informationsübermittlung an die Kommission,
- die Art dieser Information,
- die Krankheiten, über die Informationen eingeholt werden müssen,
- die Verfahren für die Erhebung und Auswertung der Informationen.

Artikel 10

1. Jeder Mitgliedstaat stellt ein Verzeichnis der von ihm zugelassenen Betriebe auf. Jeder Betrieb erhält eine Veterinärzulassungsnummer. Die Mitgliedstaaten übermitteln dieses Verzeichnis den anderen Mitgliedstaaten und der Kommission.

Ein Mitgliedstaat läßt einen Betrieb nur zu, wenn die Einhaltung der Bestimmungen dieser Verordnung gewährleistet ist. Er entzieht die Zulassung, wenn die Zulassungsvoraussetzungen nicht mehr erfüllt sind.

Hat eine Überprüfung nach Artikel 11 stattgefunden, so berücksichtigt der betreffende Mitgliedstaat die dabei gewonnenen Ergebnisse. Er teilt den anderen Mitgliedstaaten und der Kommission den Entzug der Zulassung mit.

2. Die Kontrolle und Überwachung der Betriebe erfolgt unter der Verantwortung des amtlichen Tierarztes, der sich für rein praktische Tätigkeiten von entsprechend ausgebildeten Hilfskräften unterstützen lassen kann. Der amtliche Tierarzt muß jederzeit freien Zugang zu allen Betriebsteilen haben, um sicherzustellen, daß die Vorschriften dieser Verordnung eingehalten werden.

Die Einzelheiten der Tätigkeit der Hilfskräfte werden nach dem Verfahren des Artikels 15 geregelt.

3. Die Herstellung des in Anhang I Kapitel X genannten Genußtauglichkeitskennzeichens und der Plomben muß von den einzelstaatlichen Behörden genehmigt werden, die ihre Verwendung kontrollieren.

Artikel 11

Veterinärsachverständige der Kommission können Kontrollen vor Ort durchführen, soweit dies für die einheitliche Durchführung dieser Verordnung erforderlich ist. Sie können sich insbesondere vergewissern, ob die Betriebe die Vorschriften dieser Verordnung einhalten. Die Kommission unterrichtet die Mitgliedstaaten über die Ergebnisse dieser Kontrollen.

Der Mitgliedstaat, in dessen Hoheitsgebiet eine Kontrolle durchgeführt wird, unterstützt die Sachverständigen in jeder zur Erfüllung ihrer Aufgaben gebotenen Weise.

Soweit erforderlich, werden allgemeine Durchführungsvorschriften zu diesem Artikel nach dem Verfahren des Artikels 15 festgelegt. Nach dem gleichen Verfahren wird ein Kodex mit Regeln für die in diesem Artikel vorgesehenen Kontrollen ausgearbeitet.

Artikel 12

Die Bestimmungen der Verordnung (EWG) Nr. des Rates (1) [über Veterinärkontrollen im innergemeinschaftlichen Handel im Hinblick auf die Vollendung des Binnenmarktes] gelten insbesondere für die Durchführung der Kontrollen durch das Bestimmungsland sowie die Folge- und Schutzmaßnahmen, die im Zusammenhang mit Hygieneproblemen bei der Gewinnung und Vermarktung von frischem Fleisch in der Gemeinschaft anzuwenden sind.

Artikel 13

Die Änderungen der Anhänge, insbesondere zur Anpassung an den wissenschaftlichen und technischen Fortschritt, werden von der Kommission nach dem Verfahren des Artikels 14 beschlossen.

(1) ABl. Nr. L

Artikel 14

1. Die Kommission wird von dem mit Beschluß 68/361/EWG des Rates (1) vom 15. Oktober 1968 eingesetzten Ständigen Veterinärausschuß, im folgenden "Ausschuß" genannt, unterstützt.
2. Wird auf das Verfahren dieses Artikels Bezug genommen, so gelten folgende Bestimmungen.
3. Der Vertreter der Kommission unterbreitet dem Ausschuß einen Entwurf der zu treffenden Maßnahmen. Der Ausschuß gibt seine Stellungnahme zu diesem Entwurf innerhalb einer Frist ab, die der Vorsitzende je nach der Dringlichkeit der betreffenden Frage festsetzen kann. Die Stellungnahme wird mit der Mehrheit abgegeben, die in Artikel 148 Absatz 2 des Vertrags für die Annahme der vom Rat auf Vorschlag der Kommission zu fassenden Beschlüssen vorgesehen ist. Bei der Abstimmung im Ausschuß werden die Stimmen der Vertreter der Mitgliedstaaten gemäß dem vorgenannten Artikel gewogen. Der Vorsitzende nimmt an der Abstimmung nicht teil.
4. Die Kommission erläßt die beabsichtigten Maßnahmen, wenn sie mit der Stellungnahme des Ausschusses übereinstimmen.
5. Stimmen die beabsichtigten Maßnahmen mit der Stellungnahme des Ausschusses nicht überein oder liegt keine Stellungnahme vor, so unterbreitet die Kommission dem Rat unverzüglich einen Vorschlag für die zu treffenden Maßnahmen. Der Rat beschließt mit qualifizierter Mehrheit.

Hat der Rat nach Ablauf einer Frist von drei Monaten nach seiner Befassung keinen Beschluß gefaßt, so werden die vorgeschlagenen Maßnahmen von der Kommission erlassen.

(1) ABl. Nr. L 255 vom 18.10.1968, S. 23

Artikel 15

Wird auf das Verfahren in diesem Artikel Bezug genommen, so gelten die nachstehenden Bestimmungen.

Der Vertreter der Kommission unterbreitet dem Ausschuß einen Entwurf der zu treffenden Maßnahmen. Der Ausschuß gibt eine Stellungnahme zu diesem Entwurf innerhalb einer Frist ab, die der Vorsitzende je nach der Dringlichkeit der betreffenden Frage - erforderlichenfalls durch eine Abstimmung - festsetzen kann.

Die Stellungnahme wird in das Protokoll aufgenommen; darüber hinaus hat jeder Mitgliedstaat das Recht zu verlangen, daß sein Standpunkt im Protokoll festgehalten wird.

Die Kommission berücksichtigt soweit wie möglich die Stellungnahme des Ausschusses. Sie unterrichtet den Ausschuß darüber, inwieweit sie seine Stellungnahme berücksichtigt hat.

Artikel 16

1. Gemäß dem in Artikel 14 vorgesehenen Verfahren können für Betriebe mit einer Erzeugung geringeren Umfangs Ausnahmen von den Bestimmungen des Anhangs I Nummern 1 bis 16 gewährt werden.
2. Bei der Überprüfung der in Absatz 1 genannten Ausnahmen berücksichtigt die Kommission die Angaben und die Maßstäbe gemäß Artikel 2 und 3 der Entscheidung .../.../EWG des Rates vom über die Gewährung von zeitlich und inhaltlich begrenzten Ausnahmen von den besonderen Hygienevorschriften der Gemeinschaft für das Herstellen und Inverkehrbringen von Erzeugnissen tierischen Ursprungs.
3. Bei der Gewährung der in Absatz 1 genannten Ausnahmen erläßt die Kommission nach dem in Artikel 14 vorgesehenen Verfahren für jede Ausnahme allgemeine und besondere Durchführungsbestimmungen.

Artikel 17

Im Rahmen des Verfahrens nach Artikel 15 kann die Kommission Empfehlungen mit Leitlinien für das ordnungsgemäße Verhalten in den verschiedenen Stadien der Herstellung und Vermarktung aussprechen.

Artikel 18

1. Die Richtlinie 64/433/EWG wird mit Wirkung vom 1. Januar 1993 aufgehoben.
2. Die aufgrund der Richtlinie 64/433/EWG erlassenen Durchführungsvorschriften gelten jedoch auch für diese Verordnung.

Artikel 19

Diese Verordnung tritt am dreißigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften in Kraft.

Sie gilt ab 1. Januar 1993.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Geschehen zu Brüssel am

Im Namen des Rates

ANHANG I

ALLGEMEINE BEDINGUNGEN FÜR DIE ZULASSUNG VON BETRIEBEN

Betriebe müssen zumindest wie folgt ausgestattet sein:

1. Räume zur Gewinnung, Behandlung und Lagerung von frischem Fleisch:

- a) Fußböden aus wasserdichtem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem, unverrottbarem Material, die so verlegt sein müssen, daß Wasser ohne weiteres abfließen kann; das Wasser muß zu abgedeckten, geruchsicheren Abflüssen abgeleitet werden.

Außerdem müssen diese Betriebe:

- in den Räumen gemäß Kapitel I Nummer 13 Buchstaben d) und f), Kapitel II Nummer 14 Buchstabe a) sowie Kapitel III Nummer 15 Buchstabe a) mit Fußböden aus wasserdichtem, leicht zu desinfizierendem, unverrottbarem Material ausgestattet sein, die so verlegt sind, daß Wasser ohne weiteres abfließen kann, oder die - bei Räumen gemäß Nummer 15 Buchstabe a) - mit einer Einrichtung ausgestattet sind, die ein leichtes Entfernen des Wassers ermöglicht;
 - in den Räumen gemäß Kapitel III Nummer 16 Buchstabe a) über Fußböden aus wasserdichtem, unverrottbarem Material verfügen;
- b) glatte, solide, undurchlässige Wände, die bis zu einer Höhe von mindestens 2 Metern - in Schlachträumen bis zu einer Höhe von mindestens 3 Metern und in Kühlräumen oder Gefrierkammern mindestens bis zur Stapelhöhe - mit einem hellen, abwaschfesten Belag oder Anstrich versehen sind; Ecken und Kanten auf Bodenhöhe müssen abgerundet oder ähnlich ausgeführt sein; davon ausgenommen sind die Räume gemäß Kapitel III Nummer 16 Buchstabe a).

