

|      |  |       |
|------|--|-------|
| 1978 | Ausgegeben zu Bonn am 11. Februar 1978 | Nr. 7 |
|------|--|-------|

| Tag       | Inhalt  | Seite |
|-----------|---|-------|
| 3. 2. 78  | Neufassung der Ausführungsbestimmungen A über die Untersuchung und gesundheitspolizeiliche Behandlung der Schlachttiere und des Fleisches bei Schlachtungen im Inland — AB. A —<br>7832-1-1 | 201   |
| 23. 1. 78 | Anordnung über die Bestimmung der zuständigen Stelle nach § 84 des Berufsbildungsgesetzes<br>neu: 800-21-2-7  | 241   |

Ab 1. Januar 1978 werden bei Rechtsvorschriften, die mit neuer Gliederungsnummer in die nächste Auflage des Fundstellennachweises A aufzunehmen sind, diese Gliederungsnummern im Inhaltsverzeichnis des Bundesgesetzblattes angegeben, und zwar mit dem Zusatz „neu“.

#### Hinweis auf andere Verkündungsblätter

|  |     |
|--|-----|
| Bundesgesetzblatt Teil II Nr. 6                    | 242 |
| Verkündungen im Bundesanzeiger                     | 243 |
| Rechtsvorschriften der Europäischen Gemeinschaften | 244 |

### Bekanntmachung der Neufassung der Ausführungsbestimmungen A über die Untersuchung und gesundheitspolizeiliche Behandlung der Schlachttiere und des Fleisches bei Schlachtungen im Inland — AB. A —

Vom 3. Februar 1978

Auf Grund des Artikels 3 der Verordnung zur Änderung der Ausführungsbestimmungen A über die Untersuchung und gesundheitspolizeiliche Behandlung der Schlachttiere und des Fleisches bei Schlachtungen im Inland — AB. A — und der Einfuhruntersuchungs-Verordnung — EinfV — vom 9. Dezember 1977 (BGBl. I S. 2512) wird nachstehend der Wortlaut der Ausführungsbestimmungen A über die Untersuchung und gesundheitspolizeiliche Behandlung der Schlachttiere und des Fleisches bei Schlachtungen im Inland — AB. A —, Beilage 1 zur Verordnung über die Durchführung des Fleischbeschaugesetzes, in der im Bundesgesetzblatt Teil III, Gliederungsnummer 7832-1-1, veröffentlichten bereinigten Fassung, zuletzt geändert durch § 21 Nr. 5 des Gesetzes vom 2. September 1975 (BGBl. I S. 2313), in der geltenden Fassung bekanntgemacht, wie er sich aus der Änderungsverordnung ergibt. Die durch Artikel 1 der Änderungsverordnung geänderten Vorschriften der AB. A treten mit Ausnahme des Artikels 1 Nr. 24 Buchstabe b

und Nr. 41 hinsichtlich der Anlage 5 am 1. Januar 1978 in Kraft; Artikel 1 Nr. 24 Buchstabe b und Nr. 41 hinsichtlich der Anlage 5 treten am 30. Juni 1978 in Kraft.

Anstelle der nach Artikel 1 Nr. 31 Buchstabe a der Änderungsverordnung vorgeschriebenen Stempel, der nach Artikel 1 Nr. 35 und 36 der Änderungsverordnung vorgeschriebenen Tagebücher und der nach Artikel 1 Nr. 37 der Änderungsverordnung vorgeschriebenen Anträge dürfen bis zum 31. Dezember 1980 noch die nach den bisher geltenden Vorschriften vorgeschriebenen Stempel (§ 50), Tagebücher (Muster 1 zu § 53 Abs. 1 AB. A und Muster 2 zu § 53 Abs. 2 AB. A) und Anträge (Anlage I zu § 20 Abs. 3 AB. A Abschnitt IV) verwendet werden.

Die Rechtsvorschriften sind auf Grund des § 25 Abs. 1 des Fleischbeschaugesetzes in der im Bundesgesetzblatt Teil III, Gliederungsnummer 7832-1, veröffentlichten bereinigten Fassung, erlassen worden.

Bonn, den 3. Februar 1978

Der Bundesminister  
für Jugend, Familie und Gesundheit  
Antje Huber

## Beilage 1

**Ausführungsbestimmungen A**  
**über die Untersuchung und gesundheitspolizeiliche Behandlung**  
**der Schlachttiere und des Fleisches bei Schlachtungen im Inland**  
 — AB. A —

## Inhaltsübersicht

|  |  |
|--|--|
| <p style="text-align: center;"><b>Anmeldung zur Schlachtier- und Fleischbeschau<br/>und zur Trichinenschau</b></p> <p>§§ 1 und 2</p> <p style="text-align: center;"><b>Schlachtierbeschau</b></p> <p>§ 3 Allgemeine Bestimmungen</p> <p>§§ 4 und 5 Anweisung für die Untersuchung</p> <p>§§ 6 bis 13 Verfahren nach der Untersuchung</p> <p style="text-align: center;"><b>Fleischbeschau</b></p> <p>§§ 14 bis 18 Allgemeine Bestimmungen</p> <p>§§ 19 bis 26 Anweisung für die Untersuchung</p> <p>§§ 27 und 28 Bakteriologische Fleischuntersuchung</p> <p>§§ 29 bis 31 Verfahren nach der Untersuchung</p> <p>§§ 32 bis 36 Grundsätze für die Beurteilung des Fleisches</p> <p style="text-align: center;"><b>Trichinenschau</b></p> <p>§ 37 Allgemeine Bestimmungen</p> <p>§§ 38 bis 46 Anweisung für die Untersuchung<br/>und Beurteilung</p> <p style="text-align: center;"><b>Weitere Grundsätze für die Beurteilung des Fleisches</b></p> <p>§ 47</p> <p style="text-align: center;"><b>Verfahren bei Beanstandungen</b></p> <p>§ 48</p> <p style="text-align: center;"><b>Kennzeichnung des Fleisches</b></p> <p>§§ 49 bis 52</p> | <p style="text-align: center;"><b>Tagebücher für Beschauer und Trichinenschauer</b></p> <p>§ 53</p> <p style="text-align: center;"><b>Baufsichtigung der Fleischbeschau und Trichinenschau</b></p> <p>§ 54</p> <p style="text-align: center;"><b>Brauchbarmachung bedingt tauglichen Fleisches</b></p> <p>§§ 55 und 56 (weggefallen)</p> <p style="text-align: center;"><b>Errichtung von Freibänken</b></p> <p>§ 57 (weggefallen)</p> <p style="text-align: center;"><b>Beanstandetes Fleisch<br/>zur Gewinnung therapeutischer Präparate</b></p> <p>§ 58</p> <p style="text-align: center;"><b>Unschädliche Beseitigung des untauglichen Fleisches</b></p> <p>§§ 59 und 60 (weggefallen)</p> <p style="text-align: center;"><b>Verfütterung beanstandeten Fleisches statt unschädlicher<br/>Beseitigung</b></p> <p>§ 61 (weggefallen)</p> <p style="text-align: center;"><b>Nachuntersuchung</b></p> <p>§ 62 (weggefallen)</p> <p style="text-align: center;"><b>Beschwerdeverfahren</b></p> <p>§§ 63 bis 68 (weggefallen)</p> |
|--|--|

**Anmeldung zur Schlachtier- und Fleischbeschau  
und zur Trichinenschau**

**§ 1**

(1) Wer beschaupflichtige Tiere (§ 1 Abs. 1 des Gesetzes) schlachten oder schlachten lassen will, hat dies bei der zuständigen Behörde oder bei einer von dieser benannten Stelle oder Person mündlich oder schriftlich unter Angabe des für die Schlachtung in Aussicht genommenen Zeitpunktes anzu-melden. Der Anmeldepflichtige hat die Tiere so zu kennzeichnen oder kennzeichnen zu lassen, daß der Herkunftsbetrieb aus der Kennzeichnung auch nach der Schlachtung festgestellt werden kann. Der An-lieferer hat jederzeit auf Verlangen Auskunft über den Namen oder die Firma und die Anschrift des Herkunftsbetriebes zu geben.

(2) (weggefallen)

(3) (weggefallen)

(4) (weggefallen)

(5) (weggefallen)

(6) Eine besondere Anmeldung zur Fleischbe-schau ist erforderlich,

1. wenn bei der Schlachtierbeschau der Zeitpunkt der Schlachtung noch nicht bekannt ist,

2. wenn ein Schlachtier nicht am Tötungsort aus-geschlachtet wird.

(7) Eine besondere Anmeldung zur Trichinenschau (§ 1 Abs. 3 des Gesetzes) ist erforderlich, wenn das Fleisch von Wildschweinen, Bären, Katzen, Füch-sen, Sumpfbibern, Dachsen und anderen fleischfres-senden Tieren, die Träger von Trichinen sein kön-nen, zum Genuß für Menschen verwendet werden soll. Für die Anmeldung gilt Absatz 1 sinngemäß. Soll ein Wildschwein nach einem anderen Beschau-bezirk ausgeführt werden, so kann die Anmeldung zur Trichinenschau vor der Ausfuhr aus dem Be-

schaubezirk unterbleiben, sofern das Wildschwein unzerlegt versandt wird. Die Anmeldung zur Trichinenschau ist sogleich nach dem Eintreffen am Bestimmungsort nachzuholen. Dies gilt sinngemäß auch für Bären, Füchse, Dachse und andere fleischfressende Tiere, die der Trichinenschau unterliegen.

(8) (weggefallen)

(9) (weggefallen)

(10) (weggefallen)

## § 2

(1) Die Anmeldung zur Schlachttierbeschau darf unterbleiben:

a) Bei Notschlachtungen (§ 1 Abs. 2 des Gesetzes)

1. (weggefallen)

2. Die Anmeldung zur Fleischbeschau hat sofort nach der Notschlachtung in dem Beschaubezirk stattzufinden, in dem die Tötung des Schlachttieres erfolgt ist. Die Anmeldung hat auch dann, und zwar sofort nach der Ausweidung, zu erfolgen, wenn das Fleisch von Tieren, deren Tod durch Schädel- oder Halswirbelbruch, Erschießen in Notfällen, Blitzschlag, Verblutung oder Erstickten infolge eines Unglücksfalls oder durch ähnliche äußere Einwirkungen ohne vorherige Krankheit plötzlich eingetreten ist (§ 32 Abs. 2), zum Genuß für Menschen verwendet werden soll.

3. Ist aus besonderen Gründen die Ausschachtung eines Tieres, dessen Tötung notgedrungen erfolgen mußte, am gleichen Ort nicht möglich, so hat die Anmeldung zur Fleischbeschau in dem Beschaubezirk zu erfolgen, in dem die Ausschachtung stattfindet. Dabei ist eine Bescheinigung der zuständigen Behörde des Tötungsortes vorzulegen, aus der unter Angabe des Grundes der Notschlachtung die Umstände ersichtlich sind, die eine Ausschachtung am Ort der Tötung nicht möglich gemacht haben.

b) Bei Hausschlachtungen von Schafen und Ziegen im Alter von nicht mehr als drei Monaten (§ 2 Abs. 2 des Gesetzes),

sofern die Schlachttiere keine Merkmale einer die Genußtauglichkeit des Fleisches ausschließenden Erkrankung (§ 32) zeigen. Bei diesen Tieren ist eine Anmeldung zur Fleischbeschau im Anschluß an die Schlachtung nur dann erforderlich, wenn sie Merkmale aufweisen, die das Fleisch zum Genuß für Menschen bedenklich erscheinen lassen (§§ 32 und 36).

(2) Die Anmeldung zur Schlachttierbeschau ist jedoch bei Hausschlachtungen von Schafen und Ziegen im Alter von nicht mehr als drei Monaten erforderlich, wenn die Schlachtungen in Schlachthäusern erfolgen, in denen gewerbliche Schlachtungen vorgenommen werden, ferner bei Schlachtungen für den Haushalt der Fleischer, Fleischhändler, Gast-, Schank- und Speisewirte sowie für Anstalten und Einrichtungen, in denen Personen verpflegt werden.

## Schlachttierbeschau

### § 3

#### Allgemeine Bestimmungen

(1) Die Schlachttierbeschau ist möglichst kurz vor der Schlachtung auszuführen (vgl. § 7 Abs. 1 und § 8 Abs. 3).

(2) Durch die Untersuchung des lebenden Tieres ist festzustellen:

- a) ob es Erscheinungen einer Krankheit zeigt, die von Einfluß auf die Genußtauglichkeit des Fleisches ist oder wesentliche Störungen des Allgemeinbefindens verursacht hat;
- b) ob es mit einer Seuche behaftet ist, die nach den seuchenpolizeilichen Bestimmungen der Anzeigepflicht unterliegt, oder ob es Erscheinungen zeigt, die den Ausbruch einer solchen Seuche befürchten lassen;
- c) ob es vom Transport erhitzt, stark aufgereggt oder auffällig ermüdet ist.

### § 4

#### Anweisung für die Untersuchung

(1) Bei der Schlachttierbeschau sind die Tiergattung und das Geschlecht, bei kranken und krankheitsverdächtigen Tieren auch das Alter, die Farbe und sonstige Kennzeichen festzustellen. Es ist zu prüfen, ob die Tiere einen gesunden Eindruck machen; liegende Tiere sind aufzutreiben, lahme vorzuführen. Das Augenmerk ist besonders zu richten auf:

1. den Ernährungszustand;
2. die Körperhaltung, den Stand und Gang, den Blick und die Aufmerksamkeit auf die Umgebung;
3. die Körperoberfläche (Haut, Haar, äußere Körperwärme, besondere Veränderungen);
4. die Verdauungsorgane (Lippen, Nasenspiegel, Nahrungsaufnahme, Wiederkäuen, Hinterleib — Füllung, Pansensbewegungen —, Beschaffenheit des Kots);
5. die Scham, die Scheide und das Euter;
6. die Atmungsorgane (Nasenöffnungen, Atmung).

