

05.11.01**A - Fz - G****Verordnung**
des Bundesministeriums
für Verbraucherschutz, Ernährung
und Landwirtschaft

Dritte Verordnung zur Änderung fleisch- und geflügelfleischhygienerechtlicher Vorschriften**A. Problem und Ziel**

Im Zusammenhang mit der Bewältigung der BSE-Krise in Deutschland wird durch das Dritte Gesetz zur Änderung des Fleischhygienegesetzes die Zulassung von Betrieben und damit verbunden die Möglichkeit zum Widerruf der Zulassung neu geregelt und eine Ermächtigung zur Regelung von Maßnahmen nach der Feststellung eines BSE-Falles im Schlachtbetrieb geschaffen. Hierzu sind die erforderlichen Anpassungen in den entsprechenden Rechtsverordnungen vorzunehmen und Durchführungsregelungen zu treffen. Ferner sind Neuregelungen mehrerer Gemeinschaftsrechtsakte zu berücksichtigen.

B. Lösung

Änderung der Verordnung zur fleischhygienerechtlichen Untersuchung von geschlachteten Rindern auf BSE, der Fleischhygiene-Verordnung und der Geflügelfleischhygiene-Verordnung.

C. Alternativen

Keine.

D. Finanzielle Auswirkungen**1. Haushaltsausgaben durch Vollzugsaufwand**

Keine.

2. Vollzugsaufwand

Der Bund wird nicht mit Kosten belastet. Ländern und Gemeinden entstehen Kosten durch die Durchführung und die Überwachung der Einhaltung der Regelungen, die im Voraus nicht zu quantifizieren sind. Diese Kosten werden durch die Erhebung kostendeckender Gebühren und Auslagen gedeckt.

E. Sonstige Kosten

Der Fleisch- und Landwirtschaft entstehen Mehrbelastungen, die im Voraus insgesamt nicht zu quantifizieren sind, durch die Maßnahmen nach der Feststellung eines BSE-Falles im Schlachtbetrieb, durch die generelle Einführung der Grundsätze des HACCP-Konzeptes im Rahmen betriebseigener Kontrollen und durch die unter D. 2. dargestellte Erhebung kostendeckender Gebühren und Auslagen.

Preisüberwälzungen sind im Einzelfall nicht auszuschließen und können erhöhend auf die Einzelpreise wirken. Im Einzelnen lässt sich dies im Voraus nicht quantifizieren. Spürbare Auswirkungen auf das Preisniveau, insbesondere auf das Verbraucherpreisniveau sind nicht zu erwarten.

05.11.01

A - Fz - G

Verordnung

**des Bundesministeriums
für Verbraucherschutz, Ernährung
und Landwirtschaft**

**Dritte Verordnung zur Änderung fleisch- und geflügelfleisch-
hygienerechtlicher Vorschriften**

Der Chef des Bundeskanzleramtes
022 (322) - 731 04 - FI 20/01

Berlin, den 2. November 2001

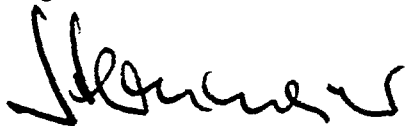
An den
Präsidenten des Bundesrates

Hiermit übersende ich die von dem Bundesministerium für Verbraucherschutz,
Ernährung und Landwirtschaft zu erlassende

**Dritte Verordnung zur Änderung fleisch- und
geflügelfleischhygienerechtlicher Vorschriften**

mit Begründung und Vorblatt.

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



Dr. Frank-Walter Steinmeier

**Dritte Verordnung zur Änderung fleisch- und geflügelfleischhygienerechtlicher
Vorschriften^{*)}**

Vom

Auf Grund

- des § 5 Nr. 1 bis 4 und 6, des § 6 Abs. 4, des § 13 Abs. 4, des § 19 Abs. 1 Satz 1 Nr. 4, des § 22 Abs. 2, des § 22d Nr. 1 Buchstabe c und des § 32 Abs. 1 des Fleischhygienegesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 8. Juli 1993 (BGBl. I S. 1189), von denen durch Artikel 1 Nr. 1 des Gesetzes vom 20. Dezember 1993 (BGBl. I S. 2170) § 19 Abs. 1 Nr. 4 geändert und durch Artikel 1 des Gesetzes vom 2001 (BGBl. I S.) § 5, § 13 Abs. 4, § 19 Abs. 1 Satz 1, § 22 Abs. 2, § 22d und § 32 Abs. 1 geändert und § 6 Abs. 4 eingefügt worden sind,
- des § 10 Nr. 1, 7, 9 und 10, des § 20 Nr. 2 Buchstabe c und des § 26 Abs. 3 des Geflügelfleischhygienegesetzes vom 17. Juli 1996 (BGBl. I S. 991)

verordnet das Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft:

^{*)} Diese Verordnung dient der Umsetzung folgender Richtlinien:

1. Richtlinie 91/495/EWG des Rates vom 27. November 1990 zur Regelung der gesundheitlichen und tierseuchenrechtlichen Fragen bei der Herstellung und Vermarktung von Kaninchenfleisch und Fleisch von Zuchtwild (ABl. EG L 268 S. 41),
2. Richtlinie 91/497/EWG des Rates vom 29. Juli 1991 zur Änderung und Kodifizierung der Richtlinie 64/433/EWG zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch zwecks Ausdehnung ihrer Bestimmungen auf die Gewinnung und das Inverkehrbringen von frischem Fleisch (ABl. EG Nr. L 268 S. 69),
3. Richtlinie 92/5/EWG des Rates vom 10. Februar 1992 zur Änderung und Aktualisierung der Richtlinie 77/99/EWG zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit Fleischerzeugnissen sowie zur Änderung der Richtlinie 64/433/EWG (ABl. EG Nr. L 57 S. 1),
4. Richtlinie 92/45/EWG des Rates vom 16. Juni 1992 zur Regelung der gesundheitlichen und tierseuchenrechtlichen Fragen beim Erlegen von Wild und bei der Vermarktung von Wildfleisch (ABl. EG Nr. L 268 S. 35),
5. Richtlinie 94/65/EG des Rates vom 14. Dezember 1994 zur Festlegung von Vorschriften für die Herstellung und das Inverkehrbringen von Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen (ABl. EG Nr. 368 S. 10)

hinsichtlich der Zulassung oder Registrierung von Betrieben.

Artikel 1

Änderung der Verordnung zur fleischhygienerechtlichen Untersuchung von geschlachteten Rindern auf BSE

Die Verordnung zur fleischhygienerechtlichen Untersuchung von geschlachteten Rindern auf BSE vom 1. Dezember 2000 (BGBl. I S. 1659), zuletzt geändert durch Artikel 7 der Verordnung vom 2001 (BGBl. I S.) wird wie folgt geändert:

1. Nach § 3 wird folgender § 4 eingefügt:

„§ 4

Maßnahmen nach Feststellung von BSE

(1) Wird bei einem geschlachteten Rind im Rahmen einer Untersuchung nach § 1 Abs. 1 oder § 3 die Bovine Spongiforme Enzephalopathie nachgewiesen, so hat die zuständige Behörde das Fleisch, das durch die oder in Folge der Schlachtung des Rindes nach Maßgabe des Absatzes 2 als mit infektiösem Material verunreinigt anzusehen ist, zu beschlagnahmen und die Beseitigung nach den Vorschriften des Tierkörperbeseitigungsgesetzes anzuordnen.

(2) Zusätzlich zu den in Artikel 6 Abs. 1 in Verbindung mit Anhang III Kapitel A Abschnitt I Nr. 6.5 der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 bezeichneten Schlachtkörpern ist das Fleisch als verunreinigt im Sinne des Absatzes 1 anzusehen, das von allen nach der Schlachtung des Rindes, bei dem die Bovine Spongiforme Enzephalopathie nachgewiesen wurde, geschlachteten Rindern stammt. Satz 1 gilt nicht, soweit

1. der Schlagbolzen, sofern nicht ein Betäubungsverfahren angewendet wird, bei dem die Schädelhöhle nicht eröffnet wird,
2. das Messer für das Absetzen des Kopfes,
3. die Sägeblätter oder Sägebänder der Rückenspaltsäge, sofern nicht das Rückenmark vor der Spaltung der Wirbelsäule vollständig entfernt wird,
4. die Geräte oder die Geräteteile zum Entfernen des Rückenmarks, die unmittelbar mit Rückenmark in Berührung kommen und

5. alle sonstigen Geräte oder Geräteteile und Schutzkleidungen, wie Schutzhandschuhe, die mit infektiösem Material verunreinigt sein können,

nach der Schlachtung des Rindes, bei dem die Bovine Spongiforme Enzephalopathie nachgewiesen wurde, ausgetauscht oder nach Maßgabe des Absatzes 3 gereinigt und desinfiziert worden sind.

