

1974	Ausgegeben zu Bonn am 23. November 1974	Nr. 126
------	---	---------

Tag	Inhalt	Seite
15. 11. 74	Gesetz über die Agrarberichterstattung (Agrarberichterstattungsgesetz — AgrBG) 7862-2, 7860-2	3161
11. 11. 74	Verordnung über hygienische Mindestanforderungen an Fleisch, das für die Bundesrepublik Deutschland bestimmt ist (Mindestanforderungen-Verordnung — MindV) 7832-1-12, 7832-1-2	3165
11. 11. 74	Verordnung zur Aufhebung der Wildfleisch-Verordnung 2125-4-42	3180
12. 11. 74	Zweite Durchführungsverordnung zur Betriebsordnung für Luftfahrtgerät — Flug-, Flugdienst- und Ruhezeiten von Besatzungsmitgliedern in Luftfahrtunternehmen und außerhalb von Luftfahrtunternehmen bei berufsmäßiger Betätigung sowie Dienst- und Ruhezeiten von Flugdienstberatern — (2. DVLuftBO)	3181

Gesetz über die Agrarberichterstattung (Agrarberichterstattungsgesetz — AgrBG)

Vom 15. November 1974

Der Bundestag hat mit Zustimmung des Bundesrates das folgende Gesetz beschlossen:

§ 1

Im Geltungsbereich dieses Gesetzes wird, beginnend mit dem Jahr 1975, in jedem zweiten Jahr (Berichtsjahr) eine Agrarberichterstattung als Bundesstatistik durchgeführt.

§ 2

(1) Die Agrarberichterstattung besteht aus:

1. Grundprogramm,
2. Ergänzungsprogramm,
3. Zusatzprogramm.

(2) Angaben zu statistischen Erhebungen, die für die Agrarberichterstattung aufbereitet werden, sind betriebsweise zusammenzuführen.

(3) Für die Agrarberichterstattung werden die Angaben zu statistischen Erhebungen verwendet von Betrieben

1. mit einer landwirtschaftlich, forstwirtschaftlich oder fischwirtschaftlich genutzten Fläche von jeweils mindestens 1 Hektar,
2. mit einer landwirtschaftlich genutzten Fläche unter 1 Hektar einschließlich der Betriebe ohne landwirtschaftlich genutzte Fläche, deren natür-

liche Erzeugungseinheiten mindestens dem durchschnittlichen Wert einer jährlichen landwirtschaftlichen Markterzeugung von 1 Hektar landwirtschaftlich genutzter Fläche im Geltungsbereich dieses Gesetzes entsprechen.

§ 3

(1) Für das Grundprogramm (§ 2 Abs. 1 Nr. 1) werden die Angaben zur

1. Bodennutzungsvorerhebung nach § 3 des Gesetzes über Bodennutzungs- und Ernteerhebung,
 2. Bodennutzungshaupterhebung nach § 4 des Gesetzes über Bodennutzungs- und Ernteerhebung,
 3. Kennzeichnung des Betriebes nach § 11 des Gesetzes über Bodennutzungs- und Ernteerhebung,
 4. allgemeinen Viehzählung nach § 1 des Viehzählungsgesetzes,
 5. Arbeitskräfteerhebung in der Landwirtschaft nach den §§ 1 und 2 des Gesetzes über eine Statistik der Arbeitskräfte in der Land- und Forstwirtschaft
- übernommen.

(2) Die Angaben nach Absatz 1 Nr. 1 bis 4 werden, unbeschadet von § 15 Nr. 1, den Erhebungen des Berichtsjahres, die Angaben nach Absatz 1 Nr. 5 dem letzten Halbjahr des Vorjahres und dem ersten Halbjahr des Berichtsjahres entnommen.

§ 4

(1) Für das Ergänzungsprogramm (§ 2 Abs. 1 Nr. 2) werden folgende Tatbestände erhoben:

1. Merkmale zur Kennzeichnung, zur Rechtsstellung und zu sozialökonomischen Verhältnissen der Betriebe, Buchführung,
2. Besitzverhältnisse und Pachtpreise, Grundstücksverkehr und -preise,
3. Erwerbs- und Unterhaltsquellen.

(2) Die Tatbestände des Absatzes 1 werden in jedem Berichtsjahr, beginnend 1975, erhoben.

(3) Die Tatbestände des Absatzes 1 Nr. 1 werden in allen Betrieben nach § 2 Abs. 3, die Tatbestände des Absatzes 1 Nr. 2 und 3 werden repräsentativ in 80 000 bis höchstens 100 000 dieser Betriebe erhoben.

(4) Der Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten wird ermächtigt, durch Rechtsverordnung mit Zustimmung des Bundesrates einzelne Tatbestände des Ergänzungsprogrammes

1. wegfallen zu lassen oder vorübergehend auszusetzen, wenn und soweit die Ergebnisse für die Agrarberichterstattung nicht erforderlich sind,
2. durch andere zu ersetzen, wenn und soweit das zur Durchführung statistischer Vorhaben der Europäischen Gemeinschaften oder zur Wahrnehmung anderer öffentlicher Aufgaben erforderlich ist; die Tatbestände, die andere ersetzen, sind nach Art und Umfang auf das notwendige Maß zu beschränken und so zu gestalten, daß sie die Auskunftspflichtigen möglichst wenig belasten.

(5) Die Tatbestände des Ergänzungsprogrammes sollen, soweit möglich, in Verbindung mit den Angaben für das Grundprogramm erhoben werden.

(6) Auskunftspflichtig für das Ergänzungsprogramm sind die Inhaber und Leiter der Betriebe nach § 2 Abs. 3 sowie ihre Familienangehörigen für die sie betreffenden Erhebungstatbestände.

§ 5

(1) Für das Zusatzprogramm (§ 2 Abs. 1 Nr. 3) werden über die §§ 3 und 4 hinaus als zusätzliche Tatbestände die wirtschaftlichen, organisatorischen, technischen und baulichen Verhältnisse der Betriebe, die Ausbildung und Beratung des Betriebsinhabers sowie der Betriebsentwicklungsplan erhoben. Diese Tatbestände werden, beginnend 1975, repräsentativ in 10 000 bis höchstens 100 000 Betrieben erhoben.

(2) Der Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten wird ermächtigt, durch Rechtsverordnung mit Zustimmung des Bundesrates, unbeschadet von § 15 Nr. 3, zu bestimmen

1. den Umfang des Zusatzprogrammes und nähere Einzelheiten zu dessen Tatbeständen; der Umfang des Zusatzprogrammes ist auf das notwendige Maß, höchstens aber auf ein Drittel der Tatbestände nach Absatz 1 zu beschränken und so zu gestalten, daß die Auskunftspflichtigen möglichst wenig belastet werden;

2. in dem durch Absatz 1 Satz 2 gesetzten Rahmen den Erhebungszeitpunkt und den Auswahlatz des Zusatzprogrammes; diese Festsetzungen sind so zu gestalten, wie es zur Durchführung statistischer Vorhaben der Europäischen Gemeinschaften oder zur Wahrnehmung anderer öffentlicher Aufgaben erforderlich ist.

(3) § 4 Abs. 5 und 6 gilt entsprechend.

§ 6

Die Ergebnisse der Agrarberichterstattung werden zur Typisierung und zur sozialökonomischen Gliederung der Betriebe herangezogen. Die dazu erforderlichen Rechenwerte werden nach bundeseinheitlichen Kriterien vom Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten im Benehmen mit den für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten zuständigen obersten Behörden der Länder festgelegt. In die Typisierung und sozialökonomische Gliederung werden alle Betriebe nach § 2 Abs. 3 einbezogen.

§ 7

(1) Für jeden der Betriebe nach § 2 Abs. 3 ist von den Statistischen Landesämtern eine Betriebsnummer zu vergeben und in eine Betriebsdatei zu übernehmen, die eine betriebsweise Zusammenführung nach § 2 Abs. 2 ermöglicht.

(2) Die Betriebsnummer ist dem Betriebsinhaber von den Statistischen Landesämtern mitzuteilen. Die Betriebsnummer darf den für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten zuständigen obersten Behörden des Bundes und der Länder zur Erfüllung ihrer Aufgaben mitgeteilt werden; auf die nach § 13 bestehenden Auskunftbeschränkungen ist dabei besonders hinzuweisen.

(3) In die Betriebsdatei sind mindestens aufzunehmen und jährlich zu berichtigen und zu ergänzen

1. die Betriebsnummer,
2. der Name des Betriebsinhabers,
3. der Betriebssitz mit Kreis- und Gemeindenummer.

(4) In die Betriebsdatei aufzunehmen oder mit ihrer Hilfe für alle Betriebe nach Absatz 1 jährlich festzustellen sind mindestens folgende Tatbestände des Grundprogrammes:

1. Die Gesamtfläche,
2. die bewirtschaftete landwirtschaftlich genutzte Fläche,
3. die Waldfläche.

(5) Der Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten wird ermächtigt, durch Rechtsverordnung mit Zustimmung des Bundesrates die Betriebsnummer nach Form und Inhalt bundeseinheitlich festzulegen.

§ 8

Die Befugnis der Bundesregierung, Rechtsverordnungen nach § 6 Abs. 2 des Gesetzes über die Statistik für Bundeszwecke zu erlassen, bleibt unberührt.

§ 9

(1) Die Erhebungen nach § 4 Abs. 1 Nr. 2 und 3 sowie § 5 werden von hierzu besonders geschulten Zählern (Erheberrn), die übrigen von Zählern durchgeführt. Die Erheber sind verpflichtet, die Erhebungsbogen an Ort und Stelle im Beisein eines Auskunftspflichtigen auszufüllen.

(2) Den mit der Durchführung der Erhebungen betrauten Personen ist das Betreten der Grundstücke sowie der Räume, die nicht als Wohnung dienen, während der üblichen Betriebszeiten zu gestatten, soweit dies zur Erhebung erforderlich ist.

§ 10

(1) Bund, Länder, Gemeinden, Gemeindeverbände und sonstige juristische Personen des öffentlichen Rechts sind verpflichtet, ihre Bediensteten auf Anforderung der Erhebungsstellen für die Zählertätigkeit zur Verfügung zu stellen.

(2) Lebenswichtige Tätigkeiten öffentlicher Dienste einschließlich Unterrichtstätigkeiten dürfen durch diese Verpflichtung nicht unterbrochen werden.

§ 11

(1) Die nach Landesrecht zuständigen Behörden leiten Einzelangaben der Agrarberichterstattung, soweit für Zwecke der Europäischen Gemeinschaften erforderlich, dem Statistischen Bundesamt zu. Das Statistische Bundesamt bewahrt diese auf.

(2) Das Statistische Bundesamt übermittelt der Kommission der Europäischen Gemeinschaften im Namen der Bundesrepublik Deutschland statistische Daten aus der Agrarberichterstattung, soweit sie für die Durchführung statistischer Vorhaben der Europäischen Gemeinschaften erforderlich sind.

§ 12

Ordnungswidrig handelt, wer entgegen § 9 Abs. 2 das Betreten der dort bezeichneten Grundstücke und Räume nicht gestattet. Die Ordnungswidrigkeit kann mit einer Geldbuße geahndet werden.

§ 13

(1) Die Weiterleitung von Einzelangaben an die für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten zuständigen obersten Behörden des Bundes und der Länder oder die von ihnen bestimmten Stellen nach § 12 Abs. 2 des Gesetzes über die Statistik für Bundeszwecke ist ohne Nennung der Namen der Auskunftspflichtigen zulässig; die Weiterleitung von Namen und Anschriften der Inhaber ausgewählter Betriebe an die für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten zuständigen obersten Behörden des Bundes und der Länder oder die von ihnen bestimmten Stellen ist zur Durchführung der in § 2 des Landwirtschaftsgesetzes vom 5. September 1955 (Bundesgesetzbl. I S. 565) genannten Zwecke sowie für Forschungsvorhaben der genannten Behörden im Benehmen mit

der für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten zuständigen obersten Behörde des jeweils betroffenen Landes zugelassen; eine Weiterleitung oder Auswertung zu steuerlichen Zwecken ist ausgeschlossen.

(2) § 12 des Gesetzes über die Statistik für Bundeszwecke gilt auch für Personen, die bei Stellen beschäftigt sind, denen Einzelangaben nach diesem Gesetz zugeleitet werden.

§ 14

(1) Das Gesetz über Bodennutzungs- und Ernteerhebung vom 23. Juni 1964 (Bundesgesetzbl. I S. 405), geändert durch das Gesetz zur Änderung des Gesetzes über Bodennutzungs- und Ernteerhebung vom 23. Dezember 1970 (Bundesgesetzbl. I S. 1876), wird wie folgt geändert:

1. § 3 Abs. 2 Satz 3 erhält folgende Fassung:

„In den Ländern Berlin, Bremen und Hamburg findet die Erhebung nur alle zwei Jahre, beginnend 1977, statt.“

2. In § 3 Abs. 3 wird die Nummer 2 durch die folgenden Nummern 2 und 3 ersetzt:

„2. die Inhaber und Eigentümer von land- und forstwirtschaftlichen Betrieben und von Gesamtflächen unter 0,5 Hektar einschließlich der Betriebe ohne landwirtschaftlich genutzte Fläche, deren natürliche Erzeugungseinheiten mindestens dem durchschnittlichen Wert einer jährlichen landwirtschaftlichen Markterzeugung von 1 Hektar landwirtschaftlich genutzter Fläche im Geltungsbereich dieses Gesetzes entsprechen,

3. die Gemeinden für alle sonstigen Bodenflächen.“

3. § 4 wird wie folgt geändert:

a) Absatz 2 erhält folgende Fassung:

„(2) Die Erhebung wird alle zwei Jahre, beginnend 1977, allgemein und in den übrigen Jahren repräsentativ mit einem Auswahlatz von höchstens 10 v. H. der Auskunftspflichtigen im Bundesdurchschnitt durchgeführt. In den Ländern Baden-Württemberg, Bayern und Rheinland-Pfalz wird der Anbau von Hopfen jährlich allgemein erhoben.“

b) In Absatz 3 wird die Nummer 2 durch die folgenden Nummern 2 und 3 ersetzt:

„2. die Inhaber von land- und forstwirtschaftlichen Betrieben und von Gesamtflächen unter 0,5 Hektar einschließlich der Betriebe ohne landwirtschaftlich genutzte Fläche, deren natürliche Erzeugungseinheiten mindestens dem durchschnittlichen Wert einer jährlichen landwirtschaftlichen Markterzeugung von 1 Hektar landwirtschaftlich genutzter Fläche im Geltungsbereich dieses Gesetzes entsprechen,

3. die Gemeinden für alle sonstigen Bodenflächen.“

(2) § 2 Abs. 1 des Gesetzes über eine Statistik der Arbeitskräfte in der Land- und Forstwirtschaft vom 24. Juni 1964 (Bundesgesetzbl. I S. 409), geändert durch das Landwirtschaftszählungsgesetz 1971 vom 23. Dezember 1970 (Bundesgesetzbl. I S. 1852), wird wie folgt geändert:

1. Satz 1 erhält folgende Fassung:

„In landwirtschaftlichen Betrieben mit mindestens 1 Hektar landwirtschaftlich genutzter Fläche und in landwirtschaftlichen Betrieben mit einer landwirtschaftlich genutzten Fläche unter 1 Hektar einschließlich der Betriebe ohne landwirtschaftlich genutzte Fläche, deren natürliche Erzeugungseinheiten mindestens dem durchschnittlichen Wert einer jährlichen landwirtschaftlichen Markterzeugung von 1 Hektar landwirtschaftlich genutzter Fläche im Geltungsbereich dieses Gesetzes entsprechen, werden in den Erhebungsjahren halbjährlich repräsentative Erhebungen durchgeführt.“

2. In Satz 2 wird „höchstens 80 000“ durch „80 000 bis höchstens 100 000“ ersetzt.

(3) Der Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten wird ermächtigt, das Gesetz über Bodennutzungs- und Ernteerhebung in der nach diesem Gesetz geltenden Fassung mit neuem Datum bekanntzumachen, dabei die Paragraphenfolge zu ändern und Unstimmigkeiten des Wortlautes zu beseitigen.