(2) Zeigen Schlachttiere Anzeichen einer Störung des Allgemeinbefindens, so ist die innere Körperwärme zu messen.

(3) Bei den einzelnen Schlachttiergattungen sind mit besonderer Sorgfalt die Körperteile zu untersuchen, an denen bei diesen Tiergattungen eigentümliche, in gesundheits- und seuchenpolizeilicher Hinsicht wichtige Erkrankungen vorkommen.

(4) Bei der Schlachttierbeschau ist das Augenmerk auch darauf zu richten, ob Anzeichen vorhanden sind, die darauf hinweisen, daß den Tieren Stoffe mit pharmakologischer Wirkung zugeführt worden sind oder daß die Tiere andere Stoffe, die in Lebensmittel übergehen und gesundheitlich

bedenklich sein können, aufgenommen haben. Tiere, bei denen begründeter Verdacht auf Rückstände oder Gehalte solcher Stoffe besteht, sind nach näherer Anweisung der zuständigen Behörde weitergehend zu untersuchen (Rückstandsuntersuchung). Eine Rückstandsuntersuchung kann auch stichprobenweise vorgenommen werden.

### § 5

Bei der Schlachtierbeschau ist insbesondere auf Allgemeinerkrankungen und nach viehseuchenrechtlichen Vorschriften anzeigepflichtige Seuchen zu achten.

### § 6

#### Verfahren nach der Untersuchung

(1) Die Schlachtung ist zu verbieten, wenn bei dem Tier Milzbrand, Rauschbrand, Wild- und Rinderseuche, Tollwut, Rotz, ansteckende Blutarmut der Einhufer, Rinderpest, Maltafieber oder der Verdacht einer dieser Seuchen festgestellt worden ist.

(2) Bei Tieren, die vom Transport erhitzt, stark aufgeregt oder auffällig ermüdet sind, hat der Beschauer einen Aufschub der Schlachtung bis zur erfolgten Abkühlung oder Erholung der Tiere anzuordnen.

(3) Für Tiere, bei denen der begründete Verdacht besteht, daß sie unter Einwirkung von Beruhigungsmitteln stehen, hat der Beschauer einen Aufschub der Schlachtung von 24 Stunden anzuordnen.

(4) Ist bei der Schlachtierbeschau auf Grund von Tatsachen, insbesondere bei Krankheitserscheinungen, die auf eine Behandlung mit pharmakologisch wirksamen Stoffen schließen lassen, anzunehmen, daß in einem Schlachtier Rückstände der in § 4 Abs. 4 genannten Stoffe vorhanden sind oder daß ein Schlachtier vor Ablauf der vorgeschriebenen Wartezeit geschlachtet werden soll, so ist die Schlachtung zu verbieten.

(5) Von einem Schlachtverbot nach Absatz 4 kann abgesehen werden, wenn aus dem Ergebnis einer Rückstandsuntersuchung nach § 4 Abs. 4 entnommen werden kann, daß der Tierkörper Rückstände der genannten Stoffe nicht aufweist. Von einem Schlachtverbot kann ferner abgesehen werden bei Not- und Krankschlachtungen.

### § 7

(1) Der Fleischbeschautierarzt hat die Schlachtung unter der Bedingung zu gestatten, daß sie alsbald nach der Schlachtierbeschau ausgeführt wird, wenn

1. das Schlachtier mit einer in § 6 Abs. 1 nicht aufgeführten Seuche behaftet ist,
2. das Schlachtier Erscheinungen zeigt, die den Ausbruch einer der in Nummer 1 bezeichneten Seuchen befürchten lassen,
3. bei einem Schlachtier eine Erkrankung infolge einer Infektion mit Fleischvergiftungserregern festgestellt worden ist,

4. bei einem gesund erscheinenden Schlachtier das Ausscheiden von Fleischvergiftungserregern festgestellt worden ist,

5. die Herkunft des Schlachtieres aus einem Bestand, in dem Fleischvergiftungserreger durch das Gutachten des beamteten Tierarztes festgestellt sind, bekannt ist oder

6. das Schlachtier Krankheitserscheinungen aufweist, die erheblich sind und das Allgemeinbefinden stören.

(2) In allen anderen Fällen hat der Fleischbeschautierarzt die Schlachtung ohne die Beschränkung nach Absatz 1 zu gestatten.

### § 8

(1) Der Fleischbeschauer darf die Erlaubnis zur Schlachtung nur erteilen, wenn

1. das Schlachtier keine Krankheitserscheinungen aufweist oder wenn es nur Krankheitserscheinungen aufweist, die unerheblich sind und das Allgemeinbefinden nicht stören, und
2. kein Verdacht auf Rückstände oder Gehalte von Stoffen im Sinne des § 4 Abs. 4 besteht.

(2) In allen anderen Fällen hat er die Schlachtung vorläufig zu verbieten und den Fleischbeschautierarzt zu benachrichtigen; dies gilt insbesondere, wenn bei einem Tier eine Erkrankung infolge einer Infektion mit Fleischvergiftungserregern sowie auch dann, wenn bei einem gesund erscheinenden Tier das Ausscheiden solcher Erreger festgestellt worden oder wenn die Herkunft des Tieres aus einem Bestand, in dem Fleischvergiftungserreger durch das Gutachten des beamteten Tierarztes festgestellt sind, bekannt ist. Der Fleischbeschauer hat dem Fleischbeschautierarzt das Ergebnis der Schlachtierbeschau mündlich oder schriftlich mitzuteilen. Die Benachrichtigung des Fleischbeschautierarztes hat insbesondere dann zu geschehen, wenn bei der Schlachtierbeschau festgestellt werden:

1. Krankheiten infolge der Geburt mit Störungen des Allgemeinbefindens;
2. krankhafte, namentlich blutige oder mit Fieber verbundene Durchfälle;
3. mit Störung des Allgemeinbefindens einhergehende Euterentzündungen;
4. Nabelerkrankungen junger Tiere, sofern sich Gelenksanschwellungen oder fieberhafte Allgemeinleiden anschließen;
5. an Wunden und Geschwüre sich anschließende Allgemeinerkrankungen.

(3) Ist in den Fällen des Absatzes 2 zu befürchten, daß sich der Zustand des Schlachtieres bis zum Erscheinen des Fleischbeschautierarztes erheblich verschlechtern wird, so hat der Fleischbeschauer die Erlaubnis zur sofortigen Schlachtung zu erteilen, im übrigen dafür zu sorgen, daß die Ergebnisse der Schlachtierbeschau bei der nachfolgenden Fleischbeschau geprüft werden.

(4) (weggefallen)

**§ 9**

Verzichtet der Besitzer in den Fällen des § 8 Abs. 2 auf die Verwendung des Schlachttieres als Lebensmittel, so hat die weitere Schlacht- und Fleischschau zu unterbleiben. Die zuständige Behörde hat den Verbleib des Tieres zu überwachen und im Fall der Tötung dafür zu sorgen, daß das Fleisch nicht verbotswidrig verwendet wird. Wird das Schlachttier nach einem anderen Ort verbracht, so ist die zuständige Behörde des Bestimmungsorts wegen der weiteren Überwachung zu benachrichtigen.

**§ 10**

(1) Das Ergebnis der Schlachtierbeschau sowie die Erlaubnis zur Schlachtung sind dem Besitzer oder dessen Vertreter mitzuteilen. Wird die Schlachtung nur unter besonderen Vorsichtsmaßnahmen zugelassen oder verboten, so ist die Entscheidung dem Besitzer oder dessen Vertreter unter Angabe der Gründe mitzuteilen. Auf Antrag hat dies schriftlich zu erfolgen.

(2) Werden Notschlachtungen außerhalb von Isolierschlachtbetrieben oder Isolierschlachträumen (§ 5 Abs. 4 des Gesetzes) durchgeführt, so sind besondere Vorsichtsmaßnahmen beim Schlachten einzuhalten, um der Gefahr einer Verbreitung von Krankheitserregern vorzubeugen.

**§ 11**

(weggefallen)

**§ 12**

Sofern eine Feststellung der Seuchen im Sinne der §§ 11 ff. des Viehseuchengesetzes in der Fassung vom 23. Februar 1977 (BGBl. I S. 313, 437), durch das Gutachten des beamteten Tierarztes stattzufinden hat, ist anzuordnen, daß die vom Beschauer zu bezeichnenden, für die Feststellung der Seuche erforderlichen Teile zur Verfügung des beamteten Tierarztes unter sicherem Verschuß in einem geeigneten Raum aufbewahrt werden.

**§ 13**

(weggefallen)

**§ 14****Allgemeine Bestimmungen**

(1) Die Fleischschau ist möglichst im Anschluß an die Schlachtung von demselben Beschauer, der die Schlachtierbeschau vorgenommen hat, durchzuführen. In Schlachtbetrieben, in denen bei der Schlacht- und Fleischschau mehrere Beschauer gleichzeitig tätig sind, dürfen die Untersuchungen nach den §§ 3 bis 5 und 21 bis 26 bei demselben Schlachtier von verschiedenen Beschauern durchgeführt werden, wenn gewährleistet ist, daß die Ergebnisse der einzelnen Untersuchungen demjenigen Beschauer bekannt sind, der die Beurteilung vornimmt.

(2) Der Besitzer und derjenige, der in seinem Auftrag die Schlachtung durchführt, haben dafür Sorge zu tragen, daß

1. Schlachttiere, die in die Schlachträume verbracht werden, sofort geschlachtet werden;
2. die Fleischschau in Verbindung mit dem Ablauf der Schlachtung unbehindert durchgeführt werden kann;
3. die Schlachttiere sofort nach dem Entbluten enthäutet sowie die vom Beschauer nach § 34 beanstandeten und nach § 35 zu beschlagnahmenden Teile — insbesondere die Hörner — der Schlachttiere abgetrennt werden; von der Vorschrift des Enthäutens sind ausgenommen
  - a) bei Rindern vor dem Zahnwechsel bis zu einem Schlachtgewicht von 150 kg (Kälber) die Köpfe und die Unterfüße, wenn diese zu Beginn des Enthäutens abgetrennt, enthaart und gründlich gereinigt werden; dabei sind die Klauen oder Klauenschuhe sowie die Hörner zu entfernen;
  - b) bei anderen Rindern die Unterfüße, wenn diese zu Beginn des Enthäutens abgetrennt und nach Entfernen der Klauen oder Klauenschuhe enthaart und gründlich gereinigt werden, sowie Euter, die nicht zum Genuß für Menschen bestimmt sind;
  - c) Schweine, wenn sie unverzüglich entborstet und gründlich gereinigt werden; dabei sind die Klauenschuhe oder Spitzbeine zu entfernen;
  - d) bei allen Schlachtierarten die Gliedmaßenenden und Schwänze oder deren Teile, wenn diese zu Beginn des Enthäutens abgetrennt werden;
4. vor Beginn des Ausweidens die Köpfe abgetrennt werden, ausgenommen bei Schweinen, die nicht enthäutet worden sind;
5. das Ausweiden innerhalb von 30 Minuten nach dem Entbluten beendet ist, die Organe so gereinigt sind, daß die Fleischschau durchgeführt werden kann und die Nieren aus den Fettkapseln gelöst werden und in natürlichem Zusammenhang mit dem Tierkörper verbunden bleiben. Bei Schweinen sind außerdem die Liesen (Flomen, Lünthe, Schmer, Wammenfett) so von der Bauchmuskulatur zu lösen, daß diese Fleischteile besichtigt werden können;
6. alle vom Tierkörper abgetrennten, zu untersuchenden Teile bis zum Ende der Fleischschau in unmittelbarer Nähe bleiben und so gekennzeichnet oder aufbewahrt werden, daß die Zugehörigkeit zu dem betreffenden Tierkörper erkennbar ist;
7. die Tierkörper in sauberem Zustand und bei Tierkörpern von Einhufern, Schweinen und Rindern unter Längsspaltung der Wirbelsäule in Hälften zur Fleischuntersuchung vorgeführt werden. Bei Schweinen, bei denen der Kopf am Tierkörper verbleibt, und bei Einhufern ist auch die Längsspaltung des Kopfes (§ 24) vorzunehmen. Die Längsspaltung der Wirbelsäule und des Kopfes ist nicht erforderlich bei Schweinen mit einem

Schlachtgewicht bis zu 25 kg (Spanferkel) sowie bei Kälbern. Der Beschauer kann abweichend hiervon

- a) zulassen, daß Tierkörper oder Köpfe nicht gespalten werden, falls dies nach der beabsichtigten Verwendung erforderlich ist und gesundheitliche Bedenken nicht entgegenstehen,
  - b) eine weitere Zerlegung fordern, soweit dies für die Beurteilung notwendig ist;
8. die vom Beschauer nach § 34 als untauglich bezeichneten und die nach § 35 zu beschlagnahmenden Fleischteile vor beendeter Fleischschau abgetrennt werden und darüber hinaus die weitere Zerlegung des Tierkörpers, die sonstige Behandlung von Teilen des geschlachteten Tieres sowie deren Entfernung unterbleibt. Der Beschauer kann die Entfernung von Blut zulassen, wenn es nicht zum Genuß für Menschen bestimmt ist;
9. zum Genuß für Menschen bestimmte Mägen, Därme, Schlünde und Harnblasen sofort im Schlachtbetrieb gründlich gereinigt werden.

