

1961	Ausgegeben zu Bonn am 11. März 1961	Nr. 13
------	-------------------------------------	--------

Tag	Inhalt	Seite
6. 3. 61	Zwölftes Gesetz zur Änderung des Grundgesetzes ..... <i>Ändert Bundesgesetzbl. III 100-1.</i>	141
2. 3. 61	Gesetz zur Ergänzung des Gesetzes zur Neuordnung der Pensionskasse Deutscher Eisenbahnen und Straßenbahnen .....	142
8. 3. 61	Auslandsfleischbeschau-Verordnung .....	143
	Hinweis auf Verkündungen im Bundesanzeiger .....	162

In Teil II Nr. 8, ausgegeben am 7. März 1961, sind veröffentlicht: Gesetz zu dem Europäischen Übereinkommen vom 29. April 1957 zur friedlichen Beilegung von Streitigkeiten. — Verordnung über die Inkraftsetzung einer Änderung der Konvention vom 5. April 1946 der Internationalen Überfischungskonferenz.

## Zwölftes Gesetz zur Änderung des Grundgesetzes\*)

Vom 6. März 1961

Der Bundestag hat mit Zustimmung des Bundesrates das folgende Gesetz beschlossen; Artikel 79 Abs. 2 des Grundgesetzes ist eingehalten:

### Artikel I

Das Grundgesetz für die Bundesrepublik Deutschland vom 23. Mai 1949 (Bundesgesetzbl. S. 1) wird wie folgt geändert:

1. Artikel 96 Abs. 3 wird gestrichen.
2. Artikel 96 a erhält folgende Fassung:

#### „Artikel 96 a

(1) Der Bund kann für Angelegenheiten des gewerblichen Rechtsschutzes ein Bundesgericht errichten.

(2) Der Bund kann Wehrstrafgerichte für die Streitkräfte als Bundesgerichte errichten. Sie können die Strafgerichtsbarkeit nur im Verteidigungsfalle sowie über Angehörige der Streitkräfte ausüben, die in das Ausland entsandt oder an Bord von Kriegsschiffen eingeschifft sind. Das Nähere regelt ein Bundesgesetz. Diese Gerichte gehören zum Geschäftsbereich des Bundesjustizministers. Ihre hauptamtlichen Richter müssen die Befähigung zum Richteramt haben.

(3) Oberes Bundesgericht für die in Absatz 1 und 2 genannten Gerichte ist der Bundesgerichtshof.

(4) Der Bund kann für Dienststrafverfahren gegen Bundesbeamte und Bundesrichter Bundesdienststrafgerichte sowie für Dienststrafverfahren gegen Soldaten und für Verfahren über Beschwerden von Soldaten Bundesdienstgerichte errichten.“

### Artikel II

Dieses Gesetz tritt am Tage nach seiner Verkündung in Kraft.

Das vorstehende Gesetz wird hiermit verkündet.

Bonn, den 6. März 1961

Der Bundespräsident  
Lübke

Der Stellvertreter des Bundeskanzlers  
Ludwig Erhard

Der Bundesminister der Justiz  
Schäffer

Der Bundesminister des Innern  
Dr. Schröder

Der Bundesminister für Verteidigung  
Strauß

\*) Ändert Bundesgesetzbl. III 100-1.

**Gesetz**  
**zur Ergänzung des Gesetzes zur Neuordnung der Pensionskasse**  
**Deutscher Eisenbahnen und Straßenbahnen**

Vom 2. März 1961

Der Bundestag hat das folgende Gesetz beschlossen:

Artikel 1

Das Gesetz zur Neuordnung der Pensionskasse Deutscher Eisenbahnen und Straßenbahnen vom 5. März 1956 (Bundesgesetzbl. I S. 101) wird wie folgt geändert:

1. § 6 erhält folgende Fassung:

„§ 6

(1) Die Pensionskasse hat ihre Satzung den Vorschriften dieses Gesetzes anzupassen. Bis dahin kann der Bundesminister der Finanzen für solche Mitglieder der Pensionskasse, die unter § 4 Abs. 1 oder § 5 fallen, Beiträge und Leistungen abweichend von der bisherigen Satzung festsetzen.

(2) Werden die Versorgungsbezüge der Beamten des Bundes geändert, so hat die Pensionskasse ihre laufenden Versorgungsleistungen aus Versicherungsverhältnissen, die vor dem 1. Juli 1948 bei der Pensionskasse begründet worden sind, neu zu regeln.“

2. Es wird folgender § 6a eingefügt:

„§ 6a

Die Vorschriften des Gesetzes zur Regelung von Ansprüchen aus Lebens- und Rentenversicherungen in der Fassung vom 15. Juli 1959 (Bundesgesetzbl. I S. 433) finden auf die Versicherungsverhältnisse der Pensionskasse keine Anwendung. Wird ein beim Inkrafttreten dieses Gesetzes anhängiger Rechtsstreit infolge dieses Gesetzes für erledigt erklärt, so trägt jede Partei ihre außergerichtlichen Kosten und die Hälfte der gerichtlichen Auslagen. Die Gerichtsgebühren werden niedergeschlagen.“

Artikel 2

Dieses Gesetz gilt nach Maßgabe des § 13 Abs. 1 des Dritten Überleitungsgesetzes vom 4. Januar 1952 (Bundesgesetzbl. I S. 1) auch im Land Berlin.

Artikel 3

Dieses Gesetz tritt mit Wirkung vom 1. Januar 1961 in Kraft.

Die verfassungsmäßigen Rechte des Bundesrates sind gewahrt.

Das vorstehende Gesetz wird hiermit verkündet.

Bonn, den 2. März 1961

Der Bundespräsident  
Lübke

Der Stellvertreter des Bundeskanzlers  
Ludwig Erhard

Der Bundesminister der Finanzen  
Etzel

**Verordnung über die Untersuchung  
des in das Zollinland eingehenden Fleisches  
(Auslandsfleischbeschau-Verordnung — AFV)**

**Vom 8. März 1961**

Inhaltsübersicht

	§§
Abschnitt 1: Allgemeines .....	1 bis 4
Abschnitt 2: Untersuchung frischen Fleisches .....	5 bis 7
Abschnitt 3: Untersuchung zubereiteten Fleisches .....	8 bis 14
Abschnitt 4: Trichinenschau .....	15 bis 19
Abschnitt 5: Untersuchungsverfahren .....	20
Abschnitt 6: Kennzeichnung des Fleisches .....	21 bis 28
Abschnitt 7: Verfahren nach der Untersuchung .....	29 bis 31
Abschnitt 8: Tagebücher .....	32
Abschnitt 9: Schlußvorschriften .....	33 und 34
Anlage 1: Untersuchungsverfahren	
Anlage 2: Form, Größe und Aufschrift der Stempel	
Anlage 3: Tagebuch für die Fleischbeschau — Ausland —	
Anlage 4: Tagebuch für die Trichinenschau — Ausland —	

Auf Grund des § 25 Abs. 1 und des § 19 Abs. 2 des Fleischbeschaugesetzes in der Fassung vom 29. Oktober 1940 (Reichsgesetzbl. I S. 1463), geändert durch das Gesetz zur Änderung des Fleischbeschaugesetzes vom 15. März 1960 (Bundesgesetzbl. I S. 186) in Verbindung mit Artikel 129 Abs. 1 des Grundgesetzes und auf Grund des Artikels 2 des Gesetzes zur Änderung des Fleischbeschaugesetzes wird mit Zustimmung des Bundesrates verordnet:

Abschnitt 1  
**Allgemeines**

§ 1

(1) Wer Fleisch in das Zollinland einführen will, hat dies rechtzeitig vor der Untersuchung bei der Untersuchungsstelle der von ihm gewählten Auslandsfleischbeschau- (Untersuchungs-)stelle anzumelden. Bei der Anmeldung sind Art und Menge des Fleisches sowie der Zeitpunkt anzugeben, zu dem die Untersuchung beginnen soll.

(2) Die Untersuchungsstelle setzt, soweit erforderlich, die Menge fest, die an einem Tage untersucht werden kann.

§ 2

(1) Der Fleischbeschautierarzt der Untersuchungsstelle hat zur Feststellung der Identität vor der Untersuchung nach §§ 5 bis 21 zu prüfen, ob die Sendung

1. den Angaben in den von der Zollstelle vorgelegten Begleitpapieren und
2. wenn die Einfuhr von der Vorlage eines amtstierärztlichen Gesundheitszeugnisses abhängig ist, den Angaben in diesem Zeugnis

entspricht.

(2) Entspricht die Sendung den Angaben nach Absatz 1 nicht oder wird festgestellt, daß es sich um Fleisch handelt, dessen Einfuhr verboten ist, so ist die Untersuchung nicht fortzusetzen. Die Begleitpapiere oder das amtstierärztliche Gesundheitszeugnis sind mit dem Vermerk „Untersuchung nicht abgeschlossen“ zu versehen.

§ 3

(1) Sendung im Sinne dieser Verordnung ist die Warenmenge, die

1. von demselben Absender versandt oder von dem unmittelbaren Besitzer auf eigene Rechnung befördert worden ist,
2. zu ein und demselben Zeitpunkt zur Untersuchung gestellt wird und
3. nach ihrer äußeren Beschaffenheit, insbesondere nach Art, Zurichtung, Verpackung und Kennzeichnung gleichartig ist.

(2) Ist die Einfuhr von der Vorlage eines amtstierärztlichen Gesundheitszeugnisses abhängig, so gilt als Sendung die Warenmenge, auf die sich dieses Zeugnis bezieht.

§ 4

Der Verfügungsberechtigte hat das Fleisch in untersuchungsfähigem Zustand zur Untersuchung zu stellen; er hat insbesondere bei frischem Fleisch in Hüllen die Hüllen in erforderlichem Umfang zu entfernen, gefrorenes Fleisch, soweit erforderlich, aufzutauen und auf Ersuchen des Fleischbeschautierarztes ausreichend Hilfskräfte zu stellen.

Abschnitt 2

**Untersuchung frischen Fleisches**

§ 5

(1) Bei der Einfuhr frischen Fleisches nach § 12 a Abs. 1 des Gesetzes sind zu untersuchen

1. der Kopf, die Schlundkopf- und Kehlgangslymphknoten sowie die Mandeln, bei Rindern auch die Zunge, soweit nicht diese Teile nach § 12 a Abs. 5 des Gesetzes fehlen dürfen; bei Einhufern auch die Nasenhöhle und ihre Nebenhöhlen;
2. die Lunge, die Luftröhre sowie die Lymphknoten an der Lungenwurzel und im Mittelfell, bei Einhufern auch der Kehlkopf;
3. der Herzbeutel und das Herz;
4. die Nieren und ihre Lymphknoten;
5. das Euter und seine Lymphknoten;
6. das Muskelfleisch einschließlich des Fett- und des Bindegewebes, der Knochen und Gelenke;
7. das Brust- und das Bauchfell und
8. die Haut bei Schweinen und Einhufern.

(2) Die in Absatz 1 bezeichneten Tierkörperteile sind zu besichtigen, die Zunge, die Lunge und das Euter auch zu durchtasten.