(3) Die Reinigung nach Absatz 2 Satz 2 ist mit heißem Wasser (ohne Hochdruck), die Desinfektion nach Absatz 2 Satz 2 ist mit einer Natriumhypochloritlösung, die mindestens 2 % freies Chlor enthält oder mit 2 N (8 %) Natronlauge durchzuführen. Die Desinfektion nach Satz 1 ist so durchzuführen, dass die Einwirkungszeit der Desinfektionsmittel mindestens 60 Minuten und ihre Temperatur bei Verwendung von 2 N (8 %) Natronlauge mindestens 20 °C beträgt. Die zuständige Behörde kann die Anwendung anderer Desinfektionsverfahren gestatten, die in ihrer Wirksamkeit der nach Satz 1 in Verbindung mit Satz 2 durchgeführten Desinfektion entsprechen.“

2. Der bisherige § 4 wird neuer § 5.

Artikel 2

Änderung der Fleischhygiene-Verordnung

Die Fleischhygiene-Verordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 29. Juni 2001 (BGBl. I S. 1366), zuletzt geändert durch Artikel 5 der Verordnung vom 2001 (BGBl. I S.), wird wie folgt geändert:

1. In § 8 Abs. 3 Satz 1 Nr. 2 wird die Angabe „§ 11 Abs. 1 Nr. 1“ durch die Angabe „§ 6 Abs. 2 des Fleischhygienegesetzes“ ersetzt.
2. § 10 wird wie folgt geändert:
 - a) In Absatz 1 Satz 1 Nr. 3 Buchstabe b wird die Angabe „§ 11“ durch die Angabe „§ 6 Abs. 2 des Fleischhygienegesetzes“ ersetzt.

- b) In Absatz 4 Satz 1 Nr. 3 werden die Wörter „die die Anforderungen des § 11d Abs. 1 erfüllen“ durch die Wörter „die nach § 11d Abs. 1 Satz 1 registriert sind und die Anforderungen des § 11d Abs. 1 Satz 2 erfüllen“ ersetzt.
 - c) In Absatz 6 Satz 1 wird die Angabe „§ 11“ durch die Angabe „§ 6 Abs. 2 des Fleischhygienegesetzes“ ersetzt.
 - d) In Absatz 9 Satz 3 wird die Angabe „§ 11 Abs. 1 Satz 1 Nr. 2 oder 3“ durch die Angabe „§ 6 Abs. 2 des Fleischhygienegesetzes“ ersetzt.
3. § 10 a wird wie folgt geändert:
- a) Die Überschrift wird wie folgt gefasst:

„Anforderungen an das Gewinnen, Zubereiten und Behandeln von Fleisch in zugelassenen Betrieben“.
 - b) In Absatz 7 Satz 1 werden die Wörter „aus zugelassenen kleinen Verarbeitungsbetrieben nach 11 Abs. 1 Nr. 3“ durch die Wörter „aus nach § 6 Abs. 2 des Fleischhygienegesetzes zugelassenen, in § 11 Abs. 1 Nr. 3 genannten Verarbeitungsbetrieben“ ersetzt.
4. In § 10c Nr. 1 wird die Angabe „§ 11 Abs. 1“ durch die Angabe „§ 6 Abs. 2 des Fleischhygienegesetzes“ ersetzt.
5. Nach § 10c werden folgende §§ 11 und 11a eingefügt:

„§ 11

Anforderungen an die bauliche Ausstattung und Einrichtung zugelassener Betriebe, Zulassung

(1) Es erfüllen die hygienischen Anforderungen nach § 6 Abs. 2 Nr. 1 des Fleischhygienegesetzes

- 1. Schlacht- oder Zerlegungsbetriebe sowie außerhalb dieser gelegene Kühl- oder Gefrierhäuser, wenn diese gewährleisten, dass die Anforderungen des Anhangs I der Richtlinie

64/433/EWG des Rates vom 26. Juni 1964 über die gesundheitlichen Bedingungen für die Gewinnung und das Inverkehrbringen von frischem Fleisch (ABl. EG Nr. L 121 S. 2012), zuletzt geändert durch Richtlinie 95/23/EG des Rates vom 22. Juni 1995 (ABl. EG Nr. L 243 S. 7), eingehalten werden,

2. Verarbeitungsbetriebe, wenn diese gewährleisten, dass die entsprechenden Anforderungen der Anhänge A, B und C der Richtlinie 77/99/EWG des Rates vom 21. Dezember 1976 zur Regelung gesundheitlicher Fragen bei der Herstellung und dem Inverkehrbringen von Fleischerzeugnissen und einigen anderen Erzeugnissen tierischen Ursprungs (ABl. EG 1977 Nr. L 26 S. 85), zuletzt geändert durch Richtlinie 95/68/EG des Rates vom 30. Dezember 1995 (ABl. EG Nr. L 332 S. 10), oder der Richtlinie 83/201/EWG der Kommission vom 12. April 1983 über Ausnahmen von den Bestimmungen der Richtlinie des Rates 77/99/EWG für bestimmte Erzeugnisse, die andere Lebensmittel enthalten und in denen Fleisch oder Fleischerzeugnisse nur einen geringfügigen Anteil ausmachen (ABl. EG Nr. L 112 S. 28), eingehalten werden,

3. kleine Verarbeitungsbetriebe, wenn diese gewährleisten, dass

a) die Anforderungen der Anlage 2 eingehalten werden,

b) zusätzlich ein ausreichend großer

aa) gekühlter Raum für die Lagerung des zu verarbeitenden Fleisches,

bb) Raum für die Herstellung und Umhüllung der Fleischerzeugnisse,

cc) gekühlter Raum für die Lagerung von fertigen, nicht bei Raumtemperatur haltbaren Fleischerzeugnissen, soweit derartige Erzeugnisse in diesem Betrieb hergestellt oder behandelt werden,

vorhanden ist und

c) die wöchentliche Produktion an Fleischerzeugnissen 7,5 Tonnen, bezogen auf die Endprodukte zum Zeitpunkt der Abgabe aus dem Betrieb, nicht überschreitet,

4. Herstellungsbetriebe für Hackfleisch, wenn diese gewährleisten, dass die Anforderungen des Anhangs I Kapitel I der Richtlinie 94/65/EG des Rates vom 14. Dezember 1994 zur Festlegung von Vorschriften für die Herstellung und das Inverkehrbringen von Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen (ABl. EG Nr. L 368 S. 10) eingehalten werden,
5. a) Herstellungsbetriebe für Fleischzubereitungen, wenn diese gewährleisten, dass die Anforderungen des Anhangs I Kapitel III der Richtlinie 94/65/EG eingehalten werden,

b) kleine Herstellungsbetriebe für Fleischzubereitungen, wenn gewährleistet ist, dass
 - aa) die Anforderungen der Anlage 2 eingehalten werden,
 - bb) zusätzlich ein ausreichend großer
 1. gekühlter Raum für die Lagerung des Fleisches, das zur Zubereitung bestimmt ist,
 2. Raum für die Zubereitung und Umhüllung der Fleischzubereitungen und
 3. gekühlter Raum für die Lagerung der fertigen Fleischzubereitungenvorhanden ist,
6. Schlacht- oder Zerlegungsbetriebe für Hauskaninchen, wenn diese gewährleisten, dass die Anforderungen des Artikels 3 Abs. 1 Buchstabe a der Richtlinie 91/495/EWG des Rates vom 27. November 1990 zur Regelung der gesundheitlichen und tierseuchenrechtlichen Fragen bei der Herstellung und Vermarktung von Kaninchenfleisch und Fleisch von Zuchtwild (ABl. EG Nr. L 268 S. 41) sowie des Anhangs I der Richtlinie 71/118/EWG des Rates vom 15. Februar 1971 zur Regelung gesundheitlicher Fragen bei der Gewinnung und dem Inverkehrbringen von frischem Geflügelfleisch (ABl. EG Nr. L 55 S. 23), zuletzt geändert durch Richtlinie 96/23/EG des Rates vom 29. April 1996 (ABl. EG Nr. L 125 S. 10), eingehalten werden,