#### § 15

(weggefallen)

#### § 16

Hat vor der Fleischschau eine unzulässige Zerlegung des geschlachteten Tieres stattgefunden oder sind vor der Fleischschau bereits einzelne für die Beurteilung der Genußtauglichkeit des Fleisches wichtige Körperteile entfernt oder einer unzulässigen Behandlung unterzogen worden (§ 14 Abs. 2), so darf die Fleischschau nur von dem Fleischbeschautierarzt vorgenommen werden. Das Fleisch darf in diesen Fällen nur dann als tauglich, bedingt tauglich oder minderwertig beurteilt werden, wenn die Ergebnisse weitergehender Untersuchungen, insbesondere bakteriologischer Art oder auf Rückstände oder sonstige Erkenntnisse ein sicheres Urteil ermöglichen.

#### § 17

Verunreinigte Geräte, insbesondere Schneidwerkzeuge, dürfen ohne vorherige Reinigung und Desinfektion zur Schlachtung oder zur Untersuchung nicht benutzt werden. Jeder Beschauer muß für die Untersuchung stets mindestens zwei geeignete Messer zur Hand haben.

#### § 18

Der Besitzer oder derjenige, der in seinem Auftrag die Schlachtung durchführt, hat auf Verlangen des Beschauers besondere Hilfe bei der Durchführung der Fleischschau zu leisten, wenn dies erforderlich ist. Wird Hilfeleistung nicht gewährt oder werden die Vorschriften des § 14 Abs. 2 nicht beachtet, hat der Beschauer die Untersuchung solange zu unterbrechen, bis die genannten Voraussetzungen eingehalten werden.

#### § 19

##### Anweisung für die Untersuchung

(1) Der Beschauer soll die zur Untersuchung in das Fleisch oder in die Organe anzulegenden Schnitte nicht in größerer Anzahl oder größerem Umfang ausführen, als zur Erreichung des Zwecks nötig und in den §§ 20 bis 26 vorgeschrieben ist.

(2) Beim Anschneiden kranker Teile ist eine Verunreinigung des Fleisches, des Fußbodens, der Hände usw. mit Krankheitsstoffen tunlichst zu vermeiden.

(3) Zur Durchführung einer bakteriologischen Fleischuntersuchung oder einer Rückstandsuntersuchung dürfen Proben in dem erforderlichen Umfang entnommen werden.

(4) Erkennt der Fleischbeschauer, daß er zur Entscheidung nicht zuständig ist, hat er die Untersuchung zu unterbrechen und den Fleischbeschautierarzt unter Mitteilung des Untersuchungsbefundes zu benachrichtigen.

#### § 20

(1) Die Untersuchung der einzelnen Teile des geschlachteten Tieres hat nach den in den §§ 21 bis 26 angegebenen Grundsätzen zu erfolgen und soll in der Regel in der dort angegebenen Reihenfolge geschehen.

(2) Die in Betracht kommenden Körperteile sind zu besichtigen, die Lunge, die Leber, die Milz, die Gebärmutter, das Euter und die Zunge auch zu durchtasten. Das Blut ist auf seine Farbe, färbende Kraft, Gerinnungsfähigkeit und auf die Beimengung fremder Bestandteile zu prüfen. Bei den Teilen, bei denen die Besichtigung oder Durchtastung zur Ermittlung von Krankheitszuständen nicht ausreicht, sind die tieferen Schichten durch Einschnitte und Zerlegungen nach den nachfolgenden Vorschriften freizulegen und zu untersuchen. Die zu untersuchenden Lymphknoten sind der Länge nach zu durchschneiden, erforderlichenfalls herauszuschneiden und in dünne Scheiben zu zerlegen. Liegen krankhafte Veränderungen vor, deren Erkennung eine weitergehende Untersuchung erforderlich macht, so ist sie nach Lage des Falles vorzunehmen (vgl. auch § 27); nötigenfalls sind verdächtige oder erkrankte Teile anzuschneiden, Knochen zu spalten und Koch- und Bratproben anzustellen.

(3) Rückstandsuntersuchungen sind stichprobenweise sowie bei begründetem Verdacht vorzunehmen. Für die stichprobenweise durchzuführende Rückstandsuntersuchung sind von etwa zwei Prozent aller gewerblich geschlachteten Kälber und etwa einem halben Prozent aller gewerblich geschlachteten sonstigen Tiere nach näherer Anweisung der zuständigen Behörde Proben durch einen Fleischbeschautierarzt oder unter seiner Aufsicht zu entnehmen. Stichprobenweise Rückstandsuntersuchungen nach § 4 Abs. 4 Satz 3 sind auf die in Satz 2 genannten Stichprobenzahlen anzurechnen, jedoch nicht Untersuchungen auf Hemmstoffe nach § 27 Abs. 1 Satz 2.

(4) Für die Durchführung der bakteriologischen Fleischuntersuchung gilt Anlage 1, für die Durchführung der Rückstandsuntersuchung Anlage 4; soweit in den Anlagen 1 und 4 keine Verfahren bestimmt sind, dürfen nur wissenschaftlich anerkannte und praktisch erprobte Verfahren angewendet werden.

#### § 21

- (1) Der Untersuchung sind zu unterziehen
1. das Blut;
  2. der Kopf, die Schlundkopf- und Kehlgangslymphknoten, die Mandeln (Tonsillen) und die Zunge (Lösung der Zunge so weit, daß die Maul- und Rachenschleimhaut in ihrem ganzen Umfang zu sehen sind);
  3. die Lunge, die Luftröhre sowie die Lymphknoten an der Lungenwurzel und im Mittelfell (Anlegung eines Längsschnitts durch Luftröhre und Hauptluftröhrenäste und eines Querschnitts im unteren Drittel der Lunge durch die Hauptluftröhrenäste);
  4. der Herzbeutel und das Herz (Anlegung eines Längsschnitts, durch den beide Kammern geöffnet werden und die Scheidewand der Kammern durchschnitten wird);
  5. das Zwerchfell;
  6. die Leber, die Lymphknoten an der Leberpforte und die Gallenblase;
  7. der Magen-Darmkanal, das Gekröse, die Gekröslymphknoten und das Netz;
  8. die Milz;
  9. die Nieren mit ihren Lymphknoten sowie die Harnblase; beim Verdacht auf das Vorliegen von Tuberkulose sind die Nieren aus dem Tierkörper herauszunehmen;
  10. die Gebärmutter mit Scheide und Scham;
  11. das Euter und dessen Lymphknoten;
  12. das Muskelfleisch, einschließlich des zugehörigen Fett- und Bindegewebes, der Knochen, insbesondere der gespaltenen Wirbel- und Beckenknochen, des Brustbeins, der Gelenke, der Sehenscheiden sowie des Brust- und Bauchfells;
  13. (weggefallen)
  14. bei Notschlachtungen sowie bei Schlachtungen von Tieren mit Störungen des Allgemeinbefindens sowie in sonstigen Verdachtsfällen die Bug-, Achsel-, Brustbeinlymphknoten, Halslymphknoten, Kniekehle-, Kniefalten-, Sitzbeinlymphknoten, mittlere und seitliche Darmbeinlymphknoten sowie Lendenlymphknoten; erforderlichenfalls sind sie herauszuschneiden und in dünne Scheiben zu zerlegen, soweit sie nicht zur bakteriologischen Untersuchung benötigt werden.

(2) Beim Vorliegen besonderer Verhältnisse ist die Untersuchung auch auf andere in Absatz 1 nicht genannte Körperteile auszudehnen.

#### § 22

Bei Rindern sind auch die Zunge, das Herz, die inneren und äußeren Kaumuskeln sowie die bei der Schlachtung zutage tretenden Fleischteile, die Speiseröhre und der muskulöse Teil des Zwerchfells auf Finnen zu untersuchen. Dabei ist ein Längsschnitt durch die Muskulatur der unteren Fläche der ausgeschlachteten Zunge zu legen. In das Herz sind zusätzlich zu dem in § 21 Abs. 1 Nr. 4 vorgeschriebenen Längsschnitt zwei weitere Schnitte von den Herzohren bis zur Herzspitze anzulegen. Die Kaumuskelschnitte (mindestens je zwei ergiebige, parallel mit dem Unterkiefer verlaufende Schnitte) sind innen vom unteren Unterkieferrand bis zur oberen Anheftungsstelle der Kaumuskeln, soweit dies ohne Abtrennung des Unterkiefers möglich ist, außen bis zur Jochbogenleiste nach oben und bis zu den mit anzuschneidenden Ohrlymphknoten nach hinten durchzuführen. Vom muskulösen Teil des Zwerchfells ist der seröse Überzug beiderseits zu lösen. Die Speiseröhre ist nach ausreichender Lösung von der Luftröhre durch Besichtigung zu untersuchen. Die Luftröhre ist in ihrer ganzen Länge nebst ihren Hauptverzweigungen aufzuspalten und zu untersuchen. An der Leber ist je ein Schnitt senkrecht zu der Magenfläche, quer durch die Hauptgallengänge sowie neben dem Spigelschen Lappen bis auf die Gallengänge anzulegen. Bei Kühen sind mittels Längsschnitt jede Euterhälfte durch die Zisterne und die Gebärmutter zu öffnen.

#### § 23

(1) Über die Untersuchung nach § 22 hinaus sind bei Kälbern auch der Nabel, die Gelenke und die Eierstöcke zu besichtigen und im Verdachtsfall anzuschneiden. Zu besichtigen ist auch ein Querschnitt durch den Harnröhrenteil der Prostata. Läßt der Befund auf die Verwendung von Stoffen mit pharmakologischer Wirkung schließen, so sind die erforderlichen Rückstandsuntersuchungen durchzuführen.

(2) Bei nicht enthäuteten Köpfen von Kälbern kann auf die Kaumuskelschnitte verzichtet werden, wenn bei der übrigen Untersuchung keine Finnen festgestellt worden sind und das Fleisch nicht zum innergemeinschaftlichen Handelsverkehr bestimmt ist. Die Köpfe sind vor der Beurteilung zu enthaaren und zu reinigen.

#### § 24

Bei Pferden und anderen Einhufern ist auch die Schleimhaut der Luftröhre, des Kehlkopfs, der Nasenhöhle und ihrer Nebenhöhlen zu untersuchen, nachdem der Kopf in der Längsrichtung neben der Mittellinie durchgesägt oder durchgehauen und die Nasenscheidewand herausgenommen ist.

#### § 25

(1) Bei Schweinen ist die Untersuchung auf Finnen durch Besichtigung der zutage tretenden Fleischteile, insbesondere an den Hinterschenkeln, am Bauch, am Zwerchfell, an den Zwischenrippenmuskeln, am Nacken, am Herzen, an der Zunge und

am Kehlkopf durchzuführen. Bei Schweinen, deren Wirbelsäule und Kopf nicht gespalten worden sind, sind zur Untersuchung auf Finnen zusätzlich zwei Längsschnitte durch den Herzmuskel anzulegen.

(2) Schweine sind außerdem auf Trichinen zu untersuchen (§ 37).

#### § 26

Bei Schafen und Ziegen ist die Leber stets zu untersuchen, und zwar in der in § 22 bezeichneten Weise. Das Anschneiden des Herzens sowie der Lymphknoten am Kopf ist nur im Fall des Verdachts einer Erkrankung erforderlich.

#### § 27

##### Bakteriologische Fleischuntersuchung und Rückstandsuntersuchung

(1) Die bakteriologische Fleischuntersuchung ist auszuführen, wenn nicht das Vorliegen einer der in § 32 aufgeführten Mängel festgestellt worden ist, bei Tieren,

1. die notgeschlachtet worden sind;
2. die mit einer Störung des Allgemeinbefindens geschlachtet worden sind;
3. die mit akuter Entzündung des Darmes, des Euters, der Gebärmutter, der Gelenke, der Sehenscheiden, der Klauen und Hufe, des Nabels, der Lunge, des Brust- und Bauchfells oder wegen Allgemeinerkrankungen im Anschluß an eitrig oder brandige Wunden geschlachtet worden sind;
4. die mit Knochenbrüchen, äußeren Verletzungen (z. B. Wunden, Quetschungen), sonstigen durch äußere Einwirkungen entstandenen Schäden (z. B. Fremdkörper im Schlund) oder Vorfällen innerer Körperteile (z. B. Gebärmutter, Blase, Mastdarm) geschlachtet worden und bei denen Folgeerkrankungen (z. B. Fieber) festgestellt worden sind;
5. die zwar bei der Schlachttierbeschau gesund befunden worden sind, aber bei der Fleischbeschau krankhafte Veränderungen aufweisen, die das Fleisch für den menschlichen Genuß bedenklich erscheinen lassen;
6. bei denen, obgleich sie gesund erscheinen, vor der Schlachtung das Ausscheiden von Fleischvergiftungserregern bakteriologisch nachgewiesen oder deren Herkunft aus einem Bestand, in dem Fleischvergiftungserreger durch das Gutachten des beamteten Tierarztes festgestellt worden sind, bekannt ist;
7. bei denen die Ausweidung nicht spätestens eine Stunde nach dem Entbluten erfolgt ist;
8. bei denen für die Fleischbeschau erforderliche Teile des geschlachteten Tieres fehlen oder einer Behandlung unterworfen worden sind, die eine einwandfreie Beurteilung unmöglich macht;
9. bei denen die Schlachtung ohne die vorgeschriebene Schlachttierbeschau erfolgt ist;

10. über die der zuständigen Behörde Tatsachen bekannt sind, die eine bakteriologische Fleischuntersuchung erforderlich machen.