(3) Anzuschneiden sind

1. die in Absatz 1 Nr. 1, 2, 4 und 5 bezeichneten Lymphknoten durch Anlegen von Längsschnitten;
2. die inneren und äußeren Kaumuskeln bei Rindern durch mindestens je zwei ergiebige parallel mit dem Unterkiefer verlaufende Schnitte, die innen vom unteren Unterkieferrand bis zur oberen Anheftungsstelle der Kaumuskeln, soweit dies ohne Abtrennung des Unterkiefers möglich ist, sowie außen bis zur Jochbogenleiste nach oben und bis zu den mit anzuschneidenden Ohrlymphknoten nach hinten durchzuführen sind;
3. die Zunge bei Rindern durch Anlegen eines Längsschnittes durch die Muskulatur der unteren Fläche, ohne den Zungenkörper anzuschneiden;
4. die Lunge durch Anlegen eines Längsschnittes durch Luftröhre und Hauptluftrohräste und eines Querschnittes im unteren Drittel der Lunge durch die Hauptluftrohräste;
5. der Kehlkopf bei Einhufern durch Anlegen eines Längsschnittes;
6. der Herzbeutel und das Herz durch Anlegen eines Längsschnittes, durch den beide Kammern geöffnet werden und die Scheidewand der Kammern durchschnitten wird, bei Rindern durch Anlegen zweier weiterer Schnitte von den Herzohren bis zur Herzspitze;
7. die Fettkapseln der Nieren; die Nieren sind freizulegen;
8. das Euter bei Kühen; jede Euterhälfte ist durch einen die Zisternen öffnenden Längsschnitt vollständig zu spalten.

(4) Bei Einhufern ist der Kopf in der Längsrichtung neben der Mittellinie zu durchtrennen und die Nasenscheidewand herauszunehmen.

(5) In Verdachtsfällen sind auch die Bug-, Achsel-, Brustbeinlymphknoten, Halslymphknoten, Kniekehln-, Kniefalten-, Sitzbeinlymphknoten, mittleren und seitlichen Darmbeinlymphknoten sowie Lendenlymphknoten zu untersuchen; erforderlichenfalls sind sie herauszuschneiden und in dünne Scheiben zu zerlegen, soweit sie nicht zur bakteriologischen Untersuchung benötigt werden. Die in Absatz 1 bezeichneten und weitere Körperteile sind je nach Verdacht weitergehend, gegebenenfalls bakteriologisch, zu untersuchen.

#### § 6

(1) Bei der Einfuhr frischen Fleisches nach § 12 a Abs. 4 oder Abs. 7 des Gesetzes sind zu untersuchen

1. durch Besichtigung
  - a) das Brust- und das Bauchfell,
  - b) die Knochen und Gelenke und
  - c) das Muskelfleisch und das Fettgewebe;
2. durch Anschneiden
  - a) bei Rindern und Rentieren die im Brusthöhleneingang an der ersten Rippe liegenden Lymphknoten und die inneren großen Darmbeinlymphknoten,
  - b) bei Kälbern die Darmbeinlymphknoten und
  - c) bei Schweinen und Wildschweinen die Kehlgangs- und die Darmbeinlymphknoten.

(2) In Verdachtsfällen sind auch die in § 5 Abs. 5 bezeichneten Lymphknoten zu untersuchen; erforderlichenfalls sind sie herauszuschneiden und in dünne Scheiben zu zerlegen, soweit sie nicht zur bakteriologischen Untersuchung benötigt werden. Die in Absatz 1 bezeichneten und weitere Körperteile sind je nach Verdacht weitergehend, gegebenenfalls bakteriologisch, zu untersuchen.

#### § 7

Bei der Einfuhr von Tierkörperteilen nach § 12 b des Gesetzes ist an jedem einzelnen Teil der Sendung zu prüfen, ob er nach Vorschriften untersucht worden ist, die keine geringeren Anforderungen als die deutschen fleischbeschaurechtlichen Bestimmungen stellen. In Verdachtsfällen sind die Tierkörperteile weitergehend, gegebenenfalls bakteriologisch, zu untersuchen.

#### Abschnitt 3

#### Untersuchung zubereiteten Fleisches

#### § 8

Bei der Einfuhr gepökelter innerer Organe, Geschlinge oder Rinderzungen nach § 12 c Abs. 1 des Gesetzes ist von jeder Sendung eine Probe von etwa 150 g aus den innersten Schichten des Fleisches zu entnehmen und zu untersuchen, ob es sich um durch Pökeln zubereitetes Fleisch handelt. Außerdem ist an jedem einzelnen Fleischteil der Sendung zu prüfen, ob das Fleisch nach Vorschriften untersucht worden ist, die keine geringeren Anforderungen als die deutschen fleischbeschaurechtlichen Bestimmungen stellen. In Verdachtsfällen ist das Fleisch weitergehend, gegebenenfalls bakteriologisch, zu untersuchen.

## § 9

(1) Bei der Einfuhr von Fleisch nach § 12 c Abs. 1 des Gesetzes in luftdicht verschlossenen Behältnissen, das in diesen Behältnissen durch Erhitzen haltbar gemacht worden ist, ausgenommen das in § 11 Abs. 1 und § 12 Abs. 1 genannte zubereitete Fleisch, sind von jeder Sendung Proben im Gewicht von mindestens 250 g zu entnehmen

bei	1 bis	100 Behältnissen	eine Probe,
bei	101 bis	5 000 Behältnissen	drei Proben,
bei	5 001 bis	10 000 Behältnissen	fünf Proben,
bei	10 001 bis	100 000 Behältnissen	sieben Proben.

Darüber hinaus sind für je angefangene 100 000 Behältnisse einer Sendung vier Proben zusätzlich zu entnehmen. Als Probe gilt jeweils ein Behältnis. Beträgt der Inhalt des Behältnisses weniger als 250 g, so sind für jede Probe weitere Behältnisse bis zum Gesamtgewicht von mindestens 250 g zu entnehmen.

(2) In Verdachtsfällen sind von jeder Sendung weitere Proben zu entnehmen

bei	1 bis	1 000 Behältnissen	drei Proben,
bei	1 001 bis	10 000 Behältnissen	sechs Proben,
bei	10 001 bis	100 000 Behältnissen	zwölf Proben.

Für je weitere angefangene 100 000 Behältnisse einer Sendung sind drei Proben zusätzlich zu entnehmen.

(3) Die Proben sind darauf zu untersuchen, ob es sich um durch Erhitzen zubereitetes Fleisch handelt. Außerdem sind sie bakterioskopisch und organoleptisch zu untersuchen. In Verdachtsfällen sind die Proben weitergehend, gegebenenfalls bakteriologisch, histologisch, serologisch und chemisch, zu untersuchen.

(4) Bis zur Untersuchung sind die Proben bei Temperaturen unter + 15° C aufzubewahren.

## § 10

(1) Bei der Einfuhr von Wurst, wurstähnlichen Erzeugnissen oder tafelfertigen Gerichten nach § 12 c Abs. 1 des Gesetzes sind, soweit nicht die Vorschrift des § 9 Anwendung findet, von jeder Sendung je angefangene 500 kg drei Proben im Gewicht von je etwa 150 g zu entnehmen. Bei Pasteten sind von jeder Sendung Proben im Gewicht von etwa 50 g zu entnehmen

bei einem Gewicht bis zu	10 kg	eine Probe,
bei einem Gewicht von über 10 bis	50 kg	zwei Proben,
bei einem Gewicht von über 50 bis	100 kg	drei Proben.

Darüber hinaus sind für je angefangene 100 kg einer Sendung zusätzlich drei Proben zu entnehmen. Die

Proben sind jeweils aus verschiedenen Teilen der Sendung zu ziehen.

(2) In Verdachtsfällen sind von jeder Sendung je angefangene 100 kg drei weitere Proben im Gewicht von je etwa 150 g, bei Pasteten im Gewicht von je etwa 50 g zu entnehmen.

(3) Die Proben sind darauf zu untersuchen, ob es sich um durch Erhitzen oder Pökeln zubereitetes Fleisch handelt. Außerdem sind die Proben organoleptisch zu untersuchen. In Verdachtsfällen sind die Proben weitergehend, gegebenenfalls bakteriologisch, histologisch, serologisch und chemisch, zu untersuchen.

## § 11

(1) Bei der Einfuhr von Blut (insbesondere Trockenblut, Blutplasma, Trockenblutplasma), Fleischpulver, Schwartepulver und ähnlichem Fleisch nach § 12 c Abs. 1 des Gesetzes ist von jeder Sendung eine Probe im Gewicht von etwa 150 g zu entnehmen und darauf zu untersuchen, ob es sich um durch Erhitzen oder Pökeln zubereitetes Fleisch handelt.

(2) Außerdem ist aus jedem Packstück oder Großbehälter für je angefangene 10 kg des Packstückes oder Großbehälters eine Probe im Gewicht von etwa 150 g steril zu entnehmen. Die Proben sind bakteriologisch sowie organoleptisch, in Verdachtsfällen weitergehend, gegebenenfalls histologisch, serologisch und chemisch, zu untersuchen.

## § 12

(1) Bei der Einfuhr von Fett nach § 12 c Abs. 1 des Gesetzes sind von jeder Sendung Proben im Gewicht von etwa 250 g zu entnehmen

- bei Packstücken (z. B. Kisten, Kanistern, Fässern)
 

bei einem Gewicht der Sendung bis zu	500 kg	zwei Proben,
bei einem Gewicht der Sendung von über	500 bis 5 000 kg	drei Proben,
bei einem Gewicht der Sendung von über	5 000 bis 10 000 kg	fünf Proben,

 für jede weiteren angefangenen 5 000 kg einer Sendung sind zusätzlich drei Proben zu entnehmen;
- bei Großbehältern (z. B. Tankwagen, Schiffsbehältern, Tankschiffen) drei Proben aus jedem Behälter. Sofern Behälter aus mehreren Abteilungen bestehen, gilt jede Abteilung als gesonderter Behälter.

(2) Die Proben sind jeweils bei Sendungen nach Absatz 1 Nr. 1 aus verschiedenen Packstücken und bei Sendungen nach Absatz 1 Nr. 2 aus verschiedenen Schichten zu entnehmen.

(3) Die Proben sind organoleptisch und chemisch, in Verdachtsfällen weitergehend, gegebenenfalls bakteriologisch, zu untersuchen.

(4) Wird bei der Entnahme oder Untersuchung der Proben ein äußerlicher Befall mit Schimmelpilzen, Bakterienkolonien oder eine äußere Ver-

schmutzung festgestellt, so ist auf Antrag des Verfügungsberechtigten jedes Packstück der Sendung zu untersuchen.

#### § 13

(1) Bei der Einfuhr von Fleisch nach § 12 c Abs. 1 des Gesetzes, mit Ausnahme des in den §§ 8 bis 12 bezeichneten Fleisches, ist von jeder Sendung eine Probe im Gewicht von etwa 150 g aus den innersten Schichten des Fleisches zu entnehmen und darauf zu untersuchen, ob es sich um durch Erhitzen oder Pökeln zubereitetes Fleisch handelt.

(2) Außerdem ist jeder Fleischteil der Sendung organoleptisch zu untersuchen. In Verdachtsfällen sind die verdächtigen Fleischteile weitergehend, gegebenenfalls bakteriologisch, histologisch, serologisch und chemisch, zu untersuchen.

