

1976

Ausgegeben zu Bonn am 12. November 1976

Nr. 132

Tag	Inhalt	Seite
3. 11. 76	Neufassung der Geflügelfleischuntersuchungs-Verordnung 7832-5-2	3077
8. 11. 76	Neufassung der Geflügelfleischmindestanforderungen-Verordnung 7832-5-1	3097

Bekanntmachung der Neufassung der Geflügelfleischuntersuchungs-Verordnung

Vom 3. November 1976

Auf Grund des Artikels 2 der Verordnung zur Änderung der Geflügelfleischuntersuchungs-Verordnung vom 12. Juli 1976 (Bundesgesetzbl. I S. 1795) wird nachstehend der Wortlaut der Geflügelfleischuntersuchungs-Verordnung vom 24. Juli 1973 (Bundesgesetzbl. I S. 882) in der geltenden Fassung bekanntgemacht, wie er sich aus der Änderungsverordnung ergibt. Die durch Artikel 1 der Änderungsverordnung geänderten Vorschriften der Geflügelfleischuntersuchungs-Verordnung treten am 1. Januar 1977 in Kraft.

Die Rechtsvorschriften sind auf Grund des § 7 Abs. 5, § 9 Abs. 5, § 11 Abs. 4, § 12 Abs. 2, § 16 Abs. 2, § 19 Abs. 3, § 22 Abs. 3 und § 24 Abs. 3 des Geflügelfleischhygienegesetzes vom 12. Juli 1973 (Bundesgesetzbl. I S. 776), zuletzt geändert durch das Gesetz zur Änderung des Geflügelfleischhygienegesetzes vom 25. Februar 1976 (Bundesgesetzblatt I S. 385), erlassen worden.

Bonn, den 3. November 1976

Der Bundesminister
für Jugend, Familie und Gesundheit
Katharina Focke

**Verordnung
über die amtlichen Untersuchungen des Schlachtgeflügels und des Geflügelfleisches
(Geflügelfleischuntersuchungs-Verordnung — GFIUV)**

§ 1

Anwendungsbereich

(1) Diese Verordnung findet Anwendung auf

1. die amtlichen Untersuchungen des Schlachtgeflügels und des Geflügelfleisches, das im Geltungsbereich der Verordnung gewonnen, zerlegt oder in den Geltungsbereich der Verordnung verbracht wird,
2. die Beurteilung des untersuchten Geflügelfleisches,
3. die auf Grund der Beurteilung zu treffenden Maßnahmen,
4. die Kennzeichnung des Geflügelfleisches und
5. Inhalt, Form und Ausstellung von Gesundheits- und Genußtauglichkeitsbescheinigungen.

(2) Die Vorschriften der Verordnung gelten beim innerstaatlichen und innergemeinschaftlichen Handelsverkehr für frisches Geflügelfleisch beim Handelsverkehr mit Drittländern und der Deutschen Demokratischen Republik für frisches und zubereitetes Geflügelfleisch.

(3) Im innerstaatlichen und innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Geflügelfleisch sind der Feststellung, ob es sich um frisches oder zubereitetes oder weder frisches noch zubereitetes Geflügelfleisch handelt, die Vorschriften in Anlage 4 Abschnitt III der Geflügelfleischmindestanforderungen-Verordnung vom 24. Juli 1973 (Bundesgesetzbl. I S. 873) in der jeweils geltenden Fassung mit Ausnahme der Nummer 3 Satz 3 und 4 zugrunde zu legen. Geflügelfleisch, das weniger als 2 vom Hundert Speisesalz enthält und keinem anderen Behandlungsverfahren nach Anlage 4 Abschnitt III Nr. 1 der Geflügelfleischmindestanforderungen-Verordnung unterzogen worden ist, ist wie frisches Geflügelfleisch zu behandeln.

§ 2

Amtliche Untersuchungen

(1) Schlachtgeflügel ist vor der Erteilung der Schlachterlaubnis nach Maßgabe der Anlage 1 Abschnitt I zu untersuchen und zu beurteilen.

(2) Geschlachtetes Geflügel ist sofort nach der Schlachtung nach Maßgabe der Anlage 1 Abschnitt II zu untersuchen, zu beurteilen und zu kennzeichnen. Wird frisches Geflügelfleisch zerlegt, so sind die Untersuchung und Beurteilung nach Anlage 1 Abschnitt IV und die Kennzeichnung nach Anlage 1 Abschnitt II vorzunehmen.

(3) Bei Geflügelfleisch, das in den Geltungsbereich der Verordnung verbracht wird, gelten für die Untersuchung und Beurteilung des Schlachtgeflügels und des frischen Geflügelfleisches in den Versandländern die Absätze 1 und 2 entsprechend. Die Kennzeichnung ist in den Versandländern nach Anlage 1 Abschnitt III vorzunehmen.

§ 3

**Schlachtverbot und Sonderschlachtung nach § 9
Abs. 2 des Geflügelfleischhygienegesetzes**

(1) Verbietet der amtliche Tierarzt die Schlachtung von Schlachtgeflügel, das sich bereits in einem Schlachtbetrieb befindet, so ist es unverzüglich so abzusondern, daß eine Keimverbreitung sowie eine Ansteckung anderen Schlachtgeflügels vermieden wird. Kommt der Verfügungsberechtigte einer Anforderung des amtlichen Tierarztes, das Schlachtgeflügel binnen einer angemessenen Frist zurückzunehmen, nicht nach, so ist es nach Ablauf der Frist sofort nach Maßgabe der Anlage 2 zu töten.

(2) Anlage 2 gilt entsprechend, wenn der amtliche Tierarzt die Erlaubnis zur Schlachtung unter Anordnung von Sicherungsmaßnahmen erteilt (Sonderschlachtung). In diesem Falle sind Tierkörper und Nebenprodukte der Schlachtung bis zur Beurteilung von anderem Geflügelfleisch getrennt aufzubewahren.

§ 4

(weggefallen)

§ 5

Bescheinigungen

(1) Die nach § 7 Abs. 2 Satz 4 des Geflügelfleischhygienegesetzes vorgeschriebene Gesundheitsbescheinigung muß nach Inhalt und Form der Anlage 3 Muster 1 entsprechen und in Urschrift die Sendung begleiten. Sie ist von dem amtlichen Tierarzt auszustellen, der die Untersuchung des Schlachtgeflügels im Herkunftsbetrieb durchgeführt hat; sie muß alle nach dem Muster erforderlichen Angaben enthalten. Für das Verbringen von Schlachtgeflügel aus einem anderen Mitgliedstaat in den Geltungsbereich der Verordnung gelten die Sätze 1 und 2 entsprechend.

(2) Die nach § 16 Abs. 1 des Geflügelfleischhygienegesetzes vorgeschriebene Genußtauglichkeitsbescheinigung muß nach Inhalt und Form der Anlage 3 Muster 2 entsprechen und in Urschrift die Sendung begleiten. Sie ist von einem amtlichen

Tierarzt zum Zeitpunkt des Verladens auszustellen und muß alle nach dem Muster erforderlichen Angaben enthalten.

(3) Für das Verbringen von Schlachtgeflügel oder frischem Geflügelfleisch in einen anderen Mitgliedstaat gelten die Absätze 1 und 2 mit der Maßgabe, daß die dort genannten Bescheinigungen zumindest in der Sprache des Bestimmungslandes abgefaßt sein müssen.

(4) Die nach § 18 Abs. 1 Nr. 4 und Abs. 2 Nr. 3 sowie nach § 21 Abs. 1 Nr. 4 und Abs. 2 Nr. 3 des Geflügelfleischhygienegesetzes vorgeschriebenen amtstierärztlichen Genußtauglichkeitsbescheinigungen müssen nach Inhalt und Form

1. im Falle des § 18 Abs. 1 Nr. 4 des Geflügelfleischhygienegesetzes der Anlage 3 Muster 3 und im Falle des § 21 Abs. 1 Nr. 4 des Geflügelfleischhygienegesetzes der Anlage 3 Muster 4,
2. im Falle des § 18 Abs. 2 Nr. 3 des Geflügelfleischhygienegesetzes der Anlage 3 Muster 5 und im Falle des § 21 Abs. 2 Nr. 3 des Geflügelfleischhygienegesetzes der Anlage 3 Muster 6

entsprechen und in Urschrift jede Sendung begleiten. Sie sind von einem amtlichen Tierarzt des Versandlandes zum Zeitpunkt des Verladens auszustellen; sie müssen alle nach den Mustern erforderlichen Angaben enthalten und in deutscher Sprache abgefaßt sein.

(5) Eine Sendung ist bei Schlachtgeflügel die Zahl der Tiere, auf die sich eine Gesundheitsbescheinigung, bei frischem oder zubereitetem Geflügelfleisch die Menge, auf die sich eine Genußtauglichkeitsbescheinigung bezieht.

§ 6

Eingangsuntersuchung

(1) Frisches Geflügelfleisch, das in den Geltungsbereich der Verordnung verbracht wird, ist nach Anlage 4 Abschnitt I zu untersuchen, zu beurteilen und zu kennzeichnen.

(2) Für das Verbringen von frischem Geflügelfleisch in den Geltungsbereich der Verordnung kann der Verfügungsberechtigte unter den bekanntgegebenen Eingangsstellen wählen. Die Eingangsstelle kann die Menge frischen Geflügelfleisches festsetzen, die an einem Tag höchstens zu untersuchen ist.

(3) Für das Verbringen von zubereitetem Geflügelfleisch aus Drittländern oder der Deutschen Demokratischen Republik in den Geltungsbereich der Verordnung gelten die Absätze 1 und 2 entsprechend. Die Untersuchung ist nach Anlage 4 Abschnitt II vorzunehmen, sofern nicht eine Sendung auf Grund des Fleischbeschaugesetzes oder auf Grund des Fleischbeschaugesetzes erlassener Vorschriften einer solchen Untersuchung unterliegt.

§ 7

(weggefallen)

§ 8

Berlin-Klausel

Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes vom 4. Januar 1952 (Bundesgesetzblatt I S. 1) in Verbindung mit § 44 des Geflügelfleischhygienegesetzes auch im Land Berlin.

Anlage 1
(zu § 2)

Abschnitt I

Schlachtgeflügel-Untersuchung

1. Die Untersuchung des Schlachtgeflügels ist bei ausreichender Beleuchtung vorzunehmen. Die Beleuchtung darf Farben nicht verändern.
2. Schlachtgeflügel ist darauf zu untersuchen, ob
 - a) es 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 Geflügelfleisch untauglich zum Genuß für Menschen werden kann;
 - c) Anzeichen vorhanden sind, die darauf hinweisen, daß den Tieren Stoffe mit pharmakologischer Wirkung zugeführt worden sind oder daß sie andere Stoffe, die in Lebensmittel übergehen und gesundheitlich bedenklich sein können, aufgenommen haben. Tiere, bei denen begründeter Verdacht auf Rückstände oder Gehalte solcher Stoffe besteht, sind weitergehend zu untersuchen (Rückstandsuntersuchung).
3. a) Bei Schlachtgeflügel, das nach § 7 Abs. 2 des Geflügelfleischhygienegesetzes im Herkunftsbetrieb untersucht worden ist, ist nach Eintreffen im Schlachtbetrieb die Nämlichkeit festzustellen. Sofern die Nämlichkeit nicht sicher festgestellt werden kann, ist die Schlachtgeflügeluntersuchung nach Nummer 4 durchzuführen.
 - b) Bei der anschließenden Überprüfung auf Transportschäden ist insbesondere auf Atemnot, Überhitzung oder Anzeichen von Verletzungen zu achten; dabei ist nochmals auf Anzeichen zu achten, ob ein in Nummer 2 genannter Fall vorliegt.
 - c) In dem Fall des § 7 Abs. 2 Satz 4 des Geflügelfleischhygienegesetzes ist außerdem zu überprüfen, ob die Sendung den Angaben in der Gesundheitsbescheinigung entspricht.
4. Schlachtgeflügel, das nach § 7 Abs. 3 des Geflügelfleischhygienegesetzes lediglich im Schlachtbetrieb der Schlachtgeflügeluntersuchung unterzogen wird, sowie in den Geltungsbereich der Verordnung verbrachtes Schlachtgeflügel ist nach den Nummern 1, 2 und 3 Buchstabe b Käfig für Käfig zu untersuchen.
5. Bei jeder nach § 9 Abs. 4 des Geflügelfleischhygienegesetzes erforderlichen Wiederholungsuntersuchung ist das Schlachtgeflügel nochmals nach den Nummern 2 und 3 oder Nummer 4 zu untersuchen.
6. Rückstandsuntersuchungen und andere weitergehende Untersuchungen sind nach näherer Anweisung der zuständigen Behörde vorzunehmen.
7. Die Schlachtung ist zu verbieten, wenn festgestellt worden sind
 - a) Geflügelcholera,
 - b) Geflügelpest,
 - c) Newcastle-Krankheit,
 - d) Ornithose,
 - e) Salmonellose oder
 - f) Tollwut.
8. Der amtliche Tierarzt hat die Schlachtung zu verbieten, wenn
 - a) Schlachtgeflügel sich gleichzeitig mit Tieren in demselben Schlachtbetrieb befunden hat, die von einer der in Nummer 7 genannten Krankheiten befallen sind oder befallen waren, und dort mit diesen in Berührung gekommen ist;
 - b) auf Grund zuverlässiger Angaben feststeht, daß das Schlachtgeflügel sonst mit Tieren, die von einer der in Nummer 7 genannten Krankheiten befallen sind oder befallen waren, so in Berührung gekommen ist, daß diese Krankheiten auf das Schlachtgeflügel übertragen worden sein könnten;
 - c) sonstige Anhaltspunkte vorliegen, daß das von diesen Tieren stammende Geflügelfleisch nicht als tauglich beurteilt werden wird.