Jedoch begründet das Vorhandensein von Holzwänden in Räumen gemäß Kapitel III Nummer 16, die vor dem 1. Januar 1983 gebaut wurden, keinen Entzug der Zulassung;

- (c) Türen aus verschleiß- und korrosionsfestem Material; Holztüren müssen beidseitig mit einem glatten, undurchlässigen Überzug versehen sein;
 - (d) Isolierung aus unverrottbarem, geruchlosem Material;
 - (e) ausreichende Lüftung und gegebenenfalls eine leistungsfähige Entnebelung;
 - (f) eine ausreichende natürliche oder künstliche, Farben nicht verfälschende Beleuchtung;
 - (g) eine saubere und leicht sauber zu haltende Decke; bei Fehlen einer solchen Decke muß die Dachunterseite diese Bedingungen erfüllen.
2. (a) in größtmöglicher Nähe des Arbeitsplatzes und in ausreichender Zahl Einrichtungen zum Waschen und Desinfizieren der Hände und zum Reinigen der Arbeitsgeräte mit heißem Wasser; die Hähne dürfen nicht von Hand zu betätigen sein. Handwaschbecken müssen über fließendes warmes und kaltes bzw. entsprechend vortemperiertes Wasser verfügen und mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie hygienischen Mitteln zum Händetrocknen ausgestattet sein;
- (b) eine Vorrichtung zur Desinfektion der Arbeitsgeräte; die Wassertemperatur muß mindestens 82°C betragen;
3. geeignete Vorrichtungen zum Schutz gegen Ungeziefer (Insekten, Nagetiere usw.);
4. (a) Einrichtungen und Arbeitsgeräte, wie Schneidetische, Tische mit austauschbaren Schneidunterlagen, Behältnisse, Transportbänder und Sägen aus korrosionsfestem, die Qualität des Fleisches nicht beeinträchtigendem, 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;
- (b) hygienisch einwandfreie, korrosionsfeste Arbeitsgeräte und Einrichtungen für:
- das Behandeln des Fleisches,
 - das Abstellen der für das Fleisch verwendeten Behältnisse, damit ausgeschlossen ist, daß das Fleisch und die Behältnisse unmittelbar mit dem Boden oder den Wänden in Berührung kommen;

- (c) Einrichtungen für die hygienische Behandlung und den Schutz des Fleisches beim Be- und Entladen;
- (d) wasserdichte, korrosionsfeste Spezialbehälter für die Aufnahme von genußtauglichem Fleisch, die zur Sicherung gegen die unbefugte Entnahme mit Deckeln und Verschlüssen versehen sind oder ein abschließbarer Raum für die Aufnahme solchen Fleisches oder solcher Schlachtnebenerzeugnisse, wenn dies aufgrund der anfallenden Mengen erforderlich ist oder wenn die genußtauglichen nicht am Ende jedes Arbeitstages aus dem Betrieb entfernt oder unschädlich beseitigt werden; wird dieses Fleisch über Rinnen und Schurren abgeführt, so sollten diese so gebaut und installiert sein, daß eine Gefahr der Kontamination des frischen Fleisches ausgeschlossen ist;
5. Kühlanlagen, die gewährleisten, daß die in dieser Verordnung vorgeschriebene Kerntemperatur eingehalten wird. Diese Kühlanlagen müssen mit einem jede Kontamination des Fleisches ausschließenden Kondenswasserableiter ausgestattet sein;
6. eine Druckwasserversorgungseinrichtung für Trinkwasser im Sinne der Richtlinie 80/778/EWG; zur Erzeugung von Dampf, Brandbekämpfung und Kühlung der Kühlmaschinen darf jedoch ausnahmsweise auch Brauchwasser verwendet werden, sofern die dafür gelegten Leitungen eine anderweitige Verwendung des Wassers nicht zulassen und eine Kontamination des frischen Fleisches ausgeschlossen ist. Die Brauchwasserleitungen müssen von den Trinkwasserleitungen deutlich unterscheidbar sein;
7. eine Anlage zur ausreichenden Versorgung mit heißem Trinkwasser gemäß der Richtlinie 80/778/EWG;
8. eine hygienisch einwandfreie Abwasserableitung;
9. ein angemessen ausgestatteter abschließbarer Raum, der nur dem tierärztlichen Dienst zur Verfügung steht bzw. in den in Kapitel III Nummer 16 genannten Kühlhäusern geeignete Einrichtungen.

10. Einrichtungen, die jederzeit eine wirksame Durchführung der in dieser Verordnung vorgeschriebenen tierärztlichen Überwachung gestatten;
11. eine ausreichende Zahl von Umkleideräumen mit glatten, undurchlässigen und waschbaren Böden und Wänden, Wasch- und Duschgelegenheiten sowie Toiletten mit Wasserspülung. Letztere dürfen keinen direkten Zugang zu den Arbeitsräumen haben. Die Waschgelegenheiten müssen über fließendes warmes und kaltes oder entsprechend vortemperiertes Wasser verfügen und mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie hygienischen Mitteln zum Händetrocknen ausgestattet sein. Die Wasserhähne der Waschbecken dürfen nicht von Hand oder mit dem Arm zu betätigen sein. Solche Waschgelegenheiten müssen sich in ausreichender Anzahl in der Nähe der Toiletten befinden;
12. Wagenreinigungs- und Entseuchungsanlagen. Diese Anlagen sind entbehrlich, falls vorgeschrieben ist, daß die Transportmittel in amtlich zugelassenen Anlagen zu reinigen und zu desinfizieren sind.

KAPITEL I

BESONDERE BEDINGUNGEN FÜR DIE ZULASSUNG VON SCHLACHTHÖFEN

13. Unabhängig von den allgemeinen Bedingungen müssen Schlachthöfe zumindest wie folgt ausgestattet sein:
 - (a) ausreichend große Stallungen oder, falls die klimatischen Bedingungen es erlauben, Warteställe zur Unterbringung der Schlachttiere; Wände und Böden müssen solide, 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;

(b) ausreichend große Schlachthallen für einen ordnungsgemäßen Ablauf der Schlachtung; werden in einem Schlachthof sowohl Schweine als auch andere Tierarten geschlachtet, so ist eine gesonderte Schweineschlachthalle vorzusehen; eine gesonderte Schlachthalle ist jedoch entbehrlich, wenn die Schlachtung von Schweinen und die anderer Tiere zu verschiedenen Zeiten stattfindet; in diesem Fall muß jedoch das Brühen, Enthaaren, Schaben und Abflammen in Arbeitsbereichen vorgenommen werden, die vom Schlachtband deutlich abgesondert sind, und zwar entweder durch einen mindestens fünf Meter breiten freien Raum oder durch eine Trennwand von mindestens drei Meter Höhe;

(c) ausreichend große, getrennte Räume, die ausschließlich genutzt werden für:

- das Entleeren und Reinigen von Mägen und Därmen;

gesonderte Räumlichkeiten sind jedoch nicht erforderlich, wenn diese Arbeiten nicht im Schlachthof stattfinden oder wenn die Magenbearbeitung in einer geschlossenen, angemessen belüfteten Maschinenanlage erfolgt, die folgenden Anforderungen genügt:

(I) Die Anlage muß so installiert und beschaffen sein, daß die Trennung von Därmen und Mägen sowie die Leerung und Reinigung der Mägen unter hygienisch einwandfreien Bedingungen erfolgen. Sie muß einen besonderen Standort haben, der vom Frischfleischbereich durch eine mindestens drei Meter hohe und den gesamten Arbeitsbereich umgebende Trennwand deutlich abgesondert ist;

(ii) Bau und Betriebsweise der Anlage müssen jegliche Kontamination von frischem Fleisch ausschließen;

(iii) es ist ein Luftabzug vorzusehen, um Gerüche zu beseitigen und die Gefahr einer Kontamination durch die Luft auszuschließen;

- (iv) die Maschinenanlage muß eine Vorrichtung (geschlossener Kreislauf) zur Abschwemmung der Abwässer und des Mageninhalts in das Abflußsystem aufweisen;
 - (v) die Transportbahnen für Mägen von bzw. zur Maschinenanlage müssen deutlich voneinander getrennt und von der Transportbahn für anderes frisches Fleisch entfernt sein. Unmittelbar nach ihrer Leerung und Reinigung sind die Mägen unter hygienisch einwandfreien Bedingungen zu entfernen;
 - (vi) Mägen dürfen nicht von Personen bearbeitet werden, die auch anderes Frischfleisch behandeln. Das mit der Magenbearbeitung betraute Personal darf mit anderem frischen Fleisch nicht in Berührung kommen;
- die Weiterverarbeitung von Mägen und Därmen, soweit sie im Schlachthof erfolgt. Diese Arbeiten können jedoch in dem unter dem ersten Gedankenstrich genannten Raum stattfinden, sofern eine Kreuzkontamination ausgeschlossen ist;
 - die Bearbeitung und Reinigung anderer als der unter den vorstehenden Gedankenstrichen genannten Schlachtnebenerzeugnisse einschließlich eines gesonderten Standorts für die von den übrigen Schlachtabgängen gesondert aufzubewahrenden Köpfe, soweit diese Arbeiten im Schlachthof erfolgen und die Bearbeitung nicht am Schlachtband erfolgt;
 - die Lagerung von Häuten, Hörnern, Klauen und Schweineborsten, sofern diese Teile nicht schnellstmöglich aus dem Schlachthof entfernt werden;
- (d) ein gesonderter Raum zum Verpacken der Schlachtnebenerzeugnisse, sofern die Verpackung im Schlachthof erfolgt;

- (e) abschließbare Räume oder, falls die klimatischen Bedingungen es erlauben, Ställe für seuchenkranke und seuchenverdächtige Tiere; abschließbare Räume für die Schlachtung dieser Tiere sowie für die Lagerung von vorläufig und endgültig beschlagnahmtem Fleisch. Gesonderte Seuchenschlachthallen sind entbehrlich in Betrieben, die von der zuständigen Behörde zur Seuchenschlachtung nicht zugelassen sind oder in denen diese Schlachtungen im Anschluß an die Normalschlachtungen stattfinden und alle Vorkehrungen getroffen werden, um eine Kontamination von gesundem Fleisch zu verhindern. In diesem Fall sind die Schlachthallen unter amtlicher Aufsicht besonders zu reinigen und zu desinfizieren, bevor sie wieder zur Schlachtung gesunder Tiere verwendet werden;
- (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 Schlachthofs;
- (h) eine klare Trennung zwischen dem unreinen und dem reinen Teil der Schlachtanlagen, um den reinen Teil vor jeglicher Kontamination zu schützen;
- (i) Aufhängevorrichtungen, die es ermöglichen, die Arbeitsgänge nach dem Betäuben soweit wie möglich am hängenden Tier auszuführen; auf keinen Fall darf der Schlachtkörper bei diesen Arbeiten den Boden berühren;
- (j) eine Hängebahn für die weiteren Schlachtvorgänge;
- (k) ein besonderer Platz für die Dunglagerung, sofern er auf dem Schlachthofgelände gelagert wird;

- (1) ein entsprechend ausgestatteter Trichinenschauraum, soweit die Untersuchung auf Trichinen im Betrieb erfolgt.

