

Bundesgesetzblatt ¹¹⁷⁷

Teil I

Z1997A

1970	Ausgegeben zu Bonn am 7. August 1970	Nr. 77
------	--------------------------------------	--------

Tag	Inhalt	Seite
5. 8. 70	Gesetz zur Änderung des Absatzfondsgesetzes	1177
30. 7. 70	Verordnung über bedingt taugliches und minderwertiges Fleisch (Freibankfleisch-Verordnung — FFIV —)	1178
	Bundesgesetzbl. III 7832-1-1	

Hinweis auf andere Verkündungsblätter

Rechtsvorschriften der Europäischen Gemeinschaften	1187
--	------

Gesetz zur Änderung des Absatzfondsgesetzes

Vom 5. August 1970

Der Bundestag hat das folgende Gesetz beschlossen:

Artikel 1

§ 10 Abs. 9 Satz 4 erster Halbsatz des Absatzfondsgesetzes vom 26. Juni 1969 (Bundesgesetzbl. I S. 635) erhält folgende Fassung:

„Der Betriebsinhaber kann sich die Beiträge von seinem Lieferanten, im Falle des Absatzes 8 Buchstabe k von seinem Abnehmer, erstatten lassen;“.

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 am Tage nach der Verkündung in Kraft.

Die verfassungsmäßigen Rechte des Bundesrates sind gewahrt.

Das vorstehende Gesetz wird hiermit verkündet.

Bonn, den 5. August 1970

Der Bundespräsident
Heinemann

Der Bundeskanzler
Brandt

Der Bundesminister
für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
J. Ertl

Für den Bundesminister der Finanzen
Der Bundesminister für Wirtschaft
Schiller

**Verordnung
über bedingt taugliches und minderwertiges Fleisch
(Freibankfleisch-Verordnung — FFIV —)**

Vom 30. Juli 1970

Auf Grund des § 9 Abs. 7 Nr. 1 bis 4 und des § 9 a Abs. 2 Nr. 1 bis 4 des Fleischbeschaugesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 29. Oktober 1940 (Reichsgesetzbl. I S. 1463), zuletzt geändert durch das Gesetz zur Änderung des Fleischbeschaugesetzes vom 15. September 1969 (Bundesgesetzbl. I S. 1627), wird mit Zustimmung des Bundesrates verordnet:

Erster Abschnitt

**Vorschriften für bedingt taugliches und
minderwertiges Fleisch, das zum Genuß
für Menschen verwendet werden soll**

§ 1

Behandlung bei der Lagerung und dem Transport

(1) Zum Genuß für Menschen bestimmtes bedingt taugliches und minderwertiges Fleisch ist nach der Fleischuntersuchung alsbald so zu kühlen und zu lagern, daß die Innentemperatur der Tierkörper und Tierkörperenteile + 7° C und die der Nebenprodukte der Schlachtung im Sinne des § 2 Abs. 1 Nr. 8 des Durchführungsgesetzes EWG-Richtlinie Frisches Fleisch + 3° C nicht übersteigt, sofern es im Falle des § 9 Abs. 6 des Gesetzes nicht alsbald nach der Fleischuntersuchung einem Behandlungsverfahren nach § 6 Abs. 1 unterworfen wird.

(2) Für den Transport bedingt tauglichen und minderwertigen Fleisches gelten die Mindestanforderungen der Anlage 1. Die Vorschriften der Nummern 2 und 3 der Anlage 1 gelten nicht, sofern das Fleisch zum Zwecke der Kühlung nicht länger als zwei Stunden mit Transportmitteln befördert wird, die nicht von Verarbeitungsbetrieben oder Abgabestellen zur Verfügung gestellt werden.

§ 2

Zulassung von Betrieben und Einrichtungen

(1) Verarbeitungsbetriebe, Abgabestellen, Gast-, Schank- und Speisewirtschaften sowie Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung im Sinne des § 9 des Gesetzes werden von der zuständigen Behörde auf Antrag zugelassen.

(2) Die Zulassung ist zu erteilen, wenn der Antragsteller zuverlässig ist und

1. bei Verarbeitungsbetrieben die Mindestanforderungen der Anlage 2 Abschnitt A,
2. bei Abgabestellen die Mindestanforderungen der Anlage 2 Abschnitt B,
3. bei Gast-, Schank- und Speisewirtschaften sowie Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung die Mindestanforderungen der Anlage 2 Abschnitt C erfüllt sind.

(3) Die Zulassung kann mit Auflagen verbunden werden, die zum Schutz des Verbrauchers oder zur Überwachung des Verkehrs mit frischem minderwertigem oder bedingt tauglichem Fleisch erforderlich sind. Solche Auflagen sind auch nachträglich zulässig.

§ 3

Rücknahme der Zulassung

Die Zulassung ist zurückzunehmen, wenn eine der für die Erteilung der Zulassung erforderlichen Voraussetzungen nicht gegeben war oder nicht mehr gegeben ist und diesem Mangel nicht innerhalb einer von der zuständigen Behörde zu setzenden angemessenen Frist abgeholfen wird.

§ 4

**Verwendung und Abgabe von tauglichem
und frischem minderwertigem Fleisch**

(1) Verarbeitungsbetriebe und Abgabestellen, die bedingt taugliches Fleisch brauchbar machen, dürfen taugliches Fleisch nur mit bedingt tauglichem oder minderwertigem Fleisch vermischt und nur unter den Bedingungen verwenden, die für die Verarbeitung von bedingt tauglichem oder minderwertigem Fleisch gelten.

(2) Von Abgabestellen darf taugliches Fleisch nicht abgegeben werden; frisches minderwertiges Fleisch darf nur abgegeben werden, wenn es mit bedingt tauglichem, nicht brauchbar gemachtem Fleisch nicht in Berührung gekommen ist. Von beweglichen Abgabestellen darf frisches minderwertiges Fleisch nicht abgegeben werden.

(3) Frisches minderwertiges sowie frisches taugliches Fleisch, das mit bedingt tauglichem, nicht brauchbar gemachtem Fleisch in Berührung gekommen ist, ist wie bedingt taugliches nicht brauchbar gemachtes Fleisch zu behandeln.