7. Wildbearbeitungsbetriebe für erlegtes Haarwild, wenn diese gewährleisten, dass die Anforderungen des Anhangs I der Richtlinie 92/45/EWG des Rates vom 16. Juni 1992 zur Regelung der gesundheitlichen und tierseuchenrechtlichen Fragen beim Erlegen von Wild und bei der Vermarktung von Wildfleisch (ABl. EG Nr. L 268 S. 35), zuletzt geändert durch Richtlinie 96/23/EG des Rates vom 29. April 1996 (ABl. EG Nr. L 125 S. 10), eingehalten werden,
8. Umpackbetriebe für
 - a) frisches Fleisch von Rindern einschließlich Wasserbüffeln und Bisons, von Schweinen, Schafen, Ziegen und Einhufern, die als Haustiere gehalten werden, wenn diese gewährleisten, dass die Anforderungen des Anhangs I Kapitel I der Richtlinie 64/433/EWG,
 - b) Fleischerzeugnisse, die ohne vorheriges Entfernen der Umhüllung lediglich neu zusammengestellt werden, wenn diese gewährleisten, dass die Anforderungen des Anhangs B Kapitel VII Nr. 1 der Richtlinie 77/99/EWG und
 - c) Fleischerzeugnisse, die nach Entfernen der Umhüllung und gegebenenfalls nach dem Aufschneiden oder Zerteilen erneut umhüllt und verpackt werden, wenn diese gewährleisten, dass die entsprechenden Anforderungen des Anhangs A und des Anhangs B Kapitel I Nr. 1 Buchstabe a, b, d, e und f und Nr. 2 Buchstabe a, c und j der Richtlinie 77/99/EWGeingehalten werden,
9. Betriebe in Großmärkten:
 - a) Zerlegungsbetriebe in Großmärkten, wenn diese gewährleisten, dass, soweit erforderlich, geeignete Verkaufskühlräume oder entsprechende Kühleinrichtungen vorhanden sind und die Anforderungen des Anhangs I Kapitel I und III, wobei die Anforderungen des Anhangs I Kapitel I Nr. 1, Nr. 2 Buchstabe b, Nr. 4 Buchstabe c, d und e und Nr. 5 bis 13 und Kapitel III gemeinsam durch mehrere zugelassene Zerlegungsbetriebe erfüllt werden können, und des Anhangs I Kapitel IV der Richtlinie 64/433/EWG, wenn über

Anhang I Kapitel III Nr. 15 Buchstabe a hinaus weitere Kühl- und Gefrierräume vorhanden sind,

- b) Verarbeitungsbetriebe in Großmärkten, wenn diese gewährleisten, dass, soweit erforderlich, geeignete Verkaufskühlräume oder entsprechende Kühleinrichtungen vorhanden sind und die Anforderungen des Anhangs A Kapitel I, wobei die Anforderungen des Anhangs A Kapitel I Nr. 1, 3, 4 und 8 bis 15 auch gemeinsam durch mehrere zugelassene Verarbeitungsbetriebe erfüllt werden können, und die entsprechenden Anforderungen des Anhangs B der Richtlinie 77/99/EWG

eingehalten werden,

soweit dort allgemeine und besondere Anforderungen an die bauliche Ausstattung und Einrichtung geregelt werden.

(2) Die zuständige Behörde hat die Zulassung nach § 6 Abs. 2 des Fleischhygienegesetzes unter Vergabe einer Veterinärkontrollnummer zu erteilen. Die zuständige Behörde teilt die Zulassung und die Rücknahme oder den Widerruf der Zulassung dem Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft unverzüglich mit. Dieses gibt die zugelassenen Betriebe mit ihrer Veterinärkontrollnummer sowie die Aufhebung der Zulassung im Bundesanzeiger bekannt.

§ 11a

Registrierung von Betrieben

(1) Groß- und Zwischenhandelsbetriebe, die Sendungen von Fleisch aus

1. nach § 6 Abs. 2 des Fleischhygienegesetzes zugelassenen Betrieben,
2. zugelassenen Betrieben anderer Mitgliedstaaten oder anderer Vertragsstaaten des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum mit Ausnahme von Island oder
3. nach § 14 zugelassenen Betrieben in Drittländern,

auch nach Entfernung der Umhüllung, aufteilen und erneut umhüllen oder verpacken, neu zusammenstellen oder lagern und im Inland in den Verkehr bringen, bedürfen der Registrierung, die durch die zuständige Behörde auf Antrag unter Erteilung einer Registriernummer erfolgt.

(2) Die in Absatz 1 genannten Handelsbetriebe haben, sofern sie frisches Fleisch einschließlich Hackfleisch, Fleischzubereitungen oder leicht verderbliche Fleischerzeugnisse lagern oder in den Verkehr bringen, Anlage 2 Kapitel I, II und IV entsprechend zu beachten.

(3) Abweichend von § 6 Abs. 1 Satz 2 und Abs. 2 des Fleischhygienegesetzes bedürfen

1. Schlachtbetriebe mit einer Produktion von frischem Fleisch von wöchentlich nicht mehr als 20 und jährlich nicht mehr als 1 000 Großvieheinheiten,
2. Zerlegungsbetriebe mit einer wöchentlichen Produktion an entbeintem Fleisch von nicht mehr als fünf Tonnen oder der entsprechenden Menge an Fleisch mit Knochen,
3. Verarbeitungsbetriebe, die aus frischem Fleisch von wöchentlich nicht mehr als 20 und jährlich nicht mehr als 1 000 Großvieheinheiten Fleischerzeugnisse zubereiten,
4. Herstellungsbetriebe für Hackfleisch und Fleischzubereitungen, soweit sie nicht die Zulassungsvoraussetzungen erfüllen,

der Registrierung, die auf Antrag durch die zuständige Behörde unter Erteilung einer Registriernummer erfolgt.

(4) Abweichend von Absatz 3 Nr. 1 darf frisches Fleisch von wöchentlich nicht mehr als 30 und jährlich nicht mehr als 1 500 Großvieheinheiten in einem Schlachtbetrieb gewonnen und behandelt werden, der von mindestens zwei Wirtschaftsbeteiligten genutzt wird, wenn jeder von ihnen frisches Fleisch ausschließlich für den Bedarf des eigenen Betriebes zur unmittelbaren Abgabe an Verbraucher oder an Einzelhandelsgeschäfte gewinnt und behandelt. Die Produktionsobergrenze nach Absatz 3 Nr. 1 darf von keinem der Wirtschaftsbeteiligten überschritten werden.

(5) Die zuständige Behörde kann gestatten, dass in nach Absatz 3 registrierten Betrieben, die eine Zulassung nach § 6 Abs. 2 des Fleischhygienegesetzes anstreben, die Produktionsober-

grenzen nach Absatz 3 Nr. 1 und 2 oder Absatz 4 für einen bestimmten Zeitraum, der über zwei Jahre nicht hinausgehen darf, überschritten werden dürfen, wenn glaubhaft dargetan wird, dass spätestens am Ende dieses Zeitraumes die Anforderungen an die Zulassung erfüllt werden. Die zuständige Behörde legt die Höhe der zulässigen Überschreitung der Produktionsobergrenze fest.

(6) Als nach Absatz 1 oder 3 registriert gelten auch Betriebe, die nach § 12 Abs. 1 oder 3 der Geflügelfleischhygiene-Verordnung registriert sind.“

6. § 11c wird wie folgt geändert:

a) Nach Absatz 1 wird folgender Absatz 1a eingefügt:

„(1a) Wer frisches Fleisch in zugelassenen Betrieben gewinnt oder behandelt, hat die Arbeits- und Betriebsabläufe durch ein Verfahren zu überwachen, das folgenden Grundsätzen genügt:

1. Ermittlung von Gefahren in den Arbeits- und Betriebsabläufen bei der Gewinnung und Behandlung frischen Fleisches, die sich nachteilig auf die menschliche Gesundheit auswirken können,
2. Ermittlung der Punkte in den Arbeits- und Betriebsabläufen, an denen diese Gefahren entstehen und Entscheidung, welche dieser Punkte die für die gesundheitliche Unbedenklichkeit des frischen Fleisches kritischen Punkte sind,
3. Festlegung und Durchführung wirksamer Sicherungsmaßnahmen für diese kritischen Punkte und Überwachung dieser Sicherungsmaßnahmen,
4. Überprüfung der Maßnahmen nach Nummer 1 bis 3 in regelmäßigen Abständen sowie bei jeder Änderung der Arbeits- und Betriebsabläufe.“

b) In Absatz 3 werden nach dem Wort „Nachweise“ die Wörter „, die der Art und Größe des Betriebes angemessen sind,“ und in Nummer 1 und 4 jeweils nach der Angabe „Absätzen 1“ die Angabe „, 1a“ eingefügt.

c) In Absatz 6 wird nach Satz 2 folgender Satz eingefügt:

„Wer frisches Fleisch in nach § 11a Abs. 3 Nr. 1 oder 2 registrierten Betrieben gewinnt oder behandelt, hat die Arbeits- und Betriebsabläufe durch ein Verfahren zu überwachen, das folgenden Grundsätzen genügt:

1. Ermittlung von Gefahren in den Arbeits- und Betriebsabläufen bei der Gewinnung und Behandlung frischen Fleisches, die sich nachteilig auf die menschliche Gesundheit auswirken können,
2. Ermittlung der Punkte in den Arbeits- und Betriebsabläufen, an denen diese Gefahren entstehen können und Entscheidung, welche dieser Punkte die für die gesundheitliche Unbedenklichkeit des frischen Fleisches kritischen Punkte sind,
3. Festlegung und Durchführung wirksamer Sicherungsmaßnahmen für diese kritischen Punkte und Überwachung dieser Sicherungsmaßnahmen,
4. Überprüfung der Maßnahmen nach Nummer 1 bis 3 in regelmäßigen Abständen sowie bei jeder Änderung der Arbeits- und Betriebsabläufe,
5. Führung von Nachweisen, die der Art und Größe des Betriebes angemessen sind, über die Durchführung der Maßnahmen nach den Nummern 1 bis 4.“

7. In § 11d werden vor den Absatz 3 folgende Absätze 1 und 2 eingefügt:

„(1) Abweichend von § 6 Abs. 1 Satz 2 und Abs. 2 des Fleischhygienegesetzes bedürfen Isolierschlachtbetriebe der Registrierung, die durch die zuständige Behörde auf Antrag unter Erteilung einer Registriernummer erfolgt. Isolierschlachtbetriebe dürfen nur betrieben werden, wenn sie die Anforderungen der Anlage 2 Kapitel I, II, III Nr. 1, Kapitel IV Nr. 1 und Kapitel VII Nr. 2.1 bis 2.12 und 3 erfüllen.