KAPITEL II

BESONDERE BEDINGUNGEN FÜR DIE ZULASSUNG VON ZERLEGUNGSBETRIEBEN

14. Unabhängig von den allgemeinen Bedingungen müssen Zerlegungsbetriebe zu-
mindest wie folgt ausgestattet sein:
- (a) ausreichend große Kühl- und Gefrierräume für die Aufbewahrung von Fleisch und einen gesonderten Kühlraum für verpacktes Fleisch, soweit solches Fleisch im Betrieb gelagert wird;
 - (b) ein Raum zum Zerlegen, Entbeinen und Umhüllen des Fleisches, ausgestattet mit einem Temperaturschreiber oder einem Fernthermometer;
 - (c) ein Raum zum Verpacken, sofern diese Arbeiten im Betrieb stattfinden und sofern die Bedingungen gemäß Kapitel XI Nummer 62 erfüllt sind;
 - (d) ein Raum für die Lagerung des Verpackungs- und Umhüllungsmaterials, sofern diese Arbeiten im Zerlegungsbetrieb stattfinden.

KAPITEL III

BESONDERE BEDINGUNGEN FÜR DIE ZULASSUNG VON KÜHL- UND GEFRIERHÄUSERN

15. Unabhängig von den allgemeinen Bedingungen müssen Kühl- und Gefrierhäuser, in denen frisches Fleisch gemäß Kapitel XII Nummer 64 gelagert wird, zu-
mindest wie folgt ausgestattet sein:

- (a) ausreichend große, leicht zu reinigende Kühl- und Gefrierräume, zur Lagerung von frischem Fleisch bei den Temperaturen gemäß Nummer 64;
 - (b) ein Temperaturschreiber oder ein Fernthermometer in jedem Lagerbereich.
16. Unabhängig von den allgemeinen Bedingungen müssen Kühl- und Gefrierhäuser, in denen frisches Fleisch gemäß Kapitel XII Nummer 65 gelagert wird, zumindest wie folgt ausgestattet sein:
- (a) ausreichend große, leicht zu reinigende Kühl- und Gefrierräume zur Lagerung von frischem zu den Temperaturen gemäß Nummer 65;
 - (b) einen Temperaturschreiber oder ein Fernthermometer in jedem Lagerraum.

KAPITEL IV

HYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR PERSONAL, RÄUME, AUSTRÜSTUNGEN UND ARBEITSGERÄTE IN DEN BETRIEBEN

17. Personal, Räume, Ausrüstungen und Arbeitsgeräte müssen peinlich sauber sein:
- (a) Das Personal hat insbesondere saubere Arbeitskleidung und eine saubere Kopfbedeckung sowie erforderlichenfalls einen Nackenschutz zu tragen. Wer Tiere schlachtet oder frisches Fleisch behandelt, muß mehrmals im Laufe eines Arbeitstages sowie vor jeder Wiederaufnahme der Arbeit die Hände waschen und desinfizieren. Wer mit kranken Tieren oder infiziertem Fleisch in Berührung gekommen ist, hat unverzüglich Hände und Arme mit heißem Wasser zu waschen und zu desinfizieren. In den Arbeits- und Lagerräumen darf nicht geraucht werden.

- (b) Tiere sind von den Betrieben fernzuhalten; dies gilt hinsichtlich der Schlachthöfe nicht für Schlachttiere oder Tiere, die auf dem Gelände des Schlachthofs zur Arbeit verwendet werden; Nagetiere, Insekten und anderes Ungeziefer sind systematisch zu bekämpfen;
 - (c) Ausrüstungen und Arbeitsgeräte zur Fleischbearbeitung 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;
18. Räume, Ausrüstungen und Arbeitsgeräte dürfen nur für die Bearbeitung von frischem Fleisch oder Wildfleisch gemäß der Verordnung (EWG) Nr. (Wild- und Kaninchenfleisch) verwendet werden. Diese Anforderung gilt nicht für die in den Räumen gemäß Nummer 16 Buchstabe a) benutzten Transportgeräte, wenn das Fleisch verpackt ist. Arbeitsgeräte für das Zerlegen von frischem Fleisch dürfen nur zu diesem Zweck benutzt werden.
- (a) Betreiber oder Eigner von Betrieben oder ihre Vertreter müssen die Einhaltung der allgemeinen Hygienevorschriften in ihren Betrieben regelmäßig, auch mit Hilfe der im vierten Unterabsatz genannten mikrobiologischen Kontrollen, überprüfen.
- Diese Kontrollen sollten Arbeitsgeräte, Ausrüstungen und Maschinenanlagen auf allen Produktionsebenen und erforderlichenfalls auch die Erzeugnisse erfassen.
- Auf Verlangen der zuständigen Behörde müssen die Betreiber/Eigner in der Lage sein, dem amtlichen Tierarzt oder den Veterinärsachverständigen der Kommission Art, Häufigkeit und Ergebnisse der vorgenannten Kontrollen und erforderlichenfalls den Namen des Untersuchungslabors mitzuteilen.
- Die Art dieser Kontrollen, ihre Häufigkeit sowie die Stichprobenverfahren und die Methoden für bakteriologische Untersuchungen werden nach dem Verfahren des Artikels 14 festgelegt.

- (b) Der amtliche Tierarzt wertet die Resultate der unter Buchstabe a) genannten Kontrollen regelmäßig aus. Auf der Grundlage der Auswertungsergebnisse kann er auf sämtlichen Produktionsebenen und an den Erzeugnissen mikrobiologische Untersuchungen durchführen.

Die Ergebnisse dieser Untersuchungen werden schriftlich festgehalten; die entsprechenden Schlußfolgerungen und Empfehlungen werden dem Betreiber mitgeteilt, der die beanstandeten Mängel abstellt.

19. Fleisch und Fleisch enthaltende Behältnisse dürfen nicht unmittelbar mit dem Boden in Berührung kommen.
20. Für alle Zwecke ist Trinkwasser zu verwenden; für die Erzeugung von Dampf ist jedoch ausnahmsweise die Verwendung von Brauchwasser zulässig, sofern die hierfür gelegten Leitungen eine anderweitige Verwendung des Wassers nicht zulassen und eine Kontamination des frischen Fleisches ausgeschlossen ist. Ferner ist ausnahmsweise die Verwendung von Brauchwasser zur Kühlung der Kühlmaschinen zulässig. Die Brauchwasserleitungen müssen von den Trinkwasserleitungen deutlich unterscheidbar sein.
21. Es ist untersagt, den Boden in den Räumen für die Bearbeitung und Lagerung von frischem Fleisch mit Sägemehl oder ähnlichen Stoffen zu bestreuen.
22. Reinigungs- und Desinfektionsmittel und ähnliche Stoffe sind so zu verwenden, daß sie Arbeitsgeräte, Ausrüstungen oder das frische Fleisch nicht beeinträchtigen können; Arbeitsgeräte und Ausrüstungen sind nach Verwendung dieser Mittel gründlich mit Trinkwasser zu spülen.
23. Personen, die das Fleisch nachteilig beeinflussen könnten, sind von der Fleischbearbeitung und -behandlung auszuschließen.
24. Personen, die mit frischem Fleisch arbeiten oder umgehen, haben durch ein ärztliches Attest nachzuweisen, daß ihrer Tätigkeit nichts entgegensteht. Dieses Attest ist jährlich zu erneuern, sofern keine andere gleichwertige Regelung für die gesundheitliche Überwachung des Personals nach dem Verfahren des Artikels 14 genehmigt worden ist.

KAPITEL V

SCHLACHTTIERUNTERSUCHUNG

25. Die Tiere müssen am Tage ihres Eintreffens im Schlachthof oder vor Beginn der täglichen Schlachtungen untersucht werden. Die Untersuchung ist unmittelbar vor dem Schlachten zu wiederholen, wenn das Tier die Nacht in den Warteställen verbracht hat.

Der Schlachthofbetreiber bzw. sein Vertreter müssen die Schlachttieruntersuchungen, insbesondere den notwendigen Umgang mit den Tieren selbst, erleichtern.

Jedes Schlachttier ist gemäß der Entscheidung 89/153/EWG der Kommission (1) so zu kennzeichnen, daß die zuständige Behörde seine Herkunft feststellen kann.

26. (a) Der amtliche Tierarzt hat die Schlachttieruntersuchung bei ausreichender Beleuchtung nach fachlichen Kriterien vorzunehmen;

(b) der amtliche Tierarzt überprüft, ob für die angelieferten Tieren die Gemeinschaftsvorschriften über das Wohlbefinden von Tieren eingehalten werden.

27. Die Schlachttieruntersuchung dient der Feststellung:

(a) ob die Tiere von einer auf Mensch und Tier übertragbaren gefährlichen Krankheit, insbesondere einer Krankheit gemäß Nummer 42 Abschnitt A Buchstabe a), befallen sind, oder ob Symptome oder das Allgemeinbefinden der Tiere den Ausbruch einer solchen Krankheit befürchten lassen;

(1) ABl. Nr. L 59 vom 02.03.1989, S. 33.

(b) ob die Tiere eine Störung des Allgemeinbefindens oder Krankheitssymptome erkennen lassen, die das Fleisch genußuntauglich machen könnten; 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 gesundheitsgefährdend sein könnten;

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

28. (a) Ermüdete oder stark aufgeregte Tiere müssen mindestens 24 Stunden lang ruhen, sofern der amtliche Tierarzt nichts anderes entscheidet.