Im Rahmen der bakteriologischen Fleischuntersuchung sind eine Untersuchung auf Hemmstoffe und erforderlichenfalls andere weitergehende Untersuchungen durchzuführen.

(2) Sobald das Ergebnis der Untersuchungen nach Absatz 1 von der Untersuchungsstelle mitgeteilt worden ist und sich aus dem Befund nicht die Untauglichkeit des geschlachteten Tieres ergibt, hat der zuständige Fleischbeschauer die unterbrochene Fleischbeschau fortzusetzen.

(3) Wird die bakteriologische Fleischuntersuchung eingeleitet, so sind der Schlachtplatz sowie die bei der Schlachtung benutzten Geräte gründlich zu reinigen und zu entseuchen.

#### § 28

Soll Fleisch, das weitergehend untersucht oder nach Anlage 3 oder Anlage 6 behandelt werden soll, in andere Betriebe überführt werden, so kann die zuständige Behörde dies genehmigen, wenn keine gesundheitlichen Bedenken entgegenstehen und die zuständige Behörde des Empfangsortes sich bereit erklärt, die Fleischbeschau abzuschließen. Die zuständige Behörde des Versandortes hat dafür Sorge zu tragen, daß die Ergebnisse weitergehender Untersuchungen unmittelbar der zuständigen Behörde des Empfangsortes mitgeteilt werden; sie hat dem Fleisch unter entsprechender Verwendung des Musters 3 zu § 53 Abs. 5 AB. A einen Ausweis beizufügen, der alle für die endgültige Beurteilung oder für die Behandlung erforderlichen Angaben enthält. Das Fleisch ist nach § 49 Abs. 2 vorläufig zu kennzeichnen. Das Fehlen von Fleischteilen ist in dem beigefügten Ausweis zu vermerken und zu begründen.

#### § 29

##### Verfahren nach der Untersuchung

(1) Fleischbeschauer dürfen die selbständige Beurteilung des Fleisches nur unter folgenden Voraussetzungen übernehmen:

1. vor der Untersuchung darf eine unzulässige Zerlegung des geschlachteten Tieres nicht stattgefunden haben, auch dürfen wichtige Teile weder entfernt noch einer unzulässigen Behandlung unterzogen worden sein (§ 14 Abs. 2);
2. der Fleischbeschauer muß ferner das Tier in lebendem Zustand untersucht haben;
3. bei der Fleischbeschau müssen ferner alle Teile des Schlachttieres als gesund befunden oder es dürfen nur folgende Mängel am Fleisch festgestellt worden sein:
  - a) tierische Schmarotzer, ausgenommen Trichinen (*trichinella spiralis*) und Finnen, lebend oder abgestorben, bei Rindern (*Cysticercus inermis*) und bei Schweinen (*Cysticercus cellulosae*);



- b) bindegewebige Verwachsungen von Organen ohne Eiterung und ohne übelriechende wässrige Flüssigkeit sowie vollständig abgekapselte Eiterherde;
- c) Entzündungen der Haut ohne ausgebreitete Bildung von Eiter oder übelriechender Flüssigkeit;
- d) örtlich begrenzte Geschwülste;
- e) örtliche Strahlenpilzkrankheit;
- f) (weggefallen)
- g) Bläschenausschlag an den Geschlechtsteilen;
- h) Schwund von Organen oder einzelnen Muskeln;
- i) Mißbildungen, wenn eine Störung des Allgemeinbefindens oder eine Veränderung der Fleischbeschaffenheit damit nicht verbunden ist;
- k) auf mechanischem Wege entstandene Blutergüsse, Farbstoffablagerungen, Verhärtungen und Verkalkungen in einzelnen Organen und Körperteilen;
- l) Vorhandensein von Mageninhalt oder sonstigen Verunreinigungen in der Lunge oder im Blut;
- m) Beschmutzung oder Verunreinigung des Fleisches durch Insekten, Verschimmelung usw. sowie Veränderung durch Aufblasen;
- n) Nachkrankheiten einer Lungenentzündung bei Schweinen, sofern die Schweine gut genährt sind und nur die vorderen Lungenabschnitte mit Entzündungsherden (graurote oder graue verdichtete Herde) behaftet befunden werden, während die übrigen Teile der Lunge, das Brustfell und der Herzbeutel von Veränderungen frei sind oder sofern nur Überbleibsel von Nachkrankheiten einer Lungenentzündung bei Schweinen insbesondere Verwachsungen, Vernarbungen oder eingekapselte verkäste Herde vorhanden sind.

(2) (weggefallen)

(3) Unter den Voraussetzungen des Absatzes 1 Nr. 1 ist der Fleischbeschauer zur selbständigen Beurteilung des Fleisches auch in den in § 32 Abs. 2 bezeichneten Fällen der Genußuntauglichkeit des Fleisches sowie in allen anderen Fällen zuständig, in denen der Besitzer oder dessen Vertreter mit der unschädlichen Beseitigung des von dem Fleischbeschauer für genußuntauglich erachteten Fleisches einverstanden ist.

### § 30

In allen in § 29 nicht aufgeführten Fällen bleibt die Entscheidung dem zuständigen Fleischbeschauer vorbehalten.

### § 31

(1) (weggefallen)

(2) Für die Fleischschau bei Tieren, die zur Serum- oder Impfstoffgewinnung gedient haben, gelten die Vorschriften der Anlage 2.

## § 32

### Grundsätze für die Beurteilung des Fleisches

(1) Als untauglich zum Genuß für Menschen ist das geschlachtete Tier anzusehen, wenn einer der nachstehenden Mängel festgestellt worden ist:

1. Milzbrand, ausgenommen örtlicher Milzbrand bei Schweinen (§ 34 Nr. 18 und § 36 Nr. 5);
2. Rauschbrand;
3. Wild- und Rinderseuche;
4. Tollwut;
5. Rotz;
6. Rinderpest;
7. Blutvergiftungen, wenn erhebliche sinnfällige Veränderungen des Muskelfleisches bestehen. Beim Fehlen solcher Veränderungen hat bei Verdacht auf Blutvergiftung die gleiche Beurteilung zu erfolgen, wenn die bakteriologische Fleischuntersuchung (§ 27) nicht die Unschädlichkeit oder die sonstige Unbedenklichkeit des Fleisches ergibt oder wenn der Besitzer oder sein Stellvertreter zur Vermeidung der bakteriologischen Fleischuntersuchung mit der unschädlichen Beseitigung des ganzen Tierkörpers einverstanden ist;
8. das Vorhandensein von Fleischvergiftungserregern mit Ausnahme der in § 36 Nr. 6 Buchstabe b und Nr. 7 genannten Fälle;
9. Rotlauf der Schweine, wenn eine erhebliche sinnfällige Veränderung nicht nur des Fettgewebes, sondern auch des Muskelfleisches besteht;
10. Ferkelgrippe, Schweinepest und ansteckende Schweinelähme, wenn eine erhebliche sinnfällige Veränderung des Muskelfleisches eingetreten ist;
11. Starrkrampf;
12. Gelbsucht, wenn sämtliche Körperteile auch nach Ablauf von mindestens 24 Stunden nach der Schlachtung noch stark gelb oder gelbgrün gefärbt oder wenn die Tiere abgemagert sind oder wenn das Fleisch nach 24 Stunden bei der Koch- oder Bratprobe einen widerlichen Geruch oder Geschmack zeigt;
13. hochgradige Wässrigkeit oder starke Verfärbung, wenn die Veränderungen noch nach mindestens 24stündigem Hängenlassen des Tierkörpers festzustellen sind;
14. Geschwülste oder Abszesse, wenn sie an zahlreichen Stellen des Muskelfleisches, der Knochen oder Fleischlymphknoten vorhanden sind;
15. Trichinen;
16. hochgradiger Harn- oder Geschlechtsgeruch, widerlicher Geruch oder Geschmack des Fleisches nach Arzneimitteln, Entseuchungsmitteln und dergleichen, hochgradig fischiger oder ölig-träner Geruch, auch bei der frühestens 24 Stunden nach der Schlachtung vorzunehmenden Koch- und Bratprobe und nach dem Erkalten;

17. vollständige Abmagerung des Tieres;
18. vorgeschrittene Fäulnis- und ähnliche Zersetzungs Vorgänge;
19. ansteckende Blutarmut der Einhufer;
20. Maltafieber;
21. Listeriose;
22. Finnen, lebend oder abgestorben, bei Rindern (*Cysticercus inermis*), bei Schweinen (*Cysticercus cellulosae*), bei Schafen und Ziegen (*Cysticercus ovis*), wenn mehr als 10 Finnen gefunden werden, sowie Finnen bei Hunden;
23. positive Ergebnisse einer Untersuchung auf Rückstände von Stilben und Stilbenderivaten oder Athinylöstradiol oder auf die Verwendung von Thyreostatika zurückzuführende Veränderungen der Schilddrüse bei Anwendung der Untersuchungsverfahren nach Anlage 4;
24. positives Ergebnis der Untersuchung auf Hemmstoffe bei einer der in Anlage 4 Ziffer I. Nr. 1 bezeichneten Proben in Verbindung mit einem positiven oder zweifelhaften Untersuchungsergebnis bei der anderen dort genannten Probe;
25. mit Ausnahme des § 34 Abs. 2 das Vorhandensein sonstiger Rückstände oder Gehalte von Stoffen im Sinne des § 4 Abs. 4, die festgesetzte Höchstmengen überschreiten oder, sofern Höchstmengen nicht festgesetzt sind, deren Unbedenklichkeit nach wissenschaftlichen Erkenntnissen nicht erwiesen ist;
26. Mieschersche Schläuche, wenn das Fleisch wässrig oder verfärbt ist (vgl. § 34 Abs. 1 Nr. 1 und § 47 Abs. 2 Nr. 1);
27. generalisierte Tuberkulose.

(2) Den in Absatz 1 aufgeführten Mängeln ist gleichzuachten, wenn das Tier in den in § 2 Abs. 1 Buchstabe a bezeichneten plötzlichen Todesfällen nicht unmittelbar nach dem Tode ausgeweidet ist, ferner wenn es, abgesehen von diesen Fällen, eines natürlichen Todes gestorben oder im Verenden getötet oder wenn es totgeboren oder ungeboren ist.

§ 33  
(weggefallen)

§ 34

(1) Als untauglich zum Genuß für Menschen sind nur die veränderten Fleischteile anzusehen, wenn einer der nachstehenden Mängel festgestellt ist:

1. Tierische Schmarotzer
  - a) im Muskelfleisch (z. B. Finnen, lebend oder abgestorben, Mieschersche Schläuche), falls nicht die Bestimmungen in § 32 Nr. 22 oder 26 Anwendung zu finden haben;
  - b) in den Eingeweiden (Leberegel, Bandwürmer, Hülsenwürmer, Gehirnblassenwürmer, Rundwürmer u. dgl.); Hundedärme sind stets als untauglich zu bezeichnen.

Wenn die Zahl oder Verteilung der Schmarotzer ihre gründliche Entfernung nicht gestattet, sind die Tierkörper oder ganzen Organe zu vernichten, andernfalls sind die Schmarotzer auszuschneiden und die Tierkörper oder Organe freizugeben;

2. Geschwülste, wenn sie örtlich begrenzt sind;
3. Lungenseuche;
4. Tuberkulose; Organe sind auch dann als tuberkulös anzusehen, wenn nur die zugehörigen Lymphknoten tuberkulöse Veränderungen aufweisen; liegt Tuberkulose der Gekröslymphknoten vor, so ist der Darm (Dünndarm und Dickdarm) einschließlich des Gekrösfettes als tuberkulös anzusehen; bei Tuberkulose der Lungen oder eines zugehörigen Lymphknotens sind auch Luftröhre und Kehlkopf als tuberkulös anzusehen; bei Vorliegen von Knochentuberkulose sind sämtliche Knochen als tuberkulös anzusehen;
5. Strahlenpilzkrankheit (Aktinomykose) und Traubenpilzkrankheit (Botryomykose);
6. örtliche Veränderungen von Organen oder Muskeln wie durch Degeneration oder Kapillarektasien;
7. Entzündungen, soweit sie nicht schon genannt sind, ferner abgekapselte Herde mit Eiter oder übelriechender Flüssigkeit, wenn das Allgemeinbefinden des Tieres kurz vor der Schlachtung nicht gestört war, insbesondere wenn Anzeichen von Blutvergiftung nicht vorhanden sind;
8. Verletzungen, insbesondere Wunden, Quetschungen, Knochenbrüche, Verbrennungen;
9. örtliche Veränderungen des Fleisches, die durch Anwendung oder Aufnahme von Stoffen mit pharmakologischer Wirkung sowie von deren Trägern verursacht sein können;
10. Rotlauf der Schweine, sofern nicht § 32 Abs. 1 Nr. 9 Anwendung findet (vgl. jedoch § 36 Nr. 2). Die Abfälle sind stets zu vernichten. Blut darf nur in gekochtem Zustand dem Verkehr übergeben werden;
11. Nachkrankheiten der Ferkelgrippe (§ 29 Abs. 1 Nr. 3 Buchstabe n), Schweinepest und ansteckende Schweinelähme, sofern nicht § 32 Abs. 1 Nr. 10 Anwendung findet (vgl. jedoch § 36 Nr. 3). Bei ansteckender Schweinelähme ist das Gehirn und das Rückenmark in jedem Falle als untauglich anzusehen;
12. Mißbildungen, wenn eine Störung des Allgemeinbefindens oder Veränderung der Fleischbeschaffenheit damit nicht verbunden ist;
13. Schwund von Organen oder einzelnen Muskeln;
14. blutige oder wässrige Durchtränkung, Kalk- oder Farbstoffablagerung in einzelnen Organen und Körperteilen;
15. oberflächliche Fäulnis, Schimmelbildung u. dgl. an einzelnen Körperteilen;

16. Verunreinigungen des Fleisches mit Eiter und anderen Entzündungsprodukten; die Mandeln (Tonsillen) bei Rindern und Schweinen sind stets als verunreinigt anzusehen;
17. nicht entleerte Mägen, Därme, Schlünde und Harnblasen;
18. abgeheilte örtlicher (Lymphknoten-) Milzbrand bei Schweinen (vgl. jedoch § 36 Nr. 5). Als abgeheilt ist der örtliche Milzbrand zu bezeichnen, wenn in den veränderten Teilen (Lymphknoten) Milzbrandbazillen bei der bakteriologischen Untersuchung nicht gefunden worden und diese Teile vollständig bindegewebig abgekapselt sind;
19. Fleischvergiftungserreger in den Fällen des § 36 Nr. 7 sowie das Ausscheiden von Fleischvergiftungserregern vor der Schlachtung, wenn bei der bakteriologischen Fleischuntersuchung alle Fleisch- und Organproben sowie alle Lymphknoten frei von Enteritiskakterien befunden wurden; als untauglich sind Magen, Darm, Leber, Gallenblase und Milz einschließlich ihrer Lymphknoten anzusehen;
20. bei Schweinen vereinzelte Veränderungen in einem Kehlgangs- oder Gekröslymphknoten, die durch Mykobakterien verursacht sein können; bei Veränderungen eines Gekröslymphknotens sind auch der Darm (Dünndarm und Dickdarm) einschließlich des Gekrösfettes als untauglich anzusehen.