(2) Auf Antrag werden von der zuständigen Behörde ortsfeste Abgabestellen von Isolierschlachtbetrieben zugelassen, wenn die Anforderungen der Anlage 2 Kapitel I Nr. 1, 2, 3.1, 3.2 und 3.4 bis 3.8 und Kapitel VII Nr. 1 und, soweit Fleisch in den Abgabestellen zerlegt werden soll, Kapitel VII Nr. 3 eingehalten werden. Diese Abgabestellen dürfen nur frisches

Fleisch abgeben, das aus Isolierschlachtbetrieben stammt. § 6 Abs. 3 des Fleischhygienegesetzes gilt entsprechend.“

8. In § 13 Abs. 6 Satz 1 werden

a) die Wörter „vollkommen gesalzene“ durch das Wort „gesalzene“ und

b) die Wörter „vollkommen getrocknete“ durch das Wort „getrocknete“

ersetzt.

9. In § 17 Abs. 2 Nr. 2 wird die Angabe „§ 11 Abs. 1 Nr. 2, 3 oder 9 Buchstabe b“ durch die Angabe „§ 6 Abs. 2 des Fleischhygienegesetzes“ ersetzt.

10. § 18a Abs. 2 wird wie folgt geändert:

a) In Nummer 9g wird die Angabe „§ 11c Abs. 1, 2, 2a, 6 Satz 2, 3 oder 4 Nr. 1“ durch die Angabe „§ 11c Abs. 1, 1a, 2, 2a, 6 Satz 2, 3, 4 oder 5 Nr. 1“ ersetzt.

b) Nach Nummer 9k wird folgende Nummer 9l eingefügt:

„9l. § 11d Abs. 1 Satz 2 einen Isolierschlachtbetrieb betreibt,“.

11. Anlage 1 wird wie folgt geändert:

a) In Kapitel II Nr. 5.4.1 werden nach den Wörtern „die Mandeln sind“ die Wörter „zu untersuchen und danach“ gestrichen.

b) Kapitel III Nr. 2.6 wird aufgehoben.

c) Kapitel IV Nr. 2.2.2, 7.7.2 und 10.6.2 wird aufgehoben.

d) Kapitel V wird wie folgt geändert:

aa) In Nummer 3.1 wird nach Satz 2 folgender Satz eingefügt:

„Abweichend von Satz 1 in Verbindung mit Satz 2 kann die Angabe „D“ in den Stempeln nach Nummer 3.1.1, 3.1.5 und 3.1.9 auch vor der Veterinärkontrollnummer angegeben werden.“

bb) In Nummer 3.5 werden die Wörter „und Liechtenstein“ gestrichen.

cc) In Nummer 3.9 wird folgender Satz angefügt:

„Nummer 3.1 Satz 2 und 3 gilt für Form und Inhalt der Stempel nach Nummer 3.1.7 und 3.1.10 entsprechend.“

dd) Nach Nummer 4.1.7 wird folgende Nummer 4.1.8 angefügt:

„4.1.8 Nummer 3.1 Satz 2 und 3 gilt für Form und Inhalt der Stempel nach Nummer 3.1.7 bis 3.1.9 entsprechend.“

ee) In Nummer 4.2 wird folgender Satz angefügt:

„Nummer 3.1 Satz 2 und 3 gilt für Form und Inhalt des Stempels nach Nummer 3.1.10 entsprechend.“

12. Anlage 2 wird wie folgt geändert:

- a) In Kapitel II Nr. 6 wird nach den Wörtern „insbesondere durch Mikroorganismen,“ das Wort „TSE-Erreger,“ eingefügt.
- b) In Kapitel III werden in Nummer 1.6 Satz 1 die Angabe „§ 11“ und in Nummer 3.2 die Angabe „§ 11 Abs. 1 Nr. 1“ jeweils durch die Angabe „§ 6 Abs. 2 des Fleischhygienegesetzes“ ersetzt.

13. Anlage 2a wird wie folgt geändert:

- a) In Nummer 2.2 Satz 2 werden vor das Wort „Zerlegungsbetrieben“ die Wörter „als Wildbearbeitungsbetrieben zugelassenen“ eingefügt.

- b) In Nummer 4.7.1 wird die Angabe „gemäß „§ 11 Abs. 1 Nr. 4 oder 5 zugelassenen“ durch die Angabe „nach § 6 Abs. 2 des Fleischhygienegesetzes zugelassenen, in § 11 Abs. 1 Satz 1 Nr. 4 oder 5 genannten“ ersetzt.
 - c) In Nummer 8.4 wird die Angabe „§ 11 Abs. 1 Nr. 1“ durch die Angabe „§ 6 Abs. 2 des Fleischhygienegesetzes“ ersetzt.
 - d) In Nummer 8.5 wird die Angabe „91/497/EWG“ durch die Angabe „64/433/EWG“ ersetzt.
14. In Anlage 4 Nr. 6.3 wird die Angabe „Kapitel II Nr.“ durch das Wort „Nummer“ ersetzt.

Artikel 3

Änderung der Geflügelfleischhygiene-Verordnung

Die Geflügelfleischhygiene-Verordnung vom 3. Dezember 1997 (BGBl. I S. 2786, 2787), die zuletzt durch Artikel 6 der Verordnung vom 2001 (BGBl. I S.) geändert worden ist, wird wie folgt geändert:

1. In § 8 Abs. 1 Nr. 1 werden nach den Wörtern „Veterinärkontrollnummer des Betriebes“ die Wörter „und einem Hinweis auf die für die Überwachung des Betriebes zuständige Behörde und den amtlichen Tierarzt“ eingefügt.
2. Dem § 10 Abs. 3 wird folgender Satz angefügt:

„Für die Zubereitung von Geflügelseparatorenfleisch in nach § 12 Abs. 3 registrierten Verarbeitungsbetrieben gilt § 9 Abs. 1 Satz 3 entsprechend.“
3. § 11 Abs. 2 wird wie folgt geändert:
 - a) Satz 1 wird wie folgt gefasst:

„Als nach Absatz 1 Nr. 2 bis 7 und 9 zugelassen gelten auch in § 11 Abs. 1 Nr. 2, 3, 5, 7 oder 8 Buchstabe b oder c oder Nr. 9 Buchstabe b der Fleischhygiene-Verordnung genannte Betriebe, die nach § 6 Abs. 2 des Fleischhygienegesetzes zugelassen sind.“

b) In Satz 2 wird die Angabe „§ 11 Abs. 1 Nr. 1 der Fleischhygiene-Verordnung“ durch die Angabe „§ 6 Abs. 2 des Fleischhygienegesetzes“ ersetzt.

