

Bundesgesetzblatt¹⁹⁵⁷

Teil I

Z 1997 A

1975	Ausgegeben zu Bonn am 25. Juli 1975	Nr. 87
------	-------------------------------------	--------

Tag	Inhalt	Seite
14. 7. 75	Erste Verordnung zur Ergänzung der Verordnung über die Bestimmung der zur Aufnahme von Verklarungen berechtigten Auslandsvertretungen der Bundesrepublik Deutschland .. 4101-6	1957
21. 7. 75	Verordnung über hygienische Mindestanforderungen an Isolierschlachtbetriebe und Isolierschlachträume (Isolierschlachtverordnung — IsSchlachtV) 7832-1-1	1958
22. 7. 75	Dritte Verordnung zur Änderung des Deutschen Arzneibuches 7. Ausgabe (DAB 7) 2121-50-1-4	1962
22. 7. 75	Verordnung über das Europäische Arzneibuch Band II	1964

Erste Verordnung zur Ergänzung der Verordnung über die Bestimmung der zur Aufnahme von Verklarungen berechtigten Auslandsvertretungen der Bundesrepublik Deutschland

Vom 14. Juli 1975

Auf Grund des § 522 des Handelsgesetzbuches vom 10. Mai 1897 in der Fassung des Artikels 1 Nr. 12 des Gesetzes zur Änderung des Handelsgesetzbuches und anderer Gesetze (Seerechtsänderungsgesetz) vom 21. Juni 1972 (Bundesgesetzbl. I S. 966) wird verordnet:

§ 1

In Ergänzung der Verordnung über die Bestimmung der zur Aufnahme von Verklarungen berechtigten Auslandsvertretungen der Bundesrepublik Deutschland vom 14. Mai 1974 (Bundesgesetzbl. I S. 1189) wird die Verklarung außerhalb des Geltungsbereichs des Grundgesetzes auch durch die nachstehend aufgeführten berufskonsularischen Auslandsvertretungen der Bundesrepublik Deutschland aufgenommen:

Die Generalkonsulate der Bundesrepublik Deutschland in

Antwerpen

Boston

Chicago

Genua.

§ 2

Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes vom 4. Januar 1952 (Bundesgesetzbl. I S. 1) in Verbindung mit Artikel 7 des Seerechtsänderungsgesetzes auch im Land Berlin.

§ 3

Diese Verordnung tritt am Tage nach der Verkündung in Kraft.

Bonn, den 14. Juli 1975

Der Bundesminister des Auswärtigen
In Vertretung
Gehlhoff

**Verordnung
über hygienische Mindestanforderungen
an Isolierschlachtbetriebe und Isolierschlachträume
(Isolierschlachtverordnung — IsSchlachtV)**

Vom 21. Juli 1975

Auf Grund des § 5 Abs. 7 des Fleischbeschau-
gesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom
29. Oktober 1940 (Reichsgesetzbl. I S. 1463), zuletzt
geändert durch Artikel 213 des Einführungsgesetzes
zum Strafgesetzbuch vom 2. März 1974 (Bundesge-
setzbl. I S. 469), und auf Grund des § 25 Abs. 1 des
Fleischbeschaugesetzes in Verbindung mit Arti-
kel 129 Abs. 1 des Grundgesetzes wird mit Zustim-
mung des Bundesrates verordnet:

§ 1

Diese Verordnung findet Anwendung auf Isolier-
schlachtbetriebe und Isolierschlachträume, in denen
Tiere nach § 5 Abs. 4 des Fleischbeschaugesetzes
zu schlachten sind.

§ 2

(1) Isolierschlachtbetriebe müssen die hygie-
nischen Mindestanforderungen der Abschnitte 1
und 3, Isolierschlachträume die hygienischen Min-
destanforderungen der Abschnitte 2 und 3 der An-
lage erfüllen.

(2) Für die Behandlung der in Isolierschlachtbe-
trieben und Isolierschlachträumen zu schlachtenden
Tiere und des Fleisches gilt Abschnitt 4 der Anlage.