Der amtliche Tierarzt kann in den Fällen des Satzes 1, sofern gesundheitliche Bedenken nicht entgegenstehen, die Erlaubnis zur Sonderschlachtung erteilen.
9. Schlachtgeflügel, dessen Schlachtung verboten worden ist, kann auf Antrag des Verfügungsberechtigten im Einvernehmen mit der zuständigen Behörde getötet werden. Die Tötung ist nach Maßgabe der Anlage 2 durchzuführen. Sämtliche von diesem Schlachtgeflügel stammenden Teile sind wie untaugliches Geflügelfleisch zu behandeln.
10. Erteilt der amtliche Tierarzt nach § 9 Abs. 2 des Geflügelfleischhygienegesetzes die Erlaubnis zur Sonderschlachtung, so ist das Schlachtgeflügel nach Maßgabe der Anlage 2 zu schlachten.
11. Der amtliche Tierarzt hat ein Schlachtverbot der zuständigen Behörde unter Angabe des Grundes unverzüglich mitzuteilen. Der Verfügungsberechtigte ist verpflichtet, der zuständigen Behörde jederzeit auf Verlangen Auskunft über den Verbleib des Schlachtgeflügels zu erteilen.

Abschnitt II**Untersuchung, Beurteilung und Kennzeichnung von frischem Geflügelfleisch**

1. Die Untersuchung ist bei ausreichender Beleuchtung vorzunehmen. Die Beleuchtung darf Farben nicht verändern.
2. Die zu untersuchenden Teile sind 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 durchzuführen.
3. Rückstandsuntersuchungen und andere weitergehende Untersuchungen sind nach näherer Anweisung der zuständigen Behörde durchzuführen. Eine Rückstandsuntersuchung, insbesondere eine Untersuchung auf Stoffe mit antimikrobieller Wirkung (Hemmstoffe) ist stichprobenweise sowie bei begründetem Verdacht vorzunehmen. Sofern Geflügelfleisch bakteriologisch untersucht wird, ist außerdem auf Hemmstoffe zu untersuchen.
4. Wird eine Rückstandsuntersuchung auf Grund begründeten Verdachts durchgeführt, so kann die zuständige Behörde die Sendung vorläufig beschlagnahmen und anordnen, daß die Beurteilung aller Tiere dieser Sendung so lange zurückgestellt wird, bis die Rückstandsuntersuchung abgeschlossen ist. Die vorläufige Beschlagnahme kann auf Teile von Sendungen beschränkt werden, wenn den Umständen nach anzunehmen ist, daß die Mängel sich auf diese Teile der Sendung beschränken.
5. Eine Untersuchung auf den Fremdwassergehalt ist nach näherer Anweisung der zuständigen Behörde vorzunehmen.
6. Als untauglich sind der ganze Tierkörper und die Nebenprodukte der Schlachtung zu beurteilen, wenn festgestellt worden sind
 - a) Geflügelcholera, Geflügelpest, Listeriose, Newcastle-Krankheit, Ornithose, Salmonellose, Tollwut,
 - b) Aspergillose, Blackhead, Colibazilliose-Mykoplasmosen, Gänseinfluenza, Entenhepatitis, Leukose, Pocken, Pseudotuberkulose, Toxoplasmose, Tuberkulose, Rotlauf,
 - c) Bakterämien oder Viraemien, soweit sie nicht bereits unter Buchstaben a und b genannt sind,
 - d) Bauchwassersucht,
 - e) Gelbsucht,
 - f) bösartige oder multiple Geschwülste, multiple Abszesse,
 - g) ausgebreiteter Parasitenbefall in der Unterhaut oder in der Muskulatur,
 - h) Rückstände oder Gehalte von Stoffen im Sinne des Abschnitts I Nr. 2 Buchstabe c,
 - i) Vergiftung,
 - j) natürlicher Tod, Schlachtung in der Agonie, unvollkommenes Ausbluten,
 - k) umfangreiche Verletzungen oder umfangreiche blutige oder wässrige Durchtränkungen,
 - l) Zersetzungs Vorgänge,
 - m) erhebliche Abweichungen hinsichtlich Farbe, Geruch oder Geschmack,
 - n) erhebliche Abweichungen in der Konsistenz, insbesondere Wässrigkeit oder hochgradige Abmagerung,
 - o) Verschmutzung, die auch durch gründliche Reinigung nicht beseitigt werden kann.
7. Wird bei einer Sendung ein in Nummer 6 Buchstabe h oder i genannter Mangel festgestellt, so sind die geschlachteten Tiere der Sendung, bei denen nach der gemeinsamen Herkunft, der Art der Haltung oder den sonstigen Umständen anzunehmen ist, daß sie die gleichen Mängel aufweisen, ebenfalls als untauglich zu beurteilen.
8. Wird bei einer Sendung eine in Nummer 6 Buchstabe a oder c genannte Krankheit festgestellt, so können die nicht als untauglich zu beurteilenden Tierkörper der Sendung, bei denen nach der gemeinsamen Herkunft, der Art der Beförderung oder den sonstigen Umständen anzunehmen ist, daß eine Übertragung der Krankheit stattgefunden hat, unter der Voraussetzung als tauglich beurteilt werden, daß sie nach näherer Anweisung der zuständigen Behörde erhitzt worden sind.
9. Als untauglich sind nur die veränderten Teile des Tierkörpers oder die veränderten Organe zu beurteilen, wenn örtlich begrenzte Veränderungen, die die Beschaffenheit der übrigen Teile nicht beeinträchtigen, festgestellt werden, insbesondere
 - a) Parasitenbefall,
 - b) örtlich begrenzte Geschwülste,
 - c) örtlich begrenzte Verletzungen oder Entzündungen oder abgekapselte Abszesse,
 - d) Mißbildungen, Schwund einzelner Muskeln oder Organe,
 - e) vereinzelte fremdartige Ablagerungen wie Kalk- oder Farbablagerungen.
10. Frisches Geflügelfleisch darf als tauglich zum Genuß für Menschen nur gekennzeichnet werden, wenn folgende, zum Genuß für Menschen nicht geeignete Teile entfernt worden sind:
 - a) Luftröhre,
 - b) vom Tierkörper getrennte Lunge,
 - c) Speiseröhre,
 - d) Kropf,
 - e) Darm,
 - f) Gallenblase,
 - g) Geschlechtsorgane und
 - h) vor der Untersuchung vom Tierkörper abgetrennte Köpfe oder Beine.

11. Die Kennzeichnung ist wie folgt vorzunehmen:
- Bei nicht einzeln verpackten oder nicht einzeln mit einer Schutzhülle versehenen Tierkörpern durch Anbringen einer Plombe nach Nummer 12 an jedem Tierkörper;
 - bei einzeln verpackten oder einzeln mit Schutzhüllen versehenen Tierkörpern sowie bei Tierkörperteilen oder bei Nebenprodukten der Schlachtung in Letztverbraucherpackungen durch eine Kennzeichnung nach Nummer 13 auf der Schutzhülle, der Verpackung oder auf besonderen Kennzeichnungseinlagen aus geeignetem hygienisch einwandfreiem Material;
 - bei Sammelpackungen zusätzlich zur Kennzeichnung nach Buchstabe a oder b durch eine Kennzeichnung nach Nummer 14 auf der Sammelpackung.
12. Plomben müssen aus widerstandsfähigem, hygienisch einwandfreiem Material bestehen und dürfen nicht wieder verwendet werden können; sie müssen im oberen Teil die Großbuchstaben DE, in der Mitte die Veterinärkontrollnummer des zugelassenen Schlacht- oder Zerlegungsbetriebes und im unteren Teil die Abkürzung EWG enthalten; Buchstaben und Ziffern müssen 0,2 cm hoch und leicht lesbar sein.
13. Die Art der Kennzeichnung nach Nummer 11 Buchstabe b muß den Anforderungen in Nummer 12 entsprechen; sie ist leicht sichtbar und dauerhaft anzubringen.
14. Die nach Nummer 11 Buchstabe c vorgeschriebene Kennzeichnung muß aus einem Oval von 6,5 cm Breite und 4,5 cm Höhe bestehen und die in Nummer 12 geforderten Angaben leicht lesbar enthalten. Die Buchstaben müssen 0,8 cm und die Ziffern 1,1 cm hoch sein.
15. Die Kennzeichnung von Schutzhüllen und Einzelpackungen oder Sammelpackungen ist so anzubringen, daß sie beim Öffnen zerstört wird. Wird die Kennzeichnung beim Öffnen nicht zwangsläufig zerstört, so müssen Schutzhüllen und Einzelpackungen so beschaffen sein, daß sie nicht wiederverwendet werden können.
16. Der amtliche Tierarzt hat die für die Kennzeichnung erforderlichen Geräte, wie Stempel, Plomben und die mit Aufdruck oder Stempelabdruck bereits versehenen Etiketten und Umhüllungen, zu verwahren.

Abschnitt III

Kennzeichnung von Geflügelfleisch, das in den Geltungsbereich der Verordnung verbracht werden soll

- Für die Kennzeichnung des frischen Geflügelfleisches, das in den Geltungsbereich der Verordnung verbracht werden soll, gilt Abschnitt II Nr. 11 bis 16 entsprechend.

- Die Kennzeichnung muß enthalten
 - bei Mitgliedstaaten
 - im oberen Teil in Großbuchstaben die beiden Anfangsbuchstaben des Versandlandes,
 - im mittleren Teil die Veterinärkontrollnummer des Schlacht- oder Zerlegungsbetriebes,
 - im unteren Teil eine der folgenden Abkürzungen: CEE, EEC, EEG, EÖF oder EWG,
 - bei Drittländern
 - im oberen Teil in Großbuchstaben den Namen des Versandlandes oder die im Rahmen des internationalen Übereinkommens über die Kraftfahrzeugzulassung anerkannte Herkunftsbezeichnung für dieses Land,
 - im unteren Teil die Veterinärkontrollnummer des Schlacht- oder Zerlegungsbetriebes.
- Für die Kennzeichnung des frischen Geflügelfleisches, das aus der Deutschen Demokratischen Republik in den Geltungsbereich der Verordnung verbracht werden soll, gilt Nummer 2 Buchstabe b entsprechend.
- Bei zubereitetem Geflügelfleisch, das aus Drittländern in den Geltungsbereich der Verordnung eingeführt wird, ist das Behältnis mit einem Etikett zu kennzeichnen, das einen leicht lesbaren Stempelabdruck, Aufdruck oder eine entsprechende Einprägung tragen muß. Buchstaben und Ziffern müssen mindestens 0,2 cm hoch sein. Die Angaben müssen Nummer 2 Buchstabe b entsprechen.
- Für zubereitetes Geflügelfleisch, das aus der Deutschen Demokratischen Republik in den Geltungsbereich der Verordnung verbracht werden soll, gelten die Nummern 1, 3 und 4 entsprechend.

Abschnitt IV

Untersuchung

in Geflügelfleischerzeugungsbetrieben

- Der amtliche Tierarzt hat vor der Zerlegung das frische Fleisch darauf zu überprüfen, ob es die vorgeschriebene Kennzeichnung aufweist und von der vorgeschriebenen Genußtauglichkeitsbescheinigung begleitet ist. Dabei ist insbesondere auch auf Abweichungen der Konsistenz, der Farbe und des Geruches zu achten.
- Reichen die Ergebnisse dieser Überprüfung nicht aus oder bestehen aus sonstigen Gründen Zweifel an der Genußtauglichkeit des frischen Fleisches, so sind weitergehende Untersuchungen nach näherer Anweisung der zuständigen Behörde durchzuführen. Die Sendung oder der von den weitergehenden Untersuchungen betroffene Teil der Sendung ist bis zum Abschluß der Untersuchung vorläufig zu beschlagnahmen.
- Für die Beurteilung gilt Abschnitt II entsprechend.
- Der amtliche Tierarzt hat Aufzeichnungen zu machen, aus denen der Zerlegungsbetrieb, dort durchgeführte Überprüfungen, Untersuchungen und deren Ergebnisse sowie die den Betrieb betreffenden Entscheidungen ersichtlich sind. Die Aufzeichnungen sind drei Jahre aufzubewahren.