(2) Unbeschadet des Absatzes 1 Nr. 9 sind nur Lunge, Leber, Milz, Nieren, Magen, Darm und Euter als untauglich anzusehen, wenn

- a) die Untersuchung auf Hemmstoffe nur bei der Niere ein positives Ergebnis hatte und nicht § 32 Abs. 1 Nr. 24 anzuwenden ist oder
- b) durch eine andere Rückstandsuntersuchung nachgewiesen worden ist, daß sonstige Rückstände oder Gehalte von Stoffen im Sinne des § 4 Abs. 4 festgesetzte Höchstmengen oder, sofern Höchstmengen nicht festgesetzt sind, die Menge, deren Unbedenklichkeit nach wissenschaftlichen Erkenntnissen erwiesen ist, in einem oder mehreren der genannten Organe, jedoch nicht im Tierkörper überschreiten, sofern nicht § 32 Abs. 1 Nr. 25 anzuwenden ist.

### § 35

In die Beurteilung des Fleisches sind nicht einzuzeichnen und bis zur Beseitigung nach den Vorschriften des Tierkörperbeseitigungsgesetzes vom 2. September 1975 (BGBl. I S. 2313) in der jeweils geltenden Fassung sind zu beschlagnahmen:

Geschlechtsteile, Föten und Eihäute, Augen, Ohrenausschnitte (die inneren knorpeligen Teile des äußeren Gehörganges), die nicht als sogenannte „Krone“ am Mastdarm verbleibenden ungereinigten Afterausschnitte, bei Schweinen der Nabelbeutel und nicht entborstete oder nicht enthornte Spitzbeine, verunreinigte Lungen oder verunreinigtes Blut, verunreinigtes oder durch Aufblasen verändertes sonstiges Fleisch, ungereinigte Dickdärme von

Einhufern sowie ungereinigte Schlünde, Mägen, sonstige Därme und Harnblasen sowie nicht enthäutete oder nicht enthaarte, nicht enthornte oder nicht gereinigte Unterfüße, nicht enthäutete Euter von Rindern.

### § 36

Als bedingt tauglich sind anzusehen:

Das geschlachtete Tier (§ 32) mit Ausnahme der nach § 34 etwa als untauglich zu erachtenden Teile, wenn einer der nachstehenden Mängel festgestellt worden ist:

1. Tuberkulose und Brucellose, soweit nicht § 32 anzuwenden ist;
2. Rotlauf der Schweine, falls nicht die Voraussetzung des § 32 Abs. 1 Nr. 9 vorliegt;
3. Ferkelgrippe, Schweinepest und ansteckende Schweinelähme, falls nicht die Bestimmung in § 32 Abs. 1 Nr. 10 Anwendung zu finden hat und wenn es sich nicht nur um eine schleichend, ohne Störung des Allgemeinbefindens verlaufende Nachkrankheit der Ferkelgrippe oder nicht nur um Überbleibsel der Krankheit (Verwachsungen, Vernarbungen, eingekapselte verkäste Herde u. dgl.) oder nicht nur um Überbleibsel der Schweinepest (Verkäsung der Gekröslymphknoten, Verwachsung von Darmschlingen, Narbenbildung in der Darmschleimhaut) handelt;
4. Finnen, lebend oder abgestorben, bei Schweinen (*Cysticercus cellulosae*), falls nicht die Voraussetzung des § 32 Abs. 1 Nr. 22 vorliegt;
5. nicht abgeheilte örtlicher (Lymphknoten-) Milzbrand bei Schweinen; die veränderten Teile sind stets als genußuntauglich zu behandeln. Diese Form des Milzbrandes liegt vor, wenn die entzündlichen Veränderungen auf einzelne Milzbrandbazillen enthaltende Lymphknoten des Verdauungsapparates sowie deren nächste Nachbarschaft beschränkt sind und Milzbrandbazillen bei der bakteriologischen Untersuchung der Milz, der Nieren, des Muskelfleisches und zweier intramuskulärer Lymphknoten nicht nachgewiesen werden;
6. Verunreinigung des Fleisches mit
  - a) Milzbrand- oder Rotzerregern; sie ist insbesondere bei solchen Tieren anzunehmen, die gemeinsam mit milzbrand- oder rotzkranken Tieren unter Benutzung derselben Geräte geschlachtet worden sind;
  - b) Fleischvergiftungserregern; sie ist insbesondere bei solchen Tieren anzunehmen, die zusammen mit krank- oder notgeschlachteten Tieren, bei denen Fleischvergiftungserreger nachgewiesen wurden, unter Benutzung derselben Geräte geschlachtet worden sind, sofern diese Geräte nicht vorher gereinigt und entseucht worden waren;
7. Fleischvergiftungserreger, wenn sie entweder nur in Gallenblase, Leber und Leberlymphknoten oder nur in Darm und Darmlymphknoten festgestellt worden sind und das Fleisch keine sinnfälligen Abweichungen hinsichtlich Geruch, Farbe, Zusammensetzung und Haltbarkeit aufweist.

## Trichinenschau

## § 37

## Allgemeine Bestimmungen

(1) Schweine und Hunde, deren Fleisch zum Genuß für Menschen verwendet werden soll, unterliegen nach der Schlachtung auch einer amtlichen Untersuchung auf Trichinen (Trichinenschau). Der Trichinenschau unterliegen ferner Wildschweine, Bären, Katzen, Füchse, Sumpfbiber, Dachse und andere fleischfressende Tiere, die Träger von Trichinen sein können, wenn das Fleisch zum Genuß für Menschen verwendet werden soll.

(2) Die Trichinenschau ist bei Schweinen und Hunden möglichst im Anschluß an die Schlachtung, bei sonstigen trichinenschaupflichtigen Tieren vor der Zerlegung auszuführen.

(3) Die Trichinenschau hat in dem Betrieb oder in dem Gehöft stattzufinden, in dem die Schlachtung durchgeführt worden ist. Die höhere Verwaltungsbehörde kann hiervon Ausnahmen zulassen. Die Landesregierungen werden ermächtigt, durch Rechtsverordnung die zuständige Behörde abweichend von Satz 2 zu bestimmen. Sie können diese Ermächtigung auf oberste Landesbehörden übertragen.

## § 38

## Anweisung für die Untersuchung und Beurteilung

(1) Die Untersuchung des Fleisches auf Trichinen hat mit einem Mikroskop stattzufinden, das eine 30- bis 40fache und außerdem eine etwa 100fache Vergrößerung ermöglicht und die Objekte klar und deutlich erkennen läßt. Gestattet ist auch die Anwendung eines Trichinoskops, dessen Baumuster praktisch erprobt und vom Bundesminister zugelassen ist.

(2) Als Objektträger sind Quetschgläser aus zwei gegeneinander drückbaren Glasplatten zu verwenden, von denen die eine in gleiche Felder geteilt ist.

(3) Außer dem Mikroskop und zwei Quetschgläsern muß der Trichinenschauer zur Hand haben eine kleine krumme Schere, zwei Präpariernadeln, eine Pinzette, ein Messer zum Probenausschneiden, eine Tropfpipette, je ein Gläschen mit Essigsäure und Kalilauge.

(4) Die zuständige Behörde kann die Untersuchung des Fleisches auf Trichinen auch nach Anlage 5 zulassen.

## § 39

Die zur Untersuchung bestimmten Fleischproben hat der Trichinenschauer persönlich zu entnehmen, und zwar bei frischem Fleisch aus dem unzerlegten Tierkörper; es kann jedoch die Probeentnahme durch besonders hierzu verpflichtete Probeentnehmer erfolgen. Werden von mehreren Tierkörpern gleichzeitig Proben entnommen, so sind die Proben von jedem Tierkörper getrennt voneinander aufzubewahren und mit dem zugehörigen Tierkörper übereinstimmend zu kennzeichnen.

## § 40

(1) Die Proben sind bei ganzen Tierkörpern je in der Mindestgröße einer Haselnuß aus den beiden Zwerchfellpfeilern (Nierenzapfen) am Übergang in den sehnigen Teil zu entnehmen.

(2) Wenn die Zwerchfellpfeiler etwa abhanden gekommen sind, sind zwei gleich große Proben aus dem Rippen- oder Brustbeinteil des Zwerchfells (Kronfleisch) oder aus den Bauchmuskeln zu entnehmen. Wenn nur ein Zwerchfellpfeiler vorhanden ist, ist aus diesem eine doppelhaselnußgroße Probe zu entnehmen.

(3) Bei den in § 37 Abs. 1 Satz 2 genannten Tieren ist statt der Probe aus dem zweiten Zwerchfellpfeiler eine Probe aus der Unterarmmuskulatur zu entnehmen.

## § 41

(1) Von jeder der vorstehend bezeichneten Proben hat der Trichinenschauer bei ganzen Tierkörpern beim Vorhandensein beider Zwerchfellpfeiler 7, mithin im ganzen 14, beim Vorhandensein nur eines Zwerchfellpfeilers 14 haferkorngroße Stückchen aus verschiedenen Stellen möglichst am Übergang in sehnige Teile auszuschneiden und zwischen den Gläsern des Quetschglases so zu quetschen, daß durch die Präparate gewöhnliche Druckschrift deutlich gelesen werden kann. Ist das Fleisch der zu untersuchenden Stücke trocken und alt, so sind die Präparate vor dem Quetschen 10 bis 20 Minuten mit Kalilauge zu erweichen, die etwa mit der doppelten Menge Wasser verdünnt ist.

(1 a) Bei den in § 37 Abs. 1 Satz 2 genannten Tieren hat der Trichinenschauer von jeder Probe 14 haferkorngroße Stückchen zu untersuchen.

(2) Müssen bei ganzen Tierkörpern der Rippen- oder Brustbeinteil des Zwerchfells oder die Bauchmuskeln zur Probeentnahme verwendet werden (§ 40 Abs. 2), so sind aus jeder Probe 14, mithin im ganzen 28 haferkorngroße Stückchen auszuschneiden.

(3) Hat vor der Probenahme bereits eine unzulässige Zerlegung des geschlachteten Tieres stattgefunden, so sind aus jedem einzelnen Fleischteil 3 fettarme, mindestens haselnußgroße Proben Skelettmuskulatur möglichst aus der Nähe von Sehnen oder Knochen zu entnehmen und von jeder Probe 4 haferkorngroße Stückchen für die Untersuchung nach Absatz 1 herauszuschneiden.

## § 42

(1) Die mikroskopische Untersuchung hat so zu erfolgen, daß jedes Präparat bei 30- bis höchstens 40facher Vergrößerung langsam und sorgfältig durchmustert wird.

(2) Bei zweifelhaftem Befund ist die Untersuchung an einer weiteren Zahl von Fleischproben und Präparaten nötigenfalls mit Hilfe stärkerer Vergrößerungen bis zur völligen Aufklärung fortzusetzen.

(3) Die Untersuchung mit dem Trichinoskop hat so zu geschehen, daß jedes Präparat langsam und sorgfältig durchmustert wird.

(4) Ergeben sich bei der Untersuchung mit dem Trichinoskop verdächtige Stellen, deren Natur auch mit Hilfe der starken Vergrößerung des Trichinoskops nicht sicher festzustellen ist, so sind sie mit dem Mikroskop nachzuprüfen.

## § 43

(1) Auf die mikroskopische Untersuchung der Proben eines Tierkörpers ausschließlich der für die Herstellung der Präparate und für die Probenentnahme aufgewendeten Zeit sind mindestens 8 Minuten, mit dem Trichinoskop mindestens 3 Minuten zu verwenden.

(2) Bei der Benutzung von Ersatzproben aus dem Rippen- oder Brustbeinteil des Zwerchfells oder aus den Bauchmuskeln bei ganzen Tierkörpern (§ 40 Abs. 2, § 41 Abs. 2) sind auf die mikroskopische Untersuchung ausschließlich der für die Herstellung der Präparate und für die Probenentnahme aufgewendeten Zeit mindestens 16 Minuten, mit dem Trichinoskop mindestens 6 Minuten zu verwenden.