#### § 14

(1) Bei der Einfuhr von Dünn- und Dickdärmen nach § 12 d des Gesetzes sind von jeder Sendung Packstücke organoleptisch zu untersuchen

bei 1 bis 2 Packstücken jedes Packstück,

bei 3 bis 10 Packstücken zwei Packstücke,

bei mehr als 10 Packstücken zwanzig vom Hundert der Packstücke.

Aus den zu untersuchenden Packstücken ist mindestens der zehnte Teil des Inhalts aus verschiedenen Lagen zu entnehmen; einzelne Packstücke sind wenigstens zur Hälfte auszupacken. Bei gebündelter Ware sind drei Bündel so zu lösen, daß eine Untersuchung der einzelnen Därme möglich ist.

(2) In Verdachtsfällen sind weitere Bündel oder Packstücke organoleptisch und die Därme je nach Verdacht weitergehend, gegebenenfalls bakteriologisch, zu untersuchen.

(3) Werden bei der Untersuchung sinnfällige Veränderungen, ausgenommen nichtparasitäre entzündliche Veränderungen, festgestellt, insbesondere Fäulnis oder parasitäre Veränderungen, so ist auf Antrag des Verfügungsberechtigten jedes Packstück und, soweit sich der Mangel lediglich auf einzelne Därme beschränkt, jeder Darm der Sendung zu untersuchen.

(4) Absatz 1 bis 3 gelten entsprechend bei der Einfuhr von Hamblasen, Mägen, Schlünden und Goldschlägerhäutchen.

#### Abschnitt 4

#### Trichinaenschau

#### § 15

(1) Bei Fleisch von Schweinen, Wildschweinen, Bären, Sumpfbibern und anderen fleischfressenden Tieren, die Träger von Trichinen sein können, ist die Trichinaenschau nach Maßgabe der §§ 16 bis 20 durchzuführen.

(2) Eine Trichinaenschau ist nicht durchzuführen bei

1. Fleisch, das völlig frei von Skelettmuskelteilen ist;
2. durch Erhitzen zubereitetem Fleisch;

3. Rohwurst, die einen Kochsalzgehalt von mindestens 4 vom Hundert und einen Wassergehalt von höchstens 25 vom Hundert aufweist.

#### § 16

Das Fleisch ist mit einem Mikroskop, das eine 30- bis 40fache und außerdem eine etwa 100fache Vergrößerung ermöglicht und die Objekte klar und deutlich erkennen läßt, auf Trichinen zu untersuchen. Gestattet ist auch die Anwendung eines Trichinoskops, dessen Baumuster praktisch erprobt und vom Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten zugelassen ist.

#### § 17

Die Fleischproben für die Trichinenschau sind wie folgt zu entnehmen:

1. bei ganzen Tierkörpern
  - a) aus beiden Zwerchfellpeilern (Nierenzapfen) am Übergang in den sehnigen Teil je eine mindestens haselnußgroße Probe,
  - b) wenn nur ein Zwerchfellpeiler vorhanden ist, aus diesem eine doppelt so große Probe,
  - c) bei Fehlen beider Zwerchfellpeiler aus dem Rippen- oder Brustbeinteil des Zwerchfells (Kronfleisch) oder aus den Bauchmuskeln zwei mindestens haselnußgroße Proben;
2. bei Tierkörperteilen und zubereitetem Fleisch von jedem einzelnen Tierkörperteil oder Fleischteil drei fettarme, möglichst haselnußgroße Proben Skelettmuskulatur von verschiedenen Stellen, soweit möglich, aus der Nähe von Knochen oder Sehnen.

#### § 18

(1) Auf die Untersuchung der Proben nach § 17 Nr. 1 Buchstabe a und b und Nr. 2 sind mit dem Mikroskop mindestens 8 Minuten, mit dem Trichinoskop mindestens 3 Minuten zu verwenden.

(2) Auf die Untersuchung der Proben nach § 17 Nr. 1 Buchstabe c sind mit dem Mikroskop mindestens 16 Minuten, mit dem Trichinoskop mindestens 6 Minuten zu verwenden.

(3) Die für die Untersuchung festgesetzten Mindestzeiten umfassen nicht die für die Probenentnahme und für die Herstellung der Präparate benötigte Zeit.

#### § 19

Der Trichinenschauer darf an einem Tage höchstens vier Stunden auf die Untersuchung der Präparate mit dem Mikroskop oder Trichinoskop ausschließlich der für die Probenentnahme und für die Herstellung der Präparate benötigten Zeit verwenden.

#### Abschnitt 5

#### Untersuchungsverfahren

#### § 20

(1) Für die in den §§ 5 bis 19 vorgeschriebenen Untersuchungen sind die in der Anlage 1 aufgeführten Verfahren anzuwenden. Soweit in der Anlage 1

für diese Untersuchungen keine Verfahren bestimmt sind, dürfen nur wissenschaftlich anerkannte und praktisch erprobte Verfahren angewendet werden.

(2) Bei Verdacht auf Krankheitserreger sind der Untersuchungsplatz sowie die bei der Untersuchung benutzten Geräte zu reinigen und zu entseuchen.

#### Abschnitt 6

### Kennzeichnung des Fleisches

#### § 21

(1) Das Fleisch oder die Packstücke sind entsprechend dem Untersuchungsergebnis mit einem Farb- oder Brandstempel zu kennzeichnen.

(2) Für Form, Größe und Aufschrift der Stempel gilt Anlage 2. Brandstempel dürfen bei Einhaltung der Breiten- und Höhenverhältnisse die Maße der Muster überschreiten.

(3) Bei der Kennzeichnung mit dem Farbstempel ist für beanstandetes Fleisch eine schwarze, für das übrige Fleisch eine rote, haltbare Farbe zu verwenden.

#### § 22

(1) Bei frischem Fleisch sind die Stempelabdrücke nach Anlage 2 Muster 1 bis 4 mindestens auf folgenden Körperstellen jeder Körperhälfte anzubringen:

1. bei Rindern, mit Ausnahme von Kälbern, sowie bei Pferden und anderen Einhufern auf
  - a) der Seitenfläche des Halses,
  - b) der hinteren Vorarmfläche,
  - c) der Schulter,
  - d) dem Rücken in der Nierengegend,
  - e) der inneren Fläche des Hinterschenkels,
  - f) der äußeren Fläche des Hinterschenkels und
  - g) dem äußeren Kaumuskel;
2. bei Kälbern und Rentieren auf
  - a) der Schulter oder an der hinteren Vorarmfläche,
  - b) dem Rücken oder neben dem Nierenfett,
  - c) der Brust und
  - d) der Keule, dem Becken oder dem Unterschenkel;
3. bei Schweinen und Wildschweinen auf
  - a) der Backe,
  - b) der Seitenfläche des Halses,
  - c) der Schulter,
  - d) dem Rücken,
  - e) dem Bauch,
  - f) der Außenfläche des Hinterschenkels und
  - g) dem Brustfell in der Mitte der Brustwand zwischen der achten und zehnten Rippe;

bei Wildschweinen in der Decke genügt die Abstempelung in der Nähe des Schaufelknorpels und neben dem Nierenfett;

4. bei Schafen und Ziegen auf
  - a) dem Hals,
  - b) der Schulter,
  - c) dem Rücken und
  - d) der inneren Fläche des Hinterschenkels.

Außerdem ist mindestens ein Stempelabdruck anzubringen auf der Zunge, der Lunge, dem Herzen, der Leber, dem Schweinskopf und dem Speckstück. Sofern einzelne Teile in Packstücken eingeführt werden, ist auf den Packstücken ebenfalls ein Stempelabdruck anzubringen.

(2) Bei zubereitetem Fleisch sind die Stempelabdrücke nach Anlage 2 Muster 1 bis 4 mindestens an folgenden Stellen anzubringen:

1. bei Geschlingen und Organen ein Stempelabdruck auf der Zunge, der Lunge, dem Herzen und der Leber;
2. bei anderen größeren Fleischstücken ein Stempelabdruck auf jedem Fleischstück.

Sofern zubereitetes Fleisch in Packstücken eingeführt wird, ist auf den Packstücken ein Stempelabdruck anzubringen.

(3) Bei frischem Fleisch, das der Trichinenschau unterliegt und als trichinenfrei befunden worden ist, sind die Stempelabdrücke nach Anlage 2 Muster 5 auf folgenden Stellen anzubringen:

1. bei Schweinen auf den Innenflächen der Vorder- und Hinterschenkel;
2. bei Wildschweinen und anderen trichinenschaupflichtigen Tieren beiderseits des Schaufelknorpels sowie beiderseits des Nierenfettes oder auf der von der Haut befreiten Innenfläche der Hinterschenkel.

#### § 23

Das Fleisch ist mit dem Stempelabdruck „Tauglich“ zu kennzeichnen, wenn die Untersuchung keinen Grund zu Beanstandungen ergeben hat.

#### § 24

(1) Bei frischem Fleisch sind mit dem Stempelabdruck „Unschädlich zu beseitigen“ zu kennzeichnen

1. alle Tierkörper der Sendung bei Einfuhren nach § 12 a des Gesetzes und alle Tierkörperteile der Sendung bei Einfuhren nach § 12 b des Gesetzes, wenn auch nur bei einem Tierkörper oder Tierkörperteil das Vorliegen oder der Verdacht einer der folgenden Krankheiten festgestellt worden ist:
  - a) Milzbrand,
  - b) Rauschbrand,
  - c) Wild- und Rinderseuche,
  - d) Rotz,
  - e) Rinderpest,
  - f) Salmonellose,
  - g) Schweinepest,
  - h) ansteckende Schweinelähme,
  - i) Pockenseuche,

- k) ansteckende Blutarmut der Einhufer,  
l) Maltafieber oder  
m) Listeriose;  
dies gilt nicht, soweit bei Tierkörpern oder Tierkörperteilen nach der gemeinsamen Herkunft, der Art der Beförderung oder den sonstigen Umständen angenommen werden kann, daß eine Übertragung der Krankheitserreger nicht stattgefunden hat;
2. der einzelne Tierkörper bei Einfuhren nach § 12 a des Gesetzes und der einzelne Tierkörperteil bei Einfuhren nach § 12 b des Gesetzes,  
wenn festgestellt worden sind
- Tollwut,
  - Septikämie,
  - Pyämie,
  - Rotlauf der Schweine,
  - Texasfieber,
  - Tuberkulose,
  - Brucellose,
  - Trichinen oder
  - nicht nur vereinzelte Finnen, lebend oder abgestorben, bei Rindern (*Cysticercus inermis*), bei Schweinen (*Cysticercus cellulosae*), bei Schafen und Ziegen (*Cysticercus ovis*);
3. die veränderten Teile,  
wenn festgestellt worden sind
- auf den Menschen nicht übertragbare tierische Schmarotzer in den Organen,
  - örtliche Strahlenpilzkrankheit (Aktinomykose), örtliche Traubenpilzkrankheit (Botryomykose),
  - Lungenseuche oder der Verdacht dieser Seuche,
  - oberflächliche und geringgradige Fäulnis oder ähnliche Zersetzungs Vorgänge,
  - örtlicher Befall mit Schimmelpilzen oder mit Insekten oder
  - unerhebliche Verschmutzung.
- (2) Bei frischem Fleisch sind unbeschadet der Vorschrift des Absatzes 1 mit dem Stempelabdruck „Zurückzuweisen“ zu kennzeichnen
- alle Tierkörper der Sendung bei Einfuhren nach § 12 a des Gesetzes und alle Tierkörperteile der Sendung bei Einfuhren nach § 12 b des Gesetzes,  
wenn auch nur an einem Tierkörper oder Tierkörperteil das Vorliegen oder der Verdacht einer der folgenden Krankheiten festgestellt worden sind:
    - Lungenseuche oder
    - Maul- und Klauenseuche;  
dies gilt nicht, soweit bei Tierkörpern oder Tierkörperteilen nach der gemeinsamen Herkunft, der Art der Beförderung oder den sonstigen Umständen angenommen werden kann, daß eine Übertragung der Krankheitserreger nicht stattgefunden hat;