(b) Tiere, bei denen eine Krankheit gemäß Nummer 27 Buchstaben a) und b) festgestellt wurde, dürfen nicht zum Genuß für Menschen geschlachtet werden. Ist ihre unverzügliche Tötung aus Gründen des Tierschutzes unerlässlich, so sind sie von gesunden Schlachttieren abgesondert zu töten, und ihr Fleisch ist unter hygienisch einwandfreien Bedingungen unschädlich zu beseitigen.

(c) Tiere mit Symptomen, die eine Krankheit gemäß Nummer 27 Buchstaben a) und b) befürchten lassen, dürfen vorerst nicht geschlachtet werden und sind zwecks Diagnosestellung einer gründlichen Untersuchung zu unterziehen.

Sollte für die Diagnosestellung eine Fleischuntersuchung erforderlich sein, so veranlaßt der amtliche Tierarzt, daß die betreffenden Tiere gesondert oder im Anschluß an die normalen Schlachtungen geschlachtet werden.

Ist die unverzügliche Tötung dieser Tiere aus Gründen des Tierschutzes unerlässlich, so sind sie gesondert zu töten.

Die Tierkörper sind einer Fleischuntersuchung und erforderlichenfalls entsprechenden Laboruntersuchungen zu unterziehen.

- (d) Verunfallte oder verletzte Tiere können auch ohne vorherige Schlacht-
tieruntersuchung notgeschlachtet werden.

Alle Schlachtkörperteile dieser Tiere sind von anderem frischem
Fleisch getrennt zu halten, bis eine Fleischuntersuchung stattgefunden
hat.

- (e) Tiere, die auf einen Tuberkulintest oder eine Brucelloseuntersuchung
positiv reagiert haben, sind gesondert zu töten. Tiere mit positivem
Tuberkulintestergebnis werden einer gründlichen Lymphknotenuntersu-
chung unterzogen.

KAPITEL VI

HYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR DAS SCHLACHTEN UND ZERLEGEN

29. Schlachttiere sind nach Verbringung in die Schlachthallen sofort zu
schlachten. Das Entbluten, Enthäuten oder Entborsten, das Ausweiden sowie
die weiteren Arbeitsgänge sind so durchzuführen, daß eine Kontamination
des Fleisches vermieden wird.
30. Die Tiere müssen vollständig entbluten. Zum Verzehr bestimmtes Blut ist in
peinlich sauberen Behältnissen aufzufangen. Das Blut darf nicht von Hand,
sondern nur mit hygienisch einwandfreien Gegenständen gerührt werden.
31. Unbeschadet der Ausnahmeregelung gemäß Nummer 49 Abschnitt D Buchstabe a)
zweiter Satz sind alle Tiere außer Schweinen sofort vollständig zu ent-
häuten. Schweine die nicht enthäutet werden, sind sie sofort zu entbor-
sten. Dabei können Hilfsmittel verwendet werden, wenn die Schweine-
schlachtkörper anschließend gründlich mit Trinkwasser abgespült werden.

Das Enthäuten von Köpfen von Kälbern und Schafen kann unterbleiben, sofern
diese Köpfe in einer Weise behandelt werden, daß jegliche Kontamination
des Fleisches vermieden wird.

32. Das Ausweiden muß unverzüglich stattfinden und innerhalb von 45 Minuten nach dem Betäuben oder bei rituellen Schlachtungen 30 Minuten nach dem Entbluten abgeschlossen sein. Lunge, Herz, Leber, Nieren, Milz und Mittelfell können entweder abgetrennt werden am Tierkörper verbleiben. 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; dies gilt auch für Kopf, Zunge, Verdauungstrakt sowie andere zur Fleischuntersuchung oder möglicherweise für die Kontrollen gemäß der Richtlinie 86/469/EWG (1) benötigte Schlachtkörperteile. Die genannten Teile sind bis zum Ende der Fleischuntersuchung in unmittelbarer Nähe des Tierkörpers zu belassen. Sofern keine Krankheitssymptome oder Läsionen vorliegen, kann der Penis jedoch sofort beseitigt werden. Die Nieren sind bei Tieren aller Gattungen aus ihrer Fettkapsel zu lösen; bei Rindern, Schweinen und Einhufern ist auch die Nierenkapsel zu entfernen.
33. Es ist untersagt, Arbeitsgeräte im Fleisch stecken zu lassen, das Fleisch mit Tüchern oder anderen Materialien zu reinigen oder aufzublasen. Das Aufblasen eines Organs aus religiösen Gründen kann jedoch zugelassen werden.
34. Zur Fleischuntersuchung sind längshalbierte Schlachtkörper zugelassen. Erforderlichenfalls kann der amtliche Tierarzt bei Tieren die Längsspaltung des Kopfes und des Schlachtkörpers verlangen.
35. Bis zum Abschluß der Fleischuntersuchung sind das weitere Zerlegen des Schlachtkörpers und die Entfernung und sonstige Behandlung von Schlachtkörperteilen verboten.
36. Vorläufig oder endgültig beschlagnahmtes Fleisch sowie Mägen, Därme und ungenießbare Nebenerzeugnisse (Schlachtabfälle) sind schnellstmöglichst in die dafür bestimmte Anlagen zu verbringen.
37. Werden Blut oder Schlachtnebenerzeugnisse mehrerer Tiere vor Abschluß der Fleischuntersuchung in ein und demselben Behältnis aufgefangen, so ist der gesamte Inhalt als genußuntauglich zu erklären, wenn ein Schlachtkörper für genußuntauglich erklärt wurde.

(1) ABl. Nr. L 275 vom 26.09.1986, S. 36.

KAPITEL VII

FLEISCHUNTERSUCHUNG

38. Alle Schlachtkörperteile einschließlich Blut, sind sofort nach dem Schlachten auf Genußtauglichkeit zu untersuchen.
39. Die Fleischuntersuchung umfaßt:
- (a) die Besichtigung des geschlachteten Tieres und seiner Organe;
 - (b) das Durchtasten der unter Nummer 40 genannten Organe und des Uterus, wenn der amtliche Tierarzt es für erforderlich hält;
 - (c) das Anschneiden bestimmter Organe und Lymphknoten und, je nach Befund des amtlichen Tierarztes, des Uterus. Werden bei der Beschau oder beim Durchtasten bestimmter Organe des geschlachteten Tieres pathologische Veränderungen festgestellt, die eine Kontaminationsgefahr für Tierkörper, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte, Personal oder Arbeitsräume darstellen können, so dürfen diese Organe nicht im Schlachtraum oder in einem anderen Teil des Betriebes, in dem das Fleisch kontaminiert werden könnte, angeschnitten werden;
 - (d) die Prüfung auf unerwünschte Veränderungen der Konsistenz sowie auf Farb-, Geruchs- und gegebenenfalls Geschmacksanomalien;
 - (e) erforderlichenfalls Laboruntersuchungen, insbesondere auf die Substanzen gemäß Artikel 4 Absatz 2.

40. Der amtliche Tierarzt geht bei der Untersuchung insbesondere wie folgt vor:

A. Bei über sechs Wochen alten Rindern:

- (a) Besichtigung von Kopf und Rachen; die Schlundkopf-, Kehlgangs- und Ohrspeicheldrüsenlymphknoten (Lnn. retropharyngiales, 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 Rachen-schleimhaut in ihrem ganzen Umfang begutachtet werden kann - muß besichtigt und durchtastet 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 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 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 "Spiegelschen Lappens" zur Untersuchung der Gallengänge; 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 Mesenteriallymphknoten (Lnn. mesenterici, craniales und caudales); Durchtasten der Lymphknoten der Magengegend und der Mesenteriallymphknoten und, falls notwendig, Anschneiden dieser Lymphknoten;
- (g) Besichtigung und, falls notwendig, 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 und, falls notwendig, Durchtasten 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 vom Verzehr ausgeschlossen wird.

Die vorstehend genannten Lymphknoten, die angeschnitten werden müssen, sind systematisch mehrfach einzuschneiden und einer Besichtigung zu unterziehen.

B. Bei unter sechs Wochen alten Rindern:

- (a) Besichtigung von Kopf und Rachen; die Schlundkopflymphknoten (Lnn. retropharyngeales) müssen angeschnitten und untersucht werden; die Maul- und Rachenschleimhaut ist zu untersuchen, die Zunge zu durchtasten; die Mandeln müssen entfernt werden;
- (b) Besichtigung Bewertung von Lunge, Luft- und Speiseröhre; Durchtasten der Lunge; 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 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 an der Leberpforte und der 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 Mesenteriallymphknoten (Lnn. mesenterici, craniales und caudales); Durchtasten der Lymphknoten der Magengegend und der Mesenteriallymphknoten und, falls notwendig, Anschneiden dieser Lymphknoten;
- (g) Besichtigung und, falls notwendig, 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 Nabelgegend und der Gelenke; in Zweifelsfällen sind in der Nabelgegend ein Einschnitt vorzunehmen und die Gelenke zu öffnen; die Synovia ist zu untersuchen.

C. Bei Schweinen:

- (a) Besichtigung von Kopf und Rachen; die Unterkieferlymphknoten (Lnn. mandibulares) sind zu untersuchen und anzuschneiden; Mund- und Rachenschleimhaut sowie Zunge sind zu besichtigen; die Mandeln sind zu entfernen;
- (b) Besichtigung von Lunge, Luft- und Speiseröhre; Durchtasten der Lunge, der Lymphknoten an der Lungenwurzel (Lnn. bifurcationes und eparteriales) und im Mittelfell (Lnn. mediastinales); 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 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 und Durchtasten der Leber und der Lymphknoten an der Leberpforte und der Bauchspeicheldrüse (Lnn. portales); Durchtasten der Leber und ihrer Lymphknoten;
- (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 seiner Lymphknoten (Lnn. supramammarii); bei Sauen Anschneiden der Lymphknoten des Gesäuges;
- (l) Besichtigung und Durchtasten der Nabelgegend und der Gelenke bei jungen Tieren; in Zweifelsfällen sind in der Nabelgegend ein Einschnitt vorzunehmen und die Gelenke zu öffnen.