§ 5

Hygienevorschriften

(1) Für die Behandlung von bedingt tauglichem und minderwertigem Fleisch sind die Vorschriften der Anlage 3 zu beachten.

(2) Weitergehende landesrechtliche Hygienevorschriften bleiben unberührt.

§ 6

Behandlungsverfahren

(1) Behandlungsverfahren, durch deren Anwendung das bedingt taugliche Fleisch zum Genuß für Menschen brauchbar gemacht werden darf, sind

Verfahren unter Anwendung von Hitze, sofern die nachstehend aufgeführten Bedingungen jeweils eingehalten werden:

1. Im Kern des Fleisches ist eine Temperatur von mindestens $+ 80^{\circ}\text{C}$ während einer Dauer von 10 Minuten zu halten;
2. das Fleisch ist bei Siedetemperatur während einer Dauer von mindestens 150 Minuten zu halten, wobei die Fleischstücke nicht dicker als 10 cm sein dürfen;
3. Fleisch, das in luftdicht verschlossenen Behältnissen durch Erhitzen haltbar gemacht wird, ist so zu erhitzen, daß bei einer Bebrütung bei $+ 37^{\circ}\text{C}$ für die Dauer von sieben Tagen die Haltbarkeit gewährleistet ist;
4. bei Ausschmelzen des Fettes muß das Fett eine Temperatur von mindestens $+ 100^{\circ}\text{C}$ erreicht haben.

Fleisch, das in luftdicht verschlossenen Behältnissen nach Nummer 1 oder 2 lediglich erhitzt worden ist, gilt nicht als haltbar gemacht im Sinne des § 9 Abs. 4 des Gesetzes.

(2) Bei Erhitzen nach Absatz 1 Nr. 1 sind von jeder Kochung bei dem stärksten Stück Erhitzungshöhe und Erhitzungsdauer thermoelektrisch mit geeichten Geräten zu messen und zu registrieren. Die Diagramme sind mit laufenden Nummern sowie mit dem Tag und Monat der Kochung zu versehen und ein Jahr aufzubewahren.

(3) Zur Prüfung auf Haltbarkeit nach Absatz 1 Nr. 3 sind mindestens zwei Behältnisse von jeder Kochung zunächst zu bebrüten. Davon ist ein Behältnis bakteriologisch, das andere nach Abschluß der bakteriologischen Untersuchung organoleptisch zu untersuchen. Die Haltbarkeit ist gewährleistet, wenn lebensfähige Keime nicht nachgewiesen werden und die organoleptische Prüfung die einwandfreie Beschaffenheit des Erzeugnisses ergibt. Die zuständige Behörde kann Ausnahmen von der Vorschrift in Satz 1 zulassen, sofern es sich um Erzeugnisse gleicher Zusammensetzung und Beschaffenheit handelt, die Behältnisse die gleiche Größe aufweisen und sichergestellt ist, daß die Kochungen unter gleichen Bedingungen durchgeführt werden.

§ 7

Kennzeichnung

(1) Die Kennzeichnung von Packungen oder Behältnissen, in denen bedingt taugliches, zum Genuß für Menschen brauchbar gemachtes Fleisch oder minderwertiges Fleisch abgegeben wird, ist durch die Angabe „Freibank“ in deutlich sichtbarer und leicht lesbarer Schrift in Verbindung mit der Angabe des Inhalts in gleicher Buchstabenhöhe und -stärke vorzunehmen, sofern in den Absätzen 2 und 3 nichts anderes bestimmt ist. Werden Angaben über die Art des Inhalts nicht dauerhaft angebracht, muß die Angabe „Freibank“ zusätzlich mindestens einmal eingegraben, eingepreßt oder sonst dauerhaft angebracht sein.

(2) Würste dürfen nur in Hüllen, die nicht zum Mitverzehr bestimmt sind, abgegeben werden. Auf

diesen Hüllen ist der Länge nach fortlaufend mit dauerhafter grüner Farbe mehrmals das Wort „Freibank“ im Abstand von nicht mehr als einem Zentimeter leicht lesbar anzugeben. Satz 1 gilt nicht für Brühwürstchen, Brühwürstchen, deren Hüllen zum Mitverzehr bestimmt sind, müssen durch einen deutlich sichtbaren grünen Strich kenntlich gemacht werden.

(3) Wird bedingt taugliches, zum Genuß für Menschen brauchbar gemachtes Fleisch oder minderwertiges Fleisch nicht in Packungen oder Behältnissen abgegeben oder wird dieses Fleisch Packungen oder Behältnissen entnommen oder im Anschnitt abgegeben, darf es außerhalb von Gast-, Schank- und Speisewirtschaften oder Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung nur in Umhüllungen aus hygienisch einwandfreiem Verpackungsmaterial abgegeben werden. Auf dem Verpackungsmaterial muß auf jedem Quadratdezimeter das Wort „Freibank“ mindestens zweimal in grüner Farbe in deutlich sichtbarer und leicht lesbarer Schrift dauerhaft angegeben sein; dies gilt nicht für eine zusätzliche Umhüllung.

(4) Die Kennzeichnung von bedingt tauglichem, zum Genuß für Menschen brauchbar gemachtem Fleisch oder minderwertigem Fleisch, das zum sofortigen Verzehr in Gast-, Schank- und Speisewirtschaften sowie Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung abgegeben wird, ist auf den Speisekarten oder, soweit Speisekarten nicht ausgelegt sind, auf den Preisverzeichnissen in deutlich sichtbarer und leicht lesbarer Schrift durch die Angabe „Freibank“ vorzunehmen. Liegen Speisekarten oder Preisverzeichnisse nicht aus, so genügt zur Kennzeichnung eine schriftliche Erklärung gegenüber dem Verbraucher, daß Freibankfleisch abgegeben wird.

§ 8

Überwachung

Bei der Überwachung der Behandlung bedingt tauglichen und minderwertigen Fleisches sowie der zugelassenen Verarbeitungsbetriebe, der Abgabestellen, der Gast-, Schank- und Speisewirtschaften sowie der Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung gelten die Vorschriften der Anlage 6. Die Überwachung ist durch die zuständige Behörde durchzuführen. Die Kosten der Überwachung einschließlich der Entnahme und der Untersuchung der Proben hat der Betriebsinhaber zu tragen.