- der einzelne Tierkörper bei Einfuhren nach § 12 a des Gesetzes und der einzelne Tierkörperteil bei Einfuhren nach § 12 b des Gesetzes,  
wenn festgestellt worden sind
  - vollständige Abmagerung,
  - Abweichungen hinsichtlich Geruch, Geschmack, Farbe, Konsistenz,
  - fremdartige Einlagerungen,
  - Fäulnis oder ähnliche Zersetzungs Vorgänge,
  - Befall mit Schimmelpilzen oder mit Insekten,
  - Verschmutzung,
  - Schwellung der Lymphknoten mit oder ohne Blutung, Verkäsung oder Verkalkung,
  - vereinzelte Finnen, lebend oder abgestorben, bei Rindern (*Cysticercus inermis*), bei Schweinen (*Cysticercus cellulosae*), bei Schafen und Ziegen (*Cysticercus ovis*),
  - das Fehlen von Tierkörperteilen, soweit sie bei der Einfuhr vorhanden sein müssen oder
  - unvollständige oder fehlende Untersuchung, soweit eine Untersuchung in einem amtstierärztlichen Gesundheitszeugnis bescheinigt worden ist.

Soweit sich in den Fällen der Buchstaben d bis f der Mangel lediglich auf einzelne Hälften oder Viertel beschränkt, sind nur diese mit dem Stempelabdruck „Zurückzuweisen“ zu kennzeichnen.

#### § 25

(1) Bei zubereitetem Fleisch sind, außer bei dem in §§ 26 und 27 bezeichneten Fleisch, mit dem Stempelabdruck „Unschädlich zu beseitigen“ zu kennzeichnen

- alle Teile der Sendung  
in den Fällen des § 24 Abs. 1 Nr. 1;
- das einzelne Packstück oder der einzelne Behälter  
in den Fällen des § 24 Abs. 1 Nr. 2, außer wenn Trichinen oder Finnen festgestellt worden sind;
- der einzelne Tierkörperteil
  - in den Fällen des § 24 Abs. 1 Nr. 3,
  - wenn Trichinen festgestellt worden sind oder
  - wenn Finnen festgestellt worden sind.

(2) Bei zubereitetem Fleisch sind unbeschadet der Vorschrift des Absatzes 1, außer bei dem in §§ 26 und 27 bezeichneten Fleisch, mit dem Stempelabdruck „Zurückzuweisen“ alle Teile der Sendung zu kennzeichnen,

wenn festgestellt worden sind

- Abweichungen hinsichtlich Geruch, Geschmack, Farbe oder Konsistenz,
- Fäulnis oder ähnliche Zersetzungs Vorgänge,

- c) Befall mit Schimmelpilzen oder mit Insekten,
- d) Verschmutzung oder
- e) daß die Bescheinigung in dem amtstierärztlichen Gesundheitszeugnis ganz oder teilweise unrichtig ist, außer wenn nur in Einzelfällen eine unvollständige oder fehlende Untersuchung festgestellt worden ist.

Satz 1 Buchstabe a bis d gilt nicht, soweit die Mängel sich lediglich auf Einzelfälle beschränken und durch unschädliche Beseitigung der veränderten Teile behoben worden sind.

#### § 26

(1) Bei zubereitetem Fleisch, das in luftdicht verschlossenen Behältnissen haltbar gemacht worden ist,

bei Wurst, wurstähnlichen Erzeugnissen, tafelfertigen Gerichten und

bei zubereitetem Blut (z. B. Trockenblut, Blutplasma, Trockenblutplasma), Fleischpulver, Schwartenpulver und ähnlichem zubereitetem Fleisch

sind in den Fällen des § 24 Abs. 1 Nr. 1 Buchstabe a bis m und Nr. 2 Buchstabe a bis i alle Teile der Sendung mit dem Stempelabdruck „Unschädlich zu beseitigen“ zu kennzeichnen.

(2) Bei dem in Absatz 1 bezeichneten zubereiteten Fleisch sind, unbeschadet der Vorschrift des Absatzes 1, mit dem Stempelabdruck „Zurückzuweisen“ alle Teile der Sendung zu kennzeichnen, wenn festgestellt worden sind

- a) Abweichungen hinsichtlich Geruch, Geschmack, Farbe oder Konsistenz,
- b) Fäulnis oder ähnliche Zersetzungs Vorgänge,
- c) Befall mit Schimmelpilzen oder mit Insekten,
- d) Verschmutzung,
- e) Verarbeitung von Geschlechtsteilen, Föten, Eihäuten, Nabelbeuteln der Schweine, Afterausschnitten, Ohrenausschnitten, Augen, Mandeln der Rinder und Schweine, Dickdärmen der Einhufer oder
- f) daß die Bescheinigung in dem amtstierärztlichen Gesundheitszeugnis ganz oder teilweise unrichtig ist.

#### § 27

(1) Bei zubereitetem Fett sind mit dem Stempelabdruck „Unschädlich zu beseitigen“ in den Fällen des § 24 Abs. 1 Nr. 1 Buchstabe a bis m und Nr. 2 Buchstabe a bis i alle Teile der Sendung zu kennzeichnen.

(2) Bei zubereitetem Fett sind, unbeschadet der Vorschrift des Absatzes 1, mit dem Stempelabdruck „Zurückzuweisen“ zu kennzeichnen

1. alle Teile der Sendung, wenn festgestellt worden sind

- a) erhebliche substantielle Mängel, insbesondere Abweichungen hinsichtlich Geruch, Geschmack und Farbe,
- b) Befall mit Schimmelpilzen oder Bakterienkolonien,
- c) Verschmutzung,
- d) Gehalt an Wasser über 0,3 vom Hundert,
- e) Gehalt an freien Fettsäuren über 0,65 vom Hundert,
- f) Peroxydzahl über 4 oder
- g) daß die Bescheinigung in dem amtstierärztlichen Gesundheitszeugnis ganz oder teilweise unrichtig ist;

2. das einzelne Packstück, sofern auf Antrag des Verfügungsberechtigten jedes Packstück der Sendung untersucht worden ist,

wenn festgestellt worden sind

- a) äußerlicher Befall mit Schimmelpilzen oder Bakterienkolonien oder
- b) äußere Verschmutzung.

#### § 28

Bei Därmen, Harnblasen, Mägen, Schlünden und Goldschlägerhäutchen sind mit dem Stempelabdruck „Zurückzuweisen“ zu kennzeichnen

1. alle Teile der Sendung, wenn festgestellt worden sind
  - a) entzündliche, ausgenommen parasitäre Veränderungen oder
  - b) sonstige sinnfällige Veränderungen, insbesondere Fäulnis oder parasitäre Veränderungen, soweit nicht die Vorschrift der Nummer 2 Anwendung findet;
2. das einzelne Packstück
 

in den Fällen der Nummer 1 Buchstabe b, wenn auf Antrag des Verfügungsberechtigten jedes Packstück der Sendung untersucht worden ist, soweit sich der Mangel nicht lediglich auf einzelne Därme, Harnblasen, Mägen, Schlünde oder Goldschlägerhäutchen beschränkt und durch unschädliche Beseitigung der veränderten Teile behoben worden ist.

#### Abschnitt 7

#### Verfahren nach der Untersuchung

#### § 29

Die amtstierärztlichen Gesundheitszeugnisse sind nach abgeschlossener Untersuchung mit dem Vermerk „Sendung untersucht“ zu versehen.

#### § 30

Die Probenreste sind unschädlich zu beseitigen.

## § 31

Wird festgestellt, daß die Angaben oder die Bescheinigung in dem amtstierärztlichen Gesundheitszeugnis ganz oder teilweise unrichtig sind, so hat die Untersuchungsstelle über die zuständige oberste Landesbehörde den Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten unverzüglich hiervon zu unterrichten.

## Abschnitt 8

## Tagebücher

## § 32

(1) Bei der Untersuchungsstelle sind Tagebücher nach Anlage 3 und 4 zu führen, in die alle Untersuchungen, deren Ergebnisse und die Entscheidungen der zuständigen Behörde einzutragen sind. Die Eintragungen sind im Tagebuch nach Anlage 3 von dem untersuchenden oder aufsichtführenden Tierarzt, im Tagebuch nach Anlage 4 von dem untersuchenden oder aufsichtführenden Trichinenschauer zu unterschreiben.

(2) Die Tagebücher sind für jedes Kalenderjahr abzuschließen und mindestens drei Jahre nach der letzten Eintragung aufzubewahren.

## Abschnitt 9

## Schlußvorschriften

## § 33

Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes vom 4. Januar 1952 (Bundesgesetzblatt I S. 1) in Verbindung mit Artikel 3 des Gesetzes zur Änderung des Fleischbeschaugesetzes auch im Land Berlin.

## § 34

Diese Verordnung tritt am 25. März 1961 in Kraft. Gleichzeitig treten außer Kraft

1. die Ausführungsbestimmungen C, betreffend die gemeinfaßliche Belehrung für die Schlachtier- und Fleischschau — AB. C, Beilage 3 zur Verordnung über die Durchführung des Fleischbeschaugesetzes vom 1. November 1940 (Reichsministerialblatt S. 289, 353),
2. die Ausführungsbestimmungen D über die Untersuchung und gesundheitspolizeiliche Behandlung des in das Zollinland eingehenden Fleisches — AB. D, Beilage 4 zur Verordnung über die Durchführung des Fleischbeschaugesetzes vom 1. November 1940 (Reichsministerialblatt S. 289, 373).

Bonn, den 8. März 1961

Der Bundesminister für Ernährung,  
Landwirtschaft und Forsten  
Schwarz

**Anlage 1**  
(zu § 20 Abs. 1)

### Untersuchungsverfahren

#### I. Organoleptische Untersuchung

1. Die nach den §§ 9, 10 und 13 erforderliche Feststellung, ob es sich um frisches oder durch Erhitzen zubereitetes Fleisch handelt, ist durch Besichtigung der innersten Schichten des Fleisches vorzunehmen. Bei dem durch Erhitzen zubereiteten Fleisch besitzt der an frischen Schnittflächen austretende Saft keine rötliche Farbe mehr.
2. Die nach den §§ 9, 10, 12 und 13 vorgeschriebene organoleptische Untersuchung ist nach Anlegen frischer Schnittflächen durch Prüfung des Aussehens, der Konsistenz, des Geruchs und des Geschmacks, erforderlichenfalls nach Erwärmung, vorzunehmen.