§ 15

Für das Jahr 1975 gelten folgende Übergangsregelungen:

1. Die Tatbestände des Grundprogrammes nach § 3 Abs. 1 Nr. 1 bis 4 für die Typisierung und sozial-

ökonomische Gliederung nach § 6 werden den Erhebungen der beiden Vorjahre entnommen.

2. Für die Tatbestände des Grundprogrammes kann

a) der Auswahlsatz nach § 4 Abs. 2 des Gesetzes über Bodennutzungs- und Ernteerhebung auf höchstens 20 v. H. der Auskunftspflichtigen im Bundesdurchschnitt erhöht und

b) der Erfassungszeitraum nach § 2 Abs. 1 des Gesetzes über eine Statistik der Arbeitskräfte in der Land- und Forstwirtschaft auf 12 Monate erweitert werden, wenn das zur Durchführung statistischer Vorhaben der Europäischen Gemeinschaften erforderlich ist.

3. Im Zusatzprogramm nach § 5 werden die Tatbestände des § 5 Abs. 1 erfaßt, deren Erfassung zur Durchführung einer Zwischenerhebung im Rahmen eines Erhebungsprogrammes der Europäischen Gemeinschaften zur Untersuchung der Struktur der landwirtschaftlichen Betriebe im Erntejahr 1975 erforderlich ist. Diese Tatbestände werden in 80 000 bis höchstens 100 000 Betrieben repräsentativ erhoben.

§ 16

Dieses Gesetz gilt nach Maßgabe des § 13 Abs. 1 des Dritten Überleitungsgesetzes vom 4. Januar 1952 (Bundesgesetzbl. I S. 1) auch im Land Berlin. Rechtsverordnungen, die auf Grund dieses Gesetzes erlassen werden, gelten im Land Berlin nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes.

§ 17

Dieses Gesetz tritt am Tage nach der Verkündung in Kraft.

Das vorstehende Gesetz wird hiermit verkündet.

Bonn, den 15. November 1974

Der Bundespräsident
Scheel

Der Bundeskanzler
Schmidt

Der Bundesminister
für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
J. Ertl

**Verordnung
über hygienische Mindestanforderungen an Fleisch,
das für die Bundesrepublik Deutschland bestimmt ist
(Mindestanforderungen-Verordnung — MindV)**

Vom 11. November 1974

Auf Grund des § 12 a Abs. 2 Satz 2, des § 12 c Abs. 2 Satz 2 und des § 12 g Abs. 3 des Fleischbeschaugesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 29. Oktober 1940 (Reichsgesetzbl. I S. 1463), zuletzt geändert durch das Einführungsgesetz zum Strafgesetzbuch vom 2. März 1974 (Bundesgesetzbl. I S. 469), wird mit Zustimmung des Bundesrates verordnet:

§ 1

Anwendungsbereich

Diese Verordnung findet Anwendung auf die Gewinnung, Untersuchung, Beurteilung, Kennzeichnung, Zerlegung, Lagerung, Verarbeitung, Verpackung, Beförderung und sonstige Behandlung von

1. Fleisch von Haustieren, soweit sie Säugetiere sind, und von Haarwild, das in Herden oder auf andere Weise unter Obhut des Menschen gehalten wird (§ 12 a Abs. 1, § 12 d Abs. 1 bis 6, § 12 c des Gesetzes),
2. Wildbret (§ 12 a Abs. 2, § 12 c des Gesetzes) soweit es in das Zollgebiet eingeht und soweit im innergemeinschaftlichen Handelsverkehr für frisches Fleisch im Durchführungsgesetz EWG-Richtlinie Frisches Fleisch vom 28. Juni 1965 (Bundesgesetzbl. I S. 547) in der jeweils geltenden Fassung nichts anderes bestimmt ist.

§ 2

Begriffsbestimmungen

(1) Im Sinne dieser Verordnung sind

1. Nebenprodukte der Schlachtung:
Frisches Fleisch, soweit es nicht zum Tierkörper (§ 12 a Abs. 4 des Gesetzes) gehört, auch wenn es noch in natürlichem Zusammenhang mit dem Tierkörper verbunden ist;
2. Eingeweide:
Die aus Brust-, Bauch- oder Beckenhöhle stammenden Nebenprodukte der Schlachtung;
3. Behandlungsverfahren:
Verfahren (§ 12 c Abs. 2 des Gesetzes), die nach wissenschaftlichen Erkenntnissen für den internationalen Handel mit zubereitetem Fleisch eine Haltbarkeit von mindestens drei Monaten gewährleisten und Anlage 1 Kapitel IV Abschnitt 1 Rechnung tragen;
4. Versandland:
Ein Mitgliedstaat der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft, ein Drittland oder die Deutsche Demokratische Republik;

5. Haarwild:

Hoch- und Niederwild, ausgenommen Federwild, sowie andere den Säugetieren zuzurechnende Wildarten wie Wildbüffel, Känguruh und Zebra.

(2) Amtlicher Tierarzt im Sinne dieser Verordnung ist ein von der zuständigen Behörde des Versandlandes beauftragter Tierarzt. Tierärzte, die zu den am Export Beteiligten in einem wirtschaftlich abhängigen Verhältnis stehen, dürfen nicht als amtlicher Tierarzt beauftragt werden.

§ 3

Anerkennung und Bekanntgabe von Betrieben

(1) Exportschlachtbetriebe (§ 12 a Abs. 5 Nr. 1 des Gesetzes), Wildexportbetriebe (§ 12 a Abs. 6 Satz 1 Nr. 1 des Gesetzes), Exportzerlegungsbetriebe (§ 12 b Abs. 7 Satz 1 Nr. 1 des Gesetzes), Exportverarbeitungsbetriebe (§ 12 c Abs. 1 Nr. 2 des Gesetzes) und außerhalb dieser Betriebe gelegene Kühlhäuser werden vom Bundesminister nur anerkannt und bekanntgegeben, sofern die oberste Veterinärbehörde des Versandlandes bestätigt, daß diese Betriebe die hygienischen Mindestanforderungen der Anlage 1 erfüllen.

(2) Einzelne in Anlage 1 Kapitel I, Kapitel II Abschnitt 2 und 4, Kapitel III Abschnitt 1, Kapitel IV Abschnitt 2 und 4 genannte Mindestanforderungen können im Einzelfall durch mindestens gleichwertige Anforderungen ersetzt werden, wenn die oberste Veterinärbehörde des Versandlandes die Gleichwertigkeit nachweist und der Bundesminister keine Einwendungen erhebt.

§ 4

Genußtauglichkeitsbescheinigung

Die Urschrift der Genußtauglichkeitsbescheinigung ist von einem amtlichen Tierarzt des Versandlandes an dem Tag, an dem das Fleisch verladen worden ist, auszustellen und muß das Fleisch beim Versand in die Bundesrepublik Deutschland begleiten. Sie muß aus einem Blatt bestehen und nach Inhalt und Form

1. in den Fällen des § 12 a Abs. 1 und 5 sowie des § 12 b Abs. 1 des Gesetzes dem Muster 1,
2. in den Fällen des § 12 a Abs. 2 und 6 des Gesetzes dem Muster 2 und
3. in den Fällen des § 12 c Abs. 1 des Gesetzes dem Muster 3

der Anlage 2 entsprechen; sie muß mindestens in deutscher Sprache abgefaßt sein und die in den genannten Mustern vorgeschriebenen Angaben enthalten.

§ 5

Berlin-Klausel

Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes vom 4. Januar 1952 (Bundesgesetzbl. I S. 1) in Verbindung mit Artikel 6 des Gesetzes zur Änderung des Fleischbeschaugesetzes vom 5. Juli 1973 (Bundesgesetzbl. I S. 709) auch im Land Berlin.

§ 6

Inkrafttreten

(1) Diese Verordnung tritt am 1. Januar 1975 in Kraft. Gleichzeitig treten

1. die Mindestanforderungen-Verordnung vom 23. Juli 1965 (Bundesgesetzbl. I S. 631), zuletzt geändert durch die Zweite Änderungsverordnung vom 18. Dezember 1973 (Bundesgesetzbl. 1974 I S. 26), und

2. die Behandlungsverfahren-Verordnung vom 10. Februar 1961 (Bundesgesetzbl. I S. 72), geändert durch die Verordnung vom 10. März 1966 (Bundesgesetzbl. I S. 161),

außer Kraft.

(2) Wildexportbetriebe, die den hygienischen Mindestanforderungen der Anlage 1 Kapitel I nicht in vollem Umfange entsprechen, können abweichend von § 3 bis zum 31. Dezember 1975 anerkannt und bekanntgegeben werden, sofern die oberste Veterinärbehörde des Versandlandes bestätigt, daß die Anforderungen der Anlage 1 Kapitel III erfüllt werden und eine hygienische Behandlung des Wildbrets gewährleistet ist.

Bonn, den 11. November 1974

Der Bundesminister
für Jugend, Familie und Gesundheit
Katharina Focke

Anlage 1

(zu § 3 Abs. 1)

Kapitel I**Betriebe und Personal****Abschnitt I****Hygienevorschriften für die Ausstattung von Betrieben**

Betriebe nach § 3 Abs. 1 müssen mindestens über folgendes verfügen:

1. In den Räumen, in denen Fleisch gewonnen, gelagert oder sonst behandelt wird, sowie in den in Nr. 15 und in Abschnitt 2 Nr. 6 genannten Räumen über
 - a) Fußböden aus wasserundurchlässigem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem, nicht faulem Material, die so beschaffen sein müssen, daß Wasser leicht abfließen kann, mit abgedeckten geruchsicheren Abflüssen;
 - b) glatte Wände, die bis zu einer Höhe von mindestens 2 m, in Schlachträumen mindestens bis zu 3 m, in Gefrier- und Kühlräumen mindestens bis zur Stapelhöhe mit einem hellen, abwaschfesten Belag oder Anstrich versehen und deren Ecken und Kanten am Fußboden abgerundet sind;
 - c) Türen aus beständigem, glattem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material;

Holztüren müssen allseitig mit einem aus beständigem Material bestehenden glatten, stoßfesten, fugenlosen Belag oder Anstrich versehen sein. Die Türen müssen so beschaffen sein, daß sie keine gesundheitsschädlichen Stoffe auf das Fleisch übertragen;
 - d) hellfarbige und glatte Decken;
 - e) eine ausreichende Beleuchtung, die Farben nicht verändert;
2. ausreichende Vorrichtungen zur Be- und Entlüftung sowie, soweit erforderlich, zur Entnebelung in den Räumen, in denen Fleisch bearbeitet oder sonst behandelt wird;
3. in den Arbeitsräumen über ausreichende Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände sowie der Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte; diese Einrichtungen müssen nahe bei den Arbeitsplätzen liegen; die Hähne dürfen nicht von Hand zu betätigen sein; 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 $+ 82^{\circ}\text{C}$ haben;
4. geeignete Vorrichtungen zum Schutz gegen Ungeziefer (Insekten, Nagetiere usw.);
5. Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte, wie z. B. Tische, auswechselbare Schneideunterlagen, Behälter, Transportbänder und Sägen aus korrosionsfestem, die Qualität des Fleisches nicht beeinträchtigendem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material. Die Verwendung von Holz ist untersagt, jedoch nicht in Räumen oder Vorrichtungen beim Trocknen, Reifen oder Räuchern zur Herstellung von zubereitetem Fleisch sowie in Räumen, in denen ausschließlich verpacktes, zubereitetes Fleisch gelagert wird;
6. eine den hygienischen Erfordernissen entsprechende Vorrichtung, gegebenenfalls eine Hängebahn, für den Transport und die Lagerung von Fleisch sowie für das Abstellen der für das Fleisch verwendeten Behälter, die verhindert, daß das Fleisch und die Behälter unmittelbar mit dem Boden oder mit den Wänden in Berührung kommen;
7. Kühlanlagen, die gewährleisten, daß die vorgeschriebenen Temperaturen erreicht und eingehalten werden;
8. ausreichend große, leicht zu reinigende und zu desinfizierende Räume, in denen frisches Fleisch so gelagert werden kann, daß die vorgeschriebenen Temperaturen erreicht und eingehalten werden. Diese Räume dürfen keine direkte Verbindung zu Räumen haben, in denen andere Lebensmittel als Fleisch unverpackt gelagert werden. Befinden sich Kühleinrichtungen an der Decke, so müssen Auffangbehälter darunter angebracht sein, die unmittelbar mit den Abwasserleitungen verbunden sind. Bodenkühleinrichtungen müssen im Boden eingelassen sein, wobei eine Verbindung zu einem gesonderten Abflußsystem oder zu dem Abflußsystem des Betriebes vorhanden sein muß. Böden, Wände, Decken und Rohrleitungen müssen ausreichend mit nicht faulem, wasserabweisendem und geruchlosem Material isoliert sein;
9. eine Anlage zur Wasserversorgung, die in ausreichender Menge Trinkwasser liefert, das unter Druck steht. Die Leitungen für Wasser, das Trinkwasser-eigenschaften nicht besitzt, müssen deutlich gekennzeichnet sein und dürfen keine Räume durchqueren, in denen sich frisches Fleisch befindet;
10. eine Anlage, die in ausreichender Menge heißes Trinkwasser liefert;
11. eine Anlage zur Ableitung von Abwasser, die den hygienischen Erfordernissen entspricht;
12. einen ausreichend eingerichteten verschließbaren Raum, der nur dem tierärztlichen Dienst zur Verfügung steht; sofern eine Trichinenschau in dem Versandland vorgeschrieben ist, einen mit entsprechendem Gerät ausgestatteten Trichinenschauraum;
13. Einrichtungen, die jederzeit eine wirksame Durchführung der tierärztlichen Untersuchung gestatten;
14. besondere wasserdichte, korrosionsfeste, leicht zu reinigende und zu desinfizierende, gekennzeichnete Behälter mit dichtschießenden Deckeln, die so beschaffen sein müssen, daß eine unbefugte Entnahme des Inhalts verhindert wird, für die Aufnahme von beschlagnahmtem Fleisch sowie von Fleisch, das nicht zum Genuß für Menschen bestimmt ist, insbesondere Fleischabfälle. Sofern dieses Fleisch und diese Abfälle nicht am Ende jedes Arbeitstages aus dem Betrieb entfernt oder unschädlich beseitigt werden oder die anfallende Menge dies erforderlich macht, muß ein verschließbarer, kühlbarer Raum dafür vorhanden sein;
15. Umkleieräume, Aufenthaltsräume, Wasch- und Duschgelegenheiten sowie Toiletten mit Wasserspülung, die keinen direkten 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; die Hähne der Waschgelegenheiten dürfen nicht von Hand zu betätigen sein; für je 10 Personen muß mindestens eine Dusche und für je 5 Personen mindestens eine Waschgelegenheit zur Verfügung stehen;

16. Standplätze und ausreichende Einrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren der Vieh- und Fleischtransportfahrzeuge. Diese Standplätze und Einrichtungen sind nicht erforderlich, falls im Versandland zwingend vorgeschrieben ist, daß die Reinigung und das Desinfizieren bestimmter Fahrzeuge in öffentlichen Anlagen zu erfolgen hat; für Straßenfahrzeuge müssen diese Anlagen in der Nähe des zugelassenen Betriebes liegen.