D. Bei Schafen und Ziegen:

- (a) Besichtigung des Kopfes und, in Zweifelsfällen, Untersuchung des Rachens, des Mauls, der Zunge, der Schlundkopf- und Ohrspeicheldrüsenlymphknoten; unbeschadet der Tiergesundheitsbedingungen sind diese Untersuchungen entbehrlich, wenn die zuständige Behörde gewährleisten kann, daß der Kopf - einschließlich der Zunge und des Gehirns - vom Verzehr ausgeschlossen wird;
- (b) Besichtigung der Lunge, Luft- und Speiseröhre; Durchtasten der Lunge, der Lymphknoten an der Lungenwurzel (Lnn. bifurcationes und eparteriales) und im Mittelfell (Lnn. mediastinales); in Zweifelsfällen müssen diese Organe und Lymphknoten angeschnitten und untersucht werden;
- (c) Besichtigung von Herzbeutel und Herz; in Zweifelsfällen ist das Herz anzuschneiden und zu untersuchen;
- (d) Besichtigung des Zwerchfells;
- (e) Besichtigung der Leber und der Lymphknoten an der Leberpforte und der Bauchspeicheldrüse (Lnn. portales); Durchtasten der Leber und ihrer Lymphknoten; Einschnitten 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. mesenterici, 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; in Zweifelsfällen sind in der Nabelgegend ein Einschnitt vorzunehmen und die Gelenke zu öffnen.
- E. Bei Einhufern, die als Haustiere gehalten werden:

- (a) Besichtigung des Kopfes und - nach Entfernen der Zunge - des Mauls, 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 Rachenschleimhaut in ihrem ganzen Umfang begutachtet werden kann, muß einer Besichtigung unterzogen und durchtastet werden; die Mandeln müssen entfernt werden;
- (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 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 Verzehr ausgeschlossen wird;

- (c) Besichtigung von Herzbeutel und Herz; in Zweifelsfällen 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 der 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 seiner Lymphknoten (Lnn. supramammarii) und falls notwendig, Anschneiden der Lymphknoten des Euters;
- (l) Besichtigung und Durchtasten der Nabelgegend und der Gelenke bei jungen Tieren; in Zweifelsfällen sind in der Nabelgegend ein Einschnitt vorzunehmen und die Gelenke zu öffnen.
- (m) alle grauen oder weißen Pferde sind auf Melanose und Melanome zu untersuchen, und zwar hinsichtlich der Muskeln und Lymphknoten der Schulter (Lnn. lymphonodi subrhomboidei) unter dem Schulterblattknorpel nach Abheben der Muskelbänder einer Schulter; die Nieren sind freizulegen und nach einem Schnitt durch die gesamte Niere zu untersuchen.

F. In Zweifelsfällen kann der amtliche Tierarzt an bestimmten Teilen der Tiere weitere Schnitte und Untersuchungen vornehmen, wenn dies für eine endgültige Entscheidung notwendig ist.

G. Ist das Anschneiden der vorgenannten Lymphknoten Vorschrift, so sind diese systematisch mehrfach anzuschneiden und zu begutachten.

41. Der amtliche Tierarzt untersucht systematisch:

A. auf Cysticercose bei Schweinen. Die Untersuchung umfaßt die Begutachtung der freigelegten Muskelflächen, insbesondere an den flachen Keulenmuskeln, den Zwerchfellpfeilern, den Zwischenrückenmuskeln, an Herz, Zunge und Kehlkopf und, falls erforderlich, der Bauchwand und der vom Fettgewebe befreiten Psoasmuskulatur.

B. 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 Nasenscheidewand.

Anstelle dieser Untersuchung können gegebenenfalls andere, nach dem Verfahren des Artikels 14 genehmigte Untersuchungen durchgeführt werden.

C. auf Trichinen: Frisches Fleisch von Schweinen und Pferden, das Skelettmuskulatur (gestreifte Muskeln) einschließt, ist unter der Aufsicht und Verantwortung des amtlichen Tierarztes auf Trichinen zu untersuchen.

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

Die Ergebnisse werden anhand einer Referenzmethode ausgewertet, die anhand einer Stellungnahme des Wissenschaftlichen Veterinärausschusses nach dem Verfahren des Artikels 14 festgelegt wird und der trichinoskopischen Untersuchung nach Anhang I Abschnitt I der Richtlinie 77/98/EWG in bezug auf ihre Sicherheit zumindest gleichwertig ist.

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

D. Die Ergebnisse der Schlachttier- und Fleischuntersuchungen werden vom amtlichen Tierarzt schriftlich festgehalten und, falls auf den Menschen übertragbare Krankheiten gemäß Artikel 9 festgestellt wurden, den für die Überwachung des Herkunftsbestands zuständigen Veterinärbehörden sowie der für den fraglichen Bestand zuständigen Person mitgeteilt.

42. A. Nach fachlichen Kriterien erklärt der amtliche Tierarzt frisches Fleisch von Tieren für genußuntauglich,

(a) die an akuten, auf Mensch und Tier übertragbaren Krankheiten leiden, darunter

- i) - Milzbrand
- Rauschbrand
- Rotz
- Salmonellose
- Tuberkulose
- Tetanus
- Tollwut
- Listeriose

ii) Leiden, die sich in generalisierter systematischer Infektion des geschlachteten Tieres äußern,

(b) die an bösartigen oder multiplen Tumoren oder multiplen Abszessen leiden,

(c) deren subkutanes oder Muskelgewebe extensiv oder von Parasiten befallen ist, besonders, wenn sich bei der Trichinenuntersuchung gemäß Nummer 41 Abschnitt D ein positiv Befund ergeben hat,

(d) in denen Rückstände verbotener Stoffe oder Rückstände in unzulässiger Menge gefunden wurden,

- (e) die an Vergiftung verendet sind,
- (f) die an umfassenden Verletzungen, Blutungen oder serösen Durchtränkungen leiden,
- (g) deren Farbe, Geruch und Geschmack deutlich von der Norm abweichen,
- (h) bei denen die Konsistenz besonders infolge von Ödemen oder starker Abmagerung, von der Norm abweicht,
- (i) die zu jung geschlachtet wurden.

B. (a) Die Tiere gemäß Nummer 28 Buchstaben c), d) und e) werden folgenden Untersuchungen unterzogen:

- gründliche Untersuchung der Hauptlymphknoten an Schlachtkörper und Schlachtnebenerzeugnissen;
- gezielte bakteriologische Untersuchung und Ermittlung von Rückständen pharmakologisch wirkender Stoffe, die mit Wahrscheinlichkeit zur Bekämpfung der festgestellten Krankheit verabreicht wurden;

(b) fallen die Untersuchungen gemäß Buchstabe a) negativ aus, so werden

- die unter Nummer 28 Buchstabe c) genannten Tiere für genußtauglich erklärt,
- die unter Nummer 28 Buchstabe c) genannten Tiere nach Entfernen der erkrankten Körperteile für bedingt genußtauglich erklärt.

C. Die Durchführungsbestimmungen zu Kapitel VII werden nach dem Verfahren des Artikels 14 erlassen.

KAPITEL VIII

VORSCHRIFTEN FÜR FLEISCH, DAS FÜR DAS ZERLEGEN BESTIMMT IST

43. Das Zerlegen des Fleisches in kleinere als die in Artikel 3 Absatz 1 Abschnitt A genannten Teilstücke, das Entbeinen und das Schneiden von Schlachtnebenerzeugnissen ist nur in zugelassenen Zerlegungsbetrieben erlaubt.
44. Der Betriebsleiter oder sein Stellvertreter muß dafür sorgen, daß eine Überwachung ohne weiteres möglich ist; er muß insbesondere jede für erforderlich gehaltene Maßnahme treffen und dem tierärztlichen Untersuchungsdienst die notwendigen Einrichtungen zur Verfügung stellen; vor allem muß er dem mit der Überwachung beauftragten amtlichen Tierarzt jederzeit die Herkunft des angelieferten Fleisches nachweisen können.
45. (a) Frisches Fleisch ist in arbeitgerechten Mengen nach und nach in die Räume gemäß Kapitel II Nummer 14 Buchstabe b) zu bringen. Das Fleisch ist nach dem Zerlegen - gegebenenfalls nach seiner Verpackung - umgehend in den entsprechenden Kühlraum gemäß Kapitel II Nummer 14 Buchstabe a) zu verbringen.
- (b) Während des Zerlegens, Entbeinens, Umhüllens und Verpackens muß die Kerntemperatur des Fleisches konstant bei höchstens + 7°C gehalten werden. Während des Zerlegens darf die Temperatur im Zerlegungsraum nicht höher als + 12°C sein. Die Kerntemperatur von Lebern darf während dieser Arbeitsgänge höchstens + 3°C betragen.
- (c) Abweichend von den Buchstaben a) und b) kann Fleisch warm zerlegt werden. In diesem Fall muß das Fleisch vom Schlachtraum sofort in den Zerlegungsraum gebracht werden. Darüberhinaus müssen Schlachthalle und Zerlegungsraum dann in ein und denselben Gebäudekomplex so nahe beieinander gelegen sein, daß das zu zerlegende Fleisch in einem Arbeitsgang von der Schlachthalle in den Zerlegungsraum gebracht werden

und dort sofort zerlegt werden kann. Das Fleisch ist nach dem Zerlegen - gegebenenfalls nach seiner Verpackung - umgehend in den entsprechenden Kühlraum zu verbringen.

- (d) Abweichungen von Buchstabe c) können nach dem Verfahren des Artikels 14 gewährt werden.
- (e) Das Zerlegen des Fleisches ist so durchzuführen, daß jede Verunreinigung des Fleisches vermieden wird. Knochensplitter und Blutgerinnsel werden entfernt. Fleisch, das beim Zerlegen anfällt und nicht zum Verzehr bestimmt ist, ist unverzüglich gemäß Nummer 4 Buchstabe d) zu sammeln.

KAPITEL IX

GENUSSTAUGLICHKEITSKONTROLLE VON ZERLEGTEM UND GELAGERTEM FLEISCH

- 46. Die zugelassenen Zerlegungsbetriebe und die zugelassenen Kühlhäuser unterliegen der Überwachung durch einen amtlichen Tierarzt.
- 47. Die Überwachung umfaßt folgende Aufgaben:
 - Überwachung des Ein- und Ausgangs von frischem Fleisch;
 - Genußtauglichkeitskontrolle des in den Betrieben vorhandenen frischen Fleisches;
 - Genußtauglichkeitskontrolle des frischen Fleisches vor dem Zerlegen und beim Ausgang aus den Betrieben gemäß Nummer 46;
 - Überwachung der Sauberkeit der Räume, Einrichtungen und Arbeitsgeräte gemäß Kapitel IV sowie der Einhaltung der Hygienevorschriften für das Personal (einschließlich Kleidung);
 - Entnahme von Proben zur Durchführung von Laboruntersuchungen, anhand derer beispielsweise 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 notwendig hält, um die Einhaltung der Bestimmungen dieser Verordnung zu gewährleisten.