Bei den nach § 9 Abs. 2 zu entnehmenden Proben sind außerdem die Behältnisse auf Dichtigkeit und das Vorliegen von Korrosion zu prüfen. Zu diesem Zweck ist die Dose so zu öffnen, daß ein Deckelrand von 2 bis 3 cm verbleibt. Darauf ist der Inhalt zu entfernen; die Dose ist unter Verwendung von oberflächenaktiven Spülmitteln innen und außen gründlich zu reinigen. Anschließend ist sie zur Hälfte mit Wasser zu füllen und mit einem Dichtigkeitsprüfer (z. B. nach Hepp) zu verschließen. Durch Einführen von Luft (Luftpumpe) ist ein Innendruck von ca. 2 atü herbeizuführen.

Die nach § 12 zu entnehmenden Proben sind in jedem Falle zu erwärmen. Hierfür ist ein Aluminiumbecher (etwa 5—7 cm  $\phi$ , etwa 6 cm hoch mit 140—180 ml Fassungsvermögen) mit etwa 20 g Fett zu beschicken und bis zum Auftreten des ersten bläulichen Rauches (160° bis 170° C) langsam über freier Flamme zu erhitzen. Während des Erhitzens ist das Fett von Zeit zu Zeit unter gleichzeitigem Umschütteln geruchlich zu prüfen. Geruchsabweidungen, die erst anlässlich der Rauchbildung auftreten, werden bei der Erhitzungsprobe nicht beurteilt.

3. Die nach § 11 vorgeschriebene organoleptische Untersuchung ist durch Prüfung des Aussehens und des Geruchs vorzunehmen.
4. Die nach § 14 vorgeschriebene organoleptische Untersuchung ist durch Prüfung des Aussehens, der Konsistenz und des Geruchs vorzunehmen.

#### II. Bakteriologische Untersuchung

1. Die nach den §§ 5 bis 8 und 13 in Verdachtsfällen vorzunehmende bakteriologische Untersuchung ist nach den für die bakteriologische Untersuchung bei Inlandsschlachtungen geltenden Vorschriften durchzuführen (§ 20 Abs. 3 der Ausführungsbestimmungen A — A.B.A.).
2. Die nach § 9 vorgeschriebene bakterioskopische Untersuchung ist wie folgt durchzuführen: Die zu untersuchenden luftdicht verschlossenen Behältnisse sind vor der Probenentnahme äußerlich zu desinfizieren und mit Alkohol zu reinigen. Deckel und Boden sowie deren Umgebung sind abzuflammen. Das Öffnen der Behältnisse hat unter sterilen Bedingungen zu erfolgen. Unter Verwendung von keimfreien Instrumenten ist je ein mindestens haselnußgroßes Stück aus der Mitte des Inhaltes der Behältnisse, bei Dosen außerdem an der Übergangsstelle der Längsnaht in den Dosenfalz zu entnehmen. Von dem entnommenen Material sind Abklatschpräparate auf Objektträgern anzufertigen und, erforderlichenfalls nach Entfettung, nach Gram zu färben.

Ein Verdachtsfall im Sinne des § 9 Abs. 2 liegt insbesondere vor, wenn durch die bakterioskopische Untersuchung in 20 Gesichtsfeldern mehr als 30 Keime nachgewiesen werden.

3. Die nach § 9 in Verdachtsfällen vorzunehmende bakteriologische Untersuchung ist wie folgt durchzuführen: Die Behältnisse sind 5 Tage bei einer Temperatur von +37° C zu bebrüten. Nach dem Bebrüten sind die Behältnisse mindestens 12 Stunden im Kühlschrank aufzubewahren und danach äußerlich zu desinfizieren, anschließend mit Alkohol zu reinigen und Deckel und Boden sowie deren Umgebung abzuflammen. Die Behältnisse sind unter sterilen Bedingungen in der Weise zu öffnen, daß eine spätere Dichtigkeitsprüfung möglich ist. Unter Verwendung von keimfreien Instrumenten ist je ein mindestens haselnußgroßes Stück aus der Mitte des Inhaltes der Behältnisse und bei Dosen außerdem an der Übergangsstelle der Längsnaht in den Dosenfalz zu entnehmen und unter Verwendung möglichst großer und verschiedener Flächen auf Nährböden zu verbringen und auf Objektträger auszustreichen.

Als Nährböden sind regelmäßig zu verwenden

- a) Nähragar und
- b) Bromkresolpurpurlaktoseagar.

Außerdem ist entnommenes Material in ein Röhrchen mit Traubenzuckerbouillon und in zwei Röhrchen mit Leberbrühe zu verbringen. Ein Leberbrühröhrchen ist nach dem Beschicken mit dem zu untersuchenden Material 5 Minuten zu kochen. Beide Leberbrühröhrchen sind mit Vaseline zu überschieben.

Die Leberbrühröhrchen sind 3 Tage bei +37° C, die restlichen Nährmedien 24 Stunden bei +37° C zu bebrüten und anschließend bei Zimmertemperatur aufzubewahren. Die Nährmedien sind frühestens 3 Tage nach dem Anlegen zu beurteilen.

Ergibt die bakterioskopische Untersuchung Verdacht auf bestimmte Keimarten, so sind weitere Spezialnährböden heranzuziehen.

Besteht Verdacht auf das Vorhandensein von Salmonellen, so ist eine Anreicherung nach Bierbrauer oder nach Preuß oder mit Selenitbrühe anzusetzen.

4. Die nach den §§ 10 und 12 in Verdachtsfällen vorzunehmende bakteriologische Untersuchung ist, mit Ausnahme der Bebrütung der Proben, nach den unter Nummer 3 angegebenen Verfahren durchzuführen.
5. Die nach § 11 vorgeschriebene bakteriologische Untersuchung ist wie folgt durchzuführen:  
10,0 g der zu untersuchenden Substanz sind mit 90,0 ccm steriler physiologischer Kochsalzlösung zu vermischen und kräftig durchzuschütteln. Zur Bestimmung des allgemeinen Keimgehaltes sind 0,2 ccm der Aufschwemmung auf Agarnährböden und Bromkresolpurpurlaktoseagar auszuspätern. Zur Untersuchung auf Salmonellen ist etwa 1 g Substanz in etwa 10 ccm Anreicherungsflüssigkeit nach Bierbrauer oder nach Preuß oder in etwa 10 ccm Selenitbrühe zu verbringen, 24 Stunden bei +37° C zu bebrüten und 0,2 ccm auf Brillantgrün-Phenolrot-Laktose-Agar, entsprechend den für die bakteriologische Fleischuntersuchung bei Inlandsschlachtungen gegebenen Vorschriften auszuspätern (III der Anlage 1 zu § 20 Abs. 3 A.B.A.). Außerdem sind mit etwa 1 g Substanz 1 Röhrchen mit Traubenzuckerbouillon sowie zur Untersuchung auf Clostri-

den 2 Röhrchen mit Leberbrühe zu beschicken, von denen eines 5 Minuten gekocht wird. Beide Leberbrühröhrchen sind mit Vaseline zu überschichten und 3 Tage bei  $+37^{\circ}\text{C}$  zu bebrüten.

Die festen Nährböden sind 24 Stunden bei  $+37^{\circ}\text{C}$  zu bebrüten und anschließend bei Zimmertemperatur aufzubewahren. Das Ergebnis der bakteriologischen Untersuchung ist erst nach der Beendigung der Bebrütung der Leberbrühröhrchen abzulesen.

### III. Chemische Untersuchung

- Die nach den §§ 8, 10, 11 und 13 vorgeschriebene Prüfung, ob es sich um frisches oder durch Pökeln zubereitetes Fleisch handelt, ist durch eine Kochsalzbestimmung wie folgt durchzuführen: 10,0 g der homogenisierten Probe sind auf der technisch-analytischen Waage in einen 200 ccm Meßkolben (Meßkolben mit erweitertem Hals) einzuwiegen, mit etwa 100 ccm heißem Wasser zu übergießen und unter öfterem Umschütteln eine Viertelstunde im Wasserbad zu kochen. Nach dem Erkalten sind je 10 ccm Carrez-Lösung I und II zuzugeben und die Lösung bis zur Marke mit Wasser aufzufüllen. Nach dem Umschütteln ist die Lösung zu filtrieren. Vom klaren Filtrat sind 20 ccm mit 0,1 n Silbernitratlösung nach Mohr zu titrieren.

Sofern ein Kochsalzgehalt von weniger als 6 vom Hundert, jedoch von mindestens 4 vom Hundert festgestellt wird, ist der Wassergehalt nach folgendem Verfahren zu bestimmen: Etwa 10 g der homogenisierten Probe sind in einer mit ausgeglühtem Seesand und mit einem Glasstab versehenen flachen Schale genau einzuwiegen. Nach sorgfältiger Verreibung der Probe mit dem Seesand ist die Trocknung im Trockenschrank bei  $+105^{\circ}\text{C}$  drei Stunden lang vorzunehmen. Nach Feststellung des Gewichtes ist so lange jeweils eine halbe Stunde weiter zu trocknen, bis das Gewicht entweder konstant bleibt oder wieder zu steigen beginnt. Als Endgewicht gilt die vor dem Wiederaansteigen bestimmte Wägung.

- Die nach § 11 und in Verdachtsfällen auch nach den §§ 9, 10 und 13 vorzunehmende Prüfung, ob es sich um frisches oder durch Erhitzen zubereitetes Fleisch handelt, ist wie folgt durchzuführen: Von der Probe ist etwa 1 g zu entnehmen; diese Menge ist soweit wie möglich zu zerkleinern und mit 5 ccm destilliertem Wasser nach mehrmaligem Umschütteln 5 Minuten lang zu extrahieren. Von dem nach zweimaligem Filtrieren durch Faltenfilter (Schleicher & Schüll, Nr. 560) gewonnenen, nahezu klaren Extrakt sind 2 ccm in dünnwandigen Fiolax-Reagenzglasern ( $70 \times 8$  mm) in einem Wasserbad von  $+65^{\circ}$  bis  $+66^{\circ}\text{C}$  so lange zu erhitzen, bis in einem Kontrollröhrchen die Temperatur von  $+65^{\circ}\text{C}$  15 Minuten lang eingewirkt hat. Danach sind die Röhrchen auf Zimmertemperatur abzukühlen. Die Beurteilung ist nach 15 Minuten vorzunehmen. Bei flockiger Ausfällung ist das Fleisch als nicht durch Erhitzen zubereitet anzusehen. Später eintretende Ausfällungen bleiben unberücksichtigt.
- Die nach den §§ 9, 10, 11 und 13 in Verdachtsfällen vorzunehmende chemische Untersuchung auf das Vorhandensein zugesetzter natürlicher Farbstoffe ist als Vorprobe wie folgt durchzuführen: Auf eine Glasplatte ist eine Schicht Aluminiumoxyd (Merck) von etwa 2 mm Dicke und 12 cm Durchmesser gleichmäßig aufzutragen. Im Mittelpunkt ist durch Auftropfen von 40%iger Schwefelsäure ein etwa pfennigstückgroßer Fleck zu erzeugen. In die Mitte dieses Fleckes sind einige Tropfen einer Petrolätherlösung des zu untersuchenden Fettes aufzubringen. Danach ist aus einer Hahnbürette Petroläther aus einer Entfernung von etwa 0,3 bis

0,5 cm in das Schwefelsäurezentrum so lange zu tropfen, bis die Petrolätherzone den Rand der Aluminiumoxydschicht erreicht hat.