## § 44

(1) Entdeckt der Trichinenschauer in den untersuchten Fleischproben Trichinen oder Gebilde, deren Natur ihm zweifelhaft oder unbekannt ist, so hat er das geschlachtete Tier vorläufig zu beschlagnahmen und die zuständige Behörde zu verständigen. Die betreffenden Präparate und Proben sind mit genauer Bezeichnung des Ortes, des Tages und der Fundstelle zu versehen und dem Fleischbeschautierarzt zur Nachprüfung zu übergeben.

(2) Der Fleischbeschautierarzt hat den Befund unverzüglich, soweit erforderlich unter Entnahme weiterer Proben, nachzuprüfen und die Beurteilung des Fleisches vorzunehmen.

## § 45

Falls der Beschauer die Untersuchung auf Finnen nicht bereits vorgenommen hat, sind von dem Trichinenschauer unmittelbar vor der Entnahme der Fleischproben beim einzelnen Fleischstück die Oberflächen, beim ganzen Tierkörper die nach der Schlachtung und Zerlegung in Längshälften sowie nach Lösung der Linsen (Bauchfett) zutage tretenden Fleischteile, insbesondere an den Hinterschenkeln, am Bauch, am Zwerchfell, an den Zwischenrippenmuskeln, am Nacken sowie das Herz, die Zunge und die Kehlkopfmuskeln auf Finnen zu untersuchen. Das Ergebnis dieser Untersuchung ist dem Beschauer mitzuteilen.

## § 46

(1) Im allgemeinen dürfen von einem Trichinenschauer an einem Tage mit dem Mikroskop nicht mehr als 36 Tierkörper untersucht werden. Ausnahmsweise dürfen jedoch an einem Tage bis 45 Tierkörper untersucht werden.

(2) Mit dem Trichinoskop dürfen von einem Trichinenschauer im allgemeinen an einem Tage nicht mehr als 60 Tierkörper, ausnahmsweise jedoch bis 75 Tierkörper, untersucht werden. Erfolgt die Untersuchung ausschließlich in demselben Schlachtbe-

trieb, dürfen von einem Trichinenschauer täglich bis 80 Tierkörper untersucht werden.

(3) Für weitläufige ländliche Beschaubezirke kann die höhere Verwaltungsbehörde geringere als die in Absatz 1 angegebenen Untersuchungshöchstzahlen festsetzen. Die Landesregierungen werden ermächtigt, durch Rechtsverordnung die zuständige Behörde abweichend von Satz 1 zu bestimmen. Sie können diese Ermächtigung auf oberste Landesbehörden übertragen.

### Weitere Grundsätze für die Beurteilung des Fleisches

## § 47

(1) Als tauglich zum Genuß für Menschen ist das Fleisch von Rindern anzusehen, bei denen Finnen (*Cysticercus inermis*), lebend oder abgestorben, festgestellt worden sind und die Voraussetzungen des § 32 Abs. 1 Nr. 22 nicht vorliegt (schwachfinnige Rinder), wenn das Fleisch nach den Vorschriften der Anlage 3 durchgefroren worden ist; sofern dieses Fleisch nicht nach den Vorschriften der Anlage 3 durchgefroren worden ist, ist es als bedingt tauglich zum Genuß für Menschen anzusehen; dem Gefrierverfahren unterliegen nicht Leber, Milz, Nieren, Magen, Darm, Gehirn, Rückenmark, Euter und das Fett, sofern sie finnenfrei befunden worden sind, ferner das Blut sowie die von Weichteilen völlig befreiten Knochen.

(2) Als minderwertig ist das Fleisch des Tieres anzusehen, wenn einer der nachstehenden Mängel festgestellt worden ist:

1. fischiger oder ölig-traniger Geruch oder Geschmack, wenn nicht die Voraussetzungen des § 32 Abs. 1 Nr. 16 vorliegen, ferner sonstige mäßige Abweichung hinsichtlich Geruch, Geschmack, Farbe, Zusammensetzung und Haltbarkeit; derartige mäßige Abweichungen liegen insbesondere vor bei oberflächlicher Zersetzung, mäßigem Harngeruch, Geschlechtsgeruch, Geruch nach Arznei- oder Entseuchungsmitteln, mäßiger Wässerigkeit, mäßiger Gelbfärbung infolge von Gelbsucht, mäßiger Durchsetzung mit Blutungen, Kalkablagerungen oder Miescherschen Schläuchen, wenn nicht die Voraussetzungen des § 32 Abs. 1 Nr. 26 und § 34 Abs. 1 Nr. 1 vorliegen; wenn lediglich einzelne Fleischteile vorstehende Abweichungen aufweisen, sind nur diese als minderwertig anzusehen; beim Vorliegen von Miescherschen Schläuchen ist das Fett als tauglich zum Genuß für Menschen anzusehen, wenn es keine Veränderungen zeigt; bei vorstehenden Abweichungen hinsichtlich Farbe, Geruch, Geschmack oder Zusammensetzung ist die Beurteilung des Fleisches frühestens 24 Stunden nach der Schlachtung vorzunehmen und erforderlichenfalls die Koch- und Bratprobe auszuführen;
2. unreife oder nicht genügende Entwicklung der Kälber oder
3. unvollkommenes Ausbluten, insbesondere bei notgeschlachteten oder krankgeschlachteten Tie-

ren, sofern nicht Veränderungen vorliegen, die eine Beurteilung des Fleisches nach § 32 erfordern.

(3) Unbeschadet des § 32 Abs. 1 Nr. 16 ist das Fleisch von

- a) Ebern, die zur Zucht benutzt worden sind, und
- b) von sonstigen Ebern, Zwittern und Kryptorchiden bei Schweinen mit einem Schlachtgewicht über 40 kg

als minderwertig zu beurteilen. Dies gilt auch, wenn der Zeitpunkt der Entfernung der Geschlechtsdrüsen weniger als 6 Wochen zurückliegt. Bei den unter Buchstabe b genannten Schweinen mit einem Schlachtgewicht bis zu 85 kg kann das Fleisch dann als tauglich beurteilt werden, wenn es mit Zustimmung der zuständigen Behörde im Schlachtbetrieb nach Anlage 6 behandelt worden ist.

### Verfahren bei Beanstandungen

#### § 48

(1) Beanstandetes Fleisch ist vom Beschauer vorläufig zu beschlagnahmen. Dieser hat hiervon den Besitzer oder dessen Vertreter sowie die zuständige Behörde unter Angabe des Beanstandungsgrundes sofort zu verständigen.

(2) Beruht die Beanstandung auf dem Ergebnis einer Rückstandsuntersuchung, so können der Besitzer oder dessen Vertreter erklären, daß sie mit der Entscheidung nicht einverstanden sind, und bei dem Beschauer beantragen, daß das Bundesgesundheitsamt oder eine von der zuständigen Behörde bestimmte Untersuchungsstelle an Hand von Proben mit der Erstattung eines Gutachtens beauftragt wird. Der Antrag kann nur unmittelbar nach Bekanntgabe des Untersuchungsergebnisses gestellt werden. Wird der Antrag nicht oder nicht rechtzeitig gestellt, so gilt § 49 Abs. 1. Der Beschauer hat das Ergebnis des Gutachtens der Beurteilung zugrunde zu legen.

(3) Die zuständige Behörde hat über die weitere Behandlung des beanstandeten Fleisches zu entscheiden und hiervon sofort den Besitzer oder seinen Vertreter zu benachrichtigen. Wünsche des Besitzers des Fleisches sind hierbei nach Möglichkeit zu berücksichtigen.

(4) In den Fällen des § 32 Abs. 1 Nr. 23, 24 und 25, des § 34 Abs. 2 sowie in den Fällen, in denen die Rückstandsuntersuchung ein zweifelhaftes Ergebnis gezeigt hat, hat die für den Schlachtort zuständige Behörde der für den Herkunftsbestand zuständigen Behörde den Namen oder die Firma und die Anschrift des Herkunftsbetriebes unverzüglich mitzuteilen.

#### § 48 a

##### Probenahme

Bis zur Beseitigung nach den Vorschriften des Tierkörperbeseitigungsgesetzes sind die Probenreste zu beschlagnahmen. Eine Entschädigung für die nach dieser Verordnung zu entnehmenden Proben wird nicht gewährt.

### Kennzeichnung des Fleisches

#### § 49

(1) Der Beschauer hat das Fleisch sofort nach abgeschlossener Untersuchung zu kennzeichnen (Abstempelung).

(2) Ist die Untersuchung nicht abgeschlossen, weil der Besitzer des beanstandeten Fleisches oder sein Vertreter sofort erklärt, daß er mit der Entscheidung nicht einverstanden ist oder weil die Unterbrechung der Beschau, insbesondere zur Zuziehung des Fleischbeschautierarztes oder zur Herbeiführung der bakteriologischen Fleischuntersuchung oder der Rückstandsuntersuchung notwendig ist oder weil der Antrag nach § 48 Abs. 2 gestellt wird, so ist das Fleisch vorläufig mit Erkennungszeichen zu versehen. Hierbei sind Zettel mit der Aufschrift „vorläufig beschlagnahmt“, dem Beanstandungstag und der Unterschrift des Beschauers an verschiedenen Stellen des Tierkörpers oder auf den beanstandeten Fleischteilen durch Auflegen zu befestigen. Für die Abstempelung vor beendeter Trichinenschau gilt die Vorschrift des § 51.

(3) In öffentlichen Schlachthäusern kann von der Anbringung des Erkennungszeichens an einzelnen Organen oder Fleischteilen abgesehen werden, wenn das Fleisch sofort unter amtlichen Verschluss gebracht wird.

(4) Vorläufig mit einem Erkennungszeichen versehenes Fleisch ist vorschriftsmäßig abzustempeln, sobald das Ergebnis der Untersuchung endgültig feststeht.

(5) In den Fällen des § 34 darf die Kennzeichnung der einzelnen Stücke unterbleiben, wenn die unschädliche Beseitigung anderweit sichergestellt ist.

(6) (weggefallen)

(7) (weggefallen)

#### § 50

(1) Die Abstempelung des Fleisches erfolgt unter Verwendung eines Farbstempels aus Metall oder anderem Material mit nicht gesundheitsschädlicher, haltbarer blauer Farbe oder mit einem Brandstempel.

(2) Die Stempel tragen als Aufschrift den Namen des Beschaubezirks. Sind in einem Beschaubezirk oder öffentlichen Schlachthaus mehrere Fleischbeschautierärzte oder Fleischbeschauer tätig, so sind sie durch arabische Ziffern, die unter dem Namen des Beschaubezirks angebracht werden, zu unterscheiden.

(3) Bei der Beschau des Fleisches von Tieren, die im Bereich der Bundeswehr geschlachtet worden sind, haben die für die Fleischschau zuständigen Veterinäroffiziere Stempel mit folgender Aufschrift zu verwenden:

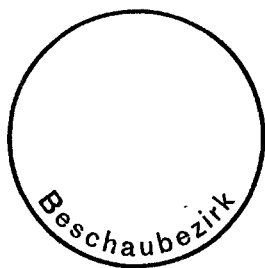
- a) Im oberen Teil die Kennziffer der Schlächtereinheit oder des Veterinär-Feldlaboratoriums,
- b) in der Mitte die Bezeichnung „Bundeswehr“,
- c) soweit erforderlich, Ziffern zur weiteren Unterscheidung der bei den Einheiten tätigen Veterinär-offiziere.

(4) Die Stempel, ausgenommen die für Fleisch von in § 47 Abs. 3 Buchstabe b genannten Schweinen

sowie Einhufern und Hunden, sind für das bei der Untersuchung tauglich befundene Fleisch von kreisrunder Form bei 3,5 Zentimeter Durchmesser; für das im Nahrungs- und Genußwert erheblich herabgesetzte (minderwertige) Fleisch von gleicher Form, jedoch umschlossen von einem gleichseitigen Viereck; für das zum Genuß bedingt taugliche Fleisch von viereckiger Form mit 4 Zentimeter Seitenlänge; für das bei der Untersuchung als zum Genuß untauglich befundene und unschädlich zu beseitigende Fleisch von dreieckiger Form bei 5 Zentimeter Seitenlänge.

**Stempelformen:**

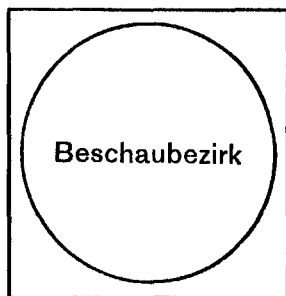
**Tauglich**



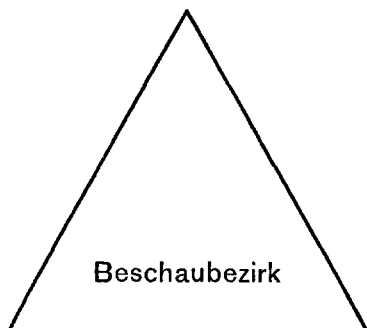
**Bedingt tauglich**



**Minderwertig**

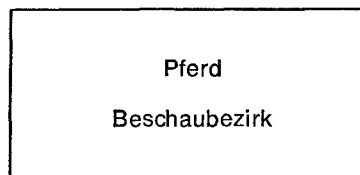


**Untauglich**



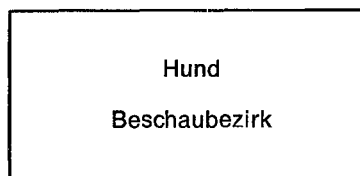
(5) Das tauglich befundene Fleisch von Einhufern ist mit einem rechteckigen Stempel von 2 und 5 cm Seitenlänge zu versehen. Der Stempel trägt über dem Namen des Beschaubezirks die Aufschrift „Pferd“. Für minderwertiges, bedingt taugliches und für genußuntaugliches Fleisch von Pferden und anderen Einhufern sind den Vorschriften in Absatz 4 entsprechende Stempel zu verwenden, die gleichfalls über dem Namen des Beschaubezirks die Aufschrift „Pferd“ tragen.