KAPITEL X

GENUSSTAUGLICHKEITSKENNZEICHNUNG

48. Die Genußtauglichkeitskennzeichnung erfolgt unter der Verantwortung des amtlichen Tierarztes. Zu diesem Zweck besitzt und verwahrt er

- (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 aushändigen darf;
- (b) die Etiketten und das Umhüllungsmaterial, soweit sie bereits mit dem in diesem Kapitel erwähnten Stempelabdruck versehen sind. Etiketten und Umhüllungsmaterial werden dem Hilfspersonal erst zum Zeitpunkt der Verwendung in einer dem Bedarf entsprechenden Anzahl ausgehändigt.

49. Die Genußtauglichkeitskennzeichnung ist wie folgt vorzunehmen:

- (a) entweder mit einem ovalen Stempel von mindestens 6,5 cm Breite und 4,5 cm Höhe, der folgende deutlich lesbare Angaben enthält:
 - im oberen Teil in Großbuchstaben den oder die Kennbuchstaben des Versandlandes, d.h.
B - D - DK - E - F - GR - IRL - I - L - NL - P - VK,
gefolgt von der Veterinärzulassungsnummer des zugelassenen Betriebes,
 - im unteren Teil eines der folgenden Kürzel: EWG, EEG, CEE, EÖF, EEC, EOK;
- (b) oder mit einem ovalen Stempel von mindestens 6,5 cm Breite und 4,5 cm Höhe, der folgende deutlich lesbare Angaben enthält:
 - im oberen Teil in Großbuchstaben den Namen des Versandlandes;
 - in der Mitte die Veterinärzulassungsnummer des Betriebes,
 - im unteren Teil eine der folgenden Abkürzungen: EWG, EEG, CEE, EÖF, EEC, EOK.

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

Das Genußtauglichkeitskennzeichen kann eine Angabe über den Fleischbeschautierarzt enthalten.

50. Die Schlachtkörper sind mit einem Farb- oder Brennstempel gemäß Nummer 49 zu kennzeichnen:

- Bei Schlachtkörpern mit einem Gewicht von mehr als 82 kg ist jede Hälfte mindestens an folgenden Stellen zu stempeln: Außenseite der Keulen, Lende, Rücken, Bauch und Schulter;
- andere Schlachtkörper sind mindestens viermal zu stempeln und zwar an jeder Schulter und der Außenseite jeder Keule.

51. Die Lebern von Rindern, Schweinen und Einhufern sind mit einem Brennstempel gemäß Nummer 49 zu kennzeichnen.

Die Schlachtnebenerzeugnisse aller Tierarten sind mit einem Farb- oder Brennstempel gemäß Nummer 49 zu kennzeichnen, sofern sie nicht umhüllt oder verpackt und gemäß Nummer 54 und 55 gekennzeichnet werden.

52. Fleischteile, die in Zerlegungsbetrieben von amtlich gekennzeichneten Schlachtkörpern gewonnen wurden, sind mit einem Farb- oder Brennstempel gemäß Nummer 49 zu kennzeichnen, sofern sie nicht umhüllt oder verpackt werden.

53. Die Verpackung ist stets gemäß Nummer 54 zu kennzeichnen.

54. Die verpackten Fleischteile und Schlachtnebenerzeugnisse (auch Lebern) gemäß Nummer 51 zweiter Unterabsatz und Nummer 52 müssen einen Genußtauglichkeitsstempel gemäß Nummer 49 tragen, der anstelle der Veterinärzulassungsnummer des Schlachtbetriebs die Veterinärzulassungsnummer des Zerlegungsbetriebs enthält. Der Stempel ist auf einem an der Verpackung befestigten Etikett oder auf der Verpackung selbst so anzubringen, daß der Aufdruck beim Öffnen der Verpackung zerstört wird. Die Etiketten werden fortlaufend nummeriert. Werden das zerlegte Fleisch und die Schlachtnebenerzeugnisse gemäß Kapitel XI Nummer 61 umhüllt, so kann dieses Etikett an der Umhüllung befestigt werden. Werden die Schlachtnebenerzeugnisse in einem Schlachtbetrieb verpackt, so muß der Stempel die Veterinärzulassungsnummer dieses Schlachtbetriebs enthalten.
55. Wird frisches Fleisch in handelsüblichen Einheiten umhüllt, die zum unmittelbaren Verkauf an den Verbraucher bestimmt sind, so muß zusätzlich zu den Anforderungen der Nummer 54 auf der Umhüllung oder auf einem an der Umhüllung angebrachten Etikett der Stempel gemäß Nummer 49 Buchstabe a) aufgedruckt werden; der Stempel muß die Veterinärzulassungsnummer des Zerlegungsbetriebs enthalten. Die nach Nummer 49 erforderlichen Abmessungen sind für die unter dieser Nummer vorgeschriebene Kennzeichnung nicht bindend. Werden die Schlachtnebenerzeugnisse jedoch in einem Schlachtbetrieb umhüllt, so muß der Stempel die Veterinärzulassungsnummer dieses Schlachtbetriebs enthalten.
56. Frisches und verpacktes Fleisch von Einhufern muß ein besonderes Kennzeichen tragen, das nach dem Verfahren des Artikels 15 festzulegen ist.
57. Die für die Kennzeichnung von Fleisch zulässigen Stempelfarben werden nach dem Verfahren des Artikels 14 festgelegt; bis zu dem entsprechenden Beschluß darf nur Methylviolett verwendet werden.

KAPITEL XI

UMHÜLLUNG UND VERPACKUNG VON FRISCHEM FLEISCH

58. (a) Unbeschadet der Richtlinie 89/109/EWG des Rates vom 21.12.1988 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, müssen Umhüllungen und Verpackungen (1) (z.B. Kisten, Kartons) allen Hygieneanforderungen genügen und müssen stabil genug sein, um einen wirksamen Schutz des Fleisches während des Transports und der weiteren Behandlung zu gewährleisten.

(b) Umhüllungen und Verpackungen dürfen bei Fleisch nicht wiederverwendet werden, es sei denn, sie bestehen aus korrosionsfestem, leicht zu reinigendem Material und sind vor der Wiederverwendung gereinigt und desinfiziert worden.

59. Werden frisches zerlegtes Fleisch oder Schlachtnieberzeugnisse umhüllt, so hat dies sofort nach dem Zerlegen unter Einhaltung aller Hygienevorschriften zu erfolgen.

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

Die Schutzhüllen müssen durchsichtig und farblos sein und den Bedingungen gemäß Nummer 58 Buchstabe a) erster und zweiter Gedankenstrich entsprechen; sie dürfen für die Umhüllung von Fleisch nicht wieder verwendet werden. Eine Packung mit Leberscheiben darf nur Lebern der gleichen Tierart enthalten.

(1) ABl. Nr. L 40 vom 11.02.1989, S. 38

60. Umhülltes Fleisch muß verpackt werden.

61. Bietet die Umhüllung jedoch den gleichen Schutz wie eine Verpackung, 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 groß genug und so eingerichtet sein, daß die Einhaltung der Hygienevorschriften gewährleistet ist.
- (b) Verpackungs- und Umhüllungsmaterial ist unmittelbar nach der Herstellung mit einer hermetisch verschlossenen Schutzhülle zu verpacken und beim Transport zum Betrieb vor Beschädigung zu schützen; im Betrieb ist es in einem gesonderten hygienischen Raum zu lagern.
- (c) Lagerräume für das Verpackungsmaterial müssen frei von Staub und Ungeziefer sein und dürfen keine Luftverbindung mit Räumen haben, in denen sich Stoffe befinden, die das frische Fleisch kontaminieren könnten. Das Verpackungsmaterial darf nicht auf dem Boden abgestellt werden.
- (d) Das Verpackungsmaterial ist vor der Verbringung in den Packraum unter hygienischen Bedingungen aufzubauen. Geschieht dies maschinell, so kann von dieser Vorschrift abgewichen werden, sofern eine Kontamination des frischen Fleisches ausgeschlossen ist.
- (e) Das Verpackungsmaterial ist unter hygienischen Bedingungen in den Packraum zu bringen und unverzüglich zu verwenden; mit dem Verpackungsmaterial darf nur Personal arbeiten, das mit frischem Fleisch nicht in Berührung kommt.
- (f) Das Fleisch muß unmittelbar nach dem Verpacken in die dafür vorgesehenen Lagerräume gebracht werden.

63. Verpackungen und Umhüllungen gemäß diesem Kapitel dürfen nur zerlegtes Fleisch der gleichen Tierart enthalten.

KAPITEL XII

LAGERUNG

64. Frisches Fleisch ist nach der Fleischuntersuchung sofort zu kühlen; die Kerntemperatur der Schlachtkörper und der Teilstücke ist konstant auf höchstens + 7°C, die der Schlachtnebenerzeugnisse konstant auf höchstens + 3°C zu halten.
65. Frisches Fleisch zum Gefrieren muß direkt von einem zugelassenen Schlachthof oder einem zugelassenen Zerlegungsbetrieb bezogen werden.

Frisches Fleisch darf nur in entsprechenden Räumlichkeiten des Betriebs, in dem das Fleisch erschlachtet bzw. zerlegt wurde, oder in einem zugelassenen Kühlhaus und mittels sachgerechter Apparaturen eingefroren werden.

Zum Gefrieren bestimmte Fleischteile gemäß Artikel 3 Absatz 1 Abschnitt A und gemäß Nummer 52 sowie Schlachtnebenerzeugnisse sind unverzüglich einzufrieren, es sei denn, eine Reifung ist aus gesundheitlichen Gründen erforderlich. In diesem Falle ist das vorgenannte Fleisch unverzüglich nach der Reifung einzufrieren.