Paprika zeigt sich als gelbroter Ring, der sich an die Schwefelsäuregrenze anschließt und der bei Chloroformbehandlung 2 bis 3 cm radial nach außen wandert. Nach Verdunsten des Lösungsmittels schlägt die Farbe in gelb-orange um.

Tomatenfarbstoff gibt bereits beim Betropfen mit Petroläther einen roten Ring, der in 2 bis 3 cm Entfernung vom Schwefelsäurezentrum auftritt.

Annatto wandert nicht und ist auch mit keinem Lösungsmittel auszuwaschen. Mit dem Reagenz nach Carr-Price färbt sich Annatto blaugrün.

Carotin wandert mit der Petrolätherentwicklung nach außen und bildet eine charakteristisch gezackte Linie; mit Chloroform entwickelt, setzt es sich in der Nähe des Plattenrandes ab. Nach Extraktion mit Alkohol sind die Farbstoffe nach bekannten Verfahren weiter zu untersuchen.

- Die nach § 12 vorgeschriebenen chemischen Untersuchungen sind wie folgt durchzuführen:

- Bei der Untersuchung auf Wassergehalt und andere flüchtige Stoffe werden 10 g der gut durchmischten Fettprobe in ein starkwandiges Reagenzglas von 9 cm Länge und etwa 18 ml Inhalt verbracht. Darauf wird das Glas mit einem Gummistopfen verschlossen, durch dessen Bohrung ein Thermometer so weit eingeführt ist, daß die Quecksilberkugel sich in der Mitte des Fettes befindet. Durch vorsichtiges Erwärmen über freier Flamme wird das Fett auf  $+50$  bis  $+52^{\circ}\text{C}$  erhitzt und dann, wenn es bei dieser Temperatur klar geschmolzen ist, an der Luft so lange geschüttelt, bis die Temperatur auf  $+40^{\circ}\text{C}$  gefallen ist. Tritt dabei eine Trübung nicht ein, so beträgt der Wassergehalt weniger als 0,15 %, während er bei vorheriger Trübung zwischen 0,15 % und 0,2 % liegt. Falls das Fett bei  $+50$  bis  $+52^{\circ}\text{C}$  noch deutlich träge erscheint, erhitzt man auf  $+95^{\circ}$ , wird es dabei klar, so sind 0,2 % bis 0,45 %, andernfalls mehr als 0,45 % Wasser zugegen.

Trübungstemperatur $^{\circ}\text{C}$	Wassergehalt %
+ 95,5	0,45
+ 90,8	0,40
+ 85,0	0,35
+ 75,2	0,30
+ 64,5	0,25
+ 53,5	0,20
+ 40,5	0,15

Liegt die Trübungstemperatur bei zwei- bis dreimaliger Wiederholung des Versuches höher als  $+75^{\circ}\text{C}$ , so sind mehr als 0,3 % Wasser zugegen. Ist das auf  $+95^{\circ}\text{C}$  erwärmte Fett beim Schütteln nicht zu einer klaren Flüssigkeit geschmolzen, so enthält es mehr als 0,45 % Wasser. Voraussetzungen für die Anwendbarkeit dieser Arbeitsweise ist die Abwesenheit anderer unlöslicher Stoffe (Gewebeanteile usw.).

In Verdachtsfällen sind 5 bis 10 g der zuvor sorgfältig durchmischten Fettprobe in einer mit Seesand, der mit Salzsäure gereinigt und ausgeglüht ist, beschickten flachen Schale möglichst gleichmäßig zu verteilen und abzuwiegen. Die Schale ist danach in einem Trockenschrank auf  $+105^{\circ}\text{C}$  zu erwärmen.

Nach einer halben Stunde ist das Gewicht festzustellen, ebenso nach je weiteren 10 Minuten, bis keine Gewichtsabnahme mehr zu bemerken ist.

- b) Bei der Untersuchung auf Gehalt an freien Fettsäuren sind 5 bis 10 g (auf  $\pm 1\%$  genau eingewogen) der filtrierten Fettprobe in etwa 100 ml bis 150 ml einer neutralen Mischung aus gleichen Teilen Äthanol (95%) und Äthyläther oder aus einem Gemisch aus 2 Teilen Reibenzol und 1 Teil 96%igem Alkohol zu lösen. Das zum Lösen des Schmalzes zu verwendende Lösungsmittelgemisch ist vor Gebrauch nach Zusatz einiger Tropfen 1%iger Lösung von Phenolphthalein durch Titration mit 0,1 n alkoholischer Kalilauge auf ganz leichte Rotfärbung einzustellen. Nach Zusatz von einigen Tropfen einer 1%igen alkoholischen Phenolphthaleinlösung ist schnell mit 0,5 n alkoholischer Kalilauge — im Falle eines geringen Gehaltes an freien Fettsäuren mit 0,1 n alkoholischer Kalilauge — bis zum Farbumschlag des Indikators zu titrieren. Der Endpunkt der Titration ist erreicht, wenn die Rotfärbung der Lösung 3 bis 5 Sekunden bestehen bleibt.

Berechnung:

$$\text{Freie Fettsäure} = \frac{a \times 28,05}{E} \times 0,5027$$

worin a die verbrauchten ccm 0,5 n Kalilauge und E die Einwaage in Gramm bedeuten.

- c) Zur Bestimmung der Peroxydzahl werden 2 g Schmalz im kleinen Becherglas oder Erlenmeyerkolben mit 10 ml farbloser n/2 alkoholischer Kalilauge zum Sieden erhitzt, bis eine klare Lösung erreicht ist. Tritt hierbei keine bzw. nur eine geringe Farbänderung der Lösung auf, so liegen nur wenig Oxydationsprodukte vor; in diesen Fällen kann auf die Bestimmung der Peroxydzahl verzichtet werden.

Tritt jedoch eine deutliche Gelbbraunfärbung auf, so muß die Peroxydzahl bestimmt werden.

In Verdachtsfällen sind zur Bestimmung der Peroxydzahl 5 g Fett in einem mit Glasstopfen verschließbaren Kolben von 250 ccm Inhalt auf  $\pm 50$  mg genau einzuwiegen und mit 30 ccm eines Gemisches von Eisessig und Chloroform (3:2) zu lösen. Darauf sind 0,5 ccm einer gesättigten Kaliumjodidlösung zuzufügen. Der Kolben ist zu verschließen und sofort mit der Hand oder auf der Schüttelmaschine zu schütteln. Genau 1 Minute nach Einbringen des Kaliumjodids sind 30 ccm destilliertes Wasser hinzuzugeben und unmittelbar danach das abgeschiedene Jod mit 0,1 oder 0,01 n Natriumthiosulfatlösung unter Verwendung von Stärkelösung als Indikator unter kräftigem Schütteln zu titrieren. In gleicher Weise ist ein Blindversuch auszuführen, dessen Verbrauch entsprechend zu berücksichtigen ist.

Die Peroxydzahl berechnet sich nach folgender Gleichung:

$$\text{Peroxydzahl} = \frac{a \times 10}{E}$$

worin a die Anzahl ccm 0,01 n Thiosulfatlösung (Hauptversuch minus Blindversuch) und E die Einwaage in Gramm bedeuten.

- d) Als Vorprobe auf Raffination ist auf die Eigenfluoreszenz und auf kreidig-weißliche Färbungen bei der Neutralrot-Fluoreszenzprobe zu achten.

Sowohl raffiniertes und gehärtetes Schmalz als auch raffiniertes Abfallschmalz fällt durch die ausgesprochene bläulich-weiße Eigenfluoreszenz auf,

die sich unter der Ultraviolett-Analysen-Quarzlampe auch im Grundton der Neutralrot-Fettprobe auswirkt.

Weist die Fluoreszenzfarbe bei der Neutralrot-Fettprobe einen stark weißen (kreidigen), zuweilen auch bläulich-weißen Grundton auf, so besteht der Verdacht, daß gehärtetes Schmalz oder raffinierte Fette vorliegen.

Auf eine Porzellan-Tüpfelplatte werden 3 Schmalzproben (je 1 g) gegeben. Die erste Probe bleibt unverändert und wird glattgestrichen.

Die zweite und dritte Probe werden jeweils mit einigen Tropfen (0,3 ml aus Pipette) einer mit Leitungswasser (1:10 000) frisch hergestellten Neutralrot-Lösung mit einem Spatel kräftig verrieben und die überstehende Farbstofflösung nach etwa 3 Minuten abgegossen. Unter dem filtrierten UV-Licht einer Analysen-Quarzlampe wird auf blauviolette bis weiß-bläuliche Eigenfluoreszenz und besonders auf etwaige kreidig-weißliche Tönungen der beiden Neutralrot-Fluoreszenzproben geachtet. Falls die sehr pH-empfindliche Neutralrot-Reaktion infolge stark ausgeprägter Orange-Rosa-Rot-Färbungen den zu beobachtenden Grundton-Effekt stört, ist eine der beiden Proben mit wenig Ammoniak vorsichtig zu neutralisieren, um die Beurteilung hinsichtlich des Raffinationsverdachtes zu erleichtern. Ergibt sich bei der Vorprobe ein Verdacht, dann ist spektralphotometrisch wie folgt zu prüfen:

Die aus dem Innern des Untersuchungsmaterials zu entnehmende Probe ist in einem Reagenzglas vorsichtig im Wasserbad zu schmelzen. Danach sind  $0,25 \pm 0,01$  g des geschmolzenen Fettes in 25 ccm Meßkolben einzuwiegen, in optisch reinem Hexan zu lösen und mit optisch reinem Hexan bis zur Marke aufzufüllen. Diese Lösung ist im Spektralphotometer bei den Wellenlängen 264, 268 und 272 m $\mu$  gegen optisch reines Hexan in der 1 cm-Quarzküvette zu messen und die Extinktion abzulesen.

Berechnung:

$$E \frac{1\%}{1 \text{ cm}} = \frac{E \text{ abgelesen}}{c \times d}$$

wobei c die Einwaage in g  $\times 4$  und d die Schichtdicke in cm bedeuten.

$$T = \left( E_{268} - \frac{E_{264} - E_{272}}{2} \right) \times 100$$

$$Q = \frac{T}{E_{268}}$$

Grenzwerte sind T-Wert: 1,0

Q-Wert: 6,0, wenn T-Wert > 1,0

Bei Q-Werten über 5,0 ist nach dem Anreicherungsverfahren zu prüfen.

Als Lösungsmittel ist optisch reines Hexan zu verwenden. Dieses ist durch Fraktionieren zu reinigen, wobei von 1 l Hexan 200 ccm Vorlauf und 200 ccm Rücklauf zu verwerfen sind. Die mittlere Fraktion ist durch eine mit Silicagel dicht gepackte Säule von 120 cm Länge und 4,5 cm Durchmesser zu schicken. Der Durchlauf ist in Partien von 50 bis 100 ccm auf seine optische Reinheit durch Bestimmung der Extinktion im Spektralphotometer bei den Wellenlängen 220, 230 und 255 m $\mu$  gegen reines Wasser zu prüfen. Dabei darf ein Extinktionswert von 0,1 nicht überschritten werden.