Abschnitt 2

Besondere Hygienevorschriften für Exportschlachtbetriebe

Über die in Abschnitt 1 genannten Mindestanforderungen hinaus müssen Exportschlachtbetriebe mindestens über folgendes verfügen:

1. Stallungen oder, falls die klimatischen Bedingungen es erlauben, Pferche, deren Größe zur Unterbringung der Schlachttiere ausreicht; diese Pferche und Stallungen müssen zumindest auf festem, wasserundurchlässigem Boden errichtet und mit Anlagen zum Tränken und Füttern der Schlachttiere sowie zum Desinfizieren ausgestattet und mit Rinnen versehen sein, die zu abgedeckten, geruchsicheren Abflüssen führen;
2. ausreichend große Schlachträume, in denen die Schlachtung ordnungsgemäß vorgenommen werden kann; wenn in einem Schlachtraum sowohl Schweine als auch andere Tiere geschlachtet werden, muß für das Schlachten von Schweinen eine besondere Abteilung vorgesehen werden; diese besondere Abteilung ist nicht erforderlich, wenn die Schlachtung von Schweinen und die anderer Tiere zu verschiedenen Zeiten stattfindet; in diesem Fall muß jedoch das Brühen, Enthaaren, Kratzen und Sengen in einer besonderen Abteilung vorgenommen werden, die von den übrigen Schlachtabteilungen durch einen freien Raum von wenigstens 5 m oder durch eine Trennwand von mindestens 3 m Höhe abgetrennt ist;
3. einen Raum für das Entleeren und Reinigen von Mägen und Därmen; soweit diese Arbeit im Schlachtbetrieb durchgeführt wird;
4. Räume für die Weiterverarbeitung von Mägen und Därmen, soweit diese im Schlachtbetrieb erfolgt;
5. Räume für die Lagerung von Talg sowie von Schweineborsten, Häuten, Hörnern und Klauen, sofern diese nicht am Tag der Schlachtung aus dem Schlachtbetrieb entfernt werden;
6. verschließbare Räume oder, falls die klimatischen Bedingungen es erlauben, Pferche für die Unterbringung kranker und krankheitsverdächtiger Tiere; verschließbare Räume für das Schlachten dieser Tiere sowie für die Lagerung von beschlagnahmtem Fleisch, dessen Untersuchung noch nicht abgeschlossen ist; die Räume, mit Ausnahme für den letztgenannten Zweck, sind nicht erforderlich in Betrieben, in denen das Schlachten dieser Tiere in Rechtsvorschriften des Versandlandes verboten ist;
7. Einrichtungen zur Überwachung der Ein- und Ausgänge des Schlachtbetriebes;
8. eine ausreichende Unterteilung zwischen dem unreinen und dem reinen Teil der Schlachtanlagen, die den reinen Teil vor Verunreinigung, insbesondere vor Staub und Geruch, schützt;

9. eine Aufhängevorrichtung, die es ermöglicht, die Arbeitsgänge nach dem Betäuben am freihängenden Tier auszuführen; wird die Enthäutung auf Schragen durchgeführt, so müssen diese aus korrosionsfestem Material bestehen und so hoch sein, daß der Tierkörper den Boden nicht berührt;
10. Vorrichtungen für die Aufnahme des Magen-Darmkanals aus korrosionsfestem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material;
11. einen besonders eingerichteten, befestigten Platz für die Dunglagerung.

Abschnitt 3

Besondere Hygienevorschriften für Exportzerlegungsbetriebe

Über die in Abschnitt 1 genannten Mindestanforderungen hinaus müssen Exportzerlegungsbetriebe mindestens über folgendes verfügen:

1. einen Raum für das Zerlegen, Entbeinen und für das Umhüllen des frischen Fleisches nach Kapitel IV Abschnitt 2 Nr. 4, der ausreichend gekühlt werden kann und mit einem Registrierthermometer oder Registrierfernthermometer ausgerüstet ist;
2. einen Raum für das Verpacken nach Kapitel IV Abschnitt 2 Nr. 1 und für den Versand des frischen Fleisches.

Abschnitt 4

Besondere Hygienevorschriften für Wildexportbetriebe

Über die in Abschnitt 1 genannten Mindestanforderungen hinaus müssen Wildexportbetriebe mindestens über folgendes verfügen:

1. einen ausreichend großen Raum für die Annahme und die Untersuchung, soweit erforderlich auch für das Ausweiden und das Enthäuten des Wildbrets;
2. einen ausreichend großen Raum für das Zerlegen sowie Umhüllen des Wildbrets nach Kapitel IV Abschnitt 2 Nr. 4, soweit dies im Wildexportbetrieb erfolgt. Der Raum muß ausreichend zu kühlen und mit einem Registrierthermometer oder Registrierfernthermometer ausgerüstet sein;
3. einen Raum für das Verpacken nach Kapitel IV Abschnitt 2 Nr. 1 und für den Versand des Wildbrets.

Abschnitt 5

Besondere Hygienevorschriften für Exportverarbeitungsbetriebe

Über die in Abschnitt 1 genannten Mindestanforderungen hinaus müssen Exportverarbeitungsbetriebe mindestens über folgendes verfügen:

1. einen besonderen, verschließbaren Raum für die Lagerung von frischem Fleisch, das dieser Verordnung entspricht;
2. einen geeigneten und ausreichend großen Raum, in dem Fleisch zubereitet oder behandelt wird;
3. soweit die entsprechenden Arbeiten verrichtet werden
 - a) einen Raum für das Zerlegen frischen Fleisches, der nach Kapitel II Abschnitt 4 Nr. 4 gekühlt werden kann und mit einem Registrierthermometer oder Registrierfernthermometer ausgerüstet ist;
 - b) einen Raum für die Erhitzung des Fleisches; Erhitzungsanlagen müssen mit einem Registrierthermometer oder einem Registrierfernthermometer ausgestattet sein;
 - c) einen Raum für das Auslassen von Fett;

- d) einen Raum oder eine Vorrichtung zum Trocknen, Reifen und Räuchern;
 - e) einen Raum oder eine Vorrichtung zum Reinigen, Wässern, Einweichen oder sonstigen Behandeln von Därmen;
 - f) einen Raum zum Pökeln, der ausreichend gekühlt werden kann;
4. einen Raum für die Aufbewahrung von Gewürzen oder sonstigen Zutaten mit Behältern, die ihrem Inhalt entsprechend zu beschriften sind;
 5. über eine ausreichende Abtrennung der Räume oder Einrichtungen, in denen erhitzt, insbesondere gekocht, gebrüht, geschmolzen oder geräuchert wird;
 6. einen Raum für die Verpackung, Lagerung und Absendung.

Abschnitt 6

Besondere Hygienevorschriften für Gefrier- und Kühlhäuser, die außerhalb der in Abschnitt 2 bis 5 genannten Betriebe liegen

1. Über die in Abschnitt 1 genannten Mindestanforderungen hinaus müssen Gefrier- und Kühlhäuser, die außerhalb der in Abschnitt 2 bis 5 genannten Betriebe liegen, mindestens über folgendes verfügen:
 - a) ein Registrierthermometer oder ein Registrierfermenthermometer für jeden Lagerraum;
 - b) Gefrierräume, sofern gefrorenes oder tiefgefrorenes Fleisch gelagert wird, mit einer Einrichtung zur Erreichung und Einhaltung einer Temperatur von mindestens -18°C .

2. Sofern ausschließlich umhülltes und verpacktes gefrorenes Fleisch gelagert wird, gilt anstelle des Abschnittes 1 folgendes:

Die Gefrierräume müssen leicht trocken zu reinigen sein, Einrichtungsgegenstände, ausgenommen die Einrichtungen zur Kälteerzeugung, leicht beweglich sowie Böden, Wände, Decken und Rohrleitungen ausreichend mit nicht faulendem, wasserabweisendem und geruchlosem Material isoliert sein.

Abschnitt 7

Hygienevorschriften für Personal, Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte in Betrieben

1. Personal, das mit Fleisch in Berührung kommt oder kommen kann, sowie Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte müssen ständig sauber sein:
 - a) Das Personal, ausgenommen das Personal in Gefrierräumen, hat insbesondere eine leicht waschbare, saubere, helle Arbeitskleidung und Kopfbedeckung sowie erforderlichenfalls Nackenschutz zu tragen; vor Betreten der Toiletten sind Schutzmittel und ähnliche Schutzkleidung, die mit Fleisch in Berührung kommen können, abzulegen und an dafür bestimmte Haken aufzuhängen; Personen, die Tiere schlachten oder mit frischem Fleisch in Berührung kommen, haben sich mehrmals im Laufe eines Arbeitstages sowie vor jeder Wiederaufnahme der Arbeit die Hände zu reinigen und zu desinfizieren; Personen, die mit kranken Tieren oder infiziertem Fleisch in Berührung gekommen sind, haben daraufhin unverzüglich Hände und Arme mit warmem Wasser gründlich zu waschen und zu desinfizieren; in den Arbeits- und Lagerräumen darf nicht geraucht, gegessen oder getrunken werden;
 - b) Tiere sind von den Betrieben fernzuhalten; das gilt hinsichtlich der Schlachtbetriebe nicht für

Tiere, die geschlachtet werden sollen oder auf dem Gelände zur Arbeit verwendet werden. Nagetiere, Insekten und anderes Ungeziefer sind systematisch zu bekämpfen;

- c) Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte, die bei der Fleischbearbeitung oder -lagerung verwendet werden, sind in einwandfreiem sauberem Zustand zu halten; sie sind entsprechend ihrer Verwendung mehrmals im Laufe sowie am Ende eines Arbeitstages, bei Verunreinigung, stets aber vor ihrer Wiederverwendung sorgfältig zu reinigen und zu desinfizieren.
2. Räume, Arbeitsgeräte und Einrichtungsgegenstände dürfen nur ihrem Zweck entsprechend verwendet werden. Arbeitsgeräte für die Zerlegung von Fleisch dürfen nur zu diesem Zweck benutzt werden. Zur Versorgung des Personals bestimmte Speisen, Getränke sowie hierzu benutzte Behältnisse dürfen nicht in Räume, in denen Fleisch bearbeitet oder sonst behandelt wird, verbracht werden.
3. Fleisch und die Fleisch enthaltenden Behältnisse dürfen nicht unmittelbar mit dem Boden in Berührung kommen.
4. Reinigungs-, Desinfektions- und Schädlingsbekämpfungsmittel müssen so angewendet werden, daß die Genußtauglichkeit des Fleisches nicht beeinträchtigt wird.
5. Für alle Zwecke, bei denen Wasser verwendet wird, ist Trinkwasser zu benutzen; für die Erzeugung von Dampf und zur Kühlung von Kühleinrichtungen ist jedoch die Verwendung von Wasser, das Trinkwasserseigenschaften nicht besitzt, ausnahmsweise unter der Bedingung erlaubt, daß die hierfür gelegten Leitungen eine anderweitige Verwendung des Wassers nicht zulassen.
6. Abwasser darf nicht offen über den Fußboden abgeleitet werden.
7. Sägemehl oder ähnliche Stoffe dürfen nicht auf den Fußboden der Räume gestreut werden, die der Bearbeitung oder Lagerung von Fleisch dienen.
8. Eine Verschmutzung von Fleisch ist zu vermeiden. Knochensplitter und Blutgerinnsel müssen entfernt werden; für Wildbret gilt dies nur, soweit die besonderen Verhältnisse beim Erlegen dies zulassen. Beschlagnahmtes oder nicht zum Genuß für Menschen bestimmtes Fleisch ist sofort in die vorgeschriebenen Behälter oder Räume zu verbringen.
9. Personen, die das Fleisch mit Krankheitskeimen infizieren können, dürfen beim Schlachten, Zerlegen, Bearbeiten und sonstigen Behandeln von Fleisch nicht mitwirken; dieses Verbot gilt insbesondere für Personen, die
 - a) an Typhus abdominalis, Paratyphus A und B, Enteritis infectiosa (Salmonellose); Ruhr, Hepatitis infectiosa oder Scharlach erkrankt oder einer dieser Krankheiten verdächtig sind oder Träger der Erreger dieser Krankheiten sind;
 - b) an ansteckungsfähiger Tuberkulose erkrankt oder dieser Krankheit verdächtig sind;
 - c) an einer ansteckenden Hautkrankheit leiden oder einer solchen verdächtig sind;
 - d) gleichzeitig eine Tätigkeit ausüben, durch die Krankheitserreger auf Fleisch übertragen werden können;
 - e) einen Verband an den Händen tragen, mit Ausnahme eines wasserundurchlässigen Verbandes zum Schutz einer nicht eiternden Wunde.

10. Bei den Personen, die mit Fleisch in Berührung kommen, ist durch ein ärztliches Gesundheitszeugnis nachzuweisen, daß ihrer Tätigkeit nichts entgegensteht; das Gesundheitszeugnis ist jedes Jahr oder jederzeit auf Anforderung des amtlichen Tierarztes zu erneuern; es muß dem amtlichen Tierarzt zur Einsichtnahme zur Verfügung stehen.
11. Tiertransportfahrzeuge sind nach jeder Verwendung zu reinigen und zu desinfizieren.