Zum Gefrieren bestimmte Schlachtkörper, Schlachtkörperhälften und Schlachtkörperviiertel sind nach einer Stabilisierungszeit so rasch wie möglich einzufrieren.

Zum Gefrieren bestimmte Fleischteile sind nach dem Zerlegen so rasch wie möglich einzufrieren.

Gefrierfleisch muß eine Kerntemperatur von mindestens - 12°C erreichen und darf danach nicht bei höheren Temperaturen gelagert werden.

Auf dem Gefrierfleisch sind Monat und Jahr des Einfrierens anzugeben.

66. In den in Kapitel III Nummern 15 und 16 genannten Räumen dürfen keine anderen Erzeugnisse gelagert werden, die eine Gefahr für die einwandfreie Beschaffenheit des Fleisches beeinträchtigen könnten, es sei denn, das Fleisch wird verpackt und getrennt gelagert.
67. Die Lagertemperatur muß gemäß Kapitel III Nummern 15 und 16 aufgezeichnet werden.

KAPITEL XIII

BEFÖRDERUNG

68. Frisches Fleisch muß in verplombten Transportmitteln befördert werden, die so gebaut und ausgestattet sind, daß die vorgeschriebenen Temperaturen nach Kapitel XII während der Beförderung nicht überschritten werden.
69. Die zur Fleischbeförderung bestimmten Transportmittel müssen folgende Voraussetzungen erfüllen:
 - (a) die 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 gesundheitsschädliche 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 keine Flüssigkeit ablaufen kann;
 - (c) zur Beförderung von Schlachtkörpern, Schlachtkörperhälften und -vierteln 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. Keinesfalls dürfen die zur Fleischbeförderung bestimmten Transportmittel für die Beförderung von lebenden Tieren oder Erzeugnissen benutzt werden, die das Fleisch negativ beeinflussen oder kontaminieren könnten.
71. Fleisch darf nicht in ein und demselben Transportmittel mit anderen Erzeugnissen, die eine Gefahr für seine einwandfreie Beschaffenheit darstellen, befördert werden, es sei denn, es werden wirksame Vorsichtsmaßnahmen getroffen. Mägen dürfen in diesen Transportmittel nur befördert werden, nachdem sie gebrüht oder gereinigt wurden, Köpfe und Füße nur, nachdem sie abgezogen oder gebrüht und enthaart wurden.
72. Frisches Fleisch darf nur in gereinigten und desinfizierten Transportmitteln befördert werden.
73. Schlachtkörper, Schlachtkörperhälften und -viertel 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).

Andere Fleischteile sowie Schlachtnebenerzeugnisse 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, insbesondere in bezug auf die Verpackungen den Vorschriften dieser Verordnung entsprechen. Eingeweide sind stets verpackt zu befördern; die Verpackungen müssen stabil sowie flüssigkeits- und fettundurchlässig sein; sie sind vor etwaigen 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.

ANHANG II

BERUGLICHE ANFORDERUNGEN AN HILFSKRÄFTE

1. Zu der in Artikel 3 Absatz 4 genannten Eignungsprüfung werden nur Bewerber zugelassen, die nachweislich einen von den zuständigen einzelstaatlichen Stellen anerkannten, mindestens 400-stündigen Lehrgang (einschließlich Laborausbildung) zu den unter Nummer 3 Buchstabe a) genannten Themen sowie ein mindestens 200-stündiges Praktikum unter der Aufsicht eines amtlichen Tierarztes absolviert haben. Das Praktikum ist in Schlachthöfen, Zerlegungsbetrieben, Lagerhäusern bzw. Frischfleisch-Kontrollstellen abzulegen.
2. Hilfskräfte, die den Anforderungen von Anhang II der Verordnung (EWG) Nr. .../... (Geflügelfleisch) genügen, können jedoch einen Lehrgang belegen, dessen theoretischer Teil nur 200 Stunden in Anspruch nimmt.
3. Die Eignungsprüfung gemäß Artikel 3 Absatz 4 besteht aus einem theoretischen und einem praktischen Teil und umfaßt folgende Themenbereiche:
 - (a) Theoretische Prüfung:
 - Grundkenntnisse der Schlachttieranatomie und -physiologie;
 - Grundkenntnisse der Schlachttierpathologie;
 - Grundkenntnisse der anatomischen Pathologie von Schlachttieren;
 - Grundkenntnisse in Hygienefragen, insbesondere Betriebshygiene, Schlacht-, Zerlegungs- und Lagerhygiene sowie Arbeitshygiene;
 - Kenntnis der Methoden und Verfahren der Erschlachtung, Untersuchung, Zubereitung, Verpackung und Beförderung von frischem Fleisch;
 - Kenntnis der einschlägigen Rechts- und Verwaltungsvorschriften;
 - Stichprobeverfahren;
 - (b) Praktische Prüfung:
 - Schlachttieruntersuchung und -bewertung;
 - Identifizierung von Tierarten durch Untersuchung arttypischer Körperteile;
 - Identifizierung einer Reihe von Schlachtkörperteilen, an denen Veränderungen aufgetreten sind, und Bemerkungen dazu;
 - Fleischuntersuchung im Schlachthof;
 - Hygienekontrolle;
 - Stichprobennahme.

FINANZBOGEN

betrifft: Vorschlag für eine Verordnung des Rates zur Festlegung von Hygienevorschriften für das Gewinnen und Inverkehrbringen von frischem Fleisch und zur Aufhebung der Richtlinie 64/433/EWG

1. HAUSHALTSPOSTEN: III B Artikel: 382 (1) Bezeichnung: Untersuchung in der Landwirtschaft (Inspektion)

2. RECHTSGRUNDLAGE: Artikel 43 des Vertrages

3. KLASSIFIZIERUNG : NICHT OBLIGATORISCHE AUSGABEN

4. ZIELE DES VORHABENS UND BESCHREIBUNG DER MASSNAHME:

Überprüfung der Durchführung der Verordnung (Artikel 11)

5. BERECHNUNGSWEISE

5.1. Ausgabenart: Dienstreisekosten

5.2. Anteil der Gemeinschaftsfinanzierung: 100 %

5.3. Berechnung: 300 Tage Dienstreise pro Jahr zu 170 ECU pro Tag
(derzeitige Kosten der Untersuchungen) = 51.000 ECU pro Jahr

6. FINANZIELLE AUSWIRKUNGEN AUF DIE HAUSHALTSMITTEL

6.1. Fälligkeitsplan der Mittel (Mio ECU)

Haushaltsjahr	
1991	0,051
1992	0,051
1993	0,051
1994	0,051
1995	0,051
Spätere Haushaltsjahre	
Insgesamt	<u>0,255</u>

6.2. Finanzierung während des laufenden Haushaltsjahres: entfällt

ANMERKUNGEN:

(1) Die Verbuchung dieser Ausgabenkategorie im Haushaltsplan wird noch im Zusammenhang mit der Vorbereitung des Vorentwurfs für den Haushaltsplan geprüft.

Dieser Vorschlag erfordert außerdem 3 zusätzliche Stelle A7/6.

Der genannte Personalbedarf ist entweder durch interne Umstrukturierung oder im Rahmen des Haushaltsverfahrens für das betreffende Jahr zu decken.

Task Force PME

COMPETITIVENESS AND EMPLOYMENT IMPACT STATEMENT

I. What is the main reason for introducing the measure?

To have a uniform level of healthy and hygienic guarantees for fresh meat produced in the Community in order to allow the free trade between Member States.

II. Features of the businesses in question. In particular:

a) Are they many SMEs?

Yes

b) Are they concentrated in regions which are:

i. eligible for regional aid in the Member States?

No

ii. eligible under the ERDF?

No

III. What direct obligations does this measure impose on businesses?

Respect hygiene rules and in particular control measures established at Community level.

IV. What indirect obligations are local authorities likely to impose on businesses?

Being this text a regulation, all the requirements are imposed directly at Community level.

V. Are there any special measures in respect of SMEs? Please specify.

Yes, possibility of granting derogations according to the proposed Council Decision on the granting of derogations from specific Community health rules on the production marketing of products of animal origin.

VI. What is the likely effect on:

a) the competitiveness of businesses?

Positive

b) employment?

Positive

VII. Have both sides of industry been consulted? Please indicate their opinions

Yes. Favourable.

22.06.90

Beschluß**des Bundesrates**

zum

Vorschlag einer Verordnung (EWG) des Rates zur Festlegung
von Hygienevorschriften für die Gewinnung und das Inverkehr-
bringen von frischem Fleisch

KOM(89) 673 endg.; Ratsdok. 4596/90

Der Bundesrat hat in seiner 615. Sitzung am 22. Juni 1990 zu
der Vorlage wie folgt Stellung genommen:

1. Der Bundesrat begrüßt das Vorhaben der Europäischen Gemeinschaften, im Rahmen des gemeinsamen Binnenmarktes auch einen einheitlichen, effektiven Gesundheits- und Verbraucherschutz beim Handelsverkehr mit frischem Fleisch nicht nur wie bisher im innergemeinschaftlichen, sondern auch im innerstaatlichen Handelsverkehr der Mitgliedstaaten zu gewährleisten.

Zur Rechtsgrundlage

2. Die Bundesregierung wird gebeten, auf eine Änderung des Artikels 3 Abs. 4 insoweit hinzuwirken, als dort vorgesehen ist, daß als den amtlichen Tierarzt unterstützende Hilfskräfte nur Personen eingesetzt werden dürfen, die die Anforderungen von Anhang II erfüllen und eine Eignungsprüfung abgelegt haben. Artikel 43 EWGV

...

ermächtigt nicht zum Erlaß von Ausbildungs- und Prüfungsvorschriften, wie sie durch das Erfordernis von Eignungsprüfungen und der Regelung ihrer Voraussetzungen und ihres Inhalts in Artikel 3 Abs. 4 i. V. m. Anhang II für Hilfskräfte in der Fleischhygiene festgelegt werden sollen.

Zur Form des Rechtsaktes

3. Wie bei den entsprechenden bisherigen Regelungen sollte statt einer Verordnung die Rechtsform einer Richtlinie gewählt werden.

Zu den Organzuständigkeiten

4. Die Bundesregierung wird gebeten, auf eine Fassung des Artikels 11 UAbs. 1 hinzuwirken, wonach die Kontrollen in Zusammenarbeit mit und in Anwesenheit von Vertretern der zuständigen nationalen Behörden vorgenommen werden.