§ 3

Ordnungswidrig im Sinne des § 27 Abs. 2 Nr. 11
des Fleischbeschaugesetzes handelt, wer vorsätzlich

oder fahrlässig in der Anlage festgesetzte Mindest-
anforderungen an die Einrichtung oder Benutzung
von Isolierschlachtbetrieben oder Isolierschlacht-
räumen nicht oder nicht in der vorgeschriebenen
Weise erfüllt.

§ 4

§ 15 der Ausführungsbestimmungen A über die
Untersuchung und gesundheitspolizeiliche Behand-
lung der Schlachttiere und des Fleisches bei
Schlachtungen im Inland — AB.A — Beilage 1 zur
Verordnung über die Durchführung des Fleisch-
beschaugesetzes vom 1. November 1940 (Reichs-
ministerialblatt S. 289), zuletzt geändert durch
Artikel 19 der Zuständigkeitslockerungsverordnung
vom 18. April 1975 (Bundesgesetzbl. I S. 967) wird
gestrichen.

§ 5

Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Über-
leitungsgesetzes vom 4. Januar 1952 (Bundesgesetz-
blatt I S. 1) in Verbindung mit Artikel 6 des Geset-
zes zur Änderung des Fleischbeschaugesetzes vom
5. Juli 1973 (Bundesgesetzbl. I S. 709) auch im Land
Berlin.

§ 6

Diese Verordnung tritt am 1. Januar 1977 in Kraft.

Bonn, den 21. Juli 1975

Der Bundesminister
für Jugend, Familie und Gesundheit
Katharina Focke

Anlage
(zu § 2)

Abschnitt 1

Hygienevorschriften für Isolierschlachtbetriebe

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

1. Eine Einfriedigung mit Einrichtungen, die ein unbefugtes Betreten des Betriebsgeländes verhindern;
2. einen festen, wasserundurchlässigen und leicht zu reinigenden Bodenbelag innerhalb der gesamten eingefriedeten Verkehrsfläche. Wenn ein Gleisanschluß besteht, gilt dies auch für den Bereich der Gleisanlage am Entladeplatz;
3. eine ausreichende Unterteilung zwischen dem unreinen und dem reinen Teil der Schlachtanlagen;
4. ausreichende Einrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren der Viehtransportfahrzeuge;
5. sofern Schlachttiere aufgestellt werden, ausreichend große Stallungen mit folgender Ausstattung:
 - a) einem festen, wasserundurchlässigen, leicht zu reinigenden und zu desinfizierenden Boden mit Rinnen, die zu abgedeckten Abflüssen führen,
 - b) glatten, abwaschfesten Wänden,
 - c) Anlagen zum Tränken und Füttern der Schlachttiere;
6. 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;
7. besondere wasserdichte, korrosionsfeste, leicht zu reinigende und zu desinfizierende, gekennzeichnete Behälter mit dichtschießenden Deckeln oder andere Einrichtungen, die so beschaffen sein müssen, daß eine unbefugte Entnahme des Inhalts verhindert wird, für die Aufnahme von untauglichem Fleisch sowie von Fleisch, das nicht zum Genuß für Menschen bestimmt ist, insbesondere von Fleischabfällen. Wenn die anfallende Menge es erfordert, muß ein verschließbarer und kühlbarer Raum dafür vorhanden sein;
8. einen Raum für das Entleeren und Reinigen von Mägen und Därmen, wenn diese Arbeit im Betrieb durchgeführt wird;
9. einen Raum für die Weiterverarbeitung von Mägen und Därmen, wenn diese im Betrieb erfolgt;
10. einen Raum oder, soweit die anfallende Menge dies zuläßt, geeignete Behälter mit dichtschießenden Deckeln für die Lagerung von nicht zum Genuß für Menschen bestimmten Schlachtfetten sowie von Schweineborsten, Häuten, Hörnern und Klauen, wenn diese nicht am Tag der Schlachtung aus dem Schlachtbetrieb entfernt werden;
11. einen ausreichend großen Kühlraum für die Lagerung von tauglichem und minderwertigem Fleisch und einen besonderen verschließbaren Kühlraum für die Lagerung von vorläufig beschlagnahmtem sowie bedingt tauglichem Fleisch. Wenn die anfallende Menge dies zuläßt, reicht ein durch geeignete, verschließbare Einrichtungen unterteilter Kühlraum aus. In allen Kühlräumen müssen Vorrichtungen vorhanden sein, die die Übertragung von Krankheitserregern verhüten sowie Kühlanlagen, die gewährleisten, daß die vorgeschriebenen Temperaturen erreicht und eingehalten werden;
12. Einrichtungen und Arbeitsplätze, die jederzeit eine ungehinderte Fleischuntersuchung und Trichinenschau ermöglichen;
13. Umkleideräume und Waschgelegenheiten sowie die Möglichkeit zur Benutzung von Toiletten mit Wasserspülung in leicht erreichbarer Nähe, 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;
14. eine Ausstattung in den unter den Nummern 6, 8, 9, 10, 11 und 13 genannten Räumen mit
 - 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) glatten Wänden, 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 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;
 - d) hellfarbige und glatte Decken;
15. ausreichende Vorrichtungen zur Be- und Entlüftung sowie zur Entnebelung in den Räumen, in denen geschlachtet und Fleisch bearbeitet wird;