**IV. Histologische Untersuchung**

Die nach den §§ 9, 10, 11 und 13 in Verdachtsfällen vorzunehmenden histologischen Untersuchungen sind wie folgt durchzuführen:

- a) Bei schnittfestem zubereitetem Fleisch sind mindestens 6 Blöcke von je 4 qcm Grundfläche zu entnehmen. Aus diesen sind von je 2 verschiedenen Stellen je zwei Schnitte, insgesamt 24, anzufertigen und zu untersuchen. Eine Einbettung ist nur dann vorzunehmen, wenn es nicht möglich ist, einen ganzen unversehrten Schnitt von etwa 4 qcm Grundfläche aufzuziehen.
- b) Bei nicht schnittfestem zubereitetem Fleisch ist das Material in Alginat oder Gelatine einzubetten.
- c) Erforderlichenfalls ist eine Entfettung mit Äther (z. B. Petroläther, Äthyläther) vorzunehmen.
- d) Die Schnittdicke hat 10 bis 12  $\mu$  zu betragen.
- e) Die Färbung der Schnitte ist mit Hämatoxylin-Eosin oder einer anderen geeigneten Färbung vorzunehmen.

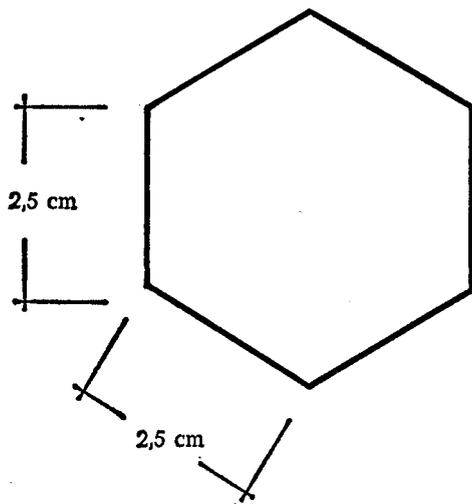
**V. Untersuchung auf Trichinen (Trichinenschau)**

1. Bei der Trichinenschau sind als Objektträger Quetschgläser aus zwei gegeneinander drückbaren Glasplatten zu verwenden, von denen die eine in gleiche Felder geteilt ist.
2. Außer dem Mikroskop und zwei Quetschgläsern muß der Trichinenschauer zur Hand haben eine kleine krumme Schere, zwei Präpariernadeln, eine Pinzette, ein Messer zum Probenausschneiden, eine Tropfpipette, je ein Gläschen mit Essigsäure und Kalilauge.

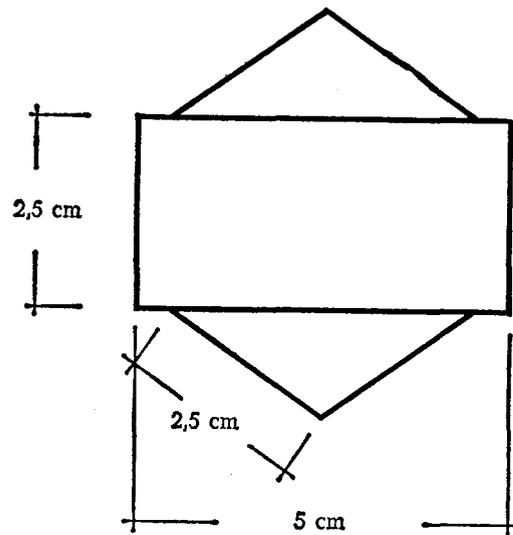
3. Wenn aus mehreren Tierkörpern oder Tierkörperteilen zugleich Proben entnommen werden, sind zu ihrer Aufbewahrung und Unterscheidung Behältnisse mit deutlich erkennbaren Nummern zu verwenden. Die einzelnen Tierkörper oder Tierkörperteile, von denen die Proben entnommen werden, sind übereinstimmend mit den zugehörigen Proben zu beziffern.
4. Aus den Proben sind haferkorngroße Stückchen in folgender Zahl auszuschneiden:
  - a) von den nach § 17 Nr. 1 Buchstabe a entnommenen Proben je sieben,
  - b) von der nach § 17 Nr. 1 Buchstabe b entnommenen Probe vierzehn,
  - c) von den nach § 17 Nr. 1 Buchstabe c entnommenen Proben je vierzehn,
  - d) von den nach § 17 Nr. 2 entnommenen Proben je vier.
5. Die haferkorngroßen Stückchen sind mit dem Quetschglas so zu pressen, daß etwa vorhandene Trichinen bei der Untersuchung erkannt werden können. Die Stückchen von trockenem oder zubereitetem Fleisch einschließlich Speck sind, soweit erforderlich, vor dem Pressen mindestens zehn Minuten lang in zehnprozentiger Kalilauge zu erweichen.
6. Die mikroskopische Untersuchung der Präparate ist mit 30 bis 40facher Vergrößerung durchzuführen.
7. Ein zweifelhafter Befund ist mit Hilfe der stärkeren Vergrößerung und, falls erforderlich, an einer weiteren Zahl von Präparaten zu klären.

Form, Größe und Aufschrift der Stempel

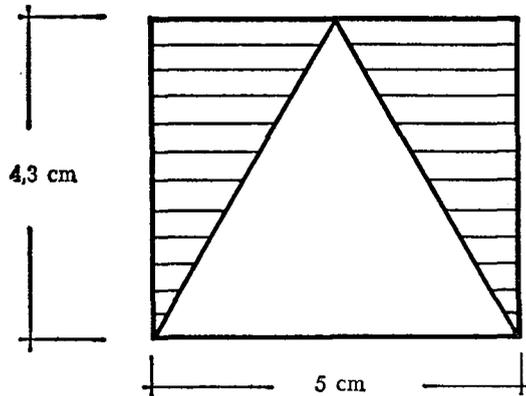
Muster 1: Tauglich  
(ausgenommen bei Pferdefleisch)



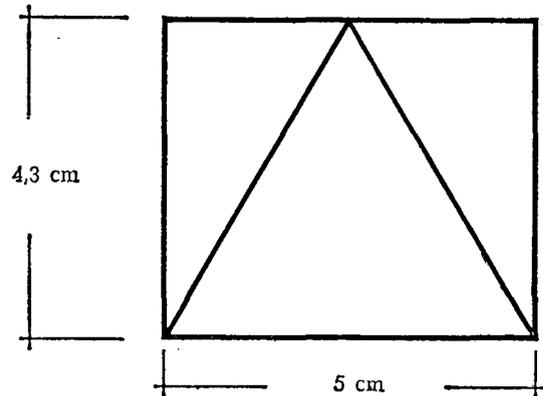
Muster 2: Tauglich  
(bei Pferdefleisch)

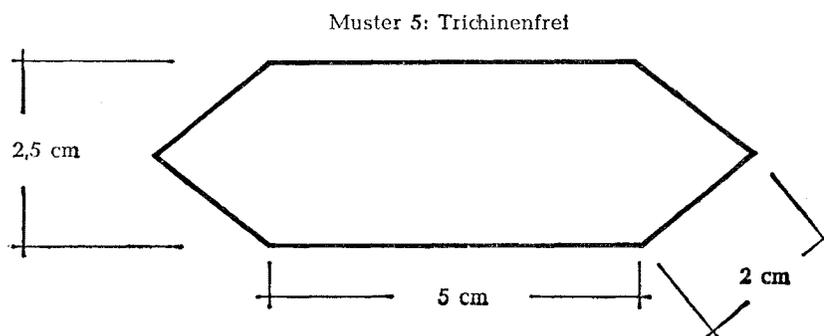


Muster 3: Unschädlich zu beseitigen



Muster 4: Zurückzuweisen





Die Stempel nach Muster 1 bis 4 tragen als Aufschrift die Ortsangabe der Auslandsfleischbeschau­stelle, bei der die Untersuchung vorgenommen wird. Befinden sich an einem Ort mehrere Auslandsfleischbeschau­stellen, so sind diese zusätzlich mit römischen Zahlen zu kennzeichnen. Sind in einer Auslandsfleischbeschau­stelle mehrere Fleischschau­tierärzte tätig, so sind deren Stempel zur Unterscheidung außerdem mit arabischen Zahlen zu versehen. Außer den vorstehenden Angaben trägt der Stempel nach Muster 2 die Aufschrift „Pferd“, der Stempel nach Muster 5 die Aufschrift „Trichinenfrei“.

Ränder und Schriftzeichen der Stempel müssen scharf ausgeprägt sein.

**Anlage 3**  
(zu § 32)

**Tagebuch**  
**für die Fleischschau**

— Ausland —

Untersuchungsstelle .....  
(Ort)

Angefangen am .....

Abgeschlossen am .....

Laufende Nummer	Nummer des Zollregisters	Tag der Anmeldung	Herkunft des Fleisches	Name und Wohnort des Absenders	Name und Wohnort des Empfängers	Bezeichnung des Fleisches				untersucht					Es		
						Gattung	Art	Zahl der Tierkörper oder Zahl und Art der Packstücke <sup>1)</sup>	Nettogewicht kg	tierärztlich <sup>2)</sup>			auf Trichinen: Zahl der Tierkörper oder Fleischteile	chemisch: Zahl der Proben	freigegeben ganz oder nach Beseitigung der veränderten Teile oder nach Behebung des Beanstandungsgrundes		
										Tierkörper	Fleischteile, Gewicht kg	Packstücke			Tierkörper <sup>3)</sup>	Packstücke <sup>3)</sup>	Gewicht nach Abzug des Gewichts in Spalte 25 kg
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18

**Bemerkungen**

- a) Wo für die verschiedenen Fleischarten getrennte Tagebücher geführt werden, können in dem Tagebuch für frisches Fleisch die Spalten 12, 13, 17, 20, 23, 24, in dem Tagebuch für zubereitetes Fleisch die Spalten 11, 16, 19 und 22, in dem Tagebuch für Fett die Spalten 11 bis 14, 16, 19, 22 bis 25 weggelassen werden.
- b) Sendungen, die für die Untersuchung in verschiedene Teilsendungen zerlegt wurden, sind in den Spalten 7 bis 28 nach den einzelnen Teilsendungen aufzuführen.

wurden							Beanstandungs- gründe <sup>4)</sup>	Von den be- anstandeten Sendungen oder Teilen wurden		Bemerkungen	Unterschrift des Tierarztes mit Angabe des Tages der Erledigung der Untersuchung
beanstandet								zurückgewiesen kg	unschädlich beseitigt kg		
ganz			nur die veränderten Teile von <sup>3)</sup>								
Tierkörper	Packstücke	Gewicht kg	Tierkörpern	Fleischteilen	Packstücken	Gewicht der beanstandeten Teile kg	26	27	28	29	30
19	20	21	22	23	24	25					

**Anmerkungen**

- 1) Bei unverpackten Fleischteilen ist der Vermerk „unverpackt“ einzutragen.
- 2) In den Spalten 11 bis 13 sind nur die tatsächlich aufgeführten Untersuchungen nachzuweisen, also wenn nur Stichproben untersucht wurden, lediglich die untersuchten Packstücke.
- 3) Die Zahl der Tierkörper usw., von denen nach Spalten 22 bis 25 Teile beanstandet wurden, sind auch in den Spalten 16 und 17 mitzuzählen.
- 4) Wenn verschiedene Beanstandungsgründe vorliegen, sind die Spalten 19 bis 28 für jeden Beanstandungsgrund getrennt auszufüllen.