Kapitel II

Fleisch der in § 12a Abs. 1 des Gesetzes genannten Tiere

Abschnitt 1

Schlachttieruntersuchung

1. Die Tiere müssen am Tag ihres Eintreffens im Schlachtbetrieb zur Schlachttieruntersuchung vorgeführt werden. Die Schlachtieruntersuchung bei Tieren, die sich länger als 24 Stunden im Schlachtbetrieb befunden haben, ist unmittelbar vor dem Schlachten zu wiederholen.
 2. Der amtliche Tierarzt hat die Schlachtieruntersuchung bei ausreichender Beleuchtung nach wissenschaftlichen Methoden vorzunehmen.
 3. Die Schlachtieruntersuchung soll folgende Feststellungen ermöglichen:
 - a) ob die Tiere von einer auf Mensch oder Tier übertragbaren Krankheit befallen sind oder ob Einzelmerkmale oder das Allgemeinbefinden der Tiere den Ausbruch einer solchen Krankheit befürchten lassen;
 - b) ob die Tiere eine Störung des Allgemeinbefindens oder Erscheinungen einer Krankheit erkennen lassen;
 - c) ob die Tiere ermüdet oder stark aufgeregt sind;
 - d) ob Anzeichen vorhanden sind, die darauf hinweisen, daß den Tieren Stoffe mit pharmakologischer Wirkung zugeführt worden sind oder daß die Tiere andere Stoffe, die in Lebensmittel übergehen und gesundheitlich bedenklich sein können, aufgenommen haben oder ob begründeter Verdacht auf Rückstände oder Gehalte solcher Stoffe besteht (Rückstandsuntersuchung).
 4. Es dürfen nicht geschlachtet werden:
 - a) Tiere in den Fällen der Nummer 3 Buchstaben a, b oder d;
 - b) Tiere, die sich nicht lange genug ausgeruht haben, die vom Transport erhitzt, stark aufgeregt oder auffällig ermüdet sind oder bei denen der begründete Verdacht besteht, daß sie unter Einwirkung von Beruhigungsmitteln stehen; diese Tiere dürfen, nachdem sie sich mindestens 24 Stunden ausgeruht haben, erneut zur Schlachtieruntersuchung vorgeführt werden;
 - c) Tiere, bei denen Tuberkulose in irgendeiner Form festgestellt worden ist oder die auf Grund einer positiven Reaktion bei einer Tuberkulinprobe als tuberkulosekrank gelten.
 5. In allen übrigen Fällen kann die Schlachtung auf Grund des Ergebnisses der Schlachtieruntersuchung gestattet werden.
2. Die Tiere müssen vollständig entbluten. Zum Genuß für Menschen bestimmtes Blut ist in sauberen Behältnissen aufzufangen. Das Blut darf nicht mit den Händen, sondern nur mit hygienisch einwandfreien Gegenständen gerührt werden.
 3. Geschlachtete Tiere, außer Schweine, sind sofort zu enthäuten. Sofern Schweine nicht enthäutet werden, sind sie sofort zu entborsten.
 4. Das Ausweiden muß unverzüglich durchgeführt werden und innerhalb von 30 Minuten nach dem Entbluten beendet sein. Lunge, Herz, Leber, Milz und Mittelfell können entweder abgetrennt werden oder bis zum Abschluß der Fleischuntersuchung in natürlichem Zusammenhang mit dem Tierkörper verbunden bleiben. Werden sie abgetrennt, so sind sie mit einer Nummer oder auf andere Weise so zu kennzeichnen, daß die Zugehörigkeit zu dem betreffenden Tierkörper erkennbar ist; das gleiche gilt für Kopf, Zunge, Verdauungskanal sowie andere zur Fleischuntersuchung benötigte Teile des Tieres. Die genannten Teile sind bis zum Ende der Fleischuntersuchung in unmittelbarer Nähe des Tierkörpers zu belassen. Die Nieren müssen bei Tieren aller Gattungen in natürlichem Zusammenhang mit dem Tierkörper verbunden bleiben, sind jedoch aus der Fettkapsel zu lösen.
 5. Das Reinigen von frischem Fleisch mit Tüchern sowie das Aufblasen sind verboten. Wenn ein religiöser Ritus das Aufblasen eines Organs vorschreibt, kann dies zugelassen werden; aufgeblasene Organe sind vom Export auszuschließen.
 6. Die Tierkörper von Einhufern, von mehr als vier Wochen alten Schweinen sowie von mehr als drei Monate alten Rindern sind zur Fleischuntersuchung vorzuführen, nachdem sie unter Längsspaltung der Wirbelsäule in Hälften geteilt worden sind. Bei diesen Schweinen und Einhufern ist auch die Längsspaltung des Kopfes vorzunehmen. Erforderlichenfalls kann der amtliche Tierarzt auch bei anderen Tieren die Längsspaltung des Tierkörpers fordern.
 7. Vor beendeter Fleischuntersuchung sind die weitere Zerlegung des Tierkörpers, die Entfernung und sonstige Behandlung von Teilen des geschlachteten Tieres verboten.
 8. Sofort nach der Fleischuntersuchung sind zum Genuß für Menschen bestimmte Mägen zu brühen und zu reinigen, Därme zu reinigen, zu schleimen und gründlich zu spülen sowie Köpfe und Gliedmaßenenden zu brühen, zu enthaaren, zu reinigen und zu enthornen oder zu enthäuten und zu enthornen.

Abschnitt 3

Fleischuntersuchung

1. Alle Teile des Tieres einschließlich des Blutes sind sofort nach dem Schlachten zu untersuchen.
 2. Die Fleischuntersuchung umfaßt:
 - a) die Besichtigung des geschlachteten Tieres;
 - b) das Durchtasten einzelner Organe, insbesondere von Lunge, Leber, Milz, Uterus, Euter und Zunge;
 - c) das Anschneiden von Organen und Lymphknoten;
 - d) die Prüfung auf Abweichung der Konsistenz, der Farbe, des Geruchs und gegebenenfalls des Geschmacks;
 - e) erforderlichenfalls weitergehende Untersuchungen im Laboratorium, insbesondere bakteriologische Untersuchungen und Rückstandsuntersuchungen.
- Wird bei der Besichtigung oder beim Durchtasten einzelner Organe eines Tieres festgestellt, daß das Tier krankhafte Veränderungen aufweist, durch die
1. Schlachttiere, die in die Schlachträume verbracht werden, müssen sofort geschlachtet werden.

die Tierkörper, die Ausrüstungen, das Personal oder die Arbeitsräume verunreinigt werden könnten, so dürfen diese Organe in den Schlachträumen nicht angeschnitten werden.

3. Der amtliche Tierarzt hat insbesondere zu untersuchen:
- das Blut auf Farbe, Gerinnungsfähigkeit und Anwesenheit von Fremdkörpern;
 - den Kopf, den Rachen, die Schlundkopf-, Kehlgangs- und Ohrspeicheldrüsenlymphknoten (Lnn. retropharyngei, mandibulares et parotidei) und die Mandeln; die Zunge ist so weit zu lösen, daß die Maul- und Rachenschleimhaut in ihrem ganzen Umfang zu sehen ist; die Mandeln sind nach der Untersuchung zu entfernen;
 - die Lunge, die Luftröhre, die Speiseröhre und die Lymphknoten an der Lungenwurzel (Lnn. bifurcationes et eparteriales) und im Mittelfell (Lnn. mediastinales); außerdem ist ein Längsschnitt durch Luftröhre und Hauptluftröhrenäste und ein Querschnitt im unteren Drittel der Lunge durch die Hauptluftröhrenäste anzulegen;
 - den Herzbeutel und das Herz; am Herzen ist ein Längsschnitt anzulegen, durch den die Kammern geöffnet werden und die Scheidewand durchgetrennt wird;
 - das Zwerchfell;
 - die Leber, die Gallenblase und die Gallengänge sowie die Lymphknoten an der Leberpforte und der Bauchspeicheldrüse (Lnn. portales);
 - den Magen-Darm-Kanal, die Lymphknoten der Magengegend (Lnn. gastrici) und das Mesenterium sowie die Mesenteriallymphknoten (Lnn. mesenterici craniales et caudales);
 - die Milz;
 - die Nieren und ihre Lymphknoten (Lnn. renales) sowie die Harnblase;
 - das Brust- und Bauchfell;
 - die Genitalien; bei Kühen ist die Gebärmutter durch einen Längsschnitt zu öffnen;
 - das Euter und seine Lymphknoten (Lnn. supramarii); bei Kühen ist jede Euterhälfte durch einen langen und tiefen Einschnitt bis zu den Zisternen (sinus lactiferes) zu spalten;
 - die Nabelgegend und die Gelenke bei jungen Tieren; im Verdachtsfall ist es erforderlich, in der Nabelgegend einen Einschnitt vorzunehmen und die Gelenke zu öffnen.

Die genannten Lymphknoten sind systematisch freizulegen und der Länge nach in möglichst dünne Scheiben zu schneiden.

Im Verdachtsfall sind außerdem folgende Lymphknoten in gleicher Weise anzuschneiden: die Buglymphknoten (Lnn. cervicales superficiales), die Achsellymphknoten (Lnn. axillares proprii et primae costae), die Brustbeinlymphknoten (Lnn. sternaes craniales), die Halslymphknoten (Lnn. cervicales profundi et costocervicales), die Kniekehlymphknoten (Lnn. poplitei), die Kniefaltenlymphknoten (Lnn. subiliaci), die Sitzbeinlymphknoten (Lnn. ischiatici), die mittleren und seitlichen Darmbeinlymphknoten (Lnn. iliaci) und die Lendenlymphknoten (Lnn. lumbales). Bei Schafen, Ziegen und Tieren etwa gleicher Größe sind die Öffnung des Herzens und das Anschneiden der Lymphknoten des Kopfes nur im Verdachtsfall vorzunehmen, bei Kaninchen und Schlachttieren etwa gleicher Größe sind die zu untersuchenden Teile zu besichtigen, erforderlichenfalls zu durchtasten und anzuschneiden.

4. Der amtliche Tierarzt hat darüber hinaus folgende systematische Untersuchungen vorzunehmen:

A. auf Cysticercose:

- bei über 6 Wochen alten Rindern
 - an der Zunge durch einen Längsschnitt in die Muskulatur der unteren Fläche, ohne den Zungenkörper stark zu beschädigen;
 - an der Speiseröhre nach Lösung von der Luftröhre;
 - am Herzen durch einen von den Herzohren zur Herzspitze verlaufenden Schnitt in beiden Herzhälften zusätzlich zu dem in Nummer 3 Buchstabe d vorgeschriebenen Schnitt;
 - an den inneren und äußeren Kaumuskeln durch je zwei parallel zum Unterkiefer verlaufende Schnitte vom unteren Unterkieferrand bis zur oberen Anheftungsstelle der Kaumuskeln;
 - am muskulösen Teil des Zwerchfells nach Lösung von seinem serösen Überzug;
 - an den freigelegten Muskelflächen des Tierkörpers;
- bei Schweinen an den freigelegten Muskelflächen, insbesondere an den flachen Keulermuskeln, an der Bauchwand, an der vom Fettgewebe befreiten Psoasmuskulatur, an den Zwerchfellpfeilern, an den Zwischenrippenmuskeln, an Herz, Zunge und Kehlkopf.

B. Auf Distomatose: bei Rindern, Schafen, Ziegen und wiederkäuendem Schalenwild durch Einschnitte an der Magenfläche der Leber, durch die die Hauptgallengänge eröffnet werden, sowie durch einen tiefen Schnitt an der Basis des „Spigelschen Lappens“.

C. Auf Rotz: bei Einhufern durch Besichtigung der Schleimhäute von Luftröhre, Kehlkopf, Nasenhöhle und ihrer Nebenhöhlen nach Spaltung des Kopfes längs der Mittellinie und Herausnahme der Nasenscheidewand.

5. Eine Rückstandsuntersuchung, insbesondere eine Untersuchung auf Stoffe mit antimikrobieller Wirkung (Hemmstoffe), östrogen wirkende Stoffe und Thyreostatika, ist stichprobenweise durchzuführen. Eine Rückstandsuntersuchung ist ferner bei begründetem Verdacht vorzunehmen.

Abschnitt 4

Zerlegen von Fleisch nach § 12 b Abs. 7 des Gesetzes

- Fleisch, das nicht dieser Verordnung entspricht, darf sich in den zugelassenen Zerlegungsbetrieben nur dann befinden, wenn es dort in besonderen Abteilungen gelagert wird; es muß an einem anderen Ort und zu einem anderen Zeitpunkt zerlegt werden, als das Fleisch, das dieser Verordnung entspricht.
- Frisches Fleisch, das zerlegt werden soll, muß vom Zeitpunkt der Einlieferung in den Zerlegungsbetrieb bis zum Zeitpunkt der Bearbeitung im Kühlraum gelagert werden.
- Frisches Fleisch darf nur entsprechend den Arbeitsanforderungen in den Zerlegeraum verbracht werden und muß nach dem Zerlegen und dem vorgesehenen Verpacken in den Kühlraum gebracht werden.
- Während des Zerlegens darf die Temperatur im Zerlegeraum nicht höher als $+10^{\circ}\text{C}$ sein.
- Beim Lagern, Zerlegen und Entbeinen sowie bei dem Verpacken darf die Innentemperatur des frischen Fleisches $+7^{\circ}\text{C}$ und die der Nebenprodukte der Schlachtung $+3^{\circ}\text{C}$ niemals übersteigen. Im Augenblick der Zerlegung darf der pH-Wert des frischen Fleisches — ausgenommen Wildbret — nicht über 6,1 liegen; diese

Prüfung muß am großen Rückenmuskel in Höhe der dreizehnten Rippe vorgenommen werden.

6. Das Reinigen von frischem Fleisch mit Tüchern sowie das Aufblasen sind verboten. Wenn ein religiöser Ritus das Aufblasen eines Organs vorschreibt, kann dies zugelassen werden; aufgeblasene Organe sind vom Export auszuschließen.