Zweiter Abschnitt

Vorschriften für bedingt taugliches und minderwertiges Fleisch, das als Tiernahrung verwendet werden soll

§ 9

Zulassung der Betriebe und Rücknahme der Zulassung

(1) Betriebe im Sinne des § 9a des Gesetzes werden von der zuständigen Behörde auf Antrag zugelassen. Die Zulassung ist zu erteilen, wenn der Antragsteller zuverlässig ist und die Mindestanforderungen nach Anlage 4 erfüllt.

(2) Für die Rücknahme der Zulassung gilt § 3 entsprechend.

(3) Die Zulassung kann mit Auflagen verbunden werden, die zum Schutz des Verbrauchers oder zur Überwachung des Verkehrs mit frischem minderwertigem oder bedingt tauglichem Fleisch erforderlich sind. Solche Auflagen sind auch nachträglich zulässig.

§ 10

Hygienevorschriften

Für die Behandlung von Fleisch in Betrieben, die Tiernahrung herstellen, sowie für den Transport sind die Vorschriften der Anlage 5 zu beachten.

§ 11

Behandlungsverfahren

(1) Bedingt taugliches oder minderwertiges Fleisch ist durch Zerkleinerung in höchstens Walnußgröße und gleichmäßige Vermengung mit Knochenschrot zum Genuß für Menschen unbrauchbar zu machen. Das Knochenschrot muß in einer Menge zugesetzt werden, daß bei der Untersuchung mittels des Sedi-
mentierverfahrens (Anlage 6) mindestens 1,2 % Knochenschrot nachweisbar sind, wobei etwa die Hälfte der Knochenteilchen eine Korngröße von mindestens 4 mm aufweisen muß.

(2) Anstelle der Vermengung mit Knochenschrot ist das Unbrauchbarmachen des zerkleinerten Fleisches zum Genuß für Menschen durch Vermengen mit Fischmehl oder durch Färbung zulässig, wenn sichergestellt ist, daß der Fischmehlzusatz oder die Färbung in dem Fertigerzeugnis eindeutig wahrnehmbar ist.

(3) Durch Erhitzen des zum Genuß für Menschen unbrauchbar gemachten Fleisches in luftdicht verschlossenen Behältnissen sind vorhandene Keime abzutöten.

(4) Beim Erhitzen nach Absatz 3 sind bei jeder Kochung Temperatur und Erhitzungsdauer zu messen und zu registrieren. Die Diagramme sind mit laufenden Nummern und der Angabe des Tages und Monats der Kochung zu versehen und ein Jahr aufzubewahren.

(5) Zum Nachweis der Abtötung im Fleisch vorhandener Keime sind monatlich mindestens zwei Behältnisse von verschiedenen Kochungen bei + 37° C für die Dauer von 7 Tagen zu bebrüten und danach bakteriologisch zu untersuchen. Nach Abschluß der bakteriologischen Untersuchung ist außerdem eine Untersuchung auf Knochenschrot nach Maßgabe der Anlage 6 Nr. 6 durchzuführen. Im Falle des Absatzes 2 ist die Unbrauchbarmachung des Fleisches zu prüfen. Der Nachweis der Abtötung vorhandener Keime ist gegeben, wenn durch die Bebrütung die Haltbarkeit gewährleistet ist und lebende Keime nicht festgestellt werden.

§ 12

Kenntlichmachung

Die Kenntlichmachung von Packungen oder Behältnissen, in denen bedingt taugliches oder minder-

wertiges, zum Genuß für Menschen unbrauchbar gemachtes Fleisch abgegeben wird, ist durch die Angabe „Tiernahrung“ in deutlich sichtbarer und leicht lesbarer Schrift in Verbindung mit der Angabe des Inhalts in gleicher Buchstabenhöhe vorzunehmen. Werden Angaben über die Art des Inhalts nicht dauerhaft angebracht, muß die Angabe „Tiernahrung“ zusätzlich mindestens einmal eingepreßt, eingepreßt oder sonst dauerhaft angebracht sein.

§ 13

Überwachung

Für die Überwachung der nach § 9 zugelassenen Betriebe gilt § 8 entsprechend.

Dritter Abschnitt

Übergangs- und Schlußvorschriften

§ 14

Anderung von Vorschriften

Die Ausführungsbestimmungen A über die Untersuchung und gesundheitspolizeiliche Behandlung der Schlachttiere und des Fleisches bei Schlachtungen im Inland — Beilage 1 zur Verordnung über die Durchführung des Fleischbeschaugesetzes vom 1. November 1940 (Reichsministerialblatt S. 289), zuletzt geändert durch die Verordnung vom 27. Dezember 1968 (Bundesgesetzbl. I 1969 S. 6), werden wie folgt geändert:

1. In § 48 Abs. 2 werden die Worte „nach den §§ 55, 56 und 59 Entscheidungen zu treffen“ ersetzt durch die Worte „zu entscheiden“.
2. Die §§ 55 bis 57 werden aufgehoben.
3. § 61 wird wie folgt geändert:
 - a) Absatz 1 erhält folgende Fassung:
„Untaugliches Fleisch darf mit Genehmigung der für den Abgabeort zuständigen Behörde zur Verwendung als Futter für Tiere, jedoch nicht für Schweine oder Geflügel, an zuverlässige Personen abgegeben werden, die im Besitz einer Erlaubnis der zuständigen Behörde ihres Wohnortes zum Bezug untauglichen Fleisches für Futterzwecke sind.“
 - b) Absatz 2 wird gestrichen.

§ 15

Berlin-Klausel

Die Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes vom 4. Januar 1952 (Bundesgesetzblatt I S. 1) in Verbindung mit Artikel 2 des Gesetzes zur Änderung des Fleischbeschaugesetzes vom 15. September 1969 (Bundesgesetzbl. I S. 1627) auch im Land Berlin.