Anlage 2
(zu § 3)

Verfahren bei Schlachtverboten

Wird das Schlachtgeflügel im Schlachtbetrieb getötet und steht für die Tötung kein besonderer Raum zur Verfügung, so darf diese in dem in der Geflügelfleischmindestanforderungen-Verordnung Anlage 1 Abschnitt I Nr. 3 genannten Schlachtraum erfolgen, wenn alle Maßnahmen getroffen sind, um eine Keimverbreitung zu vermeiden. Die Tötung darf erst beginnen, wenn das aus Normalschlachtungen stammende Geflügelfleisch aus dem Schlachtraum und dem Raum für das Ausweiden, Zurichten und Sortieren entfernt worden ist. Transportmittel, Käfige und Räume, in denen sich das zur Tötung bestimmte Schlachtgeflügel und alle von ihm stammenden Teile befunden haben, sowie die darin vorhandenen Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte sind sofort nach der Tötung nach näherer Anweisung des amtlichen Tierarztes zu reinigen und zu desinfizieren.

Anlage 3
(zu § 5)

Muster 1
Gesundheitsbescheinigung
für Schlachtgeflügel, das vom Herkunftsbetrieb
zum Schlachtbetrieb befördert wird

Ausstellende Behörde Nr. *)

I. Identifizierung der Schlachttiere:

Tierart

Zahl der Tiere

Nämlichkeitsmittel

II. Herkunft der Schlachttiere:

Anschrift des Herkunftsbetriebs

III. Bestimmung der Schlachttiere:

Die Schlachttiere werden mit folgendem Transportmittel

zu folgendem Schlachtbetrieb

befördert.

IV. Bescheinigung

Der Unterzeichnete, amtlicher Tierarzt, bescheinigt, daß die oben bezeichneten Schlachttiere
am um Uhr einer Schlachtieruntersuchung in
dem obengenannten Herkunftsbetrieb unterzogen und für gesund befunden worden sind.

Ausgefertigt in, am

.....
(Unterschrift des amtlichen Tierarztes)

*) Fakultativ.

Muster 2

**Genußtauglichkeitsbescheinigung für frisches Geflügelfleisch ¹⁾,
das für einen Mitgliedstaat der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft bestimmt ist**

Versandland Nr. ²⁾
Zuständiges Ministerium
Ausstellende Behörde
Ref. ³⁾

I. Angaben zur Identifizierung des Fleisches:

Fleisch von
(Tierart)
Art der Teile
Art der Verpackung
Zahl der Packstücke
Nettogewicht

II. Herkunft des Fleisches:

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des (der) zugelassenen Schlachtbetriebe(s) ⁴⁾
.....
.....
Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des (der) zugelassenen Zerlegungsbetriebe(s) ⁴⁾
.....
.....

III. Bestimmung des Fleisches:

Das Fleisch wird versandt
von
(Versandort)
nach
(Bestimmungsort und -land)
mit folgendem Transportmittel ³⁾
Name und Anschrift des Absenders
.....
Name und Anschrift des Empfängers
.....

IV. Bescheinigung

Der Unterzeichnete, amtlicher Tierarzt, bescheinigt folgendes:

- a) — das vorstehend bezeichnete Geflügelfleisch ¹⁾,
— die Verpackung des vorstehend bezeichneten Fleisches ²⁾
ist mit einem Kennzeichen versehen, aus dem ersichtlich ist, daß
— das Geflügelfleisch nur von Schlachttieren stammt, die in zugelassenen Schlachtbetrie-
ben geschlachtet worden sind ³⁾,
— das Fleisch in einem zugelassenen Zerlegungsbetrieb zerlegt worden ist ⁴⁾;
- b) das Geflügelfleisch ist auf Grund einer tierärztlichen Untersuchung nach der Richtlinie des Rates vom 15. Februar 1971 zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim Handelsverkehr mit frischem Geflügelfleisch als tauglich zum Genuß für Menschen befunden worden;
- c) die Transportmittel und die Ladebedingungen entsprechen den in der vorgenannten Richtlinie genannten hygienischen Anforderungen.

Ausgefertigt in am

.....
(Unterschrift des amtlichen Tierarztes)

1) Frisches Geflügelfleisch: Frisches Fleisch von Hühnern, Puten, Perlhühnern, Enten und Gänsen, die als Haustiere gehalten werden, das einer auf seine Haltbarkeit einwirkenden Behandlung nicht unterworfen worden ist; als frisch gilt jedoch auch Geflügelfleisch, das einer Kältebehandlung unterworfen worden ist.

2) Fakultativ.

3) Bei Versand mit Eisenbahnwaggons oder Lastwagen sind die jeweiligen Kennzeichen oder Nummern, bei Versand mit einem Flugzeug die Flugnummer und bei Versand mit dem Schiff der Name einzutragen.

4) Nichtzutreffendes streichen.

Muster 3

**Amtstierärztliche Genußtauglichkeitsbescheinigung
für frisches Geflügelfleisch, das aus Drittländern eingeführt wird**

Versandland

Zuständiges Ministerium

Ausstellende Behörde

I. Angaben zur Identifizierung des Fleisches:

Fleisch von
(Tierart)

Art der Teile

Art der Verpackung

Zahl der Packstücke

Nettogewicht

Kennzeichen der Sendung

II. Herkunft des Fleisches:

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des (der) zugelassenen Schlachtbetriebes (-betriebe) oder des (der) zugelassenen Zerlegungsbetriebes (-betriebe)

.....
.....

III. Bestimmung des Fleisches:

Das Fleisch wird versandt von
(Versandort)

nach
(Bestimmungsort und -land)

mit folgendem Transportmittel

Name und Anschrift des Absenders

Name und Anschrift des Empfängers

IV. Bescheinigung

Der Unterzeichnete, amtlicher Tierarzt, bescheinigt bezüglich des vorstehend bezeichneten frischen Geflügelfleisches, daß

1. die Schlachtbetriebe, in denen das Geflügel geschlachtet worden ist, oder die Zerlegungsbetriebe, in denen im Falle der Zerlegung das frische Geflügelfleisch zerlegt worden ist, von der obersten Veterinärbehörde des Versandlandes unter Erteilung einer Veterinärkontrollnummer zum Export von frischem Geflügelfleisch in den Geltungsbereich der Verordnung zugelassen worden sind und laufend überwacht werden;
2. die außerhalb dieser Schlachtbetriebe oder Zerlegungsbetriebe gelegenen Kühl- oder Gefrieranlagen, sofern das frische Geflügelfleisch dort gelagert worden ist, von der obersten Veterinärbehörde des Versandlandes zugelassen worden sind und laufend überwacht werden;
3. das Schlachtgeflügel, die Tierkörper und Nebenprodukte der Schlachtung sowie im Falle der Zerlegung das zerlegte frische Geflügelfleisch in zugelassenen Betrieben den vorgeschriebenen amtlichen Untersuchungen unterzogen worden sind und das frische Geflügelfleisch als tauglich zum Genuß für Menschen erklärt worden ist;
4. die Transportmittel und Ladebedingungen den vorgeschriebenen Mindestanforderungen entsprechen.

.....
(Ort und Datum)

.....
(Dienstsiegel)

.....
(Amtlicher Tierarzt)

Muster 4

**Amtstierärztliche Genußtauglichkeitsbescheinigung
für frisches Geflügelfleisch aus der Deutschen Demokratischen Republik**

Zuständiges Ministerium

Ausstellende Behörde

I. Angaben zur Identifizierung des Fleisches:

Fleisch von
(Tierart)

Art der Teile

Art der Verpackung

Zahl der Packstücke

Nettogewicht

Kennzeichen der Sendung

II. Herkunft des Fleisches:

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des (der) zugelassenen Schlachtbetriebes (-betriebe) oder des (der) zugelassenen Zerlegungsbetriebes (-betriebe)

III. Bestimmung des Fleisches:

Das Fleisch wird versandt von
(Versandort)

nach
(Bestimmungsort und -land)

mit folgendem Transportmittel

Name und Anschrift des Absenders

Name und Anschrift des Empfängers

IV. Bescheinigung

Der Unterzeichnete, amtlicher Tierarzt, bescheinigt bezüglich des vorstehend bezeichneten frischen Geflügelfleisches, daß

1. die Schlachtbetriebe, in denen das Geflügel geschlachtet worden ist, oder die Zerlegungsbetriebe, in denen im Falle der Zerlegung das frische Geflügelfleisch zerlegt worden ist, von der obersten Veterinärbehörde der Deutschen Demokratischen Republik unter Erteilung einer Veterinärkontrollnummer zu Lieferungen von frischem Geflügelfleisch in den Geltungsbereich der Verordnung zugelassen worden sind und laufend überwacht werden;
2. die außerhalb dieser Schlachtbetriebe oder Zerlegungsbetriebe gelegenen Kühl- oder Gefrieranlagen, sofern das frische Geflügelfleisch dort gelagert worden ist, von der obersten Veterinärbehörde der Deutschen Demokratischen Republik zugelassen worden sind und laufend überwacht werden;
3. das Schlachtgeflügel, die Tierkörper und Nebenprodukte der Schlachtung sowie im Falle der Zerlegung das zerlegte frische Geflügelfleisch in zugelassenen Betrieben den vorgeschriebenen amtlichen Untersuchungen unterzogen worden sind und das frische Geflügelfleisch als tauglich zum Genuß für Menschen erklärt worden ist;
4. die Transportmittel und Ladebedingungen den vorgeschriebenen Mindestanforderungen entsprechen.

.....
(Ort und Datum)

.....
(Dienstsiegel)

.....
(Amtlicher Tierarzt)

Muster 5

**Amtstierärztliche Genußtauglichkeitsbescheinigung
für zubereitetes Geflügelfleisch, das aus Drittländern eingeführt wird**

Versandland

Zuständiges Ministerium

Ausstellende Behörde

I. Angaben zur Identifizierung des Fleisches:

Art des Fleisches

Hergestellt aus Fleisch von
(Tierart)

Art der auf die Haltbarkeit einwirkenden Behandlung

.....

Art der Verpackung

Zahl der Packstücke

Nettogewicht

Kennzeichen der Sendung

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)

IV. Bescheinigung

Der Unterzeichnete, amtlicher Tierarzt, bescheinigt bezüglich des vorstehend bezeichneten zubereiteten Geflügelfleisches, daß

1. die Schlachtbetriebe, in denen das Geflügel geschlachtet worden ist, oder die Zerlegungsbetriebe, in denen im Falle der Zerlegung das frische Geflügelfleisch zerlegt worden ist, von der obersten Veterinärbehörde des Versandlandes unter Erteilung einer Veterinärkontrollnummer zum Export von frischem Geflügelfleisch in den Geltungsbereich der Verordnung zugelassen worden sind und laufend überwacht werden;
2. die außerhalb dieser Schlachtbetriebe oder Zerlegungsbetriebe gelegenen Kühl- oder Gefriereinrichtungen, sofern das Geflügelfleisch dort gelagert worden ist, von der obersten Veterinärbehörde des Versandlandes zugelassen worden sind und laufend überwacht werden;
3. das Schlachtgeflügel, die Tierkörper und Nebenprodukte der Schlachtung sowie im Falle der Zerlegung das zerlegte frische Geflügelfleisch in zugelassenen Betrieben den vorgeschriebenen amtlichen Untersuchungen unterzogen worden sind und das Geflügelfleisch als tauglich zum Genuß für Menschen erklärt worden ist;
4. das Geflügelfleisch in einem Verarbeitungsbetrieb des oben bezeichneten Versandlandes zubereitet worden ist, der von der obersten Veterinärbehörde des Versandlandes unter Erteilung einer Veterinärkontrollnummer zum Export in die Bundesrepublik Deutschland zugelassen worden ist und laufend überwacht wird;
5. zu seiner Herstellung Fleisch von Hunden, Katzen, Füchsen und Dachsen sowie von Pferden und anderen Einhufern, ausgenommen deren Dünndärme, nicht mitverwendet worden ist;
6. das Geflügelfleisch nach den Vorschriften der Geflügelfleischmindestanforderungen-Verordnung vom 24. Juli 1973 (Bundesgesetzbl. I S. 873) in der jeweils geltenden Fassung gewonnen oder behandelt worden ist;
7. das Geflügelfleisch eine einheitliche Warenart darstellt, die aus ein und demselben Herstellungsgang stammt und äußerlich nach Art der Verpackung und Kennzeichnung gleichartig ist.