Die von den Veterinärsachverständigen der Kommission vorzunehmenden Kontrollen dürfen zu keiner Beeinträchtigung des Rechts der Mitgliedstaaten führen, gemeinschaftsrechtliche Vorschriften in eigener Verantwortung durchzuführen. Insbesondere muß ausgeschlossen werden, daß die Ergebnisse der Kontrollen die gemeinschaftsrechtliche Verpflichtung der zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten zu einem entsprechenden Verwaltungshandeln auslösen. Mit diesen Grundsätzen steht es in Widerspruch, daß nach Artikel 10 Abs. 1 UAbs. 3 der betreffende Mitgliedstaat die bei einer Überprüfung nach Artikel 11 erzielten Ergebnisse zu berücksichtigen hat. Diese Bestimmung ist daher zu streichen.

...

5. Die Bundesregierung wird um Prüfung gebeten, ob sich die Ermächtigungsvorschriften, in denen auf das Verfahren in Artikel 14 verwiesen wird, noch auf den Erlaß bloßer Durchführungsvorschriften beschränken, soweit die Kommission mangels einer Beschlußfassung des Rates von ihnen Gebrauch machen kann. Dies gilt jedenfalls für die in Artikel 13 vorgesehene Ermächtigung, die Anhänge zu der vorgesehenen Verordnung "insbesondere" zur Anpassung an den wissenschaftlichen und technischen Fortschritt zu ändern. Durch die Verwendung des Wortes "insbesondere" in Artikel 13 soll offenbar zum Ausdruck gebracht werden, daß die in den Anhängen enthaltenen Vorschriften umfassend zur Disposition gestellt sein sollen. Unter diesen Umständen wären auch wesentliche, die Grundzüge der vom Rat erlassenen Regelungen berührende Bestimmungen einer Änderung im Verfahren nach Artikel 14 zugänglich. Substantielle Vorschriften, die vom Rat erlassen worden sind, müssen jedoch einer Änderung durch bloße Durchführungsvorschriften entzogen bleiben. Hinzu kommt, daß im Anhang I (vgl. Nummern 24, 42 Buchstabe C und Nummer 56) auch Ermächtigungen zum Erlaß von Durchführungsvorschriften enthalten sind. Zur Änderung solcher Vorschriften kann die Kommission keinesfalls ermächtigt werden.
6. Für das nach Artikel 14 vorgesehene Ausschußverfahren ist auch das "Contre-filet" vorzusehen. Dadurch soll verhindert werden, daß die Rechte der Mitgliedstaaten bei der Gestaltung des Gemeinschaftsrechts durch Ratsentscheidungen eingeschränkt werden.
7. Das Verfahren eines Beratenden Ausschusses nach Artikel 15 sollte angesichts der Bedeutung der Regelungen gestrichen werden. Es sollte ausschließlich bei der Mitwirkung des "Regelungsausschusses" verbleiben.

...

8. Empfehlungen und Leitlinien für die ordnungsgemäße Durchführung der Vorschriften sind nach Abstimmung mit den Mitgliedstaaten von der Kommission im Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften zu veröffentlichen.

Zu den einzelnen Vorschriften

9. Statt der in Artikel 1 Nr. 2 aufgeführten Ausnahme sollten Betriebe mit lediglich örtlicher Bedeutung, d. h. Betriebe, die nur direkt an Verbraucher abgeben, insoweit von den hygienischen Anforderungen ausgenommen werden, daß für sie die Mindestanforderungen der Anlage 2 der Fleischhygieneverordnung gelten.
10. Artikel 2 Abs. 7, Artikel 3 Abs. 4 und Artikel 9 Abs. 1 UAbs. 1 sollten geändert werden. Die dort den Mitgliedstaaten vorgeschriebene Einrichtung zentraler Behörden bzw. Dienststellen greift unzulässigerweise in die Organisationshoheit der Mitgliedstaaten ein. Es muß den Mitgliedstaaten überlassen bleiben, nach Maßgabe ihres innerstaatlichen Rechts diejenigen Stellen zu bestimmen, die das Gemeinschaftsrecht zu vollziehen haben.
11. Die in Artikel 4 Abs. 1 Buchstabe b vorgesehenen Ausnahmen von der Untersuchungspflicht auf Trichinen sollten gestrichen werden. Nach den Erfahrungen in der Bundesrepublik Deutschland kann der Gesundheitsschutz unter den dort aufgeführten Bedingungen wissenschaftlich nicht als gesichert angesehen werden. Es sollte daher der Wortlaut des Artikels 4 Abs. 1 Buchstabe a Abs. 2 der Richtlinie 64/433/EWG übernommen werden.

12. Neben den in den Artikeln 4 und 5 aufgeführten Überschreitungen von Toleranzwerten sollte das untersuchte Fleisch auch weiterhin gemäßregelt werden, wenn festgesetzte Wartezeiten nicht eingehalten werden. Soweit Toleranzwerte nicht festgelegt sind, dürfen die Rückstände nicht die Mengen überschreiten, die nach wissenschaftlichen Erkenntnissen unbedenklich sind.

Es besteht offensichtlich ein Widerspruch zwischen Artikel 5 Nr. 4 und Artikel 3 Abs. 1 Abschnitt A Buchstabe d). Nach Artikel 3 Abs. 1 Abschnitt A Buchstabe d) führen traumatische Läsionen und andere Mängel nicht zwangsläufig zur Genußuntauglichkeit. Die in Artikel 3 Abs. 1 Abschnitt A Buchstabe d) vorgesehene generelle Ausnahme sollte auch in Artikel 5 Nr. 4 berücksichtigt werden.

13. Sofern durch Artikel 10 Abs. 1 UAbs. 2 Satz 2 die zwingende Verpflichtung der Mitgliedstaaten normiert werden sollte, eine Zulassung zu widerrufen, wenn die Voraussetzungen für deren Erteilung nicht mehr erfüllt sind, sollte diese Vorschrift gestrichen werden. Es sollte den Mitgliedstaaten überlassen werden, einen Widerruf nach Maßgabe ihrer generellen verwaltungsrechtlichen Bestimmungen auszusprechen.

14. Artikel 16 sollte eine Fassung erhalten, mit der eindeutig zum Ausdruck gebracht wird, daß aufgrund dieser Vorschrift nur generell-abstrakte Regelungen über Ausnahmen zugunsten von Betrieben mit kleinem Produktionsvolumen erlassen werden, nicht aber der Kommission eine Zuständigkeit zugewiesen wird, in den jeweiligen Einzelfällen selbst Ausnahmen zulassen zu

können. Die Zuweisung einer solchen umfassenden Entscheidungsbefugnis widerspräche eindeutig den Erfordernissen der Subsidiarität und Dezentralität von Entscheidungen, die zur Durchführung von EG-Recht erforderlich werden.

15. Wie im Verordnungsvorschlag vorgesehen, sollen künftig nur noch die drei Beurteilungsstufen "Genußtauglich", "Genußuntauglich" und "Genußtauglich nach Brauchbarmachung" verwendet werden. Zur Konkretisierung sollten diese Begriffe in Anlehnung an das deutsche Fleischhygienegesetz definiert werden.
16. Zur Vermeidung eines unnötigen und unverhältnismäßigen Verwaltungsaufwandes sollte die Zulassung von Betrieben nur für Betriebe vorgesehen werden, die über den örtlichen Bedarf hinaus tätig sind.
17. Die in Anhang II des Verordnungsvorschlages vorgesehenen Anforderungen für die Ausbildung und Prüfung von Hilfskräften zur Unterstützung des amtlichen Tierarztes sollten gestrichen werden. Sie sind hier entbehrlich, weil diese Regelungen bereits jetzt und nicht erst nach dem 1. Januar 1993 dringend benötigt werden. Die Bundesregierung wird daher gebeten darauf hinzuwirken, daß die Kommission dem ihr vom Rat in Artikel 10 der Entscheidung des Rates 88/408/EWG vom 15. Juni 1988 erteilten Auftrag für die Vorlage eines Berichtes über Aufgaben und Qualifikationen von Fleischbeschauern sowie des durchschnittlichen Verhältnisses zwischen Tierärzten und Nicht-Tierärzten nunmehr unverzüglich nachkommt. Nach dieser Vorschrift war vorgesehen, daß der Rat bereits vor dem 1. Oktober 1989 über die Vorschläge der Kommission befinden sollte. Der Bundesrat erinnert in

diesem Zusammenhang an Nummer 1 seines Beschlusses vom 17. Oktober 1986 in Drucksache 363/86 (Beschluß), in dem er bereits um eine möglichst baldige Regelung dieser Angelegenheit gebeten hatte.

18. Die in Anhang I Kapitel VII vorgesehenen Kriterien für die Beurteilung des Fleisches bedürfen der Präzisierung. Sowohl für die "Genußtauglichkeit" als auch für die "Genußuntauglichkeit" sollten die detaillierten Vorschriften der Fleischhygiene-Verordnung übernommen werden. Auch die Fälle, in denen künftig eine Beurteilung "Genußtauglich nach Brauchbarmachung" erfolgen soll, sollten detailliert aufgeführt werden, um eine einheitliche Verfahrensweise einschließlich einer Kenntlichmachung in der Gemeinschaft sicherzustellen. Die Beurteilung "Tauglich nach Brauchbarmachung" in den deutschen Fleischhygienevorschriften muß in den EG-Vorschriften adäquat geregelt werden.
19. In dem Verordnungsvorschlag ist lediglich die Kennzeichnung der "Genußtauglichkeit" mit einem ovalen Stempel vorgesehen. Analog zum deutschen Fleischhygienerecht müßten auch für die "Genußuntauglichkeit" und die "Genußtauglichkeit nach Brauchbarmachung" entsprechende Kennzeichnungen vorgesehen werden.
20. Auch für die Kennzeichnung genußtauglicher Tierkörper bei der Schlachtung in Betrieben von lediglich örtlicher Bedeutung, für die gewisse Erleichterungen bei den hygienischen Anforderungen vorgesehen werden sollten, bedarf es entsprechender Stempel, deren Form und Inhalt wie bisher national geregelt werden könnten.