§ 16

Inkrafttreten

- (1) Diese Verordnung tritt am Tage nach der Verkündung in Kraft.
- (2) Für Verarbeitungsbetriebe und Abgabestellen bedarf es, sofern sie am 15. September 1969 bereits

bestanden haben, des Erfordernisses einer Zulassung nach § 2 erst ein Jahr nach Inkrafttreten dieser Verordnung.

(3) Für Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung bedarf es, sofern sie am 15. September 1969 bestanden haben, des Erfordernisses einer Zulassung nach § 2 erst sechs Monate nach Inkrafttreten dieser Verordnung.

(4) Packungen oder Behältnisse, in denen bedingt taugliches, zum Genuß für Menschen brauchbar gemachtes Fleisch oder minderwertiges Fleisch abgegeben wird, können von Verarbeitungsbetrieben, sofern sie am 15. September 1969 bereits bestanden haben, über Abgabestellen und von Abgabestellen, sofern sie am 15. September 1969 bereits bestanden

haben, noch bis zum Ablauf von einem Jahr nach Inkrafttreten dieser Verordnung mit einer bisher zulässigen Kenntlichmachung in den Verkehr gebracht werden. Dies gilt nicht in den Fällen des § 9 Abs. 4 des Gesetzes.

(5) Sofern bedingt taugliches, zum Genuß für Menschen brauchbar gemachtes oder minderwertiges Fleisch nicht in Packungen oder Behältnissen abgegeben wird, darf dieses Fleisch von Verarbeitungsbetrieben, sofern sie am 15. September 1969 bereits bestanden haben, über Abgabestellen und von Abgabestellen, sofern sie am 15. September 1969 bereits bestanden haben, noch bis zum Ablauf von einem Jahr nach Inkrafttreten dieser Verordnung mit einer bisher zulässigen Kenntlichmachung in den Verkehr gebracht werden.

Bonn, den 30. Juli 1970

Der Bundesminister
für Jugend, Familie und Gesundheit
In Vertretung
Heinz Westphal

Anlage 1

(zu § 1 Abs. 2)

**Mindestanforderungen
an den Transport bedingt tauglichen
und minderwertigen Fleisches**

1. Frisches bedingt taugliches und frisches minderwertiges Fleisch muß unter hygienischen Bedingungen in allseitig geschlossenen und flüssigkeitsdichten Transporträumen befördert werden; dies gilt nicht für das Be- und Entladen und für das Befördern des Fleisches innerhalb des Betriebes.
2. Während der Beförderung dürfen die in § 1 Abs. 1 vorgeschriebenen Temperaturen nicht überschritten werden.
3. Ganze Tierkörper, Tierkörperhälften und -viertel sind, mit Ausnahme von gefrorenem Fleisch in hygienisch einwandfreier Verpackung, in Transportmitteln, die von Verarbeitungsbetrieben oder Abgabestellen benutzt oder auf Veranlassung dieser Betriebe benutzt werden, stets hängend zu befördern.
4. Weitergehend als in Hälften oder Viertel zerlegtes frisches Fleisch sowie frische Nebenprodukte der Schlachtung sind entweder hängend oder auf hygienisch einwandfreien Unterlagen zu befördern, falls sie sich nicht in Verpackungen oder korrosionsfesten Behältern befinden. Die Verpackungen müssen fett- und wasserundurchlässig sein.
5. Personen dürfen im Transportraum nicht gleichzeitig mit Fleisch befördert werden. Fleisch darf nicht mit anderen Stoffen in demselben Transportraum befördert werden. Satz 1 und Satz 2 gelten nicht für den Transport von Fleisch in luftdicht verschlossenen Behältnissen.
6. Personen, die bedingt taugliches, zum Genuß für Menschen nicht brauchbar gemachtes Fleisch bei der Beförderung in Transporträumen behandeln, haben nach jeder Unterbrechung und nach Beendigung dieser Tätigkeit die Hände und Arme gründlich zu reinigen und zu desinfizieren.
7. Transporträume sowie Unterlagen, Verpackungen und Behälter sind nach jeder Benutzung gründlich zu reinigen und zu desinfizieren. Verpackungsmittel, die nicht mehr zu verwenden sind, sind unschädlich zu beseitigen.

Anlage 2

(zu § 2 Abs. 2)

**Abschnitt A
(zu § 2 Abs. 2 Nr. 1)
Mindestanforderungen
an Verarbeitungsbetriebe**

Verarbeitungsbetriebe müssen in massiver Bauweise errichtet sein und mindestens über folgendes verfügen:

1. Eine ausreichende Unterteilung zwischen dem reinen und unreinen Teil; als unreiner Teil gelten mit allen Geräten und Einrichtungen die Räume, in denen bedingt taugliches, noch nicht zum Genuß für Menschen brauchbar gemachtes Fleisch behandelt wird;
2. je einen Raum für die Annahme, Lagerung, Zerlegung, Weiterverarbeitung und Erhitzung des Fleisches, einen kühlbaren Raum für die Lagerung von nicht haltbaren Fertigerzeugnissen sowie einen Raum für die Verpackung und Absendung. Die Räume müssen ausreichend groß, geeignet und sachgerecht ausgestattet sein. Der Lagerraum muß über Anlagen verfügen, die eine Kühlung nach § 1 Abs. 1 gewährleisten. Der Zerlegungsraum muß mit einer Anlage ausgestattet sein, durch welche die Raumtemperatur ständig unter $+10^{\circ}\text{C}$ gehalten werden kann. In dem Raum für die Erhitzung müssen die Erhitzungseinrichtungen, in denen Fleisch nach § 6 Abs. 1 Nr. 1 und 3 erhitzt wird, mit Registrierthermometern versehen sein;
3. sofern die entsprechenden Arbeiten verrichtet werden, zusätzlich:
 - a) einen Raum für die Lagerung von Pökelfleisch mit einer Anlage, durch welche die Temperatur ständig unter $+10^{\circ}\text{C}$ gehalten werden kann;
 - b) einen Raum zum Reinigen, Wässern, Einweichen und anderem Behandeln von Naturdärmen;
4. Umkleideräume, Wasch- und Duschgelegenheiten sowie Toiletten mit Wasserspülung, die keinen

unmittelbaren Zugang zu den Arbeitsräumen haben und in deren Nähe sich Waschgelegenheiten befinden. Die Waschgelegenheiten müssen mit fließendem kaltem und warmem Wasser, Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie nur einmal zu benutzenden Handtüchern ausgestattet sein;