4. § 14 wird wie folgt geändert:

a) Nach Absatz 1 wird folgender Absatz 1a eingefügt:

„(1a) Wer frisches Geflügelfleisch in zugelassenen Betrieben gewinnt oder behandelt, hat die Arbeits- und Betriebsabläufe durch ein Verfahren zu überwachen, das folgenden Grundsätzen genügt:

1. Ermittlung von Gefahren in den Arbeits- und Betriebsabläufen bei der Gewinnung und Behandlung frischen Geflügelfleisches, die sich nachteilig auf die menschliche Gesundheit auswirken können,
2. Ermittlung der Punkte in den Arbeits- und Betriebsabläufen, an denen diese Gefahren entstehen können und Entscheidung, welche dieser Punkte die für die gesundheitliche Unbedenklichkeit des frischen Geflügelfleisches kritischen Punkte sind,
3. Festlegung und Durchführung wirksamer Sicherungsmaßnahmen für diese kritischen Punkte und Überwachung dieser Sicherungsmaßnahmen,
4. Überprüfung der Maßnahmen nach Nummer 1 bis 3 in regelmäßigen Abständen sowie bei jeder Änderung der Arbeits- und Betriebsabläufe.“

b) In Absatz 3 werden nach dem Wort „Nachweise“ die Wörter „, die der Art und Größe des Betriebes angemessen sind,“ und in Nummer 1 und 6 jeweils nach der Angabe „Absätzen 1“ die Angabe „, 1a“ eingefügt.

c) In Absatz 6 wird nach Satz 2 folgender Satz eingefügt:

„Wer frisches Geflügelfleisch in nach § 12 Abs. 3 Nr. 1 registrierten Betrieben gewinnt oder behandelt, hat die Arbeits- und Betriebsabläufe durch ein Verfahren zu überwachen, das folgenden Grundsätzen genügt:

1. Ermittlung von Gefahren in den Arbeits- und Betriebsabläufen bei der Gewinnung und Behandlung frischen Geflügelfleisches, die sich nachteilig auf die menschliche Gesundheit auswirken können,
 2. Ermittlung der Punkte in den Arbeits- und Betriebsabläufen, an denen diese Gefahren entstehen können und Entscheidung, welche dieser Punkte die für die gesundheitliche Unbedenklichkeit des frischen Geflügelfleisches kritischen Punkte sind,
 3. Festlegung und Durchführung wirksamer Sicherungsmaßnahmen für diese kritischen Punkte und Überwachung dieser Sicherungsmaßnahmen,
 4. Überprüfung der Maßnahmen nach Nummer 1 bis 3 in regelmäßigen Abständen sowie bei jeder Änderung der Arbeits- und Betriebsabläufe,
 5. Führung von Nachweisen, die der Art und Größe des Betriebes angemessen sind, über die Durchführung der Maßnahmen nach den Nummern 1 bis 4.“
5. In § 21 Abs. 2 Nr. 8 wird die Angabe „§ 14 Abs. 1, 2, 2a, 6 Satz 2, 3 oder 4 Nr. 1“ durch die Angabe „§ 14 Abs. 1, 1a, 2, 2a, 6 Satz 2, 3, 4 oder 5 Nr. 1“ ersetzt.
6. Anlage 1 wird wie folgt geändert:
- a) Kapitel V wird wie folgt geändert:
 - aa) In Nummer 1 Satz 1 und 2 werden jeweils nach der Angabe „Richtlinie 96/23/EG“ die Wörter „und der auf Grund dieser Richtlinie ergangenen Entscheidungen in der jeweils geltenden Fassung“ eingefügt.
 - bb) Nummer 5 wird aufgehoben.
 - b) Kapitel VI Nr. 3.4.3.2 wird gestrichen.

Artikel 4

Inkrafttreten, Außerkrafttreten

(1) Diese Verordnung tritt vorbehaltlich der Sätze 2 und 3 am Tage nach der Verkündung in Kraft. Artikel 2 Nr. 6 Buchstabe a und b und Artikel 3 Nr. 4 Buchstabe a und b treten am 1. Juni 2002 in Kraft. Artikel 2 Nr. 6 Buchstabe c und Artikel 3 Nr. 4 Buchstabe c treten am 1. Juni 2003 in Kraft.

(2) Gleichzeitig mit dem Inkrafttreten der Verordnung nach Absatz 1 Satz 1 treten außer Kraft:

1. die Gebührenverordnung-Geflügelfleischhygiene vom 24. Juli 1973 (BGBl. I S. 897), zuletzt geändert durch Artikel 1 der Verordnung vom 4. Mai 1983 (BGBl. I S. 557),
2. die Einfuhruntersuchungskosten-Verordnung vom 20. Januar 1975 (BGBl. I S. 285), geändert durch Artikel 2 der Verordnung vom 27. Juli 1978 (BGBl. I S. 1140),
3. die Hilfskräfteverordnung – Frisches Fleisch vom 29. Juni 1977 (BGBl. I S. 1117).

Der Bundesrat hat zugestimmt.

Bonn, den

Die Bundesministerin
für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft

Begründung
Dritte Verordnung zur Änderung fleisch- und geflügelfleisch-
hygienerechtlicher Vorschriften

A. Allgemeiner Teil

Die Verordnung dient der Anpassung der Fleischhygiene-Verordnung und der Geflügelfleischhygiene-Verordnung an die durch Artikel 1 Nr. 2 des Dritten Gesetzes zur Änderung des Fleischhygienegesetzes erfolgte Neuregelung der Zulassung von Fleischlieferbetrieben in § 6 Abs. 1 und 2 des Fleischhygienegesetzes. Zudem werden auf der Grundlage der durch Artikel 1 Nr. 1 Buchstabe b des Dritten Gesetzes zur Änderung des Fleischhygienegesetzes geschaffenen Ermächtigung Maßnahmen im Schlachtbetrieb nach der Feststellung eines BSE-Falles nach der Schlachtung getroffen und damit bundeseinheitlich geregelt. Schließlich wird folgenden Gemeinschaftsrechtsakten in ihren aktuellen Fassungen im Bereich des Fleisch- und des Geflügelfleischhygienerechts Rechnung getragen:

1. Verordnung (EG) Nr. 434/97 des Rates vom 3. März 1997 zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 2377/90 zur Schaffung eines Gemeinschaftsverfahrens für die Festsetzung von Höchstmengen für Tierarzneimittelrückstände in Nahrungsmitteln tierischen Ursprungs (ABl. EG Nr. L 67 S. 1),
2. Verordnung (EG) Nr. 466/2001 der Kommission vom 8. März 2001 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln (ABl. EG Nr. L 77 Nr. 1) und
3. Entscheidung 2001/471/EG der Kommission vom 8. Juni 2001 über Vorschriften zur regelmäßigen Überwachung der allgemeinen Hygienebedingungen durch betriebseigene Kontrollen gemäß Richtlinie 64/433/EG über die gesundheitlichen Bedingungen für die Gewinnung und das Inverkehrbringen von frischem Fleisch und Richtlinie 71/118/EWG zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim Handelsverkehr mit frischem Geflügelfleisch (ABl. EG Nr. L 165 S. 48).

Der Bund wird nicht mit Kosten belastet. Ländern und Gemeinden entstehen Kosten durch die Durchführung und die Überwachung der Einhaltung der Regelungen, die im Voraus nicht zu

quantifizieren sind. Diese Kosten werden durch die Erhebung kostendeckender Gebühren und Auslagen gedeckt.

Der Fleisch- und Landwirtschaft entstehen Mehrbelastungen, die im Voraus insgesamt nicht quantifizierbar sind, durch die Maßnahmen nach der Feststellung eines BSE-Falles im Schlachtbetrieb, durch die generelle Einführung der Grundsätze des HACCP-Konzeptes im Rahmen betriebseigener Kontrollen und durch die Erhebung kostendeckender Gebühren und Auslagen für die mit der Überwachung der Einhaltung der Regelungen verbundenen Amtshandlungen der zuständigen Behörden.

Preisüberwälzungen sind im Einzelfall nicht auszuschließen und können erhöhend auf die Einzelpreise wirken. Im Einzelnen lässt sich dies im Voraus nicht quantifizieren. Spürbare Auswirkungen auf das Preisniveau, insbesondere auf das Verbraucherpreisniveau sind nicht zu erwarten.

B. Besonderer Teil

Zu Artikel 1

Änderung der Verordnung zur fleischhygienerechtlichen Untersuchung von geschlachteten Rindern auf BSE

Zu Nummer 1

Durch die Einfügung des § 4 werden die erforderlichen fleischhygienerechtlichen Maßnahmen nach der Feststellung von BSE im Schlachtbetrieb geregelt. Damit wird eine bundesweit einheitlichen Verfahrensweise vorgeschrieben.

Absatz 1 regelt den Grundsatz, dass Fleisch, das im Schlachtbetrieb durch oder in der Folge der Schlachtung eines Rindes, bei dem BSE nachgewiesen wurde, mit dem BSE-Agens verunreinigt sein könnte, beschlagnahmt und unschädlich beseitigt werden muss. Damit wird eine bundesrechtliche Regelung dafür geschaffen, dass nicht nur das Fleisch von Rindern, bei denen BSE nachgewiesen wurde und das als untauglich zum Genuss für Menschen zu beurteilen ist, nicht als Lebensmittel in den Verkehr gebracht werden darf, sondern auch Fleisch

von Rindern, bei denen der BSE-Nachweis selbst nicht erfolgt ist, aber eine Kontamination auch nicht sicher ausgeschlossen werden kann. Diese Regelung ist angesichts der Gesundheitsrisiken, die für die Verbraucherinnen und Verbraucher durch die Aufnahme des BSE-Agens entstehen könnten, erforderlich, aber auch verhältnismäßig.

Durch Absatz 2 wird konkretisiert, unter welchen Voraussetzungen Fleisch über die Mindestregelungen des Artikels 6 Abs. 1 in Verbindung mit Anhang III Kapitel A Abschnitt I Nr. 6.5 der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 hinaus als mit infektiösem Material kontaminiert anzusehen ist. Im Zusammenhang damit wird auch geregelt, durch welche Maßnahmen eine Verunreinigung mit dem BSE-Agens verhindert werden kann. Diese Maßnahmen umfassen die Anforderungen, auf die sich eine veterinärmedizinische Bund-Länder-Expertengruppe in einem Maßnahmenkatalog BSE unter Berücksichtigung von Sachverständigengutachten des Bundesinstituts für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin und der Bundesanstalt für Fleischforschung mehrheitlich verständigt hat.