16. eine Anlage zur Wasserversorgung, die in ausreichender Menge Trinkwasser liefert, das unter Druck steht. Die Leitungen für Wasser, das Trinkwassereigenschaften nicht besitzt, müssen deutlich gekennzeichnet sein und dürfen keine Räume durchqueren, in denen sich frisches Fleisch befindet;
17. eine Anlage, die in ausreichender Menge heißes Trinkwasser liefert;
18. Schlauchanschlüsse oder Zapfstellen für kaltes und heißes Trinkwasser in ausreichender Zahl zur Reinigung des Betriebes und der Viehtransportfahrzeuge;
19. eine ausreichende Einrichtung zur Desinfektion des Betriebes;
20. eine Anlage zur Ableitung des Abwassers des Betriebes, durch die die Gefahr einer Verbreitung von Krankheitserregern vermieden wird;
21. in den Arbeitsräumen über ausreichende Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände sowie der Arbeitsgeräte. Diese Einrichtungen müssen nahe bei den Arbeitsplätzen liegen und mit fließendem kaltem und warmem Wasser, Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie nur einmal zu benutzenden Handtüchern ausgestattet sein; die Hähne dürfen nicht von Hand zu betätigen sein;
22. eine Aufhängevorrichtung, die es ermöglicht, die Arbeitsgänge nach dem Betäuben von Rindern unter 100 kg Gewicht und von Schweinen, Schafen und Ziegen sowie nach dem Brühen oder Enthäuten am frei hängenden Tier auszuführen;
23. geeignete Vorrichtungen zum Schutz gegen Ungeziefer (Insekten, Nagetiere usw.);
24. Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte aus korrosionsfestem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material, die so beschaffen sind, daß sie keine gesundheitsschädlichen Stoffe auf das Fleisch übertragen; die Verwendung von Holz oder Leder ist untersagt;
25. einen besonders eingerichteten befestigten Platz für die Dunglagerung;
26. eine ausreichende Beleuchtung, die Farben nicht verändert.