5. einen ausreichend eingerichteten abschließbaren Raum, der nur dem tierärztlichen Dienst zur Verfügung steht;
6. Einrichtungen, die jederzeit eine wirksame Durchführung der vorgeschriebenen tierärztlichen Untersuchung und Überwachung gestatten;
7. eine natürliche oder künstliche, Farben nicht verändernde Beleuchtung, die den Erfordernissen der tierärztlichen Untersuchung entspricht;
8. für die Aufnahme von Fleisch oder Fleischabfällen, die beim Zerlegen anfallen und nicht zum Genuß für Menschen bestimmt sind, besondere, wasserdichte, korrosionsfeste, leicht desinfizierbare, dauerhaft gekennzeichnete Behälter mit dicht schließenden Deckeln, die so beschaffen sein müssen, daß eine unbefugte Entnahme verhindert wird. Sofern dieses Fleisch und diese Abfälle nicht am Ende jeden Arbeitstages entfernt werden oder die anfallende Menge es erforderlich macht, muß ein abschließbarer, kühlbarer Raum vorhanden sein;
9. Anlagen zur Wasserversorgung, die zur Behandlung des Fleisches und zur Reinigung in ausreichender Menge kaltes und heißes Wasser ausschließlich von Trinkwasserqualität liefern;
10. in den Räumen, in denen Fleisch be- und verarbeitet wird, ausreichende, nahe bei den Arbeitsplätzen liegende Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände, der Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte. Die Hände dürfen bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nicht von Hand betätigt werden können.

Diese Einrichtungen müssen mit fließendem kaltem und warmem Wasser, Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie nur einmal zu benutzenden Handtüchern ausgestattet sein. Das Wasser für die Reinigung der Geräte muß eine Temperatur von mindestens + 82° C haben;
11. eine Anlage zur Ableitung von Abwasser, die den hygienischen Anforderungen entspricht;
12. geeignete Einrichtungen zum Schutze gegen Ungeziefer und, soweit erforderlich, Einrichtungen zur Entnebelung;
13. Einrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren der Fahrzeuge, mit denen frisches Fleisch angeliefert wird.

Abschnitt B **(zu § 2 Abs. 2 Nr. 2)**

Mindestanforderungen an Abgabestellen

Kapitel I

Ortsfeste Abgabestellen für brauchbar gemachtes Fleisch und frisches minderwertiges Fleisch

Ortsfeste Abgabestellen, die bedingt taugliches, brauchbar gemachtes Fleisch sowie den gleichen Behandlungsverfahren unterworfenen minderwertiges Fleisch und frisches minderwertiges Fleisch abgeben wollen, müssen mindestens über folgendes verfügen:

1. Einen deutlich sichtbaren Hinweis an der Vorderfront: „Freibankerzeugnisse“ mit einer Buchstabenhöhe von mindestens 20 cm, im Abgaberaum an einer in die Augen fallenden Stelle den gleichen Hinweis mit einer Buchstabengröße von mindestens 10 cm;
2. eine ausreichend große Kühleinrichtung für die Aufbewahrung des Fleisches;
3. einen Abgaberaum (Verkaufsraum);
4. zusätzlich einen Raum für das Zerlegen des frischen minderwertigen Fleisches, der den Anforderungen des Abschnittes A Nr. 10 entspricht, sofern die entsprechenden Arbeiten verrichtet werden;
5. einen besonderen Zerlegungsraum in Abgabestellen, die frisches minderwertiges Fleisch zerlegt an andere Abgabestellen, Gast-, Schank- und Speisewirtschaften oder Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung abgeben (zentrale Abgabestellen). Für diesen Zerlegungsraum gelten die Vorschriften des Abschnittes A Nr. 2 Satz 4 und Nr. 10 mit der Maßgabe, daß zusätzlich ein geeigneter und ausreichend großer Kühlraum vorhanden sein muß. Beide Räume dürfen nur dem Behandeln von frischem minderwertigem Fleisch dienen und dürfen insbesondere nicht mit Räumen und Einrichtungen, in denen bedingt taugliches Fleisch behandelt wird, in unmittelbarer Verbindung stehen. Die Raumtemperatur des Zerlegungsraumes darf während der Benutzung + 10° C nicht überschreiten;
6. Waschgelegenheiten, für die die Vorschriften des Abschnittes A Nr. 4 Satz 2 sinngemäß gelten.

Kapitel II

Bewegliche Abgabestellen für brauchbar gemachtes Fleisch

Bewegliche Abgabestellen (Verkaufswagen oder Verkaufsanhänger) dürfen brauchbar gemachtes Fleisch sowie einem entsprechenden Behandlungsverfahren unterworfenen minderwertiges Fleisch nur auf Wochenmärkten und in Markthallen abgeben und müssen mindestens über folgendes verfügen:

1. Einen Abgaberaum, der von festen, hellen, glatten und abwaschfesten Wänden, Böden und

Decken umschlossen ist und nur im oberen Teil der Vorderseite für die Abgabe des brauchbar gemachten Fleisches offen sein darf;

2. einen von der Käuferseite deutlich sichtbaren Hinweis „Freibankerzeugnisse“ mit einer Buchstabenhöhe von mindestens 10 cm;
3. Waschgelegenheit mit fließendem Wasser, Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie nur einmal zu benutzenden Handtüchern.

Kapitel III

Ortsfeste Abgabestellen, in denen bedingt taugliches Fleisch brauchbar gemacht wird

Ortsfeste Abgabestellen, in denen bedingt taugliches Fleisch brauchbar gemacht werden soll, müssen die Anforderungen des Abschnittes A und des Abschnittes B Kapitel I erfüllen mit der Maßgabe, daß die Räume und Einrichtungen, in denen bedingt taugliches, noch nicht brauchbar gemachtes Fleisch behandelt wird, mit den Räumen der Abgabestelle nicht in unmittelbarer Verbindung stehen dürfen. Die zuständige Behörde kann im Einzelfall Ausnahmen von den Mindestanforderungen des Abschnittes A zulassen, wenn dadurch keine nachteilige Beeinflussung des Fleisches zu befürchten ist.