Abschnitt 5

Beurteilung

1. Fleisch, das für die Bundesrepublik Deutschland bestimmt ist, darf nur als tauglich zum Genuß für Menschen beurteilt und gekennzeichnet werden, wenn es keinerlei Abweichungen aufgewiesen hat, mit Ausnahme von kurz vor der Schlachtung entstandenen Verletzungen oder von Mißbildungen oder von örtlich begrenzten Abweichungen, soweit diese Verletzungen, Mißbildungen oder Abweichungen sich nicht nachteilig auf die Genußtauglichkeit des Tierkörpers einschließlich der dazugehörigen Nebenprodukte der Schlachtung auswirken oder die menschliche Gesundheit nicht gefährden.
2. Vom Versand sind in jedem Falle auszuschließen:
 - a) Fleisch von Ebern und kryptorchiden Schweinen;
 - b) Fleisch, das Rückstände enthält von Stoffen mit pharmakologischer Wirkung oder anderen Stoffen, die in Lebensmittel übergehen und gesundheitlich bedenklich sein können und für die Höchstmengen nicht festgesetzt sind oder, die festgesetzte Höchstmengen überschreiten;
 - c) Fleisch, das mit ionisierenden oder ultravioletten Strahlen behandelt worden ist, sowie Fleisch von Tieren, wenn Zartmacher oder andere Stoffe verwendet worden sind, die die Zusammensetzung oder die organoleptischen Eigenschaften, insbesondere Geruch, Farbe, Geschmack, Konsistenz des Fleisches ändern könnten; dies gilt auch, wenn -- insbesondere bei Kaninchen -- Behandlungsverfahren angewendet worden sind, durch die Flüssigkeit in das frische Fleisch gelangt, die technisch vermeidbar ist;
 - d) Fleisch, das mit färbenden Stoffen behandelt worden ist; ausgenommen ist das Stempeln frischen Fleisches mit Melhylviolett;
 - e) Fleisch von Tieren, bei denen Tuberkulose in irgendeiner Form festgestellt worden ist oder die auf Grund einer positiven Reaktion bei einer Tuberkulinprobe als tuberkulosekrank gelten;
 - f) Fleisch, wenn bei der Fleischuntersuchung Tuberkulose in irgendeiner Form, eine oder mehrere lebende oder abgestorbene Finnen oder Trichinen festgestellt worden sind;
 - g) Fleisch von zu jung geschlachteten Tieren;
 - h) frisches Hackfleisch oder ähnlich zerkleinertes Fleisch;
 - i) Reste der Muskulatur, des Fettgewebes oder anderer Gewebe, die beim Zerlegen oder Entfernen der Knochen anfallen oder am Knochen haften bleiben, sowie Teile der Muskulatur oder anderer Gewebe des Kopfes, mit Ausnahme der Zunge;
 - j) diejenigen Teile, die kurz vor dem Schlachten erlittene Verletzungen oder Mißbildungen oder Abweichungen (Nummer 1) aufweisen;
 - k) frisches Blut.
3. Zubereitetes Fleisch, das für die Bundesrepublik Deutschland bestimmt ist, darf nur dann nach Kapitel IV Abschnitt 3 Nr. 8 gekennzeichnet werden, wenn über die Anforderungen von Nr. 1 und Nr. 2 Buch-

stabe a bis g hinaus eine mindestens stichprobenweise Untersuchung nach Abschnitt 3 Nr. 5 ergeben hat, daß es genußtauglich für Menschen ist und die menschliche Gesundheit nicht gefährdet.

Kapitel III

Wildbret nach § 12 a Abs. 2 des Gesetzes

Abschnitt 1

Gewinnen von Wildbret

1. Wild, ausgenommen Hasen und ähnliches Niederwild, ist ohne Verzögerung nach dem Erlegen aufzubrechen und auszuweiden. Das Enthäuten und eine Zerlegung am Erlegungsort ist nicht zulässig; Herz, Lunge, Leber und Nieren sind so zu kennzeichnen, daß ihre Zugehörigkeit zu dem betreffenden Tierkörper festgestellt werden kann; sie müssen bis zum Abschluß der amtlichen Untersuchung beim Tierkörper verbleiben.
2. Beim Erlegen und beim Aufbrechen ist darauf zu achten, ob
 - a) das Tier von einer auf Mensch oder Tier übertragbaren Krankheit befallen ist oder ob Einzelmerkmale oder das Allgemeinbefinden den Ausbruch einer solchen Krankheit befürchten lassen;
 - b) Erscheinungen einer Krankheit oder eine Störung des Allgemeinbefindens erkennbar sind, wodurch das Wildbret untauglich zum Genuß für Menschen werden kann;
 - c) Anzeichen vorhanden sind, die darauf hinweisen, daß den Tieren Stoffen mit pharmakologischer Wirkung zugeführt worden sind oder daß die Tiere andere Stoffe, die in Lebensmittel übergehen und gesundheitlich bedenklich sein können, aufgenommen haben oder ob begründeter Verdacht auf Rückstände oder Gehalte solcher Stoffe besteht.
 Die dabei getroffenen Feststellungen sind dem zuständigen amtlichen Tierarzt mitzuteilen.
3. Wildbret ist unmittelbar nach dem Erlegen so aufzubewahren, daß es gründlich auskühlen kann. Reicht die Außentemperatur nicht aus, um das Wildbret alsbald auf eine Innentemperatur von $+ 7^{\circ}\text{C}$ zu kühlen, so ist es möglichst bald, spätestens jedoch innerhalb von 10 Stunden nach dem Erlegen, in eine dazu geeignete Kühleinrichtung zu verbringen. Wildbret soll innerhalb von 24 Stunden einem zugelassenen Wild-exportbetrieb zugeführt, dort erforderlichenfalls ausgeweidet, amtlich untersucht, beurteilt und gekennzeichnet werden.
4. Die Leibeshöhle ist zur Untersuchung so zu öffnen, daß sie besichtigt werden kann.
5. Vor der Untersuchung können erforderlichenfalls die Enthäutung und die Teilung in Hälften unter Längsspaltung der Wirbelsäule und des Kopfes gefordert werden. Bei Einhufern ist die Längsspaltung des Kopfes in jedem Falle vorzunehmen.
6. Bei allen Arbeiten, insbesondere beim Transport und der Lagerung vor der Untersuchung, ist darauf zu achten, daß eine Übertragung von Krankheitsregern vermieden wird.

Abschnitt 2

Untersuchung von Wildbret

1. Bei der amtlichen Untersuchung sind:
 - Tierkörper und Eingeweide zu besichtigen, erforderlichenfalls zu durchtasten und anzuschneiden; dabei ist auch auf Abweichung der Konsistenz, der Farbe

und des Geruchs zu achten. Reichen die Ergebnisse der Untersuchung nach Satz 1 für eine Beurteilung nicht aus, so ist eine weitergehende Untersuchung im Laboratorium durchzuführen. Weitergehende Untersuchungen können sich auf eine für die Beurteilung der gesamten, gemeinsamen Strecke ausreichende Stichprobenzahl beschränken.

2. Eine Rückstandsuntersuchung ist stichprobenweise sowie bei begründetem Verdacht vorzunehmen. Sofern Wildbret bakteriologisch untersucht wird, ist außerdem auf Hemmstoffe zu untersuchen.
3. Wird eine weitergehende Untersuchung auf Grund begründeten Verdachts durchgeführt, so ist die Beurteilung aller Tiere einer gemeinsamen Strecke oder Teile davon, von denen den Umständen nach angenommen werden kann, daß sie die gleichen Mängel aufweisen, so lange zurückzustellen, bis die weitergehende Untersuchung abgeschlossen ist.
4. Bei der Untersuchung ist insbesondere zu achten auf:
 - a) Krankheiten, die auf Mensch oder Tier übertragbar sind,
 - b) bösartige oder multiple Geschwülste, multiple Abszesse,
 - c) ausgebreiteten Parasitenbefall in der Unterhaut oder in der Muskulatur,
 - d) Rückstände oder Gehalte von Stoffen im Sinne von Abschnitt 1 Nummer 2 Buchstabe c),
 - e) Vergiftung,
 - f) Anzeichen für natürlichen Tod, Verenden in Fallen oder Erlegen in der Agonie,
 - g) umfangreiche Verletzungen oder umfangreiche blutige oder wässrige Durchtränkungen,
 - h) Zersetzungs Vorgänge, wie das Verhitzen insbesondere nach verspätetem Auffinden oder Aufbrechen,
 - i) erhebliche Abweichungen hinsichtlich Farbe, Geruch oder Geschmack,
 - j) erhebliche Abweichungen in der Konsistenz, insbesondere Wässrigkeit oder hochgradige Abmagerung,
 - k) Verschmutzung, die auch durch gründliche Reinigung nicht beseitigt werden kann.

Abschnitt 3

Beurteilung von Wildbret

1. Wildbret darf nur als tauglich zum Genuß für Menschen beurteilt und gekennzeichnet werden, wenn es keinerlei Abweichungen aufgewiesen hat mit Ausnahme von frischen Verletzungen, die durch das Erlegen entstanden sind oder von Mißbildungen oder von örtlich begrenzten Abweichungen, soweit diese Verletzungen, Mißbildungen oder Abweichungen sich nicht nachteilig auf die Genußtauglichkeit des Wildbrets auswirken oder die menschliche Gesundheit nicht gefährden.
2. Vom Versand sind in jedem Falle auszuschließen:
 - a) Wildbret, bei dem einer der in Abschnitt 2 Nr. 4 aufgeführten Mängel festgestellt worden ist;
 - b) Wildbret, das mit ionisierenden oder ultravioletten Strahlen behandelt worden ist, sowie Wildbret, wenn Zartmacher oder andere Stoffe verwendet worden sind, die die Zusammensetzung oder die organoleptischen Eigenschaften, insbesondere Geruch, Farbe, Geschmack, Konsistenz des Wildbrets ändern könnten; dies gilt auch, wenn — insbesondere bei Hasen — Behandlungsverfahren angewendet worden sind, durch die Flüssigkeit in das Wildbret gelangt, die technisch vermeidbar ist;

- c) Wildbret, das mit färbenden Stoffen behandelt worden ist; ausgenommen ist das Stempeln des Wildbrets mit Methylviolett;
 - d) Wildbret, bei dem Tuberkulose in irgendeiner Form, eine oder mehrere lebende oder abgestorbene Muskelparasiten, insbesondere Trichinen, festgestellt worden sind;
 - e) diejenigen Teile, die kurz vor dem Erlegen erlittene Verletzungen, Mißbildungen oder Abweichungen (Nr. 1) aufweisen, sowie sonst nicht geeignete Teile.
3. Vom Export nach der Bundesrepublik Deutschland sind auch gemeinsame Strecken oder zusammengehörige Teile auszuschließen, wenn
 - a) den Umständen nach anzunehmen ist, daß sie
 - aa) von einer auf Mensch oder Tier übertragbaren Krankheit befallen sind,
 - bb) mit Ansteckungsstoffen einer auf Mensch oder Tier übertragbaren Krankheit in Berührung gekommen sind oder
 - b) auch nur bei einem Tier eine Rückstandsuntersuchung ein positives Ergebnis gehabt hat.

Kapitel IV

Gemeinsame Vorschriften

Abschnitt 1

Behandlungsverfahren und Zubereitung

1. Behandlungsverfahren im Sinne von § 2 Abs. 1 Nr. 3, auch in Verbindung mit der Anwendung von Rauch, sind:
 - a) Erhitzen: die Behandlung des Fleisches mit trockener oder feuchter Hitze, sofern im Kern des Fleisches eine Temperatur von mindestens + 65° C während einer Dauer von 10 Minuten gehalten wird, oder, sofern bei Fleisch, das in luftdicht verschlossenen Behältnissen mindestens für ein Jahr haltbar gemacht wurde, nach einer Bebrütung bei + 37° C einer ausreichend großen Stichprobe aus jeder Kochung lebensfähige Keime und organoleptische Veränderungen in den bebrüteten Behältnissen nicht nachgewiesen wurden. Die Behältnisse sind 7 Tage, falls erforderlich darüber hinaus solange zu bebrüten, bis im Kern des Fleisches mindestens 48 Stunden eine Temperatur von + 37° C geherrscht hat;
 - b) Pökeln: die Behandlung des Fleisches mit Speisesalz allein oder in Verbindung mit Pökelfstoffen, sofern das Fleisch in allen Teilen einen Salzgehalt von mindestens 4% aufweist. Die Voraussetzung des genannten Salzgehaltes gilt nicht für in Muskel- oder Organgewebe eingelagertes oder diesem angelagertes straffes Bindegewebe, Fett-, Knochen- und Knorpelgewebe;
 - c) Trocknen: die Behandlung des Fleisches, sofern dem Fleisch in allen Teilen Flüssigkeit bis zu einem Rest von 10% entzogen wird;
 - d) Auslassen von Fett: die Behandlung des Fettgewebes, bei der Fett aus dem Gewebe austritt;
 - e) Einlegen in Beizen: das Behandeln des Fleisches mit sauren gewürzhaltigen Aufgüssen, sofern das Fleisch in allen Teilen einen pH-Wert von höchstens 4,5 erreicht.

Setzt die geforderte Haltbarkeit die Einhaltung einer bestimmten Temperatur voraus, so sind auf den Packungen oder Behältnissen die erforderliche Lagertemperatur und die Haltbarkeit anzugeben. Der in Buchstabe b

genannte Mindestgehalt an Speisesalz darf höchstens um die Hälfte unterschritten werden, wenn sichergestellt ist, daß eine Haltbarkeit von mindestens drei Monaten gewährleistet ist. Dies gilt nicht bei zubereitetem Hackfleisch, Bratwurst, Brüh- und Bratwurstbrät sowie ähnlichen Erzeugnissen.

2. Das Zerlegen, Entbeinen und Zerkleinern von frischem Fleisch darf nur in den vorgeschriebenen Räumen erfolgen.
3. Beim Erhitzen von Fleisch sind bei jeder Kochung die Innentemperatur des Fleisches und die Erhitzungsdauer zu messen und fortlaufend zu registrieren. Die Diagramme sind mit laufenden Nummern und der Angabe des Tages und Monats der Kochung zu versehen und ein Jahr aufzubewahren.
4. In Pökelräumen darf die Temperatur $\pm 10^{\circ}\text{C}$ nicht übersteigen.
5. In Kühlräumen darf die Temperatur $\pm 3^{\circ}\text{C}$ nicht übersteigen.
6. Die Zubereitung von Fleisch ist laufend und wenn angezeigt, bakteriologisch zu kontrollieren.

Abschnitt 2

Verpackung und Umhüllung

1. Das Verpackungsmaterial wie Kisten oder Kartons, muß hygienisch einwandfrei sein, insbesondere muß es so beschaffen sein, daß die organoleptischen Eigenschaften des Fleisches nicht verändert und für den Menschen schädliche Stoffe auf das Fleisch nicht übertragen werden, sowie so ausreichend fest, flüssigkeits- und fettundurchlässig sein, daß ein wirksamer Schutz des Fleisches während des Transportes und der weiteren Behandlung gewährleistet ist.
2. Das Verpackungsmaterial darf zur Verpackung von Fleisch nur wiederverwendet werden, wenn es aus korrosionsfestem, leicht zu reinigendem Material besteht und vor der Wiederverwendung gereinigt und desinfiziert worden ist.
3. Schutzhüllen, wie Kunststoffolien, müssen zur Umhüllung von frischem Fleisch durchsichtig und farblos sein sowie den unter Nr. 1 gestellten Anforderungen entsprechen; sie dürfen nicht wiederverwendet werden.
4. Zerlegtes frisches Fleisch mit Ausnahme von Speckstücken und Bauchstücken muß in allen Fällen von einer Schutzhülle umgeben sein, sofern es nicht hängend befördert wird. Die Umhüllung von zerlegtem frischem Fleisch einschließlich der Nebenprodukte der Schlachtung mit Schutzhüllen muß sogleich nach dem Zerlegen hygienisch einwandfrei erfolgen.
5. Die einzelne Verpackung und die einzelne Umhüllung dürfen nur frisches Fleisch der gleichen Tiergattung enthalten.