.....
(Ort und Datum)

.....
(Dienstsiegel)

.....
(Amtlicher Tierarzt)

Muster 6

**Amtstierärztliche Genußtauglichkeitsbescheinigung
für zubereitetes Geflügelfleisch aus der Deutschen Demokratischen Republik**

Zuständiges Ministerium

Ausstellende Behörde

I. Angaben zur Identifizierung des Fleisches:

Art des Fleisches

Hergestellt aus Fleisch von
(Tierart)

Art der auf die Haltbarkeit einwirkenden Behandlung

Art der Verpackung

Zahl der Packstücke

Nettogewicht

Kennzeichen der Sendung

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)

IV. Bescheinigung

Der Unterzeichnete, amtlicher Tierarzt, bescheinigt bezüglich des vorstehend bezeichneten zubereiteten Geflügelfleisches, daß

1. die Schlachtbetriebe, in denen das Geflügel geschlachtet worden ist, oder die Zerlegungsbetriebe, in denen im Falle der Zerlegung das frische Geflügelfleisch zerlegt worden ist, von der obersten Veterinärbehörde der Deutschen Demokratischen Republik unter Erteilung einer Veterinärkontrollnummer zu Lieferungen von frischem Geflügelfleisch in den Geltungsbereich der Verordnung zugelassen worden sind und laufend überwacht werden;
2. die außerhalb dieser Schlachtbetriebe oder Zerlegungsbetriebe gelegenen Kühl- oder Gefriereinrichtungen, sofern das Geflügelfleisch dort gelagert worden ist, von der obersten Veterinärbehörde der Deutschen Demokratischen Republik zugelassen worden sind und laufend überwacht werden;
3. das Schlachtgeflügel, die Tierkörper und Nebenprodukte der Schlachtung sowie im Falle der Zerlegung das zerlegte frische Geflügelfleisch in zugelassenen Betrieben den vorgeschriebenen amtlichen Untersuchungen unterzogen worden sind und das Geflügelfleisch als tauglich zum Genuß für Menschen erklärt worden ist;
4. das Geflügelfleisch in einem Verarbeitungsbetrieb der Deutschen Demokratischen Republik zubereitet worden ist, der von der obersten Veterinärbehörde der Deutschen Demokratischen Republik unter Erteilung einer Veterinärkontrollnummer zum Verbringen in die Bundesrepublik Deutschland zugelassen worden ist und laufend überwacht wird;
5. zu seiner Herstellung Fleisch von Hunden, Katzen, Füchsen und Dachsen sowie von Pferden und anderen Einhufern, ausgenommen deren Dünndärme, nicht mitverwendet worden ist;
6. das Geflügelfleisch nach den Vorschriften der Geflügelfleischmindestanforderungen-Verordnung vom 24. Juli 1973 (Bundesgesetzbl. I S. 873) in der jeweils geltenden Fassung gewonnen oder behandelt worden ist;
7. das Geflügelfleisch eine einheitliche Warenart darstellt, die aus ein und demselben Herstellungsgang stammt und äußerlich nach Art der Verpackung und Kennzeichnung gleichartig ist.

.....
(Ort und Datum)

.....
(Dienstsiegel)

.....
(Amtlicher Tierarzt)

Abschnitt I

Einganguntersuchung von frischem Geflügelfleisch

1. Der amtliche Tierarzt der Untersuchungsstelle hat vor Beginn der Untersuchung nach Nummer 4 zu prüfen, ob
 - a) eine Genußtauglichkeitsbescheinigung nach § 5 Abs. 2 oder 4 in urschriftlicher Ausfertigung vorliegt und die zur Untersuchung gestellte Sendung den Angaben in der vorgelegten Genußtauglichkeitsbescheinigung und den von der Zollstelle beigefügten Begleitpapieren entspricht,
 - b) die Kennzeichnung nach Anlage 1 Abschnitt III angebracht ist,
 - c) Anzeichen vorhanden sind, die auf eine Fälschung oder sonstige Unrichtigkeit der Genußtauglichkeitsbescheinigung schließen lassen und
 - d) es sich um Geflügelfleisch handelt, dessen Einfuhr aus anderen Gründen verboten ist.

Ergeben sich Beanstandungen aus der Prüfung nach den Buchstaben a bis d, so ist die Sendung vorläufig zu beschlagnahmen. Die vorläufige Beschlagnahme ist auf der Urschrift der Genußtauglichkeitsbescheinigung zu vermerken. Die Untersuchungsstelle hat ein Tagebuch zu führen, aus dem alle Untersuchungen, deren Ergebnisse, die Entscheidungen der zuständigen Behörde sowie der untersuchende Tierarzt hervorgehen.

2. Die Genußtauglichkeitsbescheinigung ist in Urschrift einzubehalten, mit der Tagebuchnummer zu versehen und mindestens drei Jahre aufzubewahren. Dies gilt auch, wenn die Sendung wieder aus dem Geltungsbereich der Verordnung verbracht wird.
3. Der amtliche Tierarzt soll erst dann mit der Untersuchung beginnen, wenn der Verfügungsberechtigte oder sein Bevollmächtigter die nach § 32 des Geflügelfleischhygienegesetzes erforderlichen Vorkehrungen zur Durchführung der Untersuchung getroffen hat.
4. Für die Untersuchung und Beurteilung von frischem Geflügelfleisch gilt Anlage 1 Abschnitt II entsprechend. Der amtliche Tierarzt hat darauf zu achten, ob die Vorschriften des Geflügelfleischhygienegesetzes und die auf Grund des Geflügelfleischhygienegesetzes erlassenen Vorschriften insbesondere der Geflügelfleischmindestanforderungen-Verordnung eingehalten sind. Das Geflügelfleisch ist auch darauf zu untersuchen, ob es frisch im Sinne des Geflügelfleischhygienegesetzes ist und ob die Temperatur von höchstens + 4° C eingehalten ist.

5. Bei einem Gewicht der Sendung sind

bis 4 000 kg	36 kg, jedoch mindestens 6 Packstücke,
von über 4 000 kg bis 12 000 kg	72 kg, jedoch mindestens 12 Packstücke,
von über 12 000 kg bis 30 000 kg	180 kg, jedoch mindestens 30 Packstücke,
und für jede weiteren 12 000 kg	24 kg, jedoch mindestens 4 Packstücke

gleichmäßig verteilt über die gesamte Sendung zu entnehmen.

Die Packstücke sind zu öffnen und der Inhalt ist ohne Zerstörung der Schutzhülle zu besichtigen. Im innergemeinschaftlichen Handelsverkehr ist jeweils die Hälfte der in Satz 1 genannten Probenmenge, jedoch mindestens 36 kg oder 6 Packstücke, zu entnehmen und zu besichtigen. Bei Sendungen unter 36 kg oder mit weniger als 6 Packstücken ist die gesamte Sendung entsprechend zu untersuchen.

6. Von je 36 kg oder je 6 Packstücken, die nach Nummer 5 zu besichtigen sind, ist jeweils eine Einzelpackung oder ein Teilstück von etwa 1 kg zu besichtigen, zu durchtasten und anzuschneiden und dabei auf Abweichung der Konsistenz, der Farbe und des Geruchs zu achten. Gefrorenes Geflügelfleisch ist in wasserdichter Schutzhülle in ständig gleichmäßig bewegtem Wasser mit einer Temperatur von etwa + 40° C bis + 45° C aufzutauen. Andere Verfahren zum Auftauen dürfen angewendet werden, wenn sie wissenschaftlich anerkannt und praktisch erprobt sind und keine Beeinträchtigung des Ergebnisses zu erwarten ist.

7. Reichen die Ergebnisse dieser Untersuchung nicht aus, so sind weitergehende Untersuchungen nach näherer Anweisung der zuständigen Behörde durchzuführen. Weitergehende Untersuchungen, insbesondere Rückstandsuntersuchungen, sind stichprobenweise sowie bei begründetem Verdacht vorzunehmen. Ein Verdachtsfall liegt insbesondere vor, wenn
 - a) bei der Prüfung nach Nummer 1 oder 5 festgestellt wird, daß bei früheren Sendungen, die während der letzten sechs Monate aus demselben Schlachtbetrieb gewonnen und zur Untersuchung gestellt wurden, eine Rückstandsuntersuchung ein positives Ergebnis gezeigt hat, oder eine Behandlung nach § 13 Abs. 2 des Geflügelfleischhygienegesetzes festgestellt wurde, oder
 - b) dem amtlichen Tierarzt oder der zuständigen Behörde Tatsachen bekannt sind, die darauf schließen lassen, daß Geflügelfleisch aus einem bestimmten Versandland oder einem bestimmten Schlachtbetrieb solche Stoffe enthalten oder nach § 13 Abs. 2 des Geflügelfleischhygienegesetzes behandelt sein könnte.
8. Wird eine weitergehende Untersuchung auf Grund eines begründeten Verdachts nach Nummer 7 durchgeführt, so hat die zuständige Behörde die Sendung vorläufig zu beschlagnahmen und anzuordnen, daß die Beurteilung dieser Sendung so lange zurückgestellt wird, bis die weitergehende Untersuchung abgeschlossen ist. Bezieht sich der Verdacht nur auf einen Teil der Sendung, so gilt Satz 1 nur für diesen Teil.
9. a) Sind Proben auf Grund der Untersuchung nach Nummer 6 wegen Vorliegens der in Anlage 1 Abschnitt II Nr. 6 oder 9 oder nach § 13 Abs. 2 des Geflügelfleischhygienegesetzes genannten Mängel zu beanstanden, oder liegt ein begründeter Verdacht auf das Vorliegen solcher Mängel vor und handelt es sich um nicht mehr als einen Mangel je 36 kg oder je 6 Packstücke, so ist eine erneute Untersuchung im doppelten als dem in Nummer 6 genannten Umfang durchzuführen. Wird dabei erneut ein Mangel festgestellt, so ist die Sendung als untauglich zu beurteilen und vorläufig zu beschlagnahmen.
 - b) Werden in frischem Geflügelfleisch Salmonellen oder andere für die Gesundheit des Menschen gefährliche Erreger festgestellt und handelt es sich um nicht mehr als eine Feststellung je 36 kg oder je 6 Packstücke, so ist eine erneute Untersuchung im doppelten als dem in Nummer 6 genannten Umfang durchzuführen. Wird dabei erneut diese Feststellung getroffen, so ist die Sendung als untauglich zu beurteilen und vorläufig zu beschlagnahmen. Packstücke, in denen Salmonellen oder andere für die Gesundheit des Menschen gefährliche Erreger festgestellt worden sind, oder frisches Geflügelfleisch, das mit befallenem Geflügelfleisch unmittelbar in Berührung gekommen ist, sind in jedem Falle als untauglich zu beurteilen und vorläufig zu beschlagnahmen.
 - c) Wenn Vorschriften der Anlage 1 Abschnitt III oder der Geflügelfleischmindestanforderungen-Verordnung Anlage 2 Abschnitt III in Einzelfällen nicht beachtet worden sind, so ist erneut nach Nummer 5 zu verfahren. Wird dabei erneut ein Mangel festgestellt, so ist die Sendung als untauglich zu beurteilen und vorläufig zu beschlagnahmen.
10. In den Fällen der Nummer 9 Buchstabe c kann dem Verfügungsberechtigten oder seinem Beauftragten auf Antrag gestattet werden, die Sendung unter amtlicher Aufsicht Stück für Stück zu überprüfen und die zu beanstandenden Teile zu entfernen. Danach ist die vorläufige Beschlagnahme des nicht zu beanstandenden Teils aufzuheben.
11. Packstücke, von denen Proben entnommen worden sind, und deren Inhalt nicht zu beanstanden ist, sind mit dem Stempelabdruck „Untersucht“ unter Angabe der Untersuchungsstelle und einem Identifizierungszeichen des amtlichen Tierarztes, der die Sendung beurteilt hat, zu kennzeichnen.

Abschnitt II

Einganguntersuchung von zubereitetem Geflügelfleisch

1. Die Vorschriften des Abschnittes I gelten bei der Untersuchung von zubereitetem Geflügelfleisch entsprechend.
2. Bei Sendungen von Geflügelfleisch, das nur durch Pökeln behandelt ist, ist je angefangene 100 kg einer Sendung eine Probe von etwa 100 g zu entnehmen. In Verdachtsfällen ist die doppelte Anzahl der Proben zu entnehmen und weitergehend zu untersuchen.