Anlage 3 (zu § 5)

Vorschriften über die hygienische Behandlung von bedingt tauglichem und minderwertigem Fleisch in Verarbeitungsbetrieben und Abgabestellen

I. Behandlung in Verarbeitungsbetrieben

Für die Behandlung bedingt tauglichen und minderwertigen Fleisches in den Verarbeitungsbetrieben gilt folgendes:

1. Das Personal hat helle, leicht zu reinigende Arbeitskleidung mit Kopfbedeckung zu tragen. Personen, die bedingt taugliches, zum Genuß für Menschen nicht brauchbar gemachtes Fleisch behandeln, dürfen anderes Fleisch nur behandeln, wenn sie zuvor Hände und Arme gründlich gereinigt und desinfiziert und die beim Behandeln des nicht brauchbar gemachten Fleisches benutzte Arbeitskleidung gewechselt haben. Personen, die einen Verband an den Händen tragen, mit Ausnahme eines wasserundurchlässigen Verbandes zum Schutze einer nicht eiternden Wunde, dürfen beim Behandeln des Fleisches nicht tätig sein.
2. Das Personal hat die Hände nach jeder Reinigung auch zu desinfizieren. Die im unreinen Teil benutzte Arbeitskleidung darf ohne Desinfektion nicht aus dem Betrieb entfernt werden.

Abschnitt C (zu § 2 Abs. 2 Nr. 3)

Gast-, Schank- und Speisewirtschaften sowie Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung

In Gast-, Schank- und Speisewirtschaften sowie Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung ist in den Gasträumen an einer in die Augen fallenden Stelle mit einer Buchstabenhöhe von mindestens 10 cm der deutlich lesbare Hinweis anzubringen, daß Freibankfleisch abgegeben wird; bei Gast-, Schank- und Speisewirtschaften ist außerdem an der Vorderfront der gleiche Hinweis mit einer Buchstabenhöhe von mindestens 20 cm anzubringen.

Gast-, Schank- und Speisewirtschaften sowie Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung müssen mindestens über eine ausreichend große Kühleinrichtung für die Aufbewahrung von bedingt tauglichem, zum Genuß für Menschen brauchbar gemachtem Fleisch und frischem minderwertigem Fleisch verfügen. Bedingt taugliches, zum Genuß für Menschen brauchbar gemachtes sowie minderwertiges Fleisch muß getrennt von anderem Fleisch aufbewahrt werden.

3. Für alle Verwendungszwecke ist Trinkwasser zu benutzen; zur Speisung von Dampfgeneratoren sowie zur Kühlung von Kühlmaschinen darf von dieser Vorschrift abgewichen werden.
4. In Räumen, in denen Fleisch zerlegt oder gepökelt wird, darf die Raumtemperatur während der Benutzung $+ 10^{\circ}\text{C}$ nicht überschreiten.
5. Im unreinen Teil sind die Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte mehrmals im Laufe sowie am Ende jeden Arbeitstages und bei Verunreinigung — insbesondere mit Krankheitserregern — vor ihrer Wiederverwendung gründlich zu reinigen und zu desinfizieren. Die Räume sind im erforderlichen Umfang, Be- und Verarbeitungsräume am Tage der Benutzung mindestens nach Betriebsschluß gründlich zu reinigen und zu desinfizieren.

II. Behandlung in Abgabestellen für brauchbar gemachtes und frisches minderwertiges Fleisch

Abschnitt I Nr. 1 und Nr. 3 erster Halbsatz gelten entsprechend.

Anlage 4
(zu § 9 Abs. 1)**Mindestanforderungen an Betriebe,
die Tiernahrung herstellen**

Betriebe, die Tiernahrung herstellen, müssen in massiver Bauart errichtet sein und mindestens über folgendes verfügen:

1. Eine ausreichende Unterteilung zwischen dem reinen und dem unreinen Teil; als unreiner Teil gelten mit allen Geräten und Einrichtungen die Räume, in denen das bedingt taugliche Fleisch noch nicht durch Erhitzen in luftdicht verschlossenen Behältnissen behandelt ist;
2. ausreichend große geeignete und sachgerecht ausgestattete Räume und Einrichtungen für die Annahme, Zerlegung, Erhitzung und sonstige Weiterverarbeitung, ferner für die Lagerung und Versendung von Fleisch;
3. einen ausreichend ausgestatteten verschlossenen Raum, der nur dem tierärztlichen Dienst zur Verfügung steht;
4. Einrichtungen, die jederzeit eine wirksame Durchführung der vorgeschriebenen tierärztlichen Untersuchung und Überwachung gestatten;
5. Erhitzungseinrichtungen mit Registrierthermometern;
6. eine Anlage, die in ausreichender Menge heißes Wasser liefert;
7. Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte;
8. Einrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren der Fahrzeuge, mit denen frisches Fleisch angeliefert wird.

Anlage 5
(zu § 10)**Vorschriften
über die hygienische Behandlung von bedingt
tauglichem und minderwertigem Fleisch
in Betrieben, die Tiernahrung herstellen**

Für das Behandeln des Fleisches in Betrieben, die Tiernahrung herstellen, sowie für den Transport dieses Fleisches gilt folgendes:

1. Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte, die bei der Behandlung des Fleisches verwendet werden, sind in sauberem und einwandfreiem Zustand zu halten und bei Benutzung in erforderlichem Umfang zu reinigen und zu desinfizieren.
2. Das Personal, daß im unreinen Teil beschäftigt ist, hat leicht zu reinigende Arbeitskleidung zu tragen. Es darf ohne Reinigung und Desinfektion der Hände und ohne Wechsel der Arbeitskleidung nicht im reinen Teil beschäftigt werden. Die im unreinen Teil benutzte Arbeitskleidung darf ohne vorherige Desinfektion nicht aus dem Betrieb entfernt werden.
3. Lebende Tiere sind von den Arbeitsräumen fernzuhalten. Ungeziefer ist regelmäßig zu bekämpfen.
4. Das als Tiernahrung bestimmte Fleisch einschließlich der Nebenprodukte ist bis zur Verarbeitung gekühlt zu lagern.
5. Für den Antransport des zur Tiernahrung bestimmten Fleisches dürfen nur flüssigkeitsdichte Transportmittel verwendet werden. Die Transportmittel müssen so beschaffen sein, daß sie sich leicht reinigen und desinfizieren lassen. Eingeweide sind stets in leicht zu reinigenden Behältern zu befördern.
6. Die zur Fleischbeförderung benutzten Transporträume sind nach dem Entladen zu reinigen und zu desinfizieren.