Abschnitt 3

Kennzeichnung

1. Für die Kennzeichnung der Genußtauglichkeit ist der amtliche Tierarzt verantwortlich. Zu diesem Zweck besitzt und verwahrt er
 - a) die für die Kennzeichnung der Genußtauglichkeit des Fleisches bestimmten Geräte, die er dem Hilfspersonal erst zum Zeitpunkt der Kennzeichnung und nur für die hierfür erforderliche Zeit übergeben darf;
 - b) Etiketten nach Nr. 7 und 8, soweit sie bereits mit einer Kennzeichnung nach Nr. 2 oder 3 versehen

sind, sowie Stempelplaketten nach Nr. 3; sie werden dem Hilfspersonal zu dem Zeitpunkt, zu dem sie anzubringen sind, in einer dem Bedarf entsprechenden Anzahl übergeben;

- c) mit einer Kennzeichnung versehene Schutzhüllen nach Nr. 7. Diese Schutzhüllen werden dem Hilfspersonal zu dem Zeitpunkt der Verwendung und in der dem Bedarf entsprechenden Anzahl übergeben.
2. Die Kennzeichnung der Genußtauglichkeit ist mit einem ovalen Stempel von 6,5 cm Breite und 4,5 cm Höhe vorzunehmen. Der Stempel muß deutlich lesbare Angaben enthalten: im oberen Teil in lateinischen Großbuchstaben den Namen des Versandlandes oder die im Rahmen des internationalen Übereinkommens über die Kraftfahrzeugzulassung anerkannte Herkunftsbezeichnung für dieses Land; in der Mitte die Veterinärkontrollnummer des zugelassenen Betriebes. Die Buchstaben müssen 0,8 cm und die Ziffern 1 cm hoch sein. Als Stempelfarbe darf nur Methylviolett verwendet werden. Der Stempel kann einen Hinweis enthalten, auf Grund dessen sich ermitteln läßt, welcher Tierarzt das Fleisch untersucht hat.
3. Die Kennzeichnung kann auch mit Hilfe einer ovalen Stempelplakette erfolgen, die so beschaffen ist, daß ihre Wiederverwendung unmöglich ist; sie muß aus widerstandsfähigem, hygienisch einwandfreiem Material bestehen. Die Stempelplakette muß folgende, deutlich lesbare Angaben enthalten: die im Rahmen des internationalen Übereinkommens über die Kraftfahrzeugzulassung anerkannte Herkunftsbezeichnung für dieses Land; in der Mitte die Veterinärkontrollnummer des zugelassenen Betriebes. Die Buchstaben und die Ziffern müssen 0,2 cm hoch sein. Die Stempelplakette kann einen Hinweis enthalten, auf Grund dessen sich ermitteln läßt, welcher Tierarzt das Fleisch untersucht hat.
4. Tierkörper sind mit einem Farb- oder Brandstempel zu kennzeichnen, der den Vorschriften von Nr. 2 entspricht. Bei Tierkörpern mit einem Gewicht von mehr als 60 kg ist jede Hälfte mindestens an folgenden Stellen zu stempeln: Außenseite der Keule sowie Lende, Rücken, Bauch, Schulter und Brustfell; bei Tierkörpern von Kaninchen und von Tieren etwa gleicher Größe genügt ein Stempelabdruck; andere Tierkörper sind mindestens auf jeder Schulter und auf der Außenfläche jeder Keule zu stempeln.
5. Die Leber ist mit einem Brandstempel nach Nr. 2 zu kennzeichnen. Kopf, Zunge, Herz und Lunge sind mit einem Farb- oder Brandstempel zu kennzeichnen, der den Vorschriften von Nr. 2 entspricht. Zunge und Herz von weniger als drei Monate alten Rindern sowie von Schweinen, Schafen und Ziegen, alle Eingeweide von Kaninchen und von Tieren etwa gleicher Größe brauchen nicht gestempelt zu werden.
6. Teilstücke von Rindern, Schweinen, Schafen, Ziegen und Einhufern außer Talg, Flomen, Schwanz, Ohren und Gliedmaßenenden, die in Zerlegungsbetrieben von ordnungsgemäß gekennzeichneten Tierkörpern gewonnen sind, müssen, sofern sie keinen Stempelabdruck tragen, mit einem Farb- oder Brandstempel gekennzeichnet werden, der den Vorschriften der Nr. 2 entspricht und an Stelle der Veterinärkontrollnummer des Schlachtbetriebes die Veterinärkontrollnummer des Zerlegungsbetriebes enthält. An Stelle des Farb- oder Brandstempels kann auch die Kennzeichnung nach Nr. 3 treten.

Speckstücke oder Bauchstücke, von denen die Schwarte abgetrennt worden ist, können zu höchstens 5 Stück gebündelt werden; jedes Bündel oder gegebenenfalls jedes Stück ist unter amtlicher Aufsicht zu plombieren

- und mit einem Etikett zu versehen, das nach Nr. 2 gekennzeichnet ist. An Stelle der Kennzeichnung nach Nr. 2 kann auch die Kennzeichnung nach Nr. 3 verwendet werden.
7. Die Kennzeichnung von Wildbret, von Fleisch des in § 12 a Abs. 1 des Gesetzes genannten Haarwildes und von Haustieren außer von Rindern, Schweinen, Schafen, Ziegen und Einhufern kann abweichend von Nr. 4 und 5 durch eine Stempelplakette nach Nr. 3, durch Aufdruck auf einer fest zu verschließenden Schutzhülle oder durch Abdruck auf einem fest mit der Schutzhülle verbundenen oder fest am Tierkörper angebrachten Etikett vorgenommen werden. Die Kennzeichnung muß gut sichtbar sein und den Vorschriften in Nr. 2 oder 3 entsprechen. Gekennzeichnete Schutzhüllen dürfen nach Gebrauch nicht wieder verwendet werden.
8. Die Verpackung muß mit einem Etikett versehen sein, das gut sichtbar ist und das eine gut leserliche Kennzeichnung nach Nr. 2 oder 3 enthält. Es ist so anzubringen, daß es bei Öffnung des Verschlusses der Verpackung zerstört wird; es muß außerdem eine laufende Nummer enthalten.

Abschnitt 4

Lagerung und Beförderung

1. Frisches Fleisch ist nach der Fleischuntersuchung vor der Beförderung sofort so zu lagern und zu kühlen, daß folgende Innentemperaturen erreicht und eingehalten werden:
- frische Nebenprodukte der Schlachtung + 3° C
 - Wildbret und frisches Kaninchenfleisch + 4° C
 - sonstiges frisches Fleisch + 7° C.
2. Frisches unverpacktes Fleisch, das der Verordnung entspricht, ist von dem, das ihr nicht entspricht, getrennt zu lagern und zu befördern; unverpacktes Wildbret ist für sich zu lagern und zu befördern.
3. Bei der Lagerung von tiefgefrorenem Fleisch darf eine Innentemperatur von mindestens — 18° C, bei der von gefrorenem Fleisch von mindestens — 12° C nicht überschritten werden. Bei der Lagerung von zubereitetem Fleisch darf die auf den Packungen oder Behältnissen angegebene Temperatur nicht überschritten werden.
4. Frisches Fleisch muß in Transportmitteln befördert werden, die so eingerichtet sind, daß die einzelnen Fleischsendungen nicht verwechselt werden können und während der gesamten Beförderung folgende Innentemperaturen des Fleisches gewährleistet sind:
- frische Nebenprodukte der Schlachtung + 3° C
 - Wildbret und frisches Kaninchenfleisch + 4° C
 - frisches Fleisch, das in Buchstabe a) und b) nicht genannt ist, + 7° C
 - gefrorene frische Nebenprodukte der Schlachtung und gefrorenes Wildbret, — 12° C
 - gefrorenes frisches Fleisch, das in Buchstabe d) nicht genannt ist, — 10° C
 - tiefgefrorenes Fleisch, — 18° C
 - bei zubereitetem Fleisch die auf den Packungen oder Behältnissen angegebene Temperatur.

Durch das Be- und Entladen, insbesondere durch Witterungseinflüsse, darf das Fleisch hygienisch nicht beeinträchtigt werden.

5. Die Transportmittel zur Beförderung von frischem Fleisch müssen ferner mindestens folgende Voraussetzungen erfüllen:

- Ihre Innenwände und andere Teile, die mit frischem Fleisch in Berührung kommen können, müssen aus korrosionsfestem Material bestehen und müssen so beschaffen sein, daß weder die organoleptischen Eigenschaften des frischen Fleisches beeinträchtigt noch gesundheitsschädliche Stoffe auf dieses übertragen werden können. Die Innenwände müssen glatt sowie leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein;
- es müssen wirksame Vorrichtungen zum Schutze des frischen Fleisches vor Staub und Insekten vorhanden sein sowie eine Abdichtung, daß Flüssigkeit nicht ablaufen kann;
- zur Beförderung von unverpackten Tierkörpern, Tierkörperhälften und Tierkörpervierteln sowie von unverpacktem zerlegtem frischem Fleisch mit Ausnahme von verpacktem Gefrierfleisch ist eine Aufhängevorrichtung aus korrosionsfestem Material so anzubringen, daß das Fleisch den Boden nicht berühren kann;
- sofern Fleisch nicht hängend befördert wird, müssen hygienisch einwandfreie, dieser Verordnung entsprechende Unterlagen, Verpackungen oder Behältnisse in ausreichender Zahl für die Aufnahme des Fleisches zur Verfügung stehen.

6. Für die Beförderung von unverpacktem zubereitetem Fleisch gilt Nr. 5 Buchstabe a), b) und d).

7. Die Transportmittel zur Beförderung von frischem Fleisch dürfen nicht benutzt werden

- zur Beförderung von lebenden Tieren oder
- von Stoffen, die das frische Fleisch beeinträchtigen oder infizieren können; dies gilt nicht, wenn die Transporträume nach dem Entladen solcher Stoffe wirksam gereinigt und desinfiziert sowie gegebenenfalls desodoriert worden sind.

8. Fleisch darf mit anderen Stoffen, die es insbesondere durch Übertragung von Geruch beeinträchtigen können, in demselben Transportraum nur befördert werden, wenn durch ausreichende Vorsichtsmaßnahmen eine Beeinträchtigung des Fleisches nicht zu befürchten ist.

9. Fleisch darf nur in sauberen Transporträumen befördert werden. Transporträume, Unterlagen, Verpackungen und Behältnisse zur Beförderung von unverpacktem Fleisch sind vor jeder Wiederverwendung zu reinigen, zu desinfizieren und erforderlichenfalls zu desodorieren.

10. Tierkörper, Tierkörperhälften und Tierkörperviertel sind, mit Ausnahme von nicht gefrorenen Tierkörpern von Kaninchen und Tieren etwa gleicher Größe sowie von verpacktem Gefrierfleisch, hängend zu befördern. Andere Teilstücke, Nebenprodukte der Schlachtung sowie Tierkörper von Kaninchen und Tieren etwa gleicher Größe sind entweder hängend oder hygienisch einwandfrei auf Unterlagen zu befördern; dies gilt nicht für umhülltes und verpacktes Fleisch; Eingeweide dürfen nur verpackt befördert werden.

Abschnitt 5

Überwachung von Betrieben

1. Die Betriebe sind durch einen amtlichen Tierarzt zu überwachen; der amtliche Tierarzt muß rechtzeitig benachrichtigt werden, bevor Fleisch, das für die Bundesrepublik Deutschland bestimmt ist, gewonnen, zerlegt, verarbeitet oder gelagert wird.

2. Der Betriebsleiter oder sein Stellvertreter müssen dafür sorgen, daß eine Überwachung ohne weiteres möglich ist und dem tierärztlichen Untersuchungsdienst die notwendigen Einrichtungen zur Verfügung stehen. Vor allem müssen sie jederzeit dem mit der Überwachung beauftragten amtlichen Tierarzt die Herkunft des in ihren Betrieb verbrachten Fleisches nachweisen können und ihm jederzeit freien Zugang zu allen Lager- und Betriebsräumen gestatten.
3. Die Überwachung durch den amtlichen Tierarzt umfaßt insbesondere folgende Aufgaben:
 - a) Überwachung des Eingangs- und Ausgangsverzeichnisses für Fleisch,
 - b) Untersuchung des für die Bundesrepublik Deutschland bestimmten Fleisches,
 - c) Untersuchung des Fleisches, das für die Bundesrepublik Deutschland bestimmt ist, vor der Zerlegung und beim Ausgang aus dem Betrieb,
 - d) Überwachung der Kennzeichnung und Ausstellung der Bescheinigungen, mit denen die Untersuchung des Fleisches bestätigt wird,
 - e) Entnahme aller Proben zur Untersuchung im Laboratorium, insbesondere für bakteriologische Untersuchungen im Rahmen der fleisch- und betriebshygienischen Überwachung und für Rückstandsuntersuchungen,
 - f) Eintragung der Ergebnisse aller Untersuchungen im Laboratorium in ein besonderes Verzeichnis,
 - g) Überwachung der Einhaltung der Hygienevorschriften nach dieser Verordnung.

Anlage 2
(zu § 4)
Urschrift/Duplikat¹⁾

Muster 1

**Genußtauglichkeitsbescheinigung für frisches Fleisch¹⁾
nach § 4 der Mindestanforderungen-Verordnung**

Nr.²⁾

Versandland

Zuständiges Ministerium

Ausstellende Behörde

I. Angaben zur Identifizierung des Fleisches:

Fleisch von
(Tiergattung)

Art der Teile

Art der Verpackung

Zahl der Teile oder Packstücke

Nettogewicht

II. Herkunft des Fleisches:

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des (der) zugelassenen Schlachtbetriebe(s)

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des (der) zugelassenen Zerlegungsbetriebe(s)

III. Bestimmung des Fleisches:

Das Fleisch wird versandt von
(Versandort)

nach
(Bestimmungsort und -land)

mit folgendem Beförderungsmittel³⁾

Name und Anschrift des Versenders

Name und Anschrift des Empfängers

IV. Bescheinigung

Der Unterzeichnete bescheinigt folgendes:

- a) -- das vorstehend bezeichnete Fleisch⁴⁾,
-- das an der Verpackung des vorstehend bezeichneten Fleisches angebrachte Etikett⁴⁾
ist (sind)⁴⁾ mit einem Stempelabdruck versehen, aus dem ersichtlich ist, daß das Fleisch nur von Tieren stammt, die in zugelassenen Schlachthöfen im Hinblick auf die Ausfuhr nach dem Bestimmungsland geschlachtet worden sind;
- b) das Fleisch ist auf Grund einer nach den Vorschriften des Bestimmungslandes durchgeführten tierärztlichen Untersuchung als tauglich zum Genuß für Menschen befunden worden;
- c) das Fleisch ist in einem zugelassenen Zerlegungsbetrieb zerlegt worden⁴⁾;
- d) das Fleisch ist ist nicht⁴⁾ auf Trichinen untersucht worden;
- e) die Beförderungsmittel und die für das frische Fleisch dieser Sendung geltenden Ladebedingungen entsprechen den für den Versand nach dem Bestimmungsland vorgesehenen hygienischen Anforderungen.