3. a) Bei Sendungen von Geflügelfleisch in luftdicht verschlossenen Behältnissen, das in diesen Behältnissen durch Erhitzen haltbar gemacht worden ist, sind von jeder Sendung Proben im Gewicht von etwa 100 g wie folgt zu entnehmen:
- | | | | |
|-----|------------|----------------------|---------------------|
| bei | 1 bis | 100 Behältnissen | ein Behältnis |
| bei | 101 bis | 5 000 Behältnissen | drei Behältnisse |
| bei | 5 001 bis | 10 000 Behältnissen | fünf Behältnisse |
| bei | 10 001 bis | 100 000 Behältnissen | sieben Behältnisse; |
- darüber hinaus sind für je angefangene 100 000 Behältnisse einer Sendung vier Behältnisse zusätzlich zu entnehmen.
- b) In Verdachtsfällen sind von jeder Sendung weitere Proben wie folgt zu entnehmen:
- | | | | |
|-----|------------|----------------------|--------------------|
| bei | 1 bis | 1 000 Behältnissen | drei Behältnisse |
| bei | 1 001 bis | 10 000 Behältnissen | sechs Behältnisse |
| bei | 10 001 bis | 100 000 Behältnissen | zwölf Behältnisse. |
- Für je weitere angefangene 100 000 Behältnisse einer Sendung sind sechs Proben zusätzlich zu entnehmen.
4. Bei Sendungen von anderen als in den Nummern 2 bis 3 genannten Geflügelfleischerzeugnissen sind von jeder Sendung je angefangene 500 kg eine Probe im Gewicht von etwa 100 g zu entnehmen. In Verdachtsfällen ist die doppelte Anzahl Proben zu entnehmen.
5. Das Geflügelfleisch ist auch darauf zu untersuchen, ob es nach den in Anlage 4 Abschnitt III der Geflügelfleischmindestanforderungen-Verordnung genannten Verfahren zubereitet ist.
6. Wird auch nur bei einer Probe festgestellt, daß sie untauglich nach Anlage 1 Abschnitt II Nr. 6 oder nicht verkehrsfähig nach § 13 Abs. 2 des Geflügelfleischhygienegesetzes ist, so ist die gesamte Sendung vorläufig zu beschlagnahmen.

Bekanntmachung der Neufassung der Geflügelfleischmindestanforderungen-Verordnung

Vom 8. November 1976

Auf Grund des Artikels 2 der Verordnung zur Änderung der Geflügelfleischmindestanforderungen-Verordnung vom 12. Juli 1976 (Bundesgesetzbl. I S. 1790) wird nachstehend der Wortlaut der Geflügelfleischmindestanforderungen-Verordnung vom 24. Juli 1973 (Bundesgesetzbl. I S. 873) in der geltenden Fassung bekanntgemacht, wie er sich aus der Änderungsverordnung ergibt. Die durch Artikel 1 der Änderungsverordnung geänderten Vorschriften der Geflügelfleischmindestanforderungen-Verordnung treten mit Ausnahme des Artikels 1 Nr. 6 Buchstabe e am 1. Januar 1977 in Kraft; Artikel 1 Nr. 6 Buchstabe e tritt am 15. Februar 1980 in Kraft.

Die Rechtsvorschriften sind auf Grund des § 3 Abs. 2, § 5 Abs. 3, § 10 Abs. 2, § 19 Abs. 3 und § 22 Abs. 3 des Geflügelfleischhygienegesetzes vom 12. Juli 1973 (Bundesgesetzbl. I S. 776), zuletzt geändert durch das Gesetz zur Änderung des Geflügelfleischhygienegesetzes vom 25. Februar 1976 (Bundesgesetzbl. I S. 385), erlassen worden.

Bonn, den 8. November 1976

Der Bundesminister
für Jugend, Familie und Gesundheit
Katharina Focke

**Verordnung
über die hygienischen Mindestanforderungen an Geflügelfleisch
(Geflügelfleischmindestanforderungen-Verordnung — GFIMindV)**

§ 1

Anwendungsbereich

Diese Verordnung findet Anwendung auf die Gewinnung, Zerlegung, Lagerung, Verpackung, Beförderung und Behandlung von Geflügelfleisch, das im Geltungsbereich der Verordnung gewonnen oder in den Geltungsbereich der Verordnung verbracht wird, mit Ausnahme der Zerlegung, Verpackung, Behandlung von frischem Geflügelfleisch beim Feilhalten in Einzelhandelsgeschäften oder bei der Zubereitung in Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung.

§ 2

Anforderungen an innerstaatliche und innergemeinschaftliche Betriebe

(1) Schlachtbetriebe, Zerlegungsbetriebe und außerhalb dieser gelegene Gefrier- und Kühleinrichtungen dürfen nur betrieben werden, wenn sie den in der Anlage 1 festgesetzten hygienischen Mindestanforderungen entsprechen.

(2) Bei der Gewinnung, Zerlegung, Lagerung, Verpackung, Beförderung und Behandlung von frischem Geflügelfleisch sind die in der Anlage 2 festgesetzten hygienischen Mindestanforderungen einzuhalten.

§ 3

Überwachung

Bei der Überwachung zugelassener Betriebe ist nach Maßgabe der Anlage 3 zu verfahren.

§ 4

Anforderungen an Betriebe in Drittländern

(1) Für Exportschlachtbetriebe, Exportzerlegungsbetriebe und außerhalb dieser gelegene Gefrier- und Kühleinrichtungen in Drittländern sowie für die Gewinnung, Zerlegung, Lagerung, Verpackung, Beförderung und Behandlung des in diesen Ländern zum Export in den Geltungsbereich der Verordnung bestimmten frischen Geflügelfleisches gelten die in den Anlagen 1 und 2 festgesetzten hygienischen Mindestanforderungen entsprechend.

(2) Für Exportverarbeitungsbetriebe in Drittländern sowie für die Verpackung und Beförderung zubereiteten Geflügelfleisches gelten die in Anlage 4 Abschnitt I und II festgesetzten hygienischen Mindestanforderungen. Für Personal, Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte gelten die in Anlage 2 Abschnitt I festgesetzten hygienischen Mindestanforderungen entsprechend. Für die Behandlungsverfahren nach § 18 Abs. 3 des Geflügel-

fleischhygienegesetzes gelten die Vorschriften der Anlage 4 Abschnitt III.

(3) Exportschlachtbetriebe, Exportzerlegungsbetriebe, Exportverarbeitungsbetriebe und außerhalb dieser gelegene Gefrier- und Kühleinrichtungen in Drittländern werden für den Export von Geflügelfleisch in den Geltungsbereich der Verordnung nur anerkannt und bekanntgegeben, wenn die oberste Veterinärbehörde des Versandlandes

1. bestätigt, daß die in den Absätzen 1 und 2 genannten Voraussetzungen erfüllt sind und
2. zusichert, daß sie laufend durch amtliche Tierärzte überwacht und Überprüfungen nach § 19 Abs. 2 des Geflügelfleischhygienegesetzes geduldet werden.

(4) Wird Geflügelfleisch zusammen mit dem Fleisch anderer Tiere zu Erzeugnissen verarbeitet, so gelten die Vorschriften der Anlage 4 für das Fleisch dieser Tiere entsprechend, sofern nicht das Fleischbeschaugesetz in der Fassung der Bekanntmachung vom 29. Oktober 1940 (Reichsgesetzbl. I S. 1463), zuletzt geändert durch das Tierkörperbeseitigungsgesetz vom 2. September 1975 (Bundesgesetzblatt I S. 2313), oder auf Grund des Fleischbeschaugesetzes erlassene Vorschriften anzuwenden sind.

§ 5

**Anforderungen an Betriebe
in der Deutschen Demokratischen Republik**

(1) Für Schlachtbetriebe, Zerlegungsbetriebe und außerhalb dieser gelegene Gefrier- und Kühleinrichtungen in der Deutschen Demokratischen Republik sowie für die Gewinnung, Zerlegung, Lagerung, Verpackung, Beförderung und Behandlung von zum Versand in den Geltungsbereich der Verordnung bestimmten frischen Geflügelfleisches gelten die in den Anlagen 1 und 2 festgesetzten hygienischen Mindestanforderungen entsprechend.

(2) Für die Verarbeitungsbetriebe in der Deutschen Demokratischen Republik sowie für die Verpackung und Beförderung zubereiteten Geflügelfleisches gelten die in Anlage 4 Abschnitt I und II, für Personal, Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte die in Anlage 2 Abschnitt I festgesetzten hygienischen Mindestanforderungen entsprechend. Für die Behandlungsverfahren nach § 21 Abs. 3 des Geflügelfleischhygienegesetzes gelten die Vorschriften der Anlage 4 Abschnitt III entsprechend.

(3) Schlachtbetriebe, Zerlegungsbetriebe, Verarbeitungsbetriebe und außerhalb dieser gelegene Gefrier- und Kühleinrichtungen in der Deutschen De-

mokratischen Republik werden für das Verbringen von Geflügelfleisch in den Geltungsbereich dieser Verordnung nur anerkannt und bekanntgegeben, wenn die oberste Veterinärbehörde der Deutschen Demokratischen Republik

1. bestätigt, daß die in den Absätzen 1 und 2 genannten Voraussetzungen erfüllt sind und
2. zusichert, daß sie laufend durch amtliche Tierärzte überwacht und Überprüfungen nach § 22 Abs. 2 des Geflügelfleischhygienegesetzes geduldet werden.

(4) Wird Geflügelfleisch zusammen mit dem Fleisch anderer Tiere zu Erzeugnissen verarbeitet, so gelten die Vorschriften der Anlage 4 für das Fleisch dieser Tiere entsprechend, sofern nicht das Fleischbeschaugesetz in der Fassung der Bekanntmachung vom 29. Oktober 1940 (Reichsgesetzbl. I S. 1463), zuletzt geändert durch das Tierkörperbeseitigungsgesetz vom 2. September 1975 (Bundesgesetzblatt I S. 2313), oder auf Grund des Fleischbeschaugesetzes erlassene Vorschriften anzuwenden sind.

§ 6

Bußgeldvorschriften

Ordnungswidrig im Sinne des § 40 Abs. 2 Nr. 1 des Geflügelfleischhygienegesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. entgegen § 2 Abs. 1 Schlachtbetriebe, Zerlegungsbetriebe, Gefrier- oder Kühleinrichtungen betreibt, die nicht den festgesetzten Mindestanforderungen entsprechen oder
2. entgegen § 2 Abs. 2 frisches Geflügelfleisch gewinnt, zerlegt, lagert, verpackt, befördert oder behandelt, ohne die festgesetzten Mindestanforderungen einzuhalten.

§ 7

Berlin-Klausel

Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes vom 4. Januar 1952 (Bundesgesetzblatt I S. 1) in Verbindung mit § 44 des Geflügelfleischhygienegesetzes auch im Land Berlin.