**Stempel für taugliches Fleisch von Einhufern:**



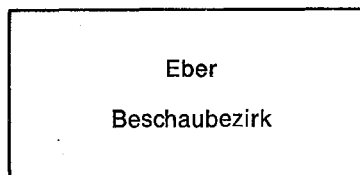
(6) Für das tauglich befundene Hundefleisch ist ein rechteckiger Stempel von 2 und 5 Zentimeter Seitenlänge zu verwenden, der über dem Namen des Beschaubezirks die Aufschrift „Hund“ trägt.

**Stempel für taugliches Hundefleisch:**



(6 a) Für die Kennzeichnung der Genußtauglichkeit des nach Anlage 6 behandelten Fleisches ist ein rechteckiger Stempel von 2 und 5 Zentimeter Seitenlänge zu verwenden, der über dem Namen des Beschaubezirkes die Aufschrift „Eber“ trägt.

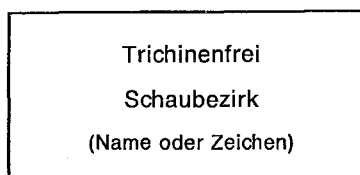
**Stempel für nach Anlage 6 behandeltes Fleisch:**



(7) An jedem Stempel müssen die Schriftzeichen und die Ränder scharf ausgeprägt sein.

(8) Der Trichinenschauer hat das trichinenfrei befundene Fleisch mit nicht gesundheitsschädlicher haltbarer blauer Farbe mittels eines rechteckigen Stempels von 2 und 5 Zentimeter Seitenlänge zu kennzeichnen, der die Aufschrift „Trichinenfrei“ und außerdem den Namen oder das Zeichen des Trichinenschaubezirks trägt (§ 52 Abs. 6). Im übrigen gelten die Vorschriften des Absatzes 2 sinngemäß.

**Stempel für Trichinenschau:**



(9) Bei der Trichinenschau des Fleisches von Tieren, die im Bereich der Bundeswehr geschlachtet worden sind, treten an die Stelle des Namens oder des Zeichens des Trichinenschaubezirks die Kennziffer der Schlächtereinheit oder des Veterinär-Feldlaboratoriums und die Bezeichnung „Bundeswehr“ und, soweit erforderlich, Ziffern zur weiteren Unterscheidung der Beschauer.

(10) Zusätzlich zu der Bezeichnung des Schaubezirks können die Stempel des für den jeweiligen Verwaltungsbezirk nach § 23 Abs. 2 der Straßenverkehrs-Zulassungsordnung vorgeschriebene Unterscheidungszeichen tragen. Die Bezeichnung des Schaubezirks kann durch den Namen der zuständigen Behörde ersetzt werden.

#### § 51

(1) Die Abstempelung des Fleisches von Schweinen und Hunden nach abgeschlossener Untersuchung nach § 50 ist erst nach festgestellter Trichinenfreiheit und entsprechender Kennzeichnung vorzunehmen. Stehen dieser Regelung Schwierigkeiten entgegen, weil die Fleischbeschau und die Trichinenschau nicht durch den gleichen Beschauer ausgeführt werden, so kann die fleischbeschauliche Abstempelung bereits vor der Untersuchung und Kennzeichnung durch den Trichinenschauer stattfinden. In diesem Fall hat jedoch der für die Fleischbeschau zuständige Beschauer nach vorschriftsmäßiger Abstempelung an allen einzelnen Teilen des in Betracht kommenden Tieres Zettel anzubringen mit der Aufschrift „Bis zur Feststellung der Trichinenfreiheit durch den amtlichen Trichinenschauer vorläufig beschlagnahmt. Ort, Datum, Unterschrift“. Der Trichinenschauer hat nach der Kennzeichnung der Trichinenfreiheit diese Zettel zu entfernen und zu vernichten.

(2) Abweichend von Absatz 1 darf die Kennzeichnung der Genußtauglichkeit und der Trichinenfreiheit vor Abschluß der Untersuchung auf Trichinen unter Vorbehalt vorgenommen werden, wenn die geschlachteten Tiere bis zur Feststellung der Trichinenfreiheit unter amtlichem Verschuß oder unter ständiger amtlicher Aufsicht in dem Schlachtbetrieb, in dem die Untersuchung durchgeführt wurde, aufbewahrt werden.

#### § 52

(1) Bei Tierkörpern mit einem Gewicht von mehr als 60 kg ist jede Hälfte mindestens auf der Außenfläche der Keule,

der Lende,  
dem Rücken,  
dem Bauch,  
der Schulter,  
dem Brustfell

zu kennzeichnen. Andere Tierkörper sind mindestens auf jeder Schulter und auf der Außenfläche jeder Keule zu kennzeichnen. Es sind ferner zu

kennzeichnen bei allen geschlachteten Rindern und Kälbern Leber, Kopf, Zunge und Herz. Darüber hinaus sind zu kennzeichnen alle bedingt tauglich oder minderwertig beurteilten Fleischteile sowie die untauglichen Fleischteile, sofern sie nicht unmittelbar nach der Beurteilung in die dafür vorgesehenen Räume oder Behältnisse verbracht werden.

(2) (weggefallen)

(3) (weggefallen)

(4) Außerdem ist der Beschauer verpflichtet, auf Wunsch des Besitzers die Stempelabdrücke noch an weiteren Stellen des Tierkörpers anzubringen. Dies darf jedoch in der Regel nur in unmittelbarem Anschluß an die Fleischbeschau erfolgen. Ausnahmsweise ist die Abstempelung von Fleischstücken auch nachträglich statthaft, wenn die Herkunft des Fleisches von einem vorschriftsmäßig untersuchten Tier außer Zweifel steht. Die nachträgliche Abstempelung darf nur durch den Beschauer erfolgen, der die Fleischbeschau vorgenommen hat.

(5) (weggefallen)

(6) Die Trichinenschauempel sind bei Schweinen und Hunden auf den Innenflächen der Vorder- und Hinterschenkel anzubringen. Wildschweine in der Decke und andere trichinenschaupflichtige Tiere sind beiderseits des Schaufelknorpels und beiderseits auf dem Nierenfett und an der von der Haut befreiten Innenfläche der Hinterschenkel abzustempeln.

(7) (weggefallen)

#### Tagebücher für Beschauer und Trichinenschauer

#### § 53

(1) Jeder Beschauer hat ein Tagebuch nach Muster 1 zu führen. In das Tagebuch sind sämtliche zur Schlacht- und Fleischbeschau angemeldeten Tiere, die Ergebnisse der Schlacht- und Fleischbeschau sowie die hierauf getroffenen Anordnungen unverzüglich, spätestens am Tage nach der Schlacht- und Fleischbeschau einzutragen. Beschauer, denen von mehreren zuständigen Behörden eine Beschau übertragen worden ist, haben für jeden Bereich ein besonderes Tagebuch zu führen. Die Tagebücher sind für jedes Kalenderjahr abzuschließen und mindestens 3 Jahre nach der letzten Eintragung aufzubewahren.

(2) Jeder Trichinenschauer hat ein Tagebuch nach Muster 2 zu führen. In das Tagebuch sind sämtliche Untersuchungen auf Trichinen und deren Ergebnisse, getrennt nach Tierarten, nach der Anmeldung und Untersuchung unverzüglich, spätestens am Tage nach der Trichinenschau, einzutragen. Die Tagebücher sind für jedes Kalenderjahr abzuschließen und mindestens 3 Jahre nach der letzten Eintragung aufzubewahren.



(3) Die Führung eines gemeinsamen Tagebuchs kann in Bezirken, in denen mehrere Beschauer tätig sind, von der zuständigen Behörde zugelassen werden; Fleischbeschautierärzte, Fleischbeschauer und Trichinenschauer haben jedoch gesonderte Tagebücher zu führen. Entweder hat jeder Fleischbeschautierarzt oder Fleischbeschauer oder Trichinenschauer die von ihm gemachten Eintragungen mit seiner Unterschrift zu versehen, oder es ist einer der Fleischbeschautierärzte oder Fleischbeschauer oder Trichinenschauer mit der Führung der Tagebücher zu beauftragen und für die Richtigkeit der Eintragungen verantwortlich zu machen. Auch im letzteren Fall ist in dem Tagebuch kenntlich zu machen, von welchem Fleischbeschautierarzt oder Fleischbeschauer oder Trichinenschauer die Untersuchungen ausgeführt sind. Es dürfen ferner die Ergebnisse der Schlachttier- und Fleischschau sowie der Trichinenschau in vereinfachter Form eingetragen werden. Voraussetzung ist, daß bei vereinfachten Eintragungen, gegebenenfalls durch Führung besonderer Listen, die Zahl und Gattung der untersuchten Tiere und die Beanstandungen sicher nachgewiesen sowie alle statistischen Anforderungen erfüllt werden können.

(4) Die Führung eines gemeinschaftlichen Tagebuchs für die Schlachttier- und Fleischschau und die Trichinenschau ist denjenigen Beschauern gestattet, die gleichzeitig in ihrem Beschaubezirk die Trichinenschau ausüben. In diesem Fall muß in dem Tagebuch für die Schlachttier- und Fleischschau hinter der Spalte „Ergebnis der Fleischschau“ eine weitere Spalte „Ergebnis der Trichinenschau“ eingefügt werden.

(5) Auf Verlangen ist eine besondere Bescheinigung über die erfolgte Untersuchung auszustellen, und zwar von den Beschauern nach Muster 3 und von den Trichinenschauern nach Muster 4. Im Fall der Beanstandung bei der Trichinenschau liegt die Ausstellung der Bescheinigung dem zugezogenen Tierarzt ob, der dazu das bei der Schlachttier- und Fleischschau vorgeschriebene Muster 3 zum Anhalt zu nehmen hat.

(6) Die zuständige oberste Landesbehörde kann zulassen, daß das Tagebuch abweichend von den Mustern 1 und 2 in anderer Form geführt wird, wenn das zur Vereinfachung der Verwaltung erforderlich ist. Es muß jedoch gewährleistet sein, daß die für die ordnungsgemäße Überwachung und die Schlachtstatistik notwendigen Angaben vermerkt werden.

(7) Wird das Tagebuch abweichend von den Mustern 1 und 2 geführt, kann die zuständige oberste Landesbehörde zulassen, daß die Bescheinigungen nach Absatz 5 im Durchschreibeverfahren abweichend von den Mustern 3 und 4 erteilt werden.

(8) Die Landesregierungen werden ermächtigt, durch Rechtsverordnung die zuständige Behörde abweichend von Absatz 6 Satz 1 und Absatz 7 zu bestimmen. Sie können diese Ermächtigung auf oberste Landesbehörden übertragen.

## Beaufsichtigung der Fleischschau und Trichinenschau

### § 54

(1) Die gesamte Tätigkeit in der Schlachttier- und Fleischschau und in der Trichinenschau unterliegt einer fachlichen Beaufsichtigung. In jedem Fleischbeschaubezirk muß mindestens alle zwei Jahre eine Überprüfung stattfinden.

(2) Die fachliche Beaufsichtigung der Fleischbeschauer obliegt regelmäßig den beamteten Tierärzten innerhalb ihrer Amtsbezirke. Sie haben eine Liste über die in ihrem Bezirk tätigen Fleischbeschauer (Name, Geburtstag, Beschaubezirk) zu führen, in dieser alle Veränderungen nachzutragen und den Tag der Überprüfungen und Nachprüfungen der Fleischbeschauer sowie wichtige dabei gemachte Beobachtungen zu vermerken.

(3) Die fachliche Aufsicht über die Fleischbeschautierärzte sowie über die Untersuchungsstellen für die bakteriologische Fleischuntersuchung obliegt dem tierärztlichen Sachbearbeiter der höheren Verwaltungsbehörde. Die Aufsicht über die Fleischbeschautierärzte kann von der höheren Verwaltungsbehörde auch den nachgeordneten beamteten Tierärzten übertragen werden. Die Landesregierungen werden ermächtigt, durch Rechtsverordnung die zuständige Behörde abweichend von Satz 1 zu bestimmen. Sie können diese Ermächtigung auf oberste Landesbehörden übertragen.

(4) Die Überprüfungen (Absatz 1) haben sich auf die gesamte Diensttätigkeit der Beschauer zu erstrecken. Insbesondere ist dabei zu prüfen, ob

- a) die Fleischbeschauer noch im Besitz der Befähigung zur Ausübung der Schlachttier- und Fleischschau sind,
- b) die Ausrüstung des Beschauers und die Beschau- stempel sich in vorschriftsmäßigem und gutem Zustand befinden,
- c) die Tagebücher der Beschauer ordnungsmäßig geführt sind und die statistischen Zusammenstellungen mit den Eintragungen in den Tagebüchern übereinstimmen,
- d) die vorgeschriebenen Fortbildungs- und Wiederholungslehrgänge rechtzeitig abgeleistet sind,
- e) die sonstigen Vorschriften über die Schlachttier- und Fleischschau sowohl von den Beschauern als auch von den Tierbesitzern beachtet worden sind.