Bei der Regelung des Absatzes 2 ist berücksichtigt worden, dass bei Bandschlachtungen nicht nur insbesondere der letzte Tierkörper vor und die beiden ersten Tierkörper nach der Schlachtung des Rindes, bei dem BSE nachgewiesen wurde, vornehmlich im Verlauf der Spaltung des Tierkörpers dieses Rindes, mit Risikomaterial z.B. über Spritz- oder Berührungskontamination verunreinigt werden können. Fleisch der Tiere, die nach dem Rind geschlachtet wurden, bei dem BSE nachgewiesen wurde, muss insbesondere in die Maßnahmen einbezogen werden, weil alle Geräte wie auch Schutzkleidung, die im Rahmen der Schlachtung mit Risikomaterial in Berührung kommen können, das BSE-Agens auf die nachfolgenden Tierkörper verschleppen können. Dabei handelt es sich in jedem Falle um die Geräte, die bei der Betäubung, soweit sie mit der Eröffnung der Schädelhöhle einhergeht, dem Absetzen des Kopfes vom Rumpf, dem Spalten der Tierkörper in der Längsrichtung der Wirbelsäule, soweit Rückenmark oder Spinalganglien berührt werden und der Entfernung des Rückenmarks eingesetzt werden. Die Zahl der Tierkörper, die in die Maßnahmen einzubeziehen ist, wird durch die Häufigkeit des Austauschs der Geräte und des Wechsels der Schutzkleidung bzw. ihrer Reinigung und ausreichenden Desinfektion begrenzt. Die Entscheidung hierüber obliegt dem Schlachtbetrieb.

Absatz 3 enthält die erforderliche Regelung, welche Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen als ausreichend anzusehen sind, eine Verunreinigung von Fleisch mit dem BSE-Agens über die verwendeten Geräte zu verhindern. Natronlauge und Natriumhypochlorid

gelten als geeignet, TSE-Infektiosität zu inaktivieren. Dies setzt eine gute Vorreinigung der Geräte und eine strikte Einhaltung der Anwendungszeit voraus. Das Abflammen von Geräten zur Inaktivierung der BSE-Infektiosität ist nur ausreichend, wenn die hierfür erforderlichen Temperaturen von über 600°C für eine Einwirkungszeit von mehreren Minuten gewährleistet werden.

Die Regelungen sind auf § 5 Nr. 2 FIHG gestützt.

Zu Nummer 2

Es handelt sich um eine Folgeänderung zur Einfügung des neuen § 4 (Nummer 1).

Zu Artikel 2

Änderung der Fleischhygiene-Verordnung

Zu Nummer 1

Es handelt sich um eine Folgeänderung nach der Neuregelung der Zulassung von Fleischlieferbetrieben durch § 6 Abs. 2 FIHG im Rahmen des Dritten Gesetzes der Änderung des Fleischhygienegesetzes.

Die Regelung ist auf § 13 Abs. 4 Nr. 5 FIHG gestützt.

Zu Nummer 2

Für die Änderungen unter Buchstabe a, c und d gilt die Begründung zu Nummer 1 entsprechend. Die Regelung unter Buchstabe b trägt dem Sachverhalt Rechnung, dass durch die Neuregelung des § 11d Abs. 1 Satz 1 Isolierschlachtbetriebe der Pflicht zur Registrierung durch die zuständige Behörde unterworfen werden.

Die Regelungen sind auf § 5 Nr. 1 (Buchstabe a, c und d) und § 13 Abs. 4 Nr. 1 bis 4 (Buchstabe b) FIHG gestützt.

Zu Nummer 3 und 4

Für die Änderungen gilt die Begründung zu Nummer 1 entsprechend. Die Änderung unter Nummer 3 Buchstabe a ist redaktioneller Art.

Die Regelungen sind auf § 5 Nr. 1 FIHG gestützt.

Zu Nummer 5

Die Regelung trägt der Neuregelung der Zulassung von Betrieben durch § 6 FIHG, der durch Artikel 1 Nr. 2 des Dritten Gesetzes zur Änderung des Fleischhygienegesetzes eingefügt worden ist, und der im Zusammenhang damit erforderlichen Aufhebung der bisherigen Anforderungen an die Zulassung und Registrierung von Betrieben in den §§ 11 und 11a der Fleischhygiene-Verordnung durch Artikel 2 des genannten Gesetzes Rechnung.

Während bis zum Inkrafttreten des Dritten Gesetzes zur Änderung des Fleischhygienegesetzes lediglich die Erfüllung der gemeinschaftsrechtlich geregelten baulichen Anforderungen und Anforderungen an die Einrichtung von Fleischlieferbetrieben durch den Verweis in § 11 Abs. 1 (alt) der Fleischhygiene-Verordnung auf die Anhänge der produktbezogenen Richtlinien des EG-Veterinärrechts, „soweit dort die allgemeinen und besonderen Anforderungen an die Zulassung geregelt werden“, für die Zulassung durch die zuständige Behörde maßgeblich waren, dagegen aber die Anforderungen an das Gewinnen, Zubereiten und Behandeln von Fleisch losgelöst von der Frage der Zulassung in § 10a geregelt sind, ist durch die Neuregelung der Zulassung durch § 6 Abs. 1 in Verbindung mit Abs. 2 FIHG eine Ausweitung der Zulassungsanforderungen erfolgt.

Nach § 6 Abs. 2 FIHG sind über die Einhaltung der hygienischen Anforderungen an die bauliche Ausstattung und Einrichtung (§ 6 Abs. 2 Nr. 1 FIHG) hinaus auch die Erfüllung insbesondere der in § 10a in Verbindung mit den Anlagen 2 und 2a geregelten Betriebs-, Arbeits- und Personalhygiene zulassungsrelevant. Beispielhaft sind ferner die Anforderungen an die Beförderung von Fleisch nach § 10c in Verbindung mit den Anlagen 2 und 2a, die Regelungen über betriebseigene Kontrollen und Nachweise nach § 11c und die Verbote und Beschränkungen nach § 17 Abs. 1 zu nennen.

Die Neuregelung des § 11 Abs. 1 bestimmt nur noch die für das Gewinnen, das Zubereiten, das Behandeln, das Inverkehrbringen, die Einfuhr oder das sonstige Verbringen erforderlichen Anforderungen an die bauliche Ausstattung und die Einrichtung von Fleischlieferbetrieben im Sinne des § 6 Abs. 2 Nr. 1 FIHG näher.

Die Anforderungen sind gegenüber denen des durch Artikel 2 des Dritten Gesetzes zur Änderung des Fleischhygienegesetzes aufgehobenen § 11 Abs. 1 unverändert. Hinsichtlich der Verarbeitungsbetriebe, die Fleischerzeugnisse mit einem geringen Fleischanteil zubereiten („8-Betriebe“) wird klargestellt, dass lediglich die Einhaltung der baulichen Anforderungen

der Richtlinie 83/201/EWG und nicht der Richtlinie 77/99/EWG für die Zulassung maßgeblich ist.

Die Regelung des Absatzes 2 regelt Einzelheiten der Zulassung.

Die Neuregelung der Registrierung durch § 11a ist inhaltlich auf die Neuregelung der Zulassung durch § 6 Abs. 2 FIHG abgestimmt. Neue materielle Anforderungen im Vergleich zu den durch Artikel 2 des Dritten Gesetzes zur Änderung des Fleischhygienegesetzes aufgehobenen Regelungen werden für registrierte Betriebe nicht eingeführt. So unterliegen auch zukünftig Handelsbetriebe, die nicht der Registrierung nach § 11a Abs. 1 bedürfen, lediglich den Anforderungen der Lebensmittelhygiene-Verordnung.

Die Regelungen sind auf § 6 Abs. 4 Nr. 1 (§ 11 Abs. 1), § 6 Abs. 4 Nr. 4 (§ 11 Abs. 2) und § 6 Abs. 4 Nr. 2 und 3 FIHG (§ 11a) gestützt.

Zu Nummer 6

Durch die Regelung wird Artikel 1 der Entscheidung 2001/471/EG der Kommission vom 8. Juni 2001 über Vorschriften zur regelmäßigen Überwachung der allgemeinen Hygienebedingungen durch betriebseigene Kontrollen gemäß Richtlinie 64/433/EWG über die gesundheitlichen Bedingungen für die Gewinnung und das Inverkehrbringen von frischem Fleisch und Richtlinie 71/118/EWG zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim Handelsverkehr mit frischem Geflügelfleisch (ABl. EG Nr. L 165 S. 48) für den Bereich zugelassener (Buchstabe a und b) und registrierter (Buchstabe c) Betriebe umgesetzt.