Anlage 4  
(zu § 32)

Tagebuch  
für die Trichinenschau  
— Ausland —

Untersuchungsstelle .....  
(Ort)

Angefangen am .....

Abgeschlossen am .....

1	Laufende Nummer						
2	Nummer des Tagebuches für die Fleischschau — Ausland — der Untersuchungsstelle						
3	Nähere Bezeichnung des Untersuchungsgegenstandes						
4	Name des Probenentnehmers						
5	a Ganze Schweine	Untersucht wurden					
	b Schweineköpfe						
	c Speckstücke						
	d Sonstige Tiere oder Teile (genauere Angabe)						
6	Tag der Untersuchung						
7		Ergebnis					
8	Bemerkungen und Unterschrift des Trichinenschauers						

**Verkündungen im Bundesanzeiger**

Gemäß § 1 Abs. 2 des Gesetzes über die Verkündung von Rechtsverordnungen vom 30. Januar 1950 (Bundesgesetzbl. S. 23) wird auf folgende im Bundesanzeiger verkündete Rechtsverordnungen nachrichtlich hingewiesen:

Bezeichnung der Verordnung	Verkündet im Nr. Bundesanzeiger	vom	Tag des Inkraft- tretens
Erste Verordnung zur Änderung der Verordnung über die Befahrungsabgaben auf dem Nord-Ostsee-Kanal Vom 28. Februar 1961	45	4. 3. 61	1. 4. 61
Verordnung über die Forsterhebung der Landwirtschaftszählung 1960 Vom 3. März 1961	46	7. 3. 61	8. 3. 61
Verordnung der Wasser- und Schifffahrtsdirektion Hamburg über die Sicherheitsanforderungen an Schubverbände im Elbstromgebiet Vom 23. Februar 1961	46	7. 3. 61	10. 3. 61

## Sammlung des Bundesrechts, Bundesgesetzblatt Teil III

Bisher erschienen:

- Folge 1:** Sachgebiet 3 (Rechtspflege) — 1. Lieferung  
30 Gerichtsverlassung und Berufsrecht der Rechtspflege — 300 Gerichtsverlassung — 301 Richter — 302 Entlastung der Gerichte, Rechtspfleger. (44 Seiten; Einzelbezug 1,54 DM zuzüglich 0,15 DM Versandgebühren.)
- Folge 2:** Sachgebiet 3 (Rechtspflege) — 2. Lieferung  
31 Verfahren vor den ordentlichen Gerichten — 310 Zivilprozeß Zwangsversteigerung und Zwangsverwaltung — 311 Vergleich, Konkurs, Einzelgläubigeranfechtung. (206 Seiten; Einzelbezug 7,21 DM zuzüglich 0,25 DM Versandgebühren.)
- Folge 3:** Sachgebiet 3 (Rechtspflege) — 3. Lieferung  
31 Verfahren vor den ordentlichen Gerichten — 312 Strafverfahren, Strafvollzug, Strafregister — 313 Haftentschädigungen, Gnadenrecht — 314 Auslieferung und Durchführung. (112 Seiten; Einzelbezug 3,92 DM zuzüglich 0,15 DM Versandgebühren.)
- Folge 4:** Sachgebiet 3 (Rechtspflege) — 4. Lieferung  
31 Verfahren vor den ordentlichen Gerichten — 315 Freiwillige Gerichtsbarkeit — 316 Verfahren bei Freiheitsentziehungen — 317 Verfahren in Landwirtschaftssachen — 318 Beglaubigung öffentlicher Urkunden. (80 Seiten; Einzelbezug 2,80 DM zuzüglich 0,15 DM Versandgebühren.)
- Folge 5:** Sachgebiet 3 (Rechtspflege) — 6. Lieferung  
36 Kostenrecht — 360 Gerichtskostengesetz — 361 Kostenordnung — 362 Kosten der Gerichtsvollzieher — 363 Kosten im Bereich der Justizverwaltung — 364 Gebührenbefreiungen — 365 Justizbeitreibungsordnung — 366 Entschädigung der ehrenamtlichen Beisitzer bei den Gerichten — 367 Entschädigung von Zeugen und Sachverständigen — 368 Gebührenordnung für Rechtsanwälte — 369 Gebühren und Auslagen von Rechtsbeiständen. (108 Seiten; Einzelbezug 3,71 DM zuzüglich 0,15 DM Versandgebühren.)
- Folge 6:** Sachgebiet 1 (Staats- und Verfassungsrecht) — Einzige Lieferung  
10 Verfassungsrecht — 11 Staatliche Organisation — 12 Verfassungsschutz — 13 Bundesgrenzschutz. (256 Seiten; Einzelbezug 8,96 DM zuzüglich 0,50 DM Versandgebühren.)
- Folge 7:** Sachgebiet 2 (Verwaltung) — 13. Lieferung  
23 Raumordnung, Bodenverteilung, Wohnungsbau, Siedlungs- und Heimstättenwesen, Wohnraumbewirtschaftung, Kleingartenwesen, Grundstücksverkehrsrecht (außer land- und forstwirtschaftlichem Grundstücksverkehrsrecht). (196 Seiten; Einzelbezug 6,86 DM zuzüglich 0,35 DM Versandgebühren.)
- Folge 8:** Sachgebiet 2 (Verwaltung) — 2. Lieferung  
20 Allgemeine innere Verwaltung — 203 Recht der im Dienst des Bundes und der bundesunmittelbaren Körperschaften des öffentlichen Rechts stehenden Personen — 2030 Beamte — 2031 Disziplinarrecht. (164 Seiten; Einzelbezug 5,74 DM zuzüglich 0,35 DM Versandgebühren.)
- Folge 9:** Sachgebiet 2 (Verwaltung) — 14. Lieferung  
24 Vertriebene, Flüchtlinge, Evakuierte, politische Häftlinge und Vermißte. (60 Seiten; Einzelbezug 2,10 DM zuzüglich 0,25 DM Versandgebühren.)
- Folge 10:** Sachgebiet 4 (Zivilrecht und Strafrecht) — 4. Lieferung  
41 Handelsrecht — 410 Allgemeines Handelsrecht. (128 Seiten; Einzelbezug 4,48 DM zuzüglich 0,35 DM Versandgebühren.)
- Folge 11:** Sachgebiet 4 (Zivilrecht und Strafrecht) — 9. Lieferung  
42 Gewerblicher Rechtsschutz — 420 Patentrecht — 421 Gebrauchsmusterrecht — 422 Recht der Arbeitnehmererfindungen — 423 Warenzeichenrecht — 424 Gemeinsame Rechtsvorschriften — 43 Vorschriften gegen den unlauteren Wettbewerb — 44 Urheberrecht — 440 Urheberrechtliche Vorschriften — 441 Verlagsrecht — 422 Geschmacksmusterrecht — Anhang 01-42, 01-43, 01-44 Mehrseitige Verträge. (220 Seiten; Einzelbezug 7,70 DM zuzüglich 0,35 DM Versandgebühren.)
- Folge 12:** Sachgebiet 2 (Verwaltung) — 1. Lieferung  
20 Allgemeine innere Verwaltung — 200 Behördenaufbau — 201 Verwaltungsverfahren und -zwangsverfahren — 202 Verwaltungsgebühren. (20 Seiten; Einzelbezug 0,70 DM zuzüglich 0,20 DM Versandgebühren.)
- Folge 13:** Sachgebiet 2 (Verwaltung) — 5. Lieferung  
21 Besondere Verwaltungszweige der inneren Verwaltung — 210 Paß-, Ausweis- und Meldewesen — 211 Personenstandswesen. (40 Seiten; Einzelbezug 1,40 DM zuzüglich 0,20 DM Versandgebühren.)
- Folge 14:** Sachgebiet 2 (Verwaltung) — 7. Lieferung  
21 Besondere Verwaltungszweige der inneren Verwaltung — 212 Gesundheitswesen — 2122 Ärzte und sonstige Heilberufe — 2123 Zahnärzte und Dentisten — 2124 Hebammen und Heilhilfsberufe. (112 Seiten; Einzelbezug 3,92 DM zuzüglich 0,25 DM Versandgebühren.)
- Folge 15:** Sachgebiet 3 (Rechtspflege) — 5. Lieferung  
32-35 Gerichte für besondere Sachgebiete. (80 Seiten; Einzelbezug 2,80 DM zuzüglich 0,25 DM Versandgebühren.)
- Folge 16:** Sachgebiet 2 (Verwaltung) — 10. Lieferung  
21 Besondere Verwaltungszweige der inneren Verwaltung — 213 Bauwesen — 214 Sachleistungsrecht, Enteignungsrecht — 215 Ziviler Bevölkerungsschutz. (68 Seiten; Einzelbezug 2,38 DM zuzüglich 0,25 DM Versandgebühren.)
- Folge 17:** Sachgebiet 2 (Verwaltung) — 6. Lieferung  
21 Besondere Verwaltungszweige der inneren Verwaltung — 212 Gesundheitswesen — 2120 Organisation des Gesundheitswesens — 2121 Apotheken- und Arzneimittelwesen, Gifte. (160 Seiten; Einzelbezug 5,60 DM zuzüglich 0,35 DM Versandgebühren.)
- Folge 18:** Sachgebiet 4 (Zivilrecht und Strafrecht) — 10. Lieferung  
45 Strafrecht — 450 Strafgesetzbuch und zugehörige Gesetze — 451 Jugendgerichtsgesetz — 452 Wehrstrafrecht — 453 Einzelne strafrechtliche Nebengesetze — 454 Recht der Ordnungswidrigkeiten. (120 Seiten; Einzelbezug 4,20 DM zuzüglich 0,35 DM Versandgebühren.)

Bestellungen sind zu richten an:

Sammlung des Bundesrechts  
Bundesgesetzblatt Teil III, Köln 1, Postfach.

Die Sammlung kann im Abonnement nur für alle Sachgebiete bezogen werden. Der Preis beträgt 5 Pf pro geliefertes Blatt im Format DIN A4 einschl. Umschlag und Versandkosten. Eine Abonnementsbestellung bei der Post ist nicht möglich. Rechnungsabteilung erfolgt postnumerando durch den Verlag nach dem Umfang der gelieferten Hefte.

Hefte einzelner Sachgebiete können bezogen werden zum Preise von 7 Pf pro Blatt einschl. Umschlag zuzüglich Versandkosten gegen Voreinsendung des entsprechenden Betrages auf Postscheckkonto Köln 1128 „Sammlung des Bundesrechts, Bundesgesetzblatt Teil III“ oder nach Bezahlung auf Grund einer Vorausberechnung.

## **Einbanddecken für den Jahrgang 1960**

Teil I: 2,— DM zuzüglich 0,80 DM Porto und Verpackung

Teil II: 6,— DM (3 Einbanddecken) zuzüglich 0,90 DM Porto und Verpackung

Ausführung: Halbleinen, Rücken mit Goldschrift wie in den vergangenen Jahren

Lieferung erfolgt gegen Voreinsendung des erforderlichen Betrages auf Postscheckkonto „Bundesgesetzblatt“ Köln 399 oder nach Bezahlung auf Grund einer Vorausrechnung

**VERLAG „BUNDESGESETZBLATT“ BONN · POSTFACH**