Anlage 6
(zu §§ 8 und 13)

**Überwachung der zugelassenen Betriebe sowie
der Lagerung und des Transportes bedingt
tauglichen und minderwertigen Fleisches**

1. Die nach § 2 zugelassenen Verarbeitungsbetriebe, Abgabestellen, Gast-, Schank- und Speisewirtschaften sowie Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung sind mindestens monatlich einmal zu überprüfen.
2. In Verarbeitungsbetrieben und Abgabestellen, in denen bedingt taugliches Fleisch brauchbar gemacht wird, ist das angelieferte Fleisch mindestens wöchentlich einmal auf seine einwandfreie Beschaffenheit zu überprüfen. Außerdem ist die Einhaltung der Mindestanforderungen der Anlage 1 sowie der vorgeschriebenen Erhitzungstemperaturen an Hand der Aufzeichnungen und Diagramme zu überprüfen.

Von den nach § 6 Abs. 1 Nr. 1, 2 und 4 behandelten Erzeugnissen ist mindestens monatlich einmal, von den nach § 6 Abs. 1 Nr. 3 behandelten Erzeugnissen ist mindestens wöchentlich einmal eine Probe amtlich zu entnehmen und der zuständigen amtlichen Untersuchungsstelle zur Prüfung einzusenden.
3. Für besondere Zerlegungsräume in zentralen Abgabestellen (Anlage 2 Abschnitt B Kapitel I Nr. 5), in denen minderwertiges Fleisch zur Abgabe in frischem Zustand zerlegt wird, gilt die Vorschrift der Nummer 2 Satz 1 entsprechend.
4. Die Lagerung des bedingt tauglichen und minderwertigen Fleisches außerhalb der in Nummer 1 genannten Betriebe und Einrichtungen und dessen Transport zu Verarbeitungsbetrieben und Abgabestellen mit Transportmitteln, die nicht von diesen zur Verfügung gestellt werden, ist in jedem Einzelfall zu überwachen.
5. Die nach § 9 Abs. 1 zugelassenen Betriebe, die Tiernahrung herstellen, sind mindestens monatlich einmal zu überprüfen. Dabei sind Proben amtlich zu entnehmen und der amtlichen Untersuchungsstelle zu übersenden.
6. Die Untersuchungsstellen haben zur Untersuchung auf Knochenschrot folgendes Verfahren anzuwenden:

Das unbrauchbar gemachte Fleisch ist in kochendem Wasser durch Rühren in Einzelbestandteile aufzulösen und 10 Minuten zu kochen. Nach Abnehmen des Kochgefäßes von der Kochstelle muß sich der Inhalt 5 Minuten absetzen. Die überstehende Kochbrühe ist vorsichtig abzugießen und der Rest wieder mit Wasser aufzufüllen. Kochen, Sedimentieren und Abgießen sind noch zweimal zu wiederholen, anschließend ist die Flüssigkeit abzufiltrieren. Der Filtrerrückstand ist dann löffelweise in ein mit gesättigter Magnesiumsulfat-Lösung gefülltes Kelchglas zu geben und zu zerteilen. Die an der Oberfläche schwimmenden Teilchen sind mit einem Kaffeesieb abzunehmen. Die im Kelchglas überstehende Magnesiumsulfat-Lösung ist abzugießen, das Sediment in Wasser auszuwaschen (zu entsalzen), abzufiltrieren und bei + 105° C bis zur Gewichtskonstanz zu trocknen und zu wiegen. Zur Herstellung der gesättigten Magnesiumsulfat-Lösung sind 1 080 Gramm Magnesiumsulfat (MgSO₄ · H₂O; Bittersalz) in einem Liter Wasser zu lösen.

Hinweis auf Rechtsvorschriften der Europäischen Gemeinschaften,

die mit ihrer Veröffentlichung im Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften unmittelbare Rechtswirksamkeit in der Bundesrepublik Deutschland erlangt haben