Abschnitt 2

Hygienevorschriften für Isolierschlachträume

1. Isolierschlachträume müssen den Vorschriften des Abschnittes 1 Nr. 3, 6, 14, 15, 18, 20, 21, 22, 23, 24 und 26 entsprechend ausgestattet sein und Zugänge haben, die von den übrigen Schlachträumen getrennt sind. Sie müssen so gelegen sein, daß die Gefahr einer Verbreitung von Krankheitserregern vermieden wird.
2. Die in Abschnitt 1 Nr. 5 und 8 genannten Einrichtungen und Räume müssen getrennt von den übrigen Einrichtungen des Schlachtbetriebes vorhanden und so gelegen sein, daß die Gefahr einer Verbreitung von Krankheitserregern vermieden wird.
3. Ein Schlachtbetrieb, in dem ein Isolierschlachtraum gelegen ist, muß über die in Abschnitt 1 Nr. 1, 2, 4, 7, 9, 10, 11, 12, 13, 16, 17, 19 und 25 genannten Einrichtungen und Räume getrennt oder zur Mitbenutzung beim Betrieb des Isolierschlachtraumes verfügen. Mitbenutzte Einrichtungen und Räume müssen so beschaffen und gelegen sein, daß die Gefahr einer Verbreitung von Krankheitserregern vermieden wird.

Abschnitt 3

Hygienevorschriften für Personal, Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte

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 Schutzkittel und ähnliche Schutzkleidung, die mit Fleisch in Berührung kommen können, abzulegen und an dafür bestimmte Haken aufzuhängen; 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 Räumen, in denen geschlachtet, Fleisch gelagert oder behandelt wird, darf nicht gegessen und getrunken noch dürfen Tabakwaren in irgendeiner Form genossen werden.
 - b) Unbefugtes Betreten von Isolierschlachtbetrieben und Isolierschlachträumen ist zu verhindern.
 - c) Andere als zur Schlachtung bestimmte Tiere sind von den Isolierschlachtbetrieben und Isolierschlachträumen, soweit sie dort nicht zur Arbeit verwendet werden, fernzuhalten. Nagetiere, Insekten und anderes Ungeziefer sind planmäßig zu bekämpfen.
 - d) Unbeschadet von § 5 Abs. 4 letzter Satz des Gesetzes sind alle Räume und Geräte bei Verunreinigung, insbesondere mit Krankheitserregern vor ihrer Wiederverwendung zu reinigen und zu desinfizieren. Transportfahrzeuge sind sofort nach jeder Benutzung zu reinigen und zu desinfizieren.
2. Räume, Arbeitsgeräte, Einrichtungsgegenstände und Arbeitskleidung dürfen nur ihrem Zweck entsprechend verwendet werden.
3. Zum Genuß für Menschen bestimmtes Fleisch und Behältnisse, die solches Fleisch enthalten, 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, zur Kühlung von Kühleinrichtungen sowie zur Reinigung von Verkehrsflächen und Viehtransportfahrzeugen ist jedoch die Verwendung von Brauchwasser aus zugelassenen und überwachten Wassergewinnungsanlagen unter der Bedingung erlaubt, daß die hierfür gelegten Leitungen eine anderweitige Verwendung des Wassers nicht zulassen. Das Wasser muß beim Reinigen der Geräte eine Temperatur von mindestens $+ 82^{\circ}\text{C}$ haben, in allen übrigen Fällen, mit Ausnahme zur Reinigung der Hände, genügt zur Reinigung und Desinfektion die Verwendung von $+ 50^{\circ}\text{C}$ warmem Wasser.
6. Abwasser darf nicht offen abgeleitet werden.
7. Sägemehl oder ähnliche Stoffe dürfen nicht auf den Fußboden der Räume, die der Bearbeitung oder Lagerung von Fleisch dienen, gestreut werden.