Vom 1. Juni 2002 an müssen alle zugelassenen, ein weiteres Jahr später alle registrierten Schlacht- und Zerlegungsbetriebe sowie alle Kühl- und Gefrierhäuser betriebseigene Kontrollen nach den Grundsätzen des HACCP-Konzeptes durchführen.

Die Regelungen sind auf § 22d Nr. 1 Buchstabe c FIHG gestützt.

Zu Nummer 7:

Durch die Regelung wird eine Verpflichtung zur Registrierung von Isolierschlachtbetrieben eingeführt. Die Anforderungen an Isolierschlachtbetriebe und zugelassene Abgabestellen für frisches Fleisch aus Isolierschlachtbetrieben bleiben im Vergleich zum bislang geltenden Recht unverändert. Für Abgabestellen wird die Möglichkeit der Anordnung des Ruhens der Zulassung eingeführt (Absatz 2 Satz 3).

Die Regelungen sind auf § 6 Abs. 4 Nr. 2 und § 13 Abs. 4 Nr. 1, 3 und 4 FIHG gestützt.

Zu Nummer 8:

Durch die Regelung wird eine engere Anlehnung an die Begriffsbestimmung nach Artikel 2 Buchstabe b Nr. v der Fleischerzeugnis-Richtlinie 77/99/EWG herbeigeführt. Dadurch sollen Probleme bei der Auslegung der Anforderungen an die Einfuhr insbesondere von gesalzenen Därmen, bei denen das Vorkommen von Lake in den Transportfässern regelmäßig festzustellen ist und in der Vergangenheit vereinzelt zu Beanstandungen geführt hat, beseitigt werden.

Die Regelung ist auf § 5 Nr. 1 FIHG gestützt.

Zu Nummer 9:

Die Begründung zu Nummer 1 gilt entsprechend.

Die Regelung ist auf § 5 Nr. 6 FIHG gestützt.

Zu Nummer 10:

Die Regelung enthält die erforderlichen Änderungen der Bußgeldvorschriften.

Zu Nummer 11:

Durch die Regelung unter Buchstabe a werden die Anforderungen an die amtliche Untersuchung der Mandeln von Schlachtschweinen an die Regelungen des Anhangs I Kapitel VIII Nr. 41 Buchstabe C Unterbuchstabe a der Frischfleisch-Richtlinie 64/433/EG angepasst. Diese Änderung ist vertretbar, da auf der Arbeitstagung „Fleischuntersuchung und Verbraucherschutz-Klassische Konzepte und neue Ansätze“ am 5./6. Juli 2000 im Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin festgestellt wurde, dass die Untersuchung der Mandeln von geschlachteten Schweinen ohne Bedeutung ist.

Durch die Regelungen unter Buchstabe b und c wird den Regelungen des Artikels 1 Abs. 2 in Verbindung mit Anhang I Abschnitt 3 Nr. 3.1.3 und 3.2.1 bis 3.2.5 der Verordnung (EG) Nr. 466/2001 der Kommission vom 8. März 2001 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln (ABl. EG Nr. L 77 S. 1) Rechnung getragen. Durch diese EG-Verordnung sind Höchstmengen für Blei und Cadmium in Fleisch festgesetzt worden, so dass die entsprechenden nationalen Beurteilungswerte aufzuheben sind.

Ferner berücksichtigen die Regelungen unter Buchstabe b und c, dass nach Artikel 14 der Verordnung (EG) Nr. 2377/90 des Rates vom 26. Juni 1990 zur Schaffung eines Gemein-

schaftsverfahrens für die Festsetzung von Höchstmengen für Tierarzneimittelrückstände in Nahrungsmitteln tierischen Ursprungs (ABl. EG Nr. L 224 S. 1) des Rates in der Fassung des Artikels 1 der Verordnung (EG) Nr. 434/97 des Rates vom 3. März 1997 (ABl. EG Nr. L 67 S. 1) nur noch Tierarzneimittel verabreicht werden dürfen, die in Anhang I, II oder III der genannten Verordnung aufgeführt sind. Die in Nummer 2.6.1 geregelten Beurteilungswerte für Stoffe mit pharmakologischer Wirkung sind daher aufzuheben.

Durch die Regelungen unter Buchstabe d werden die entsprechenden Kennzeichnungsregelungen nach der Frischfleisch-Richtlinie 64/433/EWG, der Fleischerzeugnis-Richtlinie 77/99/EWG und der Hackfleisch-Richtlinie 94/65/EG übernommen. Nach diesen Regelungen ist sowohl eine dreizeilige wie auch eine zweizeilige Anordnung der im Genusstauglichkeitskennzeichen anzugebenden Angaben möglich. Die Einführung zur zweizeiligen Gestaltung des Genusstauglichkeitskennzeichens soll insbesondere der technischen Entwicklung im Bereich der Kennzeichnung von Fleischerzeugnissen Rechnung tragen.

Die Änderung unter Buchstabe d Unterbuchstabe bb ist redaktioneller Art.

Die Regelungen sind auf § 5 Nr. 4 (Buchstabe a bis c) und § 22 Abs. 2 (Buchstabe d) FIHG gestützt.

Zu Nummer 12:

Die Änderung unter Buchstabe a dient der Klarstellung des Gewollten. Für die Änderung unter Buchstabe b gilt die Begründung zu Nummer 1 entsprechend.

Die Regelungen sind auf § 5 Nr. 1 FIHG gestützt.

Zu Nummer 13:

Die Änderungen unter Buchstabe a und d sind redaktioneller Art. Für die Regelungen unter Buchstabe b und c gilt die Begründung zu Nummer 1 entsprechend.

Die Regelungen sind auf § 5 Nr. 1 FIHG gestützt.

Zu Nummer 14

Die Änderung ist redaktioneller Art.

Sie ist auf § 19 Abs. 1 Satz 1 Nr. 4 FIHG gestützt.

Zu Artikel 3

Änderung der Geflügelfleischhygiene-Verordnung

Zu Nummer 1

Durch die Regelung werden im Interesse einer Vermeidung von Beanstandungen im Handel mit anderen Mitgliedstaaten die Anforderungen an das für das Inverkehrbringen von Geflügelfleisch erforderliche Handelsdokument klarer an Artikel 3 Abschnitt I Buchstabe A Unterbuchstabe i der Geflügelfleisch-Richtlinie 71/118/EWG angelehnt.

Die Regelung ist auf § 10 Nr. 7 GFIHG gestützt.

Zu Nummer 2:

Die Regelung dient der Klarstellung, dass Artikel 5 Abs. 3 der Richtlinie 71/118/EWG entsprechend Geflügelseparatorenfleisch nicht nur in zugelassenen, sondern auch in registrierten Verarbeitungsbetrieben durch Hitzebehandlung zubereitet werden kann.

Die Regelung ist auf § 10 Nr. 9 FIHG gestützt.

Zu Nummer 3:

Durch die Änderungen wird der Neuregelung der Zulassung von Fleischlieferbetrieben durch § 6 Abs. 2 FIHG Rechnung getragen.

Die Regelungen sind auf § 10 Nr. 10 GFIHG gestützt.

Zu Nummer 4:

Durch die Regelung wird Artikel 1 der Entscheidung 2001/471/EG für den Bereich der zugelassenen (Buchstabe a und b) und registrierten (Buchstabe c) Geflügelschlacht- und Geflügelfleischzerlegungsbetriebe sowie außerhalb dieser gelegenen Gefrier- und Kühllhäuser umgesetzt. Die Begründung zu Artikel 2 Nr. 6 gilt im übrigen entsprechend.

Die Regelung ist auf § 20 Nr. 2 Buchstabe c GFIHG gestützt.

Zu Nummer 5:

Die Regelung enthält die erforderliche Änderung der Bußgeldvorschriften.

Zu Nummer 6:

Mit der Regelung unter Buchstabe a Unterbuchstabe aa wird berücksichtigt, dass Regelungen zur Durchführung der gemeinschaftsrechtlich vorgeschriebenen nationalen Rückstandskontrollpläne auch im Rahmen von Durchführungsentscheidungen zur Rückstandskontroll-Richtlinie 96/23/EG geregelt werden können, wie dies z.B. durch die Entscheidung 97/747/EG der Kommission vom 27. Oktober 1997 über Umfang und Häufigkeit der in der Richtlinie 96/23/EG des Rates vorgesehenen Probenahmen zum Zweck der Untersuchung in bezug auf bestimmte Stoffe und ihre Rückstände in bestimmten tierischen Erzeugnissen (ABl. EG Nr. L 303 S. 12) für Kaninchenfleisch, Zuchtwild und erlegtes Wild erfolgt ist.