Ausgefertigt in am

.....
(Unterschrift des amtlichen Tierarztes)

¹⁾ Frisches Fleisch von Haustieren, soweit sie Säugetiere sind, und von Haarwild, das in Herden oder auf andere Weise unter der Obhut des Menschen gehalten wird (§ 12 a Abs. 1 des Fleischbeschaugesetzes)

²⁾ Fakultativ

³⁾ Bei Versand mit Eisenbahn- oder Lastwagen sind die jeweiligen Kennzeichen oder Nummern, bei Versand mit einem Flugzeug ist die Flugnummer, bei Versand mit Schiffen, der Name des Schiffes einzutragen

⁴⁾ Nichtzutreffendes streichen

Urschrift/Duplikat⁴⁾

Muster 2

**Genußtauglichkeitsbescheinigung für Wildbret¹⁾
nach § 4 der Mindestanforderungen-Verordnung**

Nr.²⁾

Versandland
Zuständiges Ministerium
Ausstellende Behörde

I. Angaben zur Identifizierung des Wildbrets:

Fleisch von
(Tierart oder Tiergattung)
Art der Teile
Art der Verpackung
Zahl der Teile oder Packstücke
Nettogewicht Kennzeichen der Sendung

II. Herkunft des Fleisches:

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des (der) zugelassenen Wildexportbetriebes (-betriebe)
.....
.....

III. Bestimmung des Fleisches:

Das Fleisch wird versandt von
(Versandort)
nach
(Bestimmungsort und -land)
mit folgendem Beförderungsmittel³⁾
Name und Anschrift des Absenders
Name und Anschrift des Empfängers

IV. Bescheinigung

Der Unterzeichnete bescheinigt folgendes:

- a) — das vorstehend bezeichnete Fleisch⁴⁾,
— das an der Verpackung des vorstehend bezeichneten Fleisches angebrachte Etikett⁴⁾
ist (sind)³⁾ mit einem Stempelabdruck versehen, aus dem ersichtlich ist, daß das Fleisch nur von Tieren stammt, die in zugelassenen Wildexportbetrieben im Hinblick auf die Ausfuhr nach dem Bestimmungsland gesammelt worden sind;
- b) das Fleisch ist auf Grund einer nach den Vorschriften des Bestimmungslandes durchgeführten tierärztlichen Untersuchung als tauglich zum Genuß für Menschen befunden worden;
- c) das Fleisch ist in einem zugelassenen Wildexportbetrieb zerlegt worden⁴⁾;
- d) das Fleisch ist — ist nicht —⁴⁾ auf Trichinen untersucht worden;
- e) die Beförderungsmittel und die für das frische Fleisch dieser Sendung geltenden Ladebedingungen entsprechen den für den Versand nach dem Bestimmungsland vorgesehenen hygienischen Anforderungen.

Ausgefertigt in am

.....
(Unterschrift des amtlichen Tierarztes)

1) Wildbret nach § 12 a Abs. 2 des Fleischbeschaugesetzes

2) Fakultativ

3) Bei Versand mit Eisenbahn- oder Lastwagen sind die jeweiligen Kennzeichen oder Nummern, bei Versand mit einem Flugzeug ist die Flugnummer, bei Versand mit Schiffen der Name des Schiffes einzutragen

4) Nichtzutreffendes streichen

Urschrift/Duplikat ¹⁾

Muster 3

**Genußtauglichkeitsbescheinigung für zubereitetes Fleisch ¹⁾
nach § 4 der Mindestanforderungen-Verordnung**

Nr. ²⁾

Versandland

Zuständiges Ministerium

Ausstellende Behörde

I. Angaben zur Identifizierung des Fleisches:

Art des Fleisches

Hergestellt aus Fleisch von
(Tierart oder Tiergattung)

Art der Verpackung

Zahl der Packstücke

Nettogewicht Kennzeichen der Sendung

Laufende Nummer der Packstücke

II. Herkunft des Fleisches:

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des (der) zugelassenen Verarbeitungsbetriebes (-betriebe)
.....
.....

III. Bestimmung des Fleisches:

Das Fleisch wird versandt von
(Versandort)

nach
(Bestimmungsort und -land)

mit folgendem Beförderungsmittel ³⁾

Name und Anschrift des Absenders

Name und Anschrift des Empfängers

IV. Bescheinigung

Der unterzeichnete amtliche Tierarzt bescheinigt bezüglich des vorstehend bezeichneten zubereiteten Fleisches, daß

1. die Exportschlachtbetriebe ¹⁾,
die Wildexportbetriebe ¹⁾,
die Exportzerlegungsbetriebe ¹⁾,
die außerhalb dieser Betriebe gelegenen Kühl- und Gefrierhäuser ⁴⁾,
die Exportverarbeitungsbetriebe,
in denen das Fleisch gewonnen, zerlegt, gelagert, verarbeitet oder sonst behandelt worden ist ⁴⁾, von der obersten Veterinärbehörde des oben bezeichneten Versandlandes zum Export in die Bundesrepublik Deutschland zugelassen sind und laufend überwacht werden;
2. die Tiere und das Fleisch der vorgeschriebenen amtlichen tierärztlichen Untersuchung unterzogen worden sind und das Fleisch als tauglich zum Genuß für Menschen erklärt worden ist;
3. das Fleisch nicht unter Verwendung von Fleisch, dessen Einfuhr nach § 12 des Fleischbeschaugesetzes verboten ist, hergestellt worden ist;
4. das Fleisch eine einheitliche Warenart darstellt, die aus ein und demselben Herstellungsgang stammt und äußerlich nach Art, Zurichtung, Verpackung und Kennzeichnung gleichartig ist.

.....
(Ort und Datum)

.....
(Dienstsiegel)

.....
(amtlicher Tierarzt)

¹⁾ zubereitetes Fleisch nach § 12 c Abs. 1 des Fleischbeschaugesetzes

²⁾ Fakultativ

³⁾ Bei Versand mit Eisenbahn- oder Lastwagen sind die jeweiligen Kennzeichen oder Nummern, bei Versand mit einem Flugzeug ist die Flugnummer, bei Versand mit Schiffen der Name des Schiffes einzutragen

⁴⁾ Nichtzutreffendes streichen

**Verordnung
zur Aufhebung der Wildfleisch-Verordnung
Vom 11. November 1974**

Auf Grund des § 5 Nr. 1 und 4 des Lebensmittelgesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 17. Januar 1936 (Reichsgesetzbl. I S. 17), zuletzt geändert durch das Gesetz zur Gesamtreform des Lebensmittelrechts vom 15. August 1974 (Bundesgesetzbl. I S. 1945), in Verbindung mit Artikel 129 Abs. 1 des Grundgesetzes wird mit Zustimmung des Bundesrates verordnet:

Artikel 1

Die Wildfleisch-Verordnung vom 18. April 1964 (Bundesgesetzbl. I S. 284) wird aufgehoben.

Artikel 2

Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes vom 4. Januar 1952 (Bundesgesetzbl. I S. 1) in Verbindung mit Artikel 8 des Gesetzes zur Änderung und Ergänzung des Lebensmittelgesetzes vom 21. Dezember 1958 (Bundesgesetzbl. I S. 950), zuletzt geändert durch das Gesetz zur Gesamtreform des Lebensmittelrechts, auch im Land Berlin.

Artikel 3

Diese Verordnung tritt am 1. Januar 1975 in Kraft.

Bonn, den 11. November 1974

Der Bundesminister
für Jugend, Familie und Gesundheit
Katharina Focke

Der Bundesminister
für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
In Vertretung
Rohr

**Zweite Durchführungsverordnung
zur Betriebsordnung für Luftfahrtgerät
(Flug-, Flugdienst- und Ruhezeiten von Besatzungsmitgliedern in Luftfahrtunternehmen
und außerhalb von Luftfahrtunternehmen bei berufsmäßiger Betätigung
sowie Dienst- und Ruhezeiten von Flugdienstberatern)
(2. DVLuftBO)**

Vom 12. November 1974

Auf Grund des § 56 der Betriebsordnung für Luftfahrtgerät vom 4. März 1970 (Bundesgesetzbl. I S. 262) wird verordnet:

§ 1

Geltungsbereich

(1) Luftfahrtunternehmer (im folgenden Unternehmer genannt) haben für die Mitglieder der Besatzung höchstzulässige Flugzeiten und Flugdienstzeiten sowie angemessene Ruhezeiten festzulegen, die den Vorschriften dieser Verordnung entsprechen müssen und der Anerkennung durch die für die Aufsicht über das Luftfahrtunternehmen zuständige Behörde (Aufsichtsbehörde) bedürfen.

(2) Luftfahrtunternehmer haben für Flugdienstberater höchstzulässige Dienstzeiten sowie angemessene Ruhezeiten nach der Arbeitszeitordnung (AZO) in der jeweils geltenden Fassung festzulegen.

(3) Für Halter von Luftfahrzeugen, die berufsmäßig tätige Luftfahrzeugführer beschäftigen, gelten die Vorschriften dieser Verordnung mit Ausnahme des Absatzes 2 entsprechend.

§ 2

Flugzeit

(1) Flugzeit ist die gesamte Zeit von dem Zeitpunkt an, zu dem ein Luftfahrzeug mit eigener oder fremder Kraft zum Start abrollt, bis zu dem Zeitpunkt, zu dem es am Ende des Fluges zum Stillstand kommt (Blockzeit). Die Aufsichtsbehörde kann für den Betrieb von Luftfahrzeugen bis zu einem zugelassenen Höchstgewicht von 2 000 kg bestimmen, daß die Zeit vom Abheben eines Luftfahrzeuges (Abflugzeit) bis zum Aufsetzen nach dem Fluge (Landezeit) als Flugzeit gilt.

(2) Die Flugzeiten nach Absatz 1 jedes Besatzungsmitgliedes dürfen 1 000 Stunden während eines Kalenderjahres nicht überschreiten.

§ 3

Flugdienstzeit

(1) Die Flugdienstzeit umfaßt

1. die Zeiten für Vorarbeiten vom angeordneten Antritt des Flugdienstes bis zum Beginn der Flugzeit, mindestens jedoch eine halbe Stunde,
2. die Flugzeit,
3. mindestens 15 Minuten für Abschlußarbeiten nach dem Ende der Flugzeit,

4. die auf Anordnung im Flugübungsgerät verbrachte Zeit einschließlich der Zeiten für Vor- und Abschlußarbeiten nach den Nummern 1 und 3,

5. die Zeit, die nach § 4 Abs. 2, § 5 Abs. 2 und § 12 Abs. 3 Satz 2 als Flugdienstzeit anzurechnen ist.

(2) Überschreiten die tatsächlichen Zeiten die bei der Planung des Flugdienstes eingesetzten Zeiten, so sind die tatsächlichen Zeiten zur Ermittlung der Flugdienstzeit in Ansatz zu bringen.

(3) Wird der geplante Beginn der Flugdienstzeit kurzfristig neu festgesetzt, gilt der geänderte Zeitpunkt als geplanter Beginn der Flugdienstzeit, wenn das Besatzungsmitglied rechtzeitig vor Antritt des zunächst geplanten Flugdienstes von der Änderung in Kenntnis gesetzt wurde.

§ 4

**Beförderungszeit
(Dead-Head-Zeit)**

(1) Die Beförderungszeit (Dead-Head-Zeit) ist eine Zeit, die ein Besatzungsmitglied auf Anordnung des Unternehmers ohne eigene Dienstleistung an Bord eines Luftfahrzeuges verbringt, um zum Antritt eines Flugdienstes an einem anderen als dem Flugplatz, an dem der vorhergehende Flugdienst beendet wurde, befördert zu werden. Das gleiche gilt für die entsprechende Beförderung mit einem anderen Verkehrsmittel.

(2) Beförderungszeit ist bis zu 4 Stunden zur Hälfte, die darüberhinausgehende Beförderungszeit voll als Flugdienstzeit anzurechnen, wenn zwischen Beförderung und Flugdienst keine Ruhezeit nach § 9 gewährt wurde. Beförderungszeit nach Satz 1, während der ein Besatzungsmitglied ein Fahrzeug selbst steuert, ist voll als Flugdienstzeit anzurechnen. Der Beförderungszeit sind die geplanten Abflug- und tatsächlichen Ankunftszeiten zugrunde zu legen. § 3 Abs. 3 gilt entsprechend. Zeiten für eine Beförderung im Schlafwagen oder einer vergleichbaren Beförderung mit einem anderen Bodenverkehrsmittel sind nicht als Flugdienstzeit anzurechnen.

§ 5

Bereitschaftszeit

(1) Die Bereitschaftszeit ist eine Zeit, in der sich ein Besatzungsmitglied auf Anordnung des Unternehmers zum Flugdienst bereithält.

(2) Bereitschaftszeit ist als Flugdienstzeit anzurechnen, wenn Bereitschaftszeit und Flugdienstzeit nicht durch eine Ruhezeit nach § 9 unterbrochen werden und

1. dem Besatzungsmitglied während der Bereitschaftszeit kein ruhiger Raum mit Schlafgelegenheit zur Verfügung steht,
2. dem Besatzungsmitglied während der Bereitschaftszeit ein ruhiger Raum mit Schlafgelegenheit zur Verfügung steht, die Bereitschaftszeit jedoch weniger als 2 Stunden beträgt, es sei denn, die Bereitschaftszeit wird im Anschluß an eine Ruhezeit abgeleistet.

§ 6

Ruhezeit

(1) Ruhezeit ist eine zusammenhängende Zeit von mindestens 10 Stunden, während der ein Besatzungsmitglied von Dienstleistungen jeglicher Art befreit ist. Bereitschaftszeit, in der das Besatzungsmitglied in der eigenen Wohnung oder einer entsprechenden Unterkunft Gelegenheit zur Bettruhe hat, kann vom Unternehmer als Ruhezeit angerechnet werden.

(2) Beförderungszeit nach § 4 Abs. 2 ist keine Ruhezeit.

§ 7

Führung von Aufzeichnungen

(1) Der Unternehmer hat fortlaufende Aufzeichnungen der Flugdienst- und Ruhezeiten der Besatzungsmitglieder in übersichtlicher und prüfbarer Form zu führen. Die Aufzeichnungen sind mindestens 2 Jahre lang aufzubewahren. Fortlaufende Aufzeichnungen über andere Zeiten als Flugdienst- und Ruhezeiten können als Aufzeichnungen nach Satz 1 zugelassen werden, wenn anhand der darin aufgeführten Zeiten eine Prüfung der nach dieser Verordnung zulässigen Flugdienst- und Ruhezeiten möglich ist. Die Aufsichtsbehörde kann auf die Aufzeichnung von Ruhezeiten verzichten, wenn sich aus den fortlaufenden Aufzeichnungen der Flugdienstzeiten und dem nachweislichen Fehlen jeglicher anderer Dienstleistungen außer Flugdienst die Ruhezeiten zweifelsfrei ergeben.

(2) Überschreitungen der nach dieser Verordnung zulässigen Zeiten sind deutlich zu kennzeichnen oder gesondert anzugeben.

(3) Für den Fall, daß ein Besatzungsmitglied von mehreren Unternehmern beschäftigt wird, haben diese einen Unternehmer für die Aufzeichnung sämtlicher Zeiten zu bestimmen. Die Aufsichtsbehörde kann einen Unternehmer dazu bestimmen.