Abschnitt 4

Hygienevorschriften für die Behandlung der Tiere und des Fleisches

Unbeschadet der Vorschriften der A.B.A. gilt bei der Behandlung der Tiere und des Fleisches folgendes:

1. Zur Schlachtung angelieferte Tiere müssen möglichst umgehend geschlachtet werden. Ist dies nicht möglich, so sind sie so aufzustellen, daß eine Verbreitung von Krankheitserregern vermieden wird.
2. Laktierende Euter müssen ohne Verletzung des Drüsengewebes und der Ausführungsgänge vom Tierkörper abgetrennt werden. Die Zitzen dürfen vor der Untersuchung nicht enthäutet und nicht eröffnet werden.
3. Das Ausweiden muß möglichst unverzüglich durchgeführt werden.
4. Vor der Untersuchung dürfen Nieren nicht aus der Fettkapsel gelöst, Unterfüße und Köpfe bei Rindern mit einem Schlachtgewicht unter 100 kg nicht abgetrennt werden.
5. Vor Abschluß der Untersuchung sind Tierkörper und Nebenprodukte der Schlachtung so getrennt zu halten, daß eine Übertragung von Krankheitserregern vermieden wird.
6. Vorläufig beschlagnahmtes Fleisch und Fleisch, das als untauglich zum Genuß für Menschen befunden oder vom Genuß für Menschen ausgeschlossen worden ist, insbesondere Abfälle, ungeleerte Mägen und Därme, sind unverzüglich in die hierfür vorgesehenen Behältnisse oder Räume zu verbringen und so zu behandeln, erforderlichenfalls zu kühlen, daß eine Verbreitung von Krankheitserregern vermieden wird.
7. Das Reinigen von frischem Fleisch mit Tüchern oder sonstigen saugfähigen Stoffen sowie das Aufblasen sind verboten.
8. Unbeschadet von § 1 der Freibankfleisch-Verordnung vom 30. Juli 1970 (Bundesgesetzbl. I S. 1178) ist frisches Fleisch nach der Schlachtung auf eine Innentemperatur von nicht mehr als $+ 7^{\circ}\text{C}$ zu kühlen und so zu lagern, daß diese Temperatur nicht überschritten wird.

**Dritte Verordnung
zur Änderung des Deutschen Arzneibuches 7. Ausgabe (DAB 7)**

Vom 22. Juli 1975

Auf Grund des § 5 Abs. 5 Satz 1 und 3 des Arzneimittelgesetzes vom 16. Mai 1961 (Bundesgesetzbl. I S. 533), zuletzt geändert durch das Gesetz zur Gesamtreform des Lebensmittelrechts vom 15. August 1974 (Bundesgesetzbl. I S. 1945), wird mit Zustimmung des Bundesrates verordnet:

§ 1

Das Deutsche Arzneibuch in der Fassung der Verordnung über das Deutsche Arzneibuch (DAB 7) vom 7. August 1968 (Bundesgesetzbl. I S. 913), zuletzt geändert durch die Zweite Verordnung zur Änderung des DAB 7 vom 12. Mai 1975 (Bundesgesetzbl. I S. 1103), wird nach Maßgabe des Dritten Nachtrages zum Deutschen Arzneibuch 7. Ausgabe geändert. Bezugsquelle der amtlichen Fassung dieses Dritten Nachtrages ist der Deutsche Apotheker-Verlag in Stuttgart.

§ 2

Die in der Anlage aufgeführten Monographien des DAB 7 werden gestrichen.

§ 3

Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes vom 4. Januar 1952 (Bundesgesetzbl. I S. 1) in Verbindung mit § 62 des Arzneimittelgesetzes auch im Land Berlin.

§ 4

Diese Verordnung tritt am 1. Januar 1976 in Kraft.