Anlage 1

(zu § 2 Abs. 1)

Abschnitt I**Hygienevorschriften für Schlachtbetriebe**

Schlachtbetriebe müssen mindestens über folgendes verfügen:

1. einen ausreichend großen, leicht zu reinigenden und zu desinfizierenden Raum oder einen ebenso beschaffenen überdachten Platz für die Schlachtieruntersuchung des Geflügels;
2. einen leicht zu reinigenden und zu desinfizierenden besonderen Raum oder einen ebenso beschaffenen besonderen überdachten Platz für krankes oder krankheitsverdächtiges Schlachtgeflügel;
3. einen Schlachtraum von solcher Größe, daß das Betäuben und Entbluten einerseits, das Rupfen und gegebenenfalls das Brühen andererseits jeweils an einem besonderen Arbeitsplatz durchgeführt werden können. Alle Verbindungen zwischen dem Schlachtraum und dem unter Nummer 1 genannten Raum oder Platz müssen mit Ausnahme einer kleinen Durchreiche für die zu schlachtenden Tiere mit einer automatisch schließenden Tür versehen sein;
4. einen Raum für das Ausweiden, Zurichten, Sortieren und Verpacken des geschlachteten Geflügels von solcher Größe, daß das Ausweiden an einem Arbeitsplatz durchgeführt werden kann, der zur Verhinderung einer Verunreinigung weit genug von den anderen Arbeitsplätzen entfernt oder durch eine Zwischenwand von diesen abgetrennt ist. Alle Verbindungen zwischen dem Raum für das Ausweiden, Zurichten, Sortieren und Verpacken und dem Schlachtraum müssen mit Ausnahme einer kleinen Durchreiche für die geschlachteten Tiere mit einer automatisch schließenden Tür versehen sein;
5. erforderlichenfalls einen Versandraum;
6. einen oder mehrere ausreichend große Kühl- oder Gefrierräume;
7. einen Raum oder eine Einrichtung zum Sammeln von Federn, soweit diese nicht als Abfälle behandelt werden;
8. einen ausreichend großen Kühlraum für die Lagerung von vorläufig beschlagnahmtem Geflügelfleisch, dessen Untersuchung noch nicht abgeschlossen oder das erst nach Erhitzen als tauglich zu beurteilen ist; wenn die anfallende Menge dies zuläßt, genügt eine geeignete, verschließbare Abtrennung in einem in Nummer 6 genannten Kühlraum, sofern Einrichtungen vorhanden sind, die die Übertragung von Krankheitserregern verhüten;
9. 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 Lagerung von untauglichem oder nicht zum Genuß für Menschen bestimmtem Geflügelfleisch, insbesondere von Abfällen. Sofern dieses Geflügelfleisch 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. Darüber hinaus müssen entsprechende Behälter in ausreichender Zahl in unmittelbarer Nähe der Untersuchungsplätze vorhanden sein;
10. eine ausreichende, die Beeinträchtigung des frischen Geflügelfleisches verhütende räumliche Trennung von Einrichtungen für die Unbrauchbarmachung oder anderweitige Verwertung von untauglichem Geflügelfleisch, von Geflügelfleisch, das nicht zum Genuß für Menschen bestimmt ist, sowie von sonstigen bei der Schlachtung anfallenden Abfällen, wenn die Unbrauchbarmachung oder Verwertung in unmittelbarer Nähe dem Schlachtbetrieb angeschlossenen Anlagen erfolgt;
11. Umkleideräume, 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 Wasserhähne dürfen nicht von Hand zu betätigen sein;
12. einen besonders eingerichteten befestigten Platz für die Dunglagerung, soweit der Dung nicht unverzüglich hygienisch einwandfrei entfernt wird;

13. Standplätze und ausreichende Einrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren der Käfige und Fahrzeuge;
14. einen ausreichend ausgestatteten, verschließbaren Raum, der dem tierärztlichen Dienst für die Dauer seiner Tätigkeit ausschließlich zur Verfügung steht;
15. 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 Wasserhähne dürfen nicht von Hand zu betätigen sein. Die Einrichtungen müssen mit fließendem kaltem und warmem Wasser, Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie mit nur einmal zu benutzenden Handtüchern ausgestattet sein. Das Wasser für die Reinigung der Geräte muß eine Temperatur von mindestens + 82 °C aufweisen;
16. Einrichtungen, die jederzeit eine wirksame Durchführung der vorgeschriebenen tierärztlichen Untersuchungen gestatten;
17. eine ausreichende Umfassungsmauer oder andere Einfriedung;
18. unbeschadet der Nummern 1 bis 4 eine ausreichende Trennung zwischen dem reinen und dem unreinen Teil des Schlachtbetriebes;
19. in den in den Nummern 1 bis 5 und 7 bis 9 genannten Räumen über
 - a) Fußböden aus wasserundurchlässigem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem, nicht faulendem Material, die so beschaffen sein müssen, daß Wasser leicht in abgedeckte geruchsichere und rückstausichere Abflüsse ablaufen kann;
 - b) glatte Wände, die bis zu einer Höhe von mindestens 2 Metern mit einem hellen, abwaschfesten Belag oder Anstrich versehen und deren Ecken und Kanten abgerundet sind;
20. Vorrichtungen in Räumen, in denen geschlachtet oder frisches Geflügelfleisch bearbeitet wird zur ausreichenden Be- und Entlüftung und, soweit erforderlich, zur Entnebelung;
21. eine ausreichende Beleuchtung in allen Räumen, die zur Aufnahme von Schlachtgeflügel bestimmt sind oder in denen frisches Geflügelfleisch gewonnen, gelagert oder sonst behandelt wird, sowie in den in Nummer 11 genannten Räumen; die Beleuchtung darf Farben nicht verändern. Dies gilt auch für die in den Nummern 1 und 2 genannten überdachten Plätze;
22. eine Anlage zur Wasserversorgung, die in ausreichender Menge ausschließlich Trinkwasser liefert, das unter Druck steht; besondere getrennte Leitungen für Wasser, das keine Trinkwassereigenschaften besitzt, zur ausschließlichen Verwendung in den in Anlage 2 Abschnitt I Nr. 7 genannten Fällen. Diese Leitungen müssen deutlich gekennzeichnet sein und dürfen keine Räume durchqueren, in denen sich frisches Geflügelfleisch befindet. In Schlachtbetrieben, die ihre Tätigkeit bereits vor dem 15. Februar 1975 ausgeübt haben, kann zugelassen werden, daß Leitungen für Wasser ohne Trinkwassereigenschaften Räume durchqueren, in denen frisches Geflügelfleisch behandelt wird, wenn diese Leitungen in diesen Räumen keine Hähne oder Zapfstellen besitzen;
23. eine Anlage, die in ausreichender Menge heißes Trinkwasser liefert, das unter Druck steht;
24. eine Anlage zur Ableitung von Abwasser, die den hygienischen Erfordernissen entspricht;
25. geeignete Vorrichtungen zum Schutz gegen Ungeziefer, insbesondere Insekten und Nagetiere;
26. Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte, wie Tische, auswechselbare Schneideunterlagen, Behältnisse, Transportbänder und Sägen aus korrosionsfestem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material, das die Qualität des frischen Geflügelfleisches nicht beeinträchtigt; insbesondere ist die Verwendung von Holz untersagt;
27. für die Anlieferung des Schlachtgeflügels Käfige aus korrosionsfestem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material;
28. eine Beschaffenheit der in Nummer 6 genannten Räume, die den Anforderungen in Abschnitt II entspricht.

Abschnitt II

Hygienevorschriften für Gefrier- und Kühleinrichtungen, die außerhalb von Schlachtbetrieben oder Zerlegungsbetrieben liegen

1. Kühlhäuser, die außerhalb der Schlachtbetriebe oder der Zerlegungsbetriebe liegen und in denen frisches, nicht gefrorenes Geflügelfleisch gelagert wird, müssen mindestens über folgendes verfügen:
 - a) ausreichend große, leicht zu reinigende und zu desinfizierende Kühlräume;
 - b) sofern vorläufig beschlagnahmtes Geflügelfleisch eingelagert wird, einen verschließbaren Raum für die Lagerung dieses Fleisches;
 - c) in den unter den Buchstaben a und b genannten Räumen:
 - aa) Fußböden aus wasserundurchlässigem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem, nicht faulendem Material, die so beschaffen sein müssen, daß das Wasser leicht ablaufen kann;
 - bb) glatte Wände, die bis zur Stapelhöhe, mindestens bis zu einer Höhe von zwei Metern mit einem hellen, abwaschfesten Belag oder Anstrich versehen und deren Ecken und Kanten abgerundet sind;

- cc) Türen aus wasserundurchlässigem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem, nicht faulemdem Material mit stofffesten und fugenfreien Oberflächen, die so beschaffen sind, daß sie keine gesundheits-schädlichen Stoffe auf das Fleisch übertragen;
- d) eine Einrichtung zur Erreichung und Einhaltung einer Temperatur von höchstens + 4 °C;
- e) in den Kühlräumen über korrosionsfeste Vorrichtungen, die verhindern, daß das Fleisch bei der Beförderung oder Lagerung mit dem Fußboden oder den Wänden in Berührung kommt;
- f) eine Anlage zur Wasserversorgung, die in ausreichender Menge ausschließlich Trinkwasser liefert, das unter Druck steht; besondere getrennte Leitungen für Wasser, das keine Trinkwassereigenschaften besitzt, zur ausschließlichen Verwendung in den in Anlage 2 Abschnitt I Nr. 7 genannten Fällen. Diese Leitungen müssen deutlich gekennzeichnet sein und dürfen keine Räume durchqueren, in denen sich frisches Geflügelfleisch befindet. In Kühleinrichtungen, die ihre Tätigkeit bereits vor dem 15. Februar 1975 ausgeübt haben, kann zugelassen werden, daß Leitungen für Wasser ohne Trinkwassereigenschaften Räume durchqueren, in denen frisches Geflügelfleisch behandelt wird, wenn diese Leitungen in diesen Räumen keine Hähne oder Zapfstellen besitzen;
- g) eine Anlage zur Ableitung von Abwasser, die den hygienischen Erfordernissen entspricht;
- h) geeignete Vorrichtungen zum Schutz gegen Ungeziefer, insbesondere Insekten und Nagetiere;
- i) eine ausreichende Beleuchtung, die Farben nicht verändern darf;
- j) Vorrichtungen zur ausreichenden Be- und Entlüftung;
- k) ausreichende Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände sowie der Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte; diese Einrichtungen müssen nahe bei den Lagerräumen liegen. Die Wasserhähne dürfen nicht von Hand zu betätigen sein. Die Einrichtungen müssen mit fließendem kaltem und warmem Wasser, Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie mit nur einmal zu benutzenden Handtüchern ausgestattet sein;
- l) Umkleideräume, Wasch- und Duschgelegenheiten sowie Toiletten mit Wasserspülung, 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;
- m) ein Registrierthermometer oder ein Registrierfernthermometer in den Kühlräumen.
2. Andere Kühleinrichtungen, als die in der Nummer 1 genannten, müssen
- a) die Anforderungen in Nummer 1 Buchstaben c, d, e, h, i erfüllen, sofern sie begehbar sind wie Kühlräume oder Kühlzellen;
- b) eine Temperatur von höchstens + 4 °C erreichen und einhalten können sowie so ausgekleidet sein, daß sie leicht zu reinigen und zu desinfizieren sind, sofern sie nicht begehbar sind wie Kühlschränke.
- Betriebe, in denen sich diese Kühleinrichtungen befinden, müssen über die in Nummer 1 Buchstaben b, f, g, j und k genannten Voraussetzungen verfügen.
3. Für Gefrierhäuser, die außerhalb der Schlachtbetriebe oder der Zerlegungsbetriebe liegen und in denen frisches, gefrorenes Geflügelfleisch gelagert wird, gelten die in Nummer 1 Buchstaben a bis c, f bis j sowie l und m festgesetzten Mindestanforderungen entsprechend. Die Gefrierräume müssen insbesondere über eine Einrichtung zur Erreichung und Einhaltung folgender Temperaturen verfügen:
- a) für gefrorenes Geflügelfleisch von mindestens — 12 °C,
- b) für tiefgefrorenes Geflügelfleisch von mindestens — 18 °C.
4. Andere Gefriereinrichtungen, als die in Nummer 3 genannten, müssen
- a) die Anforderungen in Nummer 1 Buchstaben c, e, h, i erfüllen und die in Nummer 3 Buchstabe a oder b genannten Temperaturen erreichen und einhalten können, sofern sie begehbar sind wie Gefrierräume oder Gefrierzellen;
- b) die in Nummer 3 Buchstabe a oder b genannten Temperaturen erreichen und einhalten können sowie so ausgekleidet sein, daß sie leicht zu reinigen und zu desinfizieren sind, sofern sie nicht begehbar sind wie Gefrierschränke oder -truhen.
- Betriebe, in denen sich diese Gefriereinrichtungen befinden, müssen über die in Nummer 1 Buchstaben b, f, g, j und k genannten Voraussetzungen verfügen.
5. Wird jedoch in Gefriereinrichtungen gefrorenes frisches Geflügelfleisch ausschließlich in Sammelpackungen gelagert, die einen ausreichenden Schutz gegen eine nachteilige Beeinträchtigung des frischen Geflügelfleisches bieten, so gilt statt der Nummer 3 oder 4 folgendes:
- a) Die Räume müssen innen leicht trocken zu reinigen und so eingerichtet sein, daß die Sammelpackungen ausreichend gegen Beschädigungen geschützt sind;
- b) die in Nummer 3 Buchstabe a oder b genannten Temperaturen müssen erreicht und eingehalten werden können.

Abschnitt III
Hygienevorschriften
für Zerlegungsbetriebe

Zerlegungsbetriebe müssen mindestens über folgendes verfügen:

1. einen ausreichend großen Kühlraum und erforderlichenfalls auch einen Gefrierraum, die den Anforderungen in Abschnitt II entsprechen;
2. einen Raum für das Zerlegen, Entbeinen und Umhüllen mit einem Registrierthermometer oder Registrierfernthermometer sowie mit Fußböden und mit Wänden, die Abschnitt I Nr. 19 Buchstaben a und b entsprechen;
3. einen Raum für das Verpacken und den Versand;
4. eine ausreichende Beleuchtung in allen Räumen, in denen Fleisch gelagert oder sonst behandelt wird, sowie in den Umkleideräumen, Wasch- und Duschgelegenheiten, Toiletten; die Beleuchtung darf Farben nicht verändern;
5. eine den hygienischen Erfordernissen entsprechende Vorrichtung für die Behandlung von Fleisch und für das Abstellen der dafür verwendeten Behältnisse, die so beschaffen ist, daß weder das Fleisch noch die Behältnisse unmittelbar mit dem Fußboden in Berührung kommen;
6. die in Abschnitt I Nr. 8, 9, 11, 14, 15, 16, 20, 22, 23, 24, 25, 26 entsprechenden Räume oder Einrichtungen.