Mit den Regelungen unter Buchstabe a Unterbuchstabe bb und Buchstabe b wird den Regelungen des Artikels 1 Abs. 2 in Verbindung mit Anhang I Abschnitt 3 Nr. 3.1.3 und 3.2.1 bis 3.2.4 der Verordnung (EG) Nr. 466/2001 sowie Artikel 14 der Verordnung 2377/90 in der Fassung der Verordnung (EG) Nr. 434/97 entsprochen. Die Begründung zu Artikel 2 Nr. 11 Buchstabe b und c gilt entsprechend.

Die Regelungen sind auf § 10 Nr. 1 GFIHG gestützt.

Zu Artikel 4

Inkrafttreten, Außerkrafttreten

Die Regelungen enthalten die erforderlichen Vorschriften über das Inkrafttreten und Außerkrafttreten.

In Absatz 1 Satz 2 und 3 wird berücksichtigt, dass Artikel 3 der Entscheidung 2001/471/EG grundsätzlich eine Frist von 12 Monaten nach Erlass der Entscheidung zur Einführung der Grundsätze des HACCP-Konzeptes in Fleisch- und Geflügelfleischlieferbetriebe einräumt. Für kleinere Betriebe kann diese Frist auf 24 Monate verlängert werden.

Durch Absatz 2 werden Vorschriften aufgehoben, die nicht mehr erforderlich sind, weil die Länder eigene Gebührenregelungen getroffen haben (Nummer 1 und 2) oder aufgrund ausge-

laufener Übergangsvorschriften (Nummer 3, § 7 Abs. 1 und 5 der Fleischkontrolleur-Verordnung) nicht mehr benötigt werden.

Die Regelungen sind auf § 26 Abs. 3 GFIHG (Nummer 1) und § 32 Abs. 1 Nr. 1 und 2 FIHG (Nummer 2 und 3) gestützt.

01.02.02**Beschluss**
des Bundesrates

Dritte Verordnung zur Änderung fleisch- und geflügelfleischhygienerechtlicher Vorschriften

Der Bundesrat hat in seiner 772. Sitzung am 1. Februar 2002 beschlossen, der Verordnung gemäß Artikel 80 Abs. 2 des Grundgesetzes nach Maßgabe der sich aus der Anlage ergebenden Änderungen zuzustimmen.

Anlage

Änderungen

zur

**Dritten Verordnung zur Änderung fleisch- und
geflügelfleischhygienerechtlicher Vorschriften**

1. Zu Artikel 2 Nr. 11 Buchstabe b,

Artikel 2a - neu - (Anlage 1 (zu den §§ 5 und 6) Kapitel III Nr. 2.6 FIHV),

Artikel 3 Nr. 6 Buchstabe a Doppelbuchstabe bb,

Artikel 3a - neu - (Anlage 1 (zu den §§ 2, 4 bis 8 und 16) Kapitel V Nr. 5
GFIHV) und

Artikel 4 Abs. 1 Satz 1, 2 - neu - (Inkrafttreten)

a) In Artikel 2 Nr. 11 ist Buchstabe b wie folgt zu fassen:

'b) Kapitel III Nr. 2.6 wird wie folgt gefasst:

"2.6 Bei Rückständen von Schwermetallen, für die bisher noch keine Höchstmengen festgelegt worden sind, gilt Fleisch von Rindern und Schweinen bei Überschreitung des doppelten Richtwertes '96 ZEBS des Bundesinstitutes für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin nicht mehr als gesundheitlich unbedenklich. Für die Beurteilung des Fleisches anderer Tierarten gilt Satz 1 entsprechend." "

- b) Nach Artikel 2 ist folgender Artikel 2a einzufügen:

"Artikel 2a

Weitere Änderung der Fleischhygiene-Verordnung

In Anlage 1 Kapitel III der Fleischhygiene-Verordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 29. Juni 2001 (BGBl. I S. 1366), die zuletzt durch Artikel 2 dieser Verordnung geändert worden ist, wird Nummer 2.6 aufgehoben."

- c) Artikel 3 ist wie folgt zu ändern:

- aa) Der äußere Rahmentext ist wie folgt zu fassen:

"Die Geflügelfleischhygiene-Verordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom ... (BGBl. I S. ...) wird wie folgt geändert:"

- bb) In Nummer 6 Buchstabe a ist Doppelbuchstabe bb wie folgt zu fassen:

- 'bb) Nummer 5 wird wie folgt gefasst:

"5. Bei Rückständen von Schwermetallen, für die bisher noch keine Höchstmengen festgelegt worden sind, gilt Geflügelfleisch von Hühnern bei Überschreitung des doppelten Richtwertes '97 ZEBS des Bundesinstitutes für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin nicht mehr als gesundheitlich unbedenklich. Für die Beurteilung des Geflügelfleisches anderer Tierarten gilt Satz 1 entsprechend." "

- d) Nach Artikel 3 ist folgender Artikel 3a einzufügen:

"Artikel 3a

Weitere Änderung der Geflügelfleischhygiene-Verordnung

In Anlage 1 Kapitel V der Geflügelfleischhygiene-Verordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom ... (BGBl. I S. ...), die zuletzt durch Artikel 3 dieser Verordnung geändert worden ist, wird Nummer 5 aufgehoben."

- e) In Artikel 4 Abs. 1 sind in Satz 1 die Wörter "vorbehaltlich der Sätze 2 und 3" durch die Wörter "vorbehaltlich der Sätze 2 bis 4" zu ersetzen und nach Satz 1 folgender Satz einzufügen:

"Artikel 2 Nr. 14 Buchstabe a, Artikel 2a, Artikel 3 Nr. 8 und Artikel 3a treten am 5. April 2002 in Kraft."

Begründung:

Die Verordnung (EG) Nr. 466/2001 der Kommission vom 8. März 2001 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln gilt ab dem 5. April 2002. Die Aufhebung der nationalen Beurteilungswerte für Blei und Cadmium in Fleisch und Geflügelfleisch kann erst zu diesem Datum erfolgen.

2. Zu Artikel 2 Nr. 13 Buchstabe b₁ – neu – (Anlage 2a Nr. 4.14.1 FIHV)

In Artikel 2 Nr. 13 ist nach Buchstabe b folgender Buchstabe b₁ einzufügen:

'b₁) In Nummer 4.14.1 wird die Angabe "vom 3. Dezember 1997 (BGBl. I S. 2786, 2787)" durch die Angabe "in der Fassung der Bekanntmachung vom (BGBl. I S.)" ersetzt.'

Begründung:

Die Änderung trägt dem Sachverhalt Rechnung, dass das Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft derzeit die Neufassung der Geflügelfleischhygiene-Verordnung vorbereitet, die vor Verkündung dieser Verordnung bekannt gemacht werden soll.

3. Zu Artikel 2 Nr. 14 (Anlage 4 Nr. 5.2.2.3.2, 6.2.2.3.2 und 6.3 FIHV)

Artikel 2 Nr. 14 ist wie folgt zu fassen:

'14. Anlage 4 wird wie folgt geändert:

- a) Die Nummern 5.2.2.3.2 und 6.2.2.3.2 werden gestrichen.
- b) In Nummer 6.3 wird (... wie Vorlage)'

Begründung:

Die Streichung der Nummern 5.2.2.3.2 und 6.2.2.3.2 ist die erforderliche Folgeänderung aus der Aufhebung der Nummer 2.6 in Anlage 1 Kapitel III (Artikel 2 Nr. 11 Buchstabe b der Vorlage).

4. Zu Artikel 3 Nr. 7 - neu - und Nr. 8 - neu - (Anlage 3 Kapitel I Nr. 3.9.1 und 7.3, Anlage 5 Nr. 2.8.2.2.3 und 6.2.2.3.2 GFIHV)

In Artikel 3 sind nach Nummer 6 sind folgende Nummern 7 und 8 anzufügen:

7. Anlage 3 Kapitel I wird wie folgt geändert:

- a) In Nummer 3.9.1 wird die Angabe "21. Mai 1997 (BGBl. I S. 1138)" durch die Angabe "29. Juni 2001 (BGBl. I S. 1366)" ersetzt.
- b) In Nummer 7.3 wird nach den Wörtern "gehalten werden" das Wort "muss" eingefügt.

8. Anlage 5 wird wie folgt geändert:

- a) In Nummer 2.8.2.2.3 werden die Wörter ", die in Anlage 1 Kapitel V Nr. 5 aufgeführten Werte" gestrichen.
- b) Nummer 6.2.2.3.2 wird gestrichen.'

Begründung:

Mit der Regelung unter Nummer 7 Buchstabe a wird auf die derzeit gültige Neufassung der Fleischhygiene-Verordnung Bezug genommen.

Die Änderung unter Nummer 7 Buchstabe b ist redaktioneller Art.

Die Änderungen unter Nummer 8 sind erforderliche Folgeänderungen aus der Aufhebung der Nummer 5 in Anlage 1 Kapitel V (Artikel 3 Nr. 6 Buchstabe a Doppelbuchstabe bb der Vorlage).