§ 8

Flugdienstzeiten der Besatzungsmitglieder

(1) Die uneingeschränkte Flugdienstzeit jedes Besatzungsmitgliedes zwischen zwei Ruhezeiten beträgt 10 Stunden. Innerhalb 7 aufeinanderfolgender Tage ist eine viermalige Verlängerung der Flugdienstzeit nach Satz 1 bis zu 4 Stunden zulässig, wobei die Summe der Verlängerungen innerhalb jeweils 7 aufeinanderfolgender Tage 8 Stunden nicht überschreiten darf. Der Zeitraum von 7 aufeinanderfolgenden Tagen beginnt jeweils um 00.00 Uhr

Mittlere Greenwich-Zeit (MGZ) des ersten und endet um 24.00 Uhr MGZ des siebten Tages. Bei einem Luftfahrzeugführer, der während der Flugdienstzeit nach Satz 1 ganz oder teilweise ohne Unterstützung durch ein weiteres Flugbesatzungsmitglied als Luftfahrzeugführer tätig wird, finden die Sätze 2 und 3 keine Anwendung.

(2) Bei Flugbesatzungsmitgliedern verringert sich die nach Absatz 1 höchstzulässige Zeitverlängerung von 4 Stunden

1. um 1 Stunde, wenn der Flugdienst mehr als 2, jedoch weniger als 4 Stunden,
2. um 2 Stunden, wenn der Flugdienst 4 oder mehr Stunden zwischen 01.00 Uhr und 07.00 Uhr Ortszeit des Startflugplatzes (Winterzeit) ausgeübt wird.

(3) Eine nach Absatz 2 verringerte Zeitverlängerung ist

1. bei mehr als 3, jedoch weniger als 6 Landungen um eine weitere Stunde,
2. bei mehr als 5 Landungen um weitere 2 Stunden zu kürzen.

(4) Bei einer Verstärkung der vorgeschriebenen Mindestflugbesatzung und bei Vorhandensein einer Schlafgelegenheit in einem von dem Führerraum und der Kabine abgetrennten Raum kann die Aufsichtsbehörde auf schriftlichen Antrag eine zweimalige Verlängerung der Flugdienstzeit nach Absatz 1 Satz 1 bis zu 8 Stunden innerhalb 7 aufeinanderfolgender Tage zulassen. Die mit der Führung und Bedienung des Luftfahrzeuges verbrachte Zeit jedes Flugbesatzungsmitgliedes darf hierbei 12 Stunden nicht überschreiten. Im übrigen gilt § 12 Abs. 3 entsprechend.

(5) Die Flugdienstzeiten dürfen innerhalb 30 aufeinanderfolgender Tage 210 Stunden, innerhalb eines Kalenderjahres 1800 Stunden nicht überschreiten.

§ 9

Ruhezeiten der Besatzungsmitglieder

(1) Innerhalb einer 24-Stunden-Periode ist jedem Besatzungsmitglied eine Ruhezeit von mindestens 10 Stunden zu gewähren. Eine 24-Stunden-Periode beginnt zu dem Zeitpunkt, an dem eine Ruhezeit endet. Die Ruhezeit ist bei einer nach § 8 Abs. 4, § 10 oder § 12 Abs. 1 verlängerten Flugdienstzeit von mehr als 14 Stunden unmittelbar nach Beendigung des Flugdienstes zu gewähren, jedoch ist eine Beförderung des Besatzungsmitgliedes zum Einsatzort an seinen dienstlichen Wohnsitz ohne Anrechnung auf die Ruhezeit zulässig.

(2) Die Mindestruhezeit ist nach einem nach § 8 Abs. 1 Satz 2, § 8 Abs. 4, § 10 oder § 12 Abs. 1 verlängerten Flugdienst von mehr als 11 Stunden auf 12 Stunden und von mehr als 12 Stunden auf 14 Stunden zu erhöhen.

(3) Jedem Besatzungsmitglied ist eine zusammenhängende Ruhezeit von 36 Stunden so zu gewähren, daß eine solche Ruhezeit mindestens einmal innerhalb jeweils 7 aufeinanderfolgender Tage beginnt. § 8 Abs. 1 Satz 3 gilt entsprechend.

(4) Besteht zwischen dem Ort des Antritts des Flugdienstes und der Beendigung des Flugdienstes (Einsatzorte) ein Zeitonenunterschied von 4 oder mehr Zeitonen, ist die Mindestruhezeit auf 14 Stunden zu erhöhen. Nach Rückkehr zum dienstlichen Wohnsitz nach einem oder mehreren Flugdiensten nach Satz 1 ist die Mindestruhezeit nach Maßgabe der Sätze 3 und 4 zu erhöhen. Die Erhöhung errechnet sich aus dem Zeitonenunterschied, der zwischen dem dienstlichen Wohnsitz und dem Einsatzort mit dem größten Zeitonenunterschied zum dienstlichen Wohnsitz besteht, multipliziert mit der Zahl 8. Ein Zeitonenunterschied von mehr als 12 Zeitonen ist nicht zu berücksichtigen. Für die Ermittlung des Zeitonenunterschiedes ist die Winterzeit der jeweiligen Einsatzorte zugrunde zu legen. Die Sätze 2 bis 5 gelten nach einer Rückkehr zum dienstlichen Wohnsitz als nicht diensttuendes Besatzungsmitglied entsprechend.

(5) Der Unternehmer hat an den Orten außerhalb des dienstlichen Wohnsitzes der Besatzungsmitglieder, an denen den Besatzungsmitgliedern eine Ruhezeit zu gewähren ist, für die Bereitstellung ruhiger Räume mit Schlafgelegenheit zu sorgen.

(6) Der Unternehmer hat die Besatzungsmitglieder schriftlich anzuweisen, während der Ruhezeit Tätigkeiten zu unterlassen, die dem Zweck der Ruhezeit entgegenstehen.

§ 10

Unvorhersehbare Zeitüberschreitungen, Verkürzung von Ruhezeiten

Wird aus unvorhersehbaren Gründen eine Überschreitung der höchstzulässigen Flugdienstzeiten notwendig, entscheidet der verantwortliche Luftfahrzeugführer unter Abwägung aller Umstände und nach Anhörung der betroffenen Besatzungsmitglieder über die Durchführung des Fluges. Die absehbare Zeitüberschreitung darf nicht mehr als 2 Stunden, die gesamte Flugdienstzeit höchstens 16 Stunden betragen. Satz 1 gilt für eine Verkürzung der Ruhezeit entsprechend, wenn dies zur Einhaltung des nächsten geplanten Beginns der Flugdienstzeit erforderlich ist. Die Ruhezeit darf höchstens um 2 Stunden verkürzt werden. Die Mindestruhezeit nach § 9 Abs. 1 Satz 1 bleibt unberührt. Nach einer Zeitüberschreitung nach Satz 2 von mehr als 1 Stunde hat der Unternehmer der Aufsichtsbehörde dies unverzüglich schriftlich anzuzeigen. Der verantwortliche Luftfahrzeugführer hat die Gründe für die Zeitüberschreitung schriftlich aufzuzeichnen. Die Aufzeichnungen sind vom Unternehmer mindestens 2 Jahre lang aufzubewahren.

§ 11

Vorzeitige Beendigung des Flugdienstes

Ist auf Grund besonderer Umstände bei der Flugbesatzung eine vorzeitige Ermüdung in einem Maße eingetreten, die nach Anhörung der betroffenen Flugbesatzungsmitglieder Zweifel an der weiteren sicheren Flugdurchführung rechtfertigt, hat der verantwortliche Luftfahrzeugführer für eine vorzeitige Beendigung des Flugdienstes der Flugbesatzung zu sorgen.

§ 12

Regelungen in besonderen Fällen

(1) Die Aufsichtsbehörde kann auf schriftlichen Antrag Abweichungen von den Vorschriften der §§ 8 und 9 zulassen, wenn triftige Gründe für die Verlängerung der Flugdienstzeit oder für die Verkürzung der Ruhezeit vorliegen. Die höchstzulässigen Flugdienstzeiten können höchstens um 2 Stunden verlängert werden. Die Mindestruhezeiten können höchstens um 2 Stunden verkürzt werden.

(2) Triftige Gründe für die Verlängerung der Flugdienstzeit oder für die Verkürzung der Ruhezeit können insbesondere sein

1. Undurchführbarkeit eines Fluges auf Grund der vorgeschriebenen Flugdienst- und Ruhezeiten und mangels geeigneter Flugplätze für Zwischenlandungen,
2. nachteilige Auswirkungen auf die Gesamtbelastung der Flugbesatzungsmitglieder bei Einhaltung der vorgeschriebenen Flugdienst- und Ruhezeiten,
3. unverhältnismäßig hoher Mehraufwand für bestimmte Flüge bei Einhaltung der vorgeschriebenen Flugdienst- und Ruhezeiten.

(3) Verlängerungen der Flugdienstzeiten oder Verkürzungen der Ruhezeiten nach Absatz 1 sind nur zulässig, wenn die erhöhte Belastung der Flugbesatzung ausgeglichen wird und eine Gefahr für die Sicherheit des Luftverkehrs ausgeschlossen ist. Beförderungszeit nach § 4 Abs. 2 ist in diesen Fällen voll anzurechnen. Bei Prüfung des Antrages werden berücksichtigt

1. der Ausrüstungsstand der verwendeten Luftfahrzeuge,
2. die Zusammensetzung der Flugbesatzung und deren Flug-, Strecken- und Luftfahrzeugmustererfahrung,
3. die Anzahl von Zwischenlandungen,
4. sonstige die Belastung der Flugbesatzung beeinflussende Faktoren.

(4) Die Aufsichtsbehörde kann für Flüge zum Zwecke der Forschung, für Arbeits- und Wettbewerbsflüge Ausnahmen von den Vorschriften dieser Verordnung zulassen, wenn

1. bei Einhaltung der Vorschriften der Zweck der Forschungs-, Arbeits- oder Wettbewerbsflüge gefährdet ist,
2. die Ausnahmen auf Flüge ohne die Beförderung von Personen, bei Arbeits- und Wettbewerbsflügen zusätzlich auf Flüge nach Sichtflugregeln beschränkt bleiben,
3. eine Gefahr für die öffentliche Sicherheit und Ordnung ausgeschlossen ist.

(5) Die Ausnahmen können im Einzelfall oder allgemein zugelassen, mit Auflagen verbunden und befristet werden.

(6) Treten besondere Belastungen auf insbesondere wegen

1. des Ausrüstungsstandes oder der Betriebseigenschaften der verwendeten Luftfahrzeuge,

2. des Einsatzes von Flugbesatzungsmitgliedern mit geringer Flug-, Strecken- oder Luftfahrzeugmustererfahrung,
3. erschwelter Flugdurchführung insbesondere auf Strecken mit fehlenden oder unzureichenden Navigationshilfen, hoher Luftverkehrsdichte oder häufigem Schlechtwetter,
4. der Verwendung neuer Luftfahrzeugmuster,
5. der Anzahl von Zwischenlandungen,

kann die Aufsichtsbehörde im Rahmen der Anerkennung der vom Unternehmer festzulegenden höchstzulässigen Flugdienstzeiten und angemessenen Ruhezeiten geringere Flugdienstzeiten oder längere Ruhezeiten für die Flugbesatzungsmitglieder festlegen, soweit dies aus Gründen der Sicherheit des Luftverkehrs erforderlich ist.

§ 13

Ordnungswidrigkeiten

Ordnungswidrig im Sinne des § 58 Abs. 1 Nr. 10 des Luftverkehrsgesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. als Luftfahrtunternehmer oder Halter von Luftfahrzeugen im Sinne des § 1 Abs. 3 dieser Verordnung entgegen
 - a) § 7 Abs. 1 fortlaufende Aufzeichnungen in übersichtlicher und prüfbarer Form nicht führt;
 - b) § 7 Abs. 1 Satz 2 oder § 10 Aufzeichnungen nicht mindestens 2 Jahre lang aufbewahrt;
 - c) § 7 Abs. 2 Überschreitungen nicht deutlich kennzeichnet oder nicht gesondert angibt;

- d) § 7 Abs. 3 Satz 1 einen Luftfahrtunternehmer nicht bestimmt;
- e) § 9 Abs. 5 Ruheräume mit Schlafgelegenheit nicht bereitstellt;
- f) § 9 Abs. 6 schriftliche Anweisungen nicht teilt;
- g) § 10 Satz 5 Zeitüberschreitungen nicht unverzüglich schriftlich anzeigt;
2. als Luftfahrtunternehmer, Halter von Luftfahrzeugen im Sinne des § 1 Abs. 3 dieser Verordnung oder Besatzungsmitglied entgegen
 - a) § 2 Abs. 2 höchstzulässige Flugzeiten;
 - b) § 8, § 10 oder § 12 höchstzulässige Flugdienstzeiten;
 - c) § 9, § 10 oder § 12 vorgeschriebene Ruhezeiten nicht einhält;
3. als verantwortlicher Luftfahrzeugführer entgegen § 10 Satz 6 die Gründe für eine Zeitüberschreitung nicht schriftlich aufzeichnet.

§ 14

Berlin-Klausel

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 Luftverkehrsgesetzes (6. Änderung) vom 25. Juli 1964 (Bundesgesetzbl. I S. 529) auch im Land Berlin. Die Beschränkungen der Luftfreiheit im Land Berlin bleiben unberührt.

§ 15

Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. Januar 1975 in Kraft.

Braunschweig, den 12. November 1974

Der Direktor des Luftfahrt-Bundesamtes
Kössler

Herausgeber: Der Bundesminister der Justiz

Verlag: Bundesanzeiger Verlagsges.m.b.H. — Druck: Bundesdruckerei Bonn

Im Bundesgesetzblatt Teil I werden Gesetze, Verordnungen, Anordnungen und damit im Zusammenhang stehende Bekanntmachungen veröffentlicht. Im Bundesgesetzblatt Teil II werden völkerrechtliche Vereinbarungen, Verträge mit der DDR und die dazu gehörenden Rechtsvorschriften und Bekanntmachungen sowie Zolltarifverordnungen veröffentlicht.

Bezugsbedingungen: Laufender Bezug nur im Postabonnement. Abbestellungen müssen bis spätestens 30. 4. bzw. 31. 10. jeden Jahres beim Verlag vorliegen. Postanschrift für Abonnementsbestellungen sowie Bestellungen bereits erschienener Ausgaben: Bundesgesetzblatt, 53 Bonn 1, Postfach 6 24, Tel. (0 22 21) 23 80 67 bis 69.

Bezugspreis: Für Teil I und Teil II halbjährlich je 31,— DM. Einzelstücke je angefallene 16 Seiten 0,85 DM zuzüglich Versandkosten. Dieser Preis gilt auch für Bundesgesetzblätter, die vor dem 1. Juli 1972 ausgegeben worden sind. Lieferung gegen Voreinsendung des Betrages auf das Postscheckkonto Bundesgesetzblatt Köln 399-509 oder gegen Vorausrechnung.

Preis dieser Ausgabe: 1,95 DM (1,70 DM zuzüglich —,25 DM Versandkosten), bei Lieferung gegen Vorausrechnung 2,35 DM. Im Bezugspreis ist die Mehrwertsteuer enthalten, der angewandte Steuersatz beträgt 5,5 %.