Bonn, den 22. Juli 1975

Der Bundesminister
für Jugend, Familie und Gesundheit
Katharina Focke

Anlage

Äthyl-cyclohexenyl-barbitursaures Calcium	Natriummonohydrogenphosphat
Aluminiumsulfat	Nicotinsäureamid
Atropinsulfat	Nicotinsäurediäthylamid
Calciferol	Noradrenalinhydrogentartrat
Calciumgluconat	Ostradiolbenzoat
Chloralhydrat	Ostron
Chloramphenicol	Penicillin-G-Kalium
Cocainhydrochlorid	Penicillin-G-Natrium
Coffein	Konzentrierte Phosphorsäure
Cortisonacetat	Verdünnte Phosphorsäure
Cyanocobalamin	Progesteron
Desoxycorticosteronacetat	Quecksilber(II)-chlorid
Dimethylamino-phenyldimethylpyrazolon	Ratanhiawurzel
Dimethylcarbamoyloxyphenyl-trimethylammonium- bromid	Saccharose
Eisen(II)-sulfat	Verdünnte Salzsäure
Faulbaumrinde	Scopolaminhydrobromid
Fructose	Sera und Impfstoffe
Kaliumpermanganat	Streptomycinsulfat
Lactose	Testosteronpropionat
Methyl-phenyl-äthyl-barbitursäure	Tetracyclinhydrochlorid
Methyltestosteron	Theophyllin
Chirurgisches Nahtmaterial	Theophyllin-Äthylendiamin
Natriumcarbonat	Verbandmull
Natriumcarbonat-Monohydrat	Wasser für Injektionszwecke
	Watte

**Verordnung
über das Europäische Arzneibuch Band II
Vom 22. Juli 1975**

Auf Grund des § 5 Abs. 5 Satz 2 und 3 des Arzneimittelgesetzes vom 16. Mai 1961 (Bundesgesetzbl. I S. 533), zuletzt geändert durch das Gesetz zur Gesamtreform des Lebensmittelrechts vom 15. August 1974 (Bundesgesetzbl. I S. 1945), wird mit Zustimmung des Bundesrates verordnet:

§ 1

Das Europäische Arzneibuch Band II wird in der amtlichen deutschen Fassung erlassen. Bezugsquelle der amtlichen deutschen Fassung ist der Deutsche Apotheker-Verlag in Stuttgart.

§ 2

Ordnungswidrig im Sinne des § 47 Abs. 1 Nr. 1 des Arzneimittelgesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. Arzneimittel vorrätig hält, feilhält oder in den Verkehr bringt, die den im Europäischen Arzneibuch Band II vorgeschriebenen Anforderungen an Identität, Gehalt, Reinheit oder Kennzahlen nicht entsprechen,
2. entgegen den Aufbewahrungsvorschriften des Europäischen Arzneibuches Band II Arzneimittel

nicht „sehr vorsichtig“ oder „vorsichtig“ aufbewahrt, es sei denn, daß es sich um Arzneimittel in abgabefertiger Packung handelt.

§ 3

Arzneimittel, die den Anforderungen des Europäischen Arzneibuches Band II nicht genügen oder nicht nach dessen Vorschriften geprüft oder gekennzeichnet sind, dürfen noch bis zum 31. Dezember 1977 vorrätig gehalten, feilgehalten und in den Verkehr gebracht werden, sofern sie den am 31. Dezember 1975 geltenden Vorschriften entsprechen.

§ 4

Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes vom 4. Januar 1952 (Bundesgesetzbl. I S. 1) in Verbindung mit § 62 des Arzneimittelgesetzes auch im Land Berlin.

§ 5

Diese Verordnung tritt am 1. Januar 1976 in Kraft.

Bonn, den 22. Juli 1975

Der Bundesminister
für Jugend, Familie und Gesundheit
Katharina Focke

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 I, Postfach 6 24, Tel. (0 22 21) 23 80 67 bis 69.

Bezugspreis: Für Teil I und Teil II halbjährlich je 40,— DM. Einzelstücke je angefangene 16 Seiten 1,10 DM zuzüglich Versandkosten. Dieser Preis gilt auch für Bundesgesetzblätter, die vor dem 1. Januar 1975 ausgegeben worden sind. Lieferung gegen Voreinsendung des Betrages auf das Postscheckkonto Bundesgesetzblatt Köln 3 99-509 oder gegen Vorausrechnung.

Preis dieser Ausgabe: 1,50 DM (1,10 DM zuzüglich —,40 DM Versandkosten), bei Lieferung gegen Vorausrechnung 1,90 DM. Im Bezugspreis ist die Mehrwertsteuer enthalten; der angewandte Steuersatz beträgt 5,5 %.