Anlage 2
(zu § 2 Abs. 2)

Abschnitt I
Hygienevorschriften
für Personal, Räume, Einrichtungsgegenstände
und Arbeitsgeräte

1. Das Personal, das mit Geflügelfleisch in Berührung kommt oder in Berührung kommen kann, hat sich ständig äußerst reinlich zu halten; Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte müssen stets peinlich sauber sein.
 - a) Das Personal, ausgenommen das Personal, das in Gefrierräumen nach Anlage 1 Abschnitt II Nr. 3 bis 5 tätig ist, hat insbesondere eine leicht waschbare, saubere, helle Arbeitskleidung und Kopfbedeckung zu tragen. Personen, die Tiere schlachten oder sonst mit Fleisch in Berührung kommen, haben sich mehrmals im Laufe eines Arbeitstages während der Arbeit 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 unverzüglich Hände und Arme mit warmem Wasser gründlich zu reinigen und dann zu desinfizieren. In den Arbeits- und Lagerräumen darf nicht geraucht werden.
 - b) Hunde, Katzen und andere Tiere, mit Ausnahme des zur Schlachtung im Schlachtbetrieb bestimmten Schlachtgeflügels und der im Schlachtbetrieb verwendeten Zugtiere, sind von den Schlachtbetrieben fernzuhalten. Dies gilt nicht für Kaninchen sowie für Vögel, die nicht Schlachtgeflügel im Sinne des Gesetzes sind, sofern diese Tiere zur sofortigen Schlachtung bestimmt sind. In diesen Fällen dürfen die Schlachttiere in denselben Räumen wie für Schlachtgeflügel untergebracht oder geschlachtet werden. Das von ihnen stammende Fleisch darf nicht mit frischem Geflügelfleisch in denselben Räumen zerlegt, gelagert, verpackt, befördert oder behandelt werden. In Mitgliedstaaten, in denen Vögel nach Maßgabe der Richtlinie zu schlachten sind, darf deren Fleisch gleichzeitig mit Geflügelfleisch in denselben Räumen gelagert werden. Ungeziefer, insbesondere Insekten und Nagetiere, ist systematisch zu bekämpfen.
 - c) Die in Anlage 1 Abschnitt I Nr. 1 bis 5 und 8 genannten Räume, Plätze und Behälter sowie die in Abschnitt III Nr. 2 und 3 genannten Räume sind nach Bedarf, zumindest aber nach Beendigung eines Arbeitstages, zu reinigen und zu desinfizieren. Die in Anlage 1 Abschnitt I Nr. 6, Abschnitt II Nr. 1 und 2 und Abschnitt III Nr. 1 genannten Kühlrichtungen sind bei Bedarf, zumindest aber nach jeder vollständigen Räumung zu reinigen und zu desinfizieren. Gefriereinrichtungen sind regelmäßig trocken zu reinigen und bei Bedarf nach Abtauen gründlich mit warmem Wasser zu reinigen und zu desinfizieren.
 - d) Die Käfige für die Anlieferung des Schlachtgeflügels sind nach jeder Entleerung zu reinigen und zu desinfizieren.
 - e) Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte, die beim Schlachten, Be- und Verarbeiten verwendet werden und die mit Fleisch in Berührung kommen oder in Berührung kommen können, sind in einwandfreiem und sauberem Zustand zu halten. Sie sind mehrmals im Laufe eines Arbeitstages sowie am Ende eines Arbeitstages und bei Verunreinigung, insbesondere mit Krankheitserregern, vor ihrer Wiederverwendung sorgfältig zu reinigen und zu desinfizieren.
 - f) Räume und Behälter für untaugliches oder nicht zum Genuß für Menschen bestimmtes Fleisch, insbesondere Abfälle, sind nach Bedarf zu entleeren und unmittelbar nach jeder Entleerung zu reinigen und zu desinfizieren.
2. Räume, Arbeitsgeräte und Einrichtungsgegenstände dürfen nur ihrem Zweck entsprechend verwendet werden. Zur Versorgung des Personals bestimmte Speisen und Getränke sowie hierzu benutzte Behältnisse dürfen nicht in Räume, in denen Fleisch bearbeitet oder sonst behandelt wird, verbracht werden.
3. Fleisch und die mit ihm in Berührung kommenden Stoffe sowie die zugehörigen Behältnisse dürfen nicht unmittelbar mit dem Fußboden in Berührung kommen.
4. Federn sind unverzüglich nach dem Rupfen aus dem Schlachtraum zu entfernen.
5. Reinigungs-, Desinfektions- und Schädlingsbekämpfungsmittel sind so zu verwenden, daß sie mit Fleisch nicht in Berührung kommen.
6. Sägemehl oder ähnliche Stoffe dürfen nicht auf den Fußboden oder in Anlage 1 Abschnitt I Nr. 3 bis 6 und 8, Abschnitt II Nr. 1 bis 5 sowie Abschnitt III Nr. 1 bis 3 genannten Räume aufgetragen werden.
7. Für alle Verwendungszwecke ist Trinkwasser zu benutzen. Liegen die in Anlage 1 Abschnitt I Nr. 22, Abschnitt II Nr. 1 Buchstabe f und Anlage 4 Abschnitt I Nr. 15 genannten Voraussetzungen vor, darf Wasser, das keine Trinkwasser-eigenschaften besitzt, für die Erzeugung von

Dampf, zur Brandbekämpfung, zur Kühlung von Kühlmaschinen und für das Abschwemmen von Federn und anderen Abfällen in geschlossenen Anlagen verwendet werden.

8. Personen, die das Fleisch mit Krankheitskeimen infizieren können, dürfen beim Schlachten sowie beim Bearbeiten und sonstigen Behandeln des Fleisches nicht mitwirken; dieses Verbot gilt insbesondere für Personen, die
- a) gleichzeitig eine Tätigkeit ausüben, durch die Krankheitserreger auf Fleisch übertragen werden können;
 - b) einen Verband an den Händen tragen, mit Ausnahme eines wasserundurchlässigen Verbandes zum Schutz einer nicht eiternden Verletzung.

Die Einhaltung von § 17 des Gesetzes zur Verhütung und Bekämpfung übertragbarer Krankheiten beim Menschen (Bundes-Seuchengesetz vom 18. Juli 1961 — Bundesgesetzbl. I S. 1012 —) in der jeweils geltenden Fassung muß gewährleistet sein.

9. Personen, die mit Geflügelfleisch in Berührung kommen, sind bei der Einstellung zu untersuchen. Als Einstellungsuntersuchung gilt die Untersuchung nach § 18 des Bundes-Seuchengesetzes. Das Zeugnis des Gesundheitsamtes ist jedes Jahr und jederzeit auf Anforderung des amtlichen Tierarztes zu erneuern. Es muß dem amtlichen Tierarzt zur Einsichtnahme zur Verfügung stehen. Die zuständige Behörde kann zulassen, daß der Nachweis einer Einstellungsuntersuchung auch von einem Arzt ausgestellt wird, der über die für die Untersuchung notwendigen Einrichtungen verfügt.

Abschnitt II

Hygienevorschriften für das Schlachten, Ausweiden und Kühlen

1. Schlachtgeflügel, das in die Schlachträume gebracht wird, muß sofort geschlachtet werden.
2. Das Schlachtgeflügel muß vollständig entbluten; hierbei ist darauf zu achten, daß das Blut nicht über den Schlachtplatz hinaus verspritzt wird.
3. Das geschlachtete Geflügel muß unverzüglich vollständig gerupft werden.
4. Das Ausweiden muß unverzüglich durchgeführt werden. Der Tierkörper muß so geöffnet werden, daß die Leibeshöhle und ihre Eingeweide untersucht werden können. Zu diesem Zweck sind Verdauungsapparat, Leber und Milz so aus dem Tierkörper herauszunehmen, daß dieser nicht verschmutzt wird und die natürliche Verbindung mit den Eingeweiden bis zur Untersuchung bestehenbleibt.
5. Nach der Geflügelfleischuntersuchung müssen die herausgenommenen Eingeweide unverzüglich vom Tierkörper getrennt und die vom Ge-

nuß für Menschen ausgeschlossenen Teile sofort beseitigt werden. Im Tierkörper verbliebene Eingeweide oder Teile von Eingeweiden — mit Ausnahme der Nieren — sind anschließend unter hygienischen Bedingungen möglichst vollständig zu entfernen.

6. Das Aufblasen des Geflügelfleisches, das Einspritzen von Flüssigkeit, das Reinigen des Geflügelfleisches mittels Tüchern sowie das Füllen der Tierkörper mit Ausnahme einer Füllung aus genießbaren Nebenprodukten der Schlachtung von Schlachtgeflügel des betreffenden Schlachtbetriebes, sind verboten.
7. Fleisch, das weitergehend untersucht wird oder das untauglich oder nicht zum Genuß für Menschen bestimmt ist, insbesondere Abfall, ist unverzüglich in die dafür vorgesehenen Räume, Einrichtungen oder Behälter zu verbringen und so zu behandeln, daß eine Keimverschleppung vermieden wird.
8. Nach Beendigung der Untersuchung durch Besichtigen, erforderlichenfalls auch Durchtasten und Anschneiden und nach Entfernung der Eingeweide muß das Geflügelfleisch sofort hygienisch einwandfrei gereinigt und gekühlt werden. Die Kühlung des Geflügelfleisches durch Tauchen mehrerer Tierkörper, Tierkörperteile oder Nebenprodukte der Schlachtung in einem gemeinsamen Wasserbad ist verboten, ausgenommen Tierkörper, Tierkörperteile oder Nebenprodukte der Schlachtung, die mit einer wasserdichten Hülle zum Schutz vor unmittelbarer Berührung mit dem Wasser umgeben sind.
9. Vor beendeter Geflügelfleischuntersuchung ist jede weitere Zerlegung oder sonstige Behandlung sowie das Entfernen des frischen Geflügelfleisches verboten. Der amtliche Tierarzt kann eine von Satz 1 abweichende Behandlung fordern oder zulassen, wenn dies nach Lage des Falles geboten ist.
10. Nach der in Nummer 8 vorgeschriebenen Kühlung ist das frische Geflügelfleisch ständig bei einer Temperatur von höchstens + 4 °C zu halten.

Abschnitt III

Umhüllung, Verpackung und Beförderung

1. Schutzhüllen, wie Kunststoffolien und Verpackungen wie Kisten, Kartons und ähnliche Behälter müssen hygienisch einwandfrei sein, insbesondere dürfen sie weder die organoleptischen Eigenschaften des frischen Geflügelfleisches beeinträchtigen noch für den Menschen schädliche Stoffe auf das Fleisch übertragen. Das Material muß so widerstandsfähig sein, daß ein wirksamer Schutz des frischen Geflügelfleisches während des Transports und der weiteren Behandlung gewährleistet ist; dieses Material darf zur Umhüllung und Verpackung von frischem Geflügelfleisch nicht wiederverwendet werden mit Aus-

- nahme von korrosionsfesten, leicht zu reinigenden Verpackungen, die vor jeder Wiederverwendung gereinigt und desinfiziert worden sind. Schutzhüllen müssen durchsichtig und farblos sein.
2. Tierkörperteile sowie vom Tierkörper getrennte Nebenprodukte der Schlachtung sind in jedem Falle mit fest verschlossenen Schutzhüllen zu umgeben.
 3. Zur Umhüllung dürfen nur völlig saubere Schutzhüllen verwendet werden. Um eine Verunreinigung des frischen Geflügelfleisches während dieses Arbeitsganges durch Personal, Einrichtungsgegenstände oder Arbeitsgeräte auszuschließen, sind Schutzhüllen unverzüglich nach dem Umhüllen des frischen Geflügelfleisches zu verschließen.
 4. Frisches nicht gefrorenes Geflügelfleisch ist in Transportmitteln zu befördern, die so gebaut und ausgestattet sind, daß die Temperatur von $+ 4^{\circ}\text{C}$ nicht überschritten wird.
 5. Die zur Beförderung von frischem Geflügelfleisch bestimmten Transportmittel dürfen nicht benutzt werden zur Beförderung von
 - a) lebenden Tieren;
 - b) Stoffen, die das frische Geflügelfleisch beeinträchtigen oder infizieren können; dies gilt nicht, wenn die Transportmittel nach dem Entladen solcher Stoffe wirksam gereinigt und desinfiziert sowie gegebenenfalls desodorisiert worden sind.
 6. Frisches Geflügelfleisch darf nicht gleichzeitig mit anderen Stoffen, die es beeinträchtigen, insbesondere die einen Geruch übertragen können, in demselben Transportmittel befördert werden; eine gleichzeitige Beförderung ist dann statthaft,

wenn durch ausreichende Vorsichtsmaßnahmen eine Beeinträchtigung des frischen Geflügelfleisches nicht zu befürchten ist.