Datum und Bezeichnung der Rechtsvorschrift	Veröffentlicht im Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften	
	— Ausgabe in deutscher Sprache —	
	vom	Nr./Seite
16. 7. 70 Verordnung (EWG) Nr. 1402/70 der Kommission zur Festsetzung der bei der Erstattung für Getreide anzuwendenden Berichtigung	17. 7. 70	L 156/10
16. 7. 70 Verordnung (EWG) Nr. 1403/70 der Kommission zur Festsetzung der für Getreide, Mehle, Grütze und Grieß von Weizen oder Roggen anzuwendenden Erstattungen	17. 7. 70	L 156/12
16. 7. 70 Verordnung (EWG) Nr. 1404/70 der Kommission zur Festsetzung der bei Reis und Bruchreis anzuwendenden Abschöpfungen	17. 7. 70	L 156/16
16. 7. 70 Verordnung (EWG) Nr. 1405/70 der Kommission zur Festsetzung der Prämien als Zuschlag zu den Abschöpfungen für Reis und Bruchreis	17. 7. 70	L 156/18
16. 7. 70 Verordnung (EWG) Nr. 1406/70 der Kommission zur Festsetzung der Erstattungen bei der Ausfuhr für Reis und Bruchreis	17. 7. 70	L 156/20
16. 7. 70 Verordnung (EWG) Nr. 1407/70 der Kommission zur Festsetzung der bei der Erstattung für Reis und Bruchreis anzuwendenden Berichtigung	17. 7. 70	L 156/22
16. 7. 70 Verordnung (EWG) Nr. 1408/70 der Kommission über die Festsetzung der Abschöpfungen bei der Einfuhr von Weißzucker und Rohzucker	17. 7. 70	L 156/24
16. 7. 70 Verordnung (EWG) Nr. 1409/70 der Kommission zur Festsetzung der Abschöpfungen bei der Einfuhr von Kälbern und ausgewachsenen Rindern sowie von Rindfleisch, ausgenommen gefrorenes Rindfleisch	17. 7. 70	L 156/25
16. 7. 70 Verordnung (EWG) Nr. 1410/70 der Kommission zur Änderung des Erstattungssatzes für Magermilchpulver, das in Form von bestimmten, nicht unter Anhang II des Vertrages fallenden Waren ausgeführt wird	17. 7. 70	L 156/28
16. 7. 70 Verordnung (EWG) Nr. 1411/70 der Kommission über die Anwendung der vorherigen Festsetzung der Abschöpfung für Melasse und zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 836/68 über die Einfuhr- und Ausfuhrlicenzen für Zucker, Zuckerrüben und Melasse	17. 7. 70	L 156/29
16. 7. 70 Verordnung (EWG) Nr. 1412/70 der Kommission zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nrn. 1941/68 und 2059/69 über den Verkauf von Magermilchpulver aus staatlicher Lagerhaltung	17. 7. 70	L 156/30
17. 7. 70 Verordnung (EWG) Nr. 1413/70 der Kommission zur Festsetzung der auf Getreide, Mehle, Grütze und Grieß von Weizen oder Roggen anwendbaren Abschöpfungen	18. 7. 70	L 157/1
17. 7. 70 Verordnung (EWG) Nr. 1414/70 der Kommission über die Festsetzung der Prämien, die den Abschöpfungen für Getreide und Malz hinzugefügt werden	18. 7. 70	L 157/3
17. 7. 70 Verordnung (EWG) Nr. 1415/70 der Kommission zur Änderung der bei der Erstattung für Getreide anzuwendenden Berichtigung	18. 7. 70	L 157/5
17. 7. 70 Verordnung (EWG) Nr. 1416/70 der Kommission über die Festsetzung der Abschöpfungen bei der Einfuhr von Weißzucker und Rohzucker	18. 7. 70	L 157/6
17. 7. 70 Verordnung (EWG) Nr. 1417/70 der Kommission zur Festsetzung der Abschöpfungen für Olivenöl	18. 7. 70	L 157/7
17. 7. 70 Verordnung (EWG) Nr. 1418/70 der Kommission zur Festsetzung des Betrages der Beihilfe für Olsaaten	18. 7. 70	L 157/9
17. 7. 70 Verordnung (EWG) Nr. 1419/70 der Kommission zur Festsetzung der Erstattungen bei der Ausfuhr auf dem Rindfleischsektor für den am 1. August 1970 beginnenden Zeitraum	18. 7. 70	L 157/12
17. 7. 70 Verordnung (EWG) Nr. 1420/70 der Kommission zur Festsetzung der Erstattungen für Milch und Milcherzeugnisse, die in unverändertem Zustand ausgeführt werden	18. 7. 70	L 157/16
17. 7. 70 Verordnung (EWG) Nr. 1421/70 der Kommission über die Sonderregelung bei der Einfuhr bestimmter Sorten von gefrorenem Rindfleisch	18. 7. 70	L 157/26

An alle Bezieher des Bundesgesetzblattes

Betr.: Preiserhöhung für den Einzelverkauf des Bundesgesetzblattes Teil I und II

Für die Bezieher von Einzelausgaben des Bundesgesetzblattes Teil I und II unterhält der Verlag ein umfangreiches Lager. In vielen Fällen läßt er auch Bundesgesetzblätter nachdrucken. Durch beide Maßnahmen ist sichergestellt, daß auch Bundesgesetzblätter älterer Jahrgänge weitestgehend nachgeliefert werden können.

Neben den Lager- und Nachdruckkosten verursacht der Einzelverkauf nicht unerhebliche Personalkosten, die in letzter Zeit stark gestiegen sind. Der Verlag sah sich daher gezwungen, den Einzelverkaufspreis vom 1. Juli 1970 für je angefangene 16 Seiten auf 0,65 DM, einschließlich 5,5 % Mehrwertsteuer, zu erhöhen. Die Versandkosten sowie die Portokosten für die Vorausrechnung werden gesondert berechnet.

Um zu einer kostengerechten Lösung zu kommen, gilt diese Regelung auch für die Bundesgesetzblätter, die vor dem 1. Juli 1970 herausgegeben worden sind.

BUNDESGESETZBLATT

Herausgeber: Der Bundesminister der Justiz — Verlag: Bundesanzeiger Verlagsges. m. b. H. — Druck: Bundesdruckerei Bonn

Postanschrift für Abonnementsbestellungen sowie für Bestellungen bereits erschienener Ausgaben:

Bundesgesetzblatt, 53 Bonn I, Postfach 624, Telefon 22 40 86 — 88.

Das Bundesgesetzblatt erscheint in drei Teilen. In Teil I und II werden die Gesetze und Verordnungen in zeitlicher Reihenfolge nach ihrer Ausfertigung verkündet. Laufender Bezug nur im Postabonnement.

Im Teil III wird das als fortlaufend festgestellte Bundesrecht auf Grund des Gesetzes über Sammlung des Bundesrechts vom 10. Juli 1958 (BGBl. I S. 437) nach Sachgebieten geordnet veröffentlicht. Der Teil III kann nur als Verlagsabonnement bezogen werden.

Bezugspreis für Teil I und Teil II halbjährlich je 25,— DM. Einzelstücke je angefangene 16 Seiten 0,65 DM. Dieser Preis gilt auch für die Bundesgesetzblätter, die vor dem 1. Juli 1970 ausgegeben worden sind. Lieferung gegen Voreinsendung des Betrages auf das Postscheckkonto Bundesgesetzblatt, Köln 3 99, oder gegen Vorausrechnung bzw. gegen Nachnahme.

Preis dieser Ausgabe 0,65 DM zuzüglich Versandgebühr 0,15 DM, bei Lieferung gegen Vorausrechnung zuzüglich Portokosten für die Vorausrechnung. Im Bezugspreis ist Mehrwertsteuer enthalten; der angewandte Steuersatz beträgt 5,5 %.