7. Unverpacktes frisches Geflügelfleisch darf nur in gereinigten und desinfizierten Transportmitteln befördert werden.

Abschnitt IV

Vorschriften für die Zerlegung

1. Der Betriebsleiter oder sein Stellvertreter muß dem mit der Überwachung beauftragten amtlichen Tierarzt die Herkunft des in den Betrieb verbrachten Fleisches nachweisen können.
2. Frisches Geflügelfleisch, das den Anforderungen des Geflügelfleischhygienegesetzes entspricht, ist getrennt von anderem Fleisch zu lagern und an einem anderen Ort oder zu einem anderen Zeitpunkt zu zerlegen; anderes Fleisch darf nur gelagert oder behandelt werden, wenn es geltenden Vorschriften des Gemeinschaftsrechtes entspricht.
3. Frisches Geflügelfleisch, das zerlegt werden soll, muß eine Innentemperatur von höchstens $+ 4^{\circ}\text{C}$ haben; frisches Geflügelfleisch darf jedoch schlachtwarm zerlegt werden, wenn der Schlachtraum und der Zerlegungsraum in demselben Gebäudebereich so nahe beieinander gelegen sind, daß das zu zerlegende frische Geflügelfleisch unmittelbar im Anschluß an die Schlachtung über eine mechanische Förderanlage vom Schlachtraum in den Zerlegungsraum gebracht und dort sofort zerlegt werden kann. Das frische Geflügelfleisch darf nicht länger im Zerlegungsraum verbleiben, als dies zu seiner Behandlung erforderlich ist.
4. Das Reinigen von Fleisch mit Tüchern ist verboten.

Anlage 3

(zu § 3)

Überwachung

1. Die bei der Überwachung festgestellten Mängel sind, sofern sie nicht kurzfristig behoben werden, der für die Erteilung der Zulassung nach § 4 des Geflügelfleischhygienegesetzes zuständigen Behörde mitzuteilen.
2. Die für die Erteilung der Zulassung zuständigen Behörden haben die zugelassenen Betriebe durch amtliche Tierärzte mindestens jährlich viermal und außerdem bei Feststellung eines Mangels überprüfen zu lassen. Die Überprüfungen sind

möglichst gleichmäßig über das Kalenderjahr zu verteilen und sind unangemeldet durchzuführen.

3. Über die Durchführung der Überprüfung nach Nummer 2, ihre Ergebnisse und über angeordnete Maßnahmen, sind Aufzeichnungen anzufertigen und von der zuständigen Behörde mindestens drei Jahre aufzubewahren.
4. Der zuständige amtliche Tierarzt hat sich vor jedem Versand frischen Geflügelfleisches in einen anderen Mitgliedstaat davon zu überzeugen, daß die Transportmittel und die Ladebedingungen den in Anlage 2 Abschnitt III Nr. 5 bis 7 vorgeschriebenen Anforderungen entsprechen.

Anlage 4
(zu § 4 Abs. 2)

Abschnitt I
Hygienevorschriften
für Verarbeitungsbetriebe

Verarbeitungsbetriebe müssen mindestens über folgendes verfügen:

1. einen ausreichend großen Kühlraum für die Lagerung von frischem, nicht haltbar gemachtem Geflügelfleisch;
2. einen geeigneten und ausreichend großen Raum, in dem Geflügelfleisch zubereitet oder behandelt wird;
3. soweit die entsprechenden Arbeiten verrichtet werden,
 - a) einen Raum für die Erhitzung des Geflügelfleisches; Erhitzungsanlagen müssen mit einem Registrierthermometer oder einem Registrierfermometer ausgestattet sein;
 - b) einen Raum oder eine Vorrichtung zum Räuchern;
 - c) einen Raum oder eine Vorrichtung zum Reinigen, Wässern, Einweichen oder sonstigen Behandeln von Därmen;
 - d) einen Raum zum Pökeln;
4. in den unter den Nummern 1 bis 3 genannten Räumen über
 - a) Fußböden aus wasserundurchlässigem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem, nicht faulendem Material; sofern Fußböden mit Abflüssen versehen sind, müssen diese abgedeckt und geruchsicher sein;
 - b) glatte Wände, die bis zu einer Höhe von mindestens zwei Metern mit einem hellen abwaschfesten Belag oder Anstrich versehen und deren Ecken und Kanten abgerundet sind; im übrigen müssen die Wände hellfarbig sein;
 - c) hellfarbig und glatte Decken;
 - d) Türen aus wasserundurchlässigem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem, nicht faulendem Material mit stoßfesten und fugenfreien Oberflächen, die so beschaffen sind, daß sie keine gesundheitsschädlichen Stoffe auf das Fleisch übertragen;
5. einen Raum für die Verpackung und Absendung;
6. einen Raum für die Aufbewahrung von Gewürzen oder sonstigen Zutaten; Behälter hierfür sind entsprechend ihrem Inhalt zu beschriften;
7. einen ausreichend ausgestatteten in der Nähe der Arbeitsräume gelegenen, verschließbaren Raum, der dem tierärztlichen Dienst für die Dauer seiner Tätigkeit ausschließlich zur Verfügung steht;
8. Einrichtungen, die jederzeit eine wirksame Durchführung der amtlichen Untersuchungen und der Überwachung gestatten;
9. Umkleieräume, 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;
10. den hygienischen Erfordernissen entsprechende Vorrichtungen für
 - a) den Transport von Geflügelfleisch,
 - b) das Abstellen der zur Aufnahme von Geflügelfleisch verwendeten Behälter,
 die gewährleisten, daß Geflügelfleisch und die Behälter nicht unmittelbar mit dem Boden in Berührung kommen;
11. Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte aus korrosionsfestem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material;
12. eine ausreichende Beleuchtung in Räumen, in denen Geflügelfleisch zubereitet oder behandelt wird; die Beleuchtung darf Farben nicht verändern;
13. Vorrichtungen, die eine ausreichende Be- und Entlüftung in allen Räumen, in denen Fleisch zubereitet oder behandelt wird, gewährleisten und, soweit erforderlich, zur Entnebelung;
14. in den Räumen, in denen Fleisch zubereitet oder behandelt wird, über ausreichende Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände sowie der Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte; diese Einrichtungen müssen nahe bei den Arbeitsplätzen liegen; die Wasserhähne dürfen nicht von Hand zu betätigen sein. Die Einrichtungen müssen mit fließendem kaltem und warmem Wasser, Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie mit nur einmal zu benutzenden Handtüchern ausgestattet sein. Das Wasser für die Reinigung der Geräte muß eine Temperatur von mindestens + 82 °C aufweisen;
15. eine Anlage zur Wasserversorgung, die in ausreichender Menge ausschließlich Trinkwasser liefert, das unter Druck steht; besondere, getrennte Leitungen für Wasser, das keine Trinkwassereigenschaften besitzt, zur ausschließlichen Verwendung in den in Anlage 2 Ab-

schnitt I Nr. 7 genannten Fällen. Diese Leitungen müssen deutlich gekennzeichnet sein und dürfen keine Räume durchqueren, in denen sich Fleisch befindet. In Zerlegungsbetrieben, die ihre Tätigkeit bereits vor dem 15. Februar 1975 ausgeübt haben, kann zugelassen werden, daß Leitungen für Wasser ohne Trinkwassereigenschaften Räume durchqueren, in denen Fleisch behandelt wird, wenn diese Leitungen in diesen Räumen keine Hähne oder Zapfstellen besitzen;

16. eine Anlage, die in ausreichender Menge heißes Trinkwasser liefert, das unter Druck steht;
17. eine Anlage zur Ableitung von Abwasser, die den hygienischen Erfordernissen entspricht;
18. geeignete Vorrichtungen zum Schutz gegen Ungeziefer, insbesondere Insekten und Nagetiere;
19. besondere wasserdichte, korrosionsfeste, leicht zu reinigende und zu desinfizierende, gekennzeichnete Behältnisse mit dicht schließenden Deckeln, die so beschaffen sein müssen, daß eine unbefugte Entnahme des Inhalts verhindert wird, für die Aufnahme von Geflügelfleisch oder Geflügelfleischabfällen, die bei der Zubereitung oder beim Behandeln anfallen und nicht zum Genuß für Menschen bestimmt sind. Sofern dieses Geflügelfleisch und diese Abfälle nicht am Ende jedes Arbeitstages aus dem Verarbeitungsbetrieb entfernt werden, muß ein verschließbarer, kühlbarer Raum vorhanden sein.

Abschnitt II

Verpackung und Beförderung

1. Zubereitetes Geflügelfleisch darf nur verpackt versendet werden.
2. Die Verpackung muß hygienisch einwandfrei sein, insbesondere darf sie weder die organoleptischen Eigenschaften des Geflügelfleisches beeinträchtigen noch für den Menschen schädliche Stoffe auf das Geflügelfleisch übertragen. Sie muß weiterhin so widerstandsfähig sein, daß ein wirksamer Schutz des Geflügelfleisches beim Versand in den Geltungsbereich der Verordnung gewährleistet ist.
3. Zubereitetes Geflügelfleisch ist so zu versenden, daß es während der Beförderung vor Einflüssen geschützt ist, die das Geflügelfleisch beeinträchtigen oder infizieren können.

4. Die Transportmittel müssen, sofern es für die Haltbarkeit des Geflügelfleisches erforderlich ist, so ausgestattet sein, daß während der Beförderung eine ausreichende Kühlung des Geflügelfleisches gewährleistet ist.

Abschnitt III

Behandlungsverfahren nach § 18 Abs. 3 und § 21 Abs. 3 des Geflügelfleischhygienegesetzes

1. Als Behandlungsverfahren für Geflügelfleisch, die nach wissenschaftlichen Erkenntnissen die für den internationalen Handel erforderliche Haltbarkeit gewährleisten, sind anzusehen:
 - a) das Erhitzen, insbesondere Kochen, Brühen, Dämpfen, Dünsten, Braten, Schmoren, Grillen oder Rösten,
 - b) das Pökeln und
 - c) das Auslassen von Fett.
2. Erhitzen ist die Behandlung des Geflügelfleisches mit trockener oder feuchter Hitze, sofern in allen Teilen des Fleisches eine Temperatur von mindestens + 65 °C erreicht wird.
3. Pökeln ist die Behandlung des Geflügelfleisches mit Speisesalz allein oder in Verbindung mit Pökelfstoffen, sofern das Fleisch in allen Teilen mindestens vier vom Hundert Speisesalz enthält; die Voraussetzung dieses Salzgehaltes gilt nicht für Fett-, Knochen- und Knorpelgewebe sowie für straffes Bindegewebe, sofern diese Gewebe in dem Muskel- oder Organgewebe eingelagert oder diesem angelagert sind. Bei geräucherten Erzeugnissen, die anderes Fleisch als Geflügelfleisch nicht enthalten, muß der Salzgehalt mindestens zwei vom Hundert betragen. Die in den Sätzen 1 und 2 genannten Mindestgehalte an Speisesalz dürfen unterschritten werden, wenn durch eine ausreichende Kühlung sichergestellt ist, daß eine Haltbarkeit von mindestens drei Monaten gewährleistet ist. In diesem Falle sind auf den Packungen oder Behältnissen die erforderliche Lagertemperatur und die Haltbarkeit anzugeben.
4. Auslassen von Fett ist die Behandlung des Fettgewebes, bei der Fett aus dem Gewebe austritt. Verfahren, die zur Befreiung tierischer Fette von Geruchs- und Geschmacksstoffen, Farbstoffen oder freien Fettsäuren dienen, dürfen nicht angewendet werden.

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 erscheinener Ausgaben: Bundesgesetzblatt Postfach 13 20, 5300 Bonn 1, Tel. (022 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: 2,60 DM (2,20 DM zuzüglich —,40 DM Versandkosten), bei Lieferung gegen Vorausrechnung 3,— DM. Im Bezugspreis ist die Mehrwertsteuer enthalten; der angewandte Steuersatz beträgt 5,5%.