(5) Der beamtete Tierarzt hat ferner öfters einer Schlachttier- und Fleischschau durch den Beschauer beizuwohnen und gelegentlich ein von diesem untersuchtes Tier nachzuuntersuchen.

(6) Die bei den Überprüfungen beobachteten Mängel, die der Abstellung bedürfen, sind der zuständigen Behörde unverzüglich anzuzeigen.

(7) Im übrigen sind die Ergebnisse der Überprüfungen bei den zu erstattenden Jahresberichten nach den entsprechenden besonderen Anordnungen zu verwerten.

(8) Die vorstehenden Bestimmungen finden auf die Trichinenschau sinngemäß Anwendung mit der Maßgabe, daß die Überprüfungen mindestens alle drei Jahre durchzuführen sind.

Brauchbarmachung bedingt tauglichen Fleisches

§§ 55 und 56  
(weggefallen)

Errichtung von Freibänken

§ 57  
(weggefallen)

Beanstandetes Fleisch zur Gewinnung  
therapeutischer Präparate

§ 58

Fleischteile von untauglich, bedingt tauglich oder minderwertig beurteilten Tierkörpern dürfen zur Gewinnung therapeutischer Präparate nicht verwendet werden.

Unschädliche Beseitigung  
des untauglichen Fleisches

§§ 59 und 60  
(weggefallen)

Verfütterung beanstandeten Fleisches

§ 61  
(weggefallen)

Nachuntersuchung

§ 62  
(weggefallen)

Beschwerdeverfahren

§§ 63 bis 68  
(weggefallen)

**Muster 1**  
(zu § 53 Abs. 1 AB. A)

Kreis: .....

Jahr 19.....

Beschaubezirk: .....

## Tagebuch für die Schlachtier- und Fleischbeschau

Geführt von

..... zu .....

(Name und Wohnort des Beschauers)

Angefangen am ..... 19.....

Geschlossen am ..... 19.....

(2. Seite)

| Lfd. Nr. | Zahl der Tiere, an denen die Schlachtier- und Fleischschau vorgenommen wurde |                     |        |                         |                  |        |        |       |   |           | Name und Wohnort des Besitzers | Zeit der                             |     |        |     |        |   |
|----------|--|---------------------|--------|-------------------------|------------------|--------|--------|-------|---|-----------|--------------------------------|--------------------------------------|-----|--------|-----|--------|---|
|          | Pferde und andere Einhufer   | Rinder außer Kälber | Kälber | Schweine                |                  | Schafe | Ziegen | Hunde | Bei Beanstandung Angabe weiterer Erkennungsmerkmale | Anmeldung |                                | Untersuchung vor nach dem Schlachten |     |        |     |        |   |
|          |  |                     |        | gewerbliche Schlachtung | Haus-schlachtung |        |        |       |   | Tag       |                                | Stunde                               | Tag | Stunde | Tag | Stunde |   |
| 1        | 2  |                     |        |                         |                  |        |        |       |   |           | 3                              | 4                                    | 5   | 6      | 7   | 8      | 9 |
|          |  |                     |        |                         |                  |        |        |       |   |           |                                |                                      |     |        |     |        |   |
|          |  |                     |        |                         |                  |        |        |       |   |           |                                |                                      |     |        |     |        |   |
|          |  |                     |        |                         |                  |        |        |       |   |           |                                |                                      |     |        |     |        |   |
|          |  |                     |        |                         |                  |        |        |       |   |           |                                |                                      |     |        |     |        |   |
|          |  |                     |        |                         |                  |        |        |       |   |           |                                |                                      |     |        |     |        |   |

(3. Seite)

| Ergebnis der Schlachtierbeschau<br>(ob<br>a) dem Fleischbeschauerarzt überwiesen 1);<br>b) übernommen von 2);<br>c) Schlachtung gestattet;<br>d) Schlachtung verboten) | Schlachtierbeschau ist unterblieben wegen<br>(Angabe des Grundes: Notschlachtung, Tod infolge Unglücksfalls, Blitzschlag, Erschießen in Notfällen usw.) 3) | Beurteilung:<br>a) dem Fleischbeschauerarzt überwiesen;<br>b) übernommen von;<br>c) tauglich zum Genuß für Menschen;<br>d) minderwertig;<br>e) ganz oder teilweise untauglich;<br>f) bedingt tauglich;<br>g) tauglich nach Behandlung (Anl. 3 oder 6) | Grund der Beanstandung 4) oder Minderwertigkeits-erklärung (Spalte 12 unter d) | Weitere Behandlung von nicht tauglich beurteiltem Fleisch | Bemerkungen<br>(z. B. bakteriologische Fleischuntersuchung, zurückgezogen, Beschwerde erhoben, Entscheidung auf die Beschwerde und dergleichen) |
|--|--|---|--|---|---|
| 10   | 11   | 12  | 13   | 14  | 15  |
|  |  |   |  |   |   |
|  |  |   |  |   |   |
|  |  |   |  |   |   |
|  |  |   |  |   |   |
|  |  |   |  |   |   |

1) Kommt nur für das Tagebuch in Betracht, das von einem Fleischbeschauer geführt wird. Es ist der Name und Wohnort des Fleischbeschauerarztes einzutragen, an den die weitere Untersuchung überwiesen worden ist.

2) Kommt nur für das Tagebuch in Betracht, das von einem Fleischbeschauerarzt geführt wird. Es ist der Name und Wohnort des Fleischbeschauers einzutragen, der wegen Unzuständigkeit die weitere Untersuchung an den Fleischbeschauerarzt abgegeben hat.

3) Bei Ausfüllung der Spalte 11 ist im Fall einer Notschlachtung der Grund der Notschlachtung anzugeben. Bei der Beanstandung eines ganzen Tierkörpers oder eines Teils eines Tierkörpers, ausgenommen von Organen, sind in Spalte 15 kurze Eintragungen vorzunehmen, aus denen die Richtigkeit der in Spalte 12 eingetragenen Beurteilung (Beanstandung d bis g) kenntlich sein soll. Die Fälle, in denen eine bakteriologische Fleischuntersuchung veranlaßt worden ist, sind von den Fleischbeschauerärzten in Spalte 15 unter Angabe des Ergebnisses dieser Untersuchung kenntlich zu machen.

4) Unter den Beanstandungsgründen sind auch die anzugeben, die Anlaß zur Überweisung der Untersuchung an den Fleischbeschauerarzt gewesen sind. Jeder Beschauer hat sich auf den Eintrag der Ergebnisse der von ihm selbst vorgenommenen Untersuchungen zu beschränken. Findet die Überweisung der Untersuchung durch den Fleischbeschauer an den Fleischbeschauerarzt statt, so hat ersterer in Spalte 10 oder 12 lediglich die Tatsache der Überweisung und in Spalte 13 den Grund hierfür einzutragen.

**Unteranlage  
zu Muster 1**  
(zu § 53 Abs. 1 AB. A)  
  
(weggefallen)

**Muster 2**  
(zu § 53 Abs. 2 AB. A)

Kreis: .....

Jahr 19.....

Beschaubezirk: .....

**Tagebuch für die Trichinenschau**  
— *Inland* —

Geführt von

..... zu .....

(Name und Wohnort des Trichinenschauers)

Angefangen am ..... 19.....

Geschlossen am ..... 19.....



## Bescheinigung

Herr ..... in .....  
schlachtete heute ein<sup>1)</sup> .....

Die Schlachttierbeschau ist am ..... Uhr .....  
vorgenommen und ergab, daß das Tier ..... war.

<sup>2)</sup> .....  
.....  
.....  
.....

Die Fleischbeschau ist am ..... Uhr .....  
vorgenommen und ergab, daß das Fleisch des Tieres als .....  
zu erachten war.

Zu beanstanden war: .....  
.....  
.....

Bemerkungen<sup>3)</sup> .....  
.....  
.....

Nummer des Tagebuchs: .....

....., den ..... 19.....

.....  
Fleischbeschautierarzt — Fleischbeschauer<sup>4)</sup>

<sup>1)</sup> Bezeichnung des Schlachttieres nach Art und Geschlecht.

<sup>2)</sup> Ist die Schlachttier- und Fleischbeschau von zwei verschiedenen Beschauern ausgeführt, so hat an dieser Stelle der Beschauer, der die Schlachttierbeschau ausgeführt hat, Ort und Zeit der Untersuchung sowie seinen Namen mit Amtsbezeichnung und die Nummer seines Tagebuchs einzutragen.

<sup>3)</sup> Bei Notschlachtungen ist ein besonderer Vermerk einzutragen.

<sup>4)</sup> Nichtzutreffendes ist zu durchstreichen.

**Muster 4**

(zu § 53 Abs. 5 AB. A)

### Bescheinigung

Herr ..... in .....

hat am ..... 19..... Schwein..... Wildschwein.....  
(Stückzahl) (Stückzahl)

.....<sup>1)</sup> zur Trichinen- und Finnenschau angemeldet. Die heute  
(Stückzahl)

vorgenommene Untersuchung ergab, daß das Fleisch frei von Trichinen und Finnen war.

Nummer des Tagebuchs: .....

....., den ..... 19.....

.....  
Trichinenschauer — Fleischbeschauer<sup>2)</sup>

<sup>1)</sup> Andere Tiere sind zu bezeichnen.

<sup>2)</sup> Nichtzutreffendes ist zu durchstreichen.



## Vorschriften über die bakteriologische Fleischuntersuchung

### Inhaltsübersicht

- I. Entnahme und Versand der Proben**
- II. Aufbewahrung des der bakteriologischen Fleischuntersuchung unterliegenden Tierkörpers und Fleisches**
- III. Die bakteriologische Untersuchung**
  - A. Ausführung der bakteriologischen Untersuchung
    - 1. Ausstrichverfahren
    - 2. Untersuchung auf Clostridien
    - 3. Anreicherung
    - 4. Bestimmung der auf den Platten gewachsenen Keime
  - B. Eintragung und Mitteilung des Ergebnisses der bakteriologischen Untersuchung
- IV. Muster: Antrag auf bakteriologische Fleischuntersuchung**

### I. Entnahme und Versand der Proben

Zur Vornahme der bakteriologischen Fleischuntersuchung sind folgende Proben zu entnehmen:

1. aus einem Vorder- und Hinterviertel möglichst je ein ganzer von Faszien umschlossener Muskelbauch oder je ein Würfel von mindestens 6 bis 8 cm Seitenlänge aus einem der nachbezeichneten Muskeln: m. supraspinatus, anconaeus longus, brachialis, rectus femoris, semitendinosus, gastrocnemius, fibularis (peronaeus) tertius; beim Fehlen der genannten Muskeln sind andere geeignete Muskeln zu wählen;
2. aus den beiden anderen Vierteln je ein Fleischlymphknoten (Bug- oder Achsellymphknoten und ein großer innerer Darmbeinlymphknoten mit dem sie umgebenden Binde- oder Fettgewebe);
3. die Milz; in Fällen von erheblicher Milzschwellung ein handgroßes Stück Milz aus dem veränderten Milzteil;
4. eine Niere;
5. sofern nicht bei kleineren Tieren die ganze Leber mit Gallenblase eingeschickt wird, ein zweifautgroßes Stück Leber mit der Leberpforte oder der Spigelsche Lappen mit der Leberpforte, ferner die Leberlymphknoten und (außer bei Einhufern) die Gallenblase. Die Gallenblase ist durch Ausdrücken bis auf einen Rest zu entleeren und gut abzubinden;

6. veränderte Teile, die nach Lage des Falles besonders verdächtig sind, gesundheitsschädliche Keime zu enthalten, und ihre Lymphknoten (z. B. bei Pneumonie ein Stück Lunge mit Lymphknoten);

7. von Tieren, die an Enteritis erkrankt waren, die als Ausscheider von Salmonellen (Fleischvergiftern) ermittelt wurden oder deren Herkunft aus einem mit Fleischvergiftungserregern infizierten Bestand bekannt ist, sind einige Mesenteriallymphknoten und ein Stück des Dünndarms mit einzusenden.

Die Entnahme der Proben hat mit sterilisierten Instrumenten zu erfolgen. Lymphknoten, Niere und Milz sollen möglichst nicht angeschnitten werden. Proben, die nicht am Ort der Schlachtung untersucht werden, sind gründlich zu kühlen, einzeln in flüssigkeitsundurchlässiges Material zu verpacken und danach im Transportbehältnis mit geeigneten und aufsaugenden Stoffen zu umgeben. Der Versand ist ohne Verzug in wärmeisolierten Transportbehältnissen auf dem schnellsten Wege durchzuführen; beträgt die zu erwartende Transportdauer mehr als 3 Stunden, müssen sie auch mit geeigneten Mitteln zur Kältespeicherung ausgerüstet sein. Der Begleitbericht nach Muster IV ist so beizufügen, daß er nicht beschmutzt wird. Auf einen Seuchenverdacht, insbesondere auf Milzbrand- und Rotlaufverdacht, ist auf dem Begleitbericht und zusätzlich auf einem Packzettel leicht lesbar hinzuweisen; die Packzettel sind so beizufügen, daß sie beim Öffnen des Transportbehältnisses nicht übersehen werden.

## II. Aufbewahrung des der bakteriologischen Fleischuntersuchung unterliegenden Tierkörpers und Fleisches

Der Tierkörper, bei dem eine bakteriologische Fleischuntersuchung eingeleitet worden ist, muß mit allen Organen und sonstigen Teilen bis zum Abschluß der bakteriologischen Untersuchung und bis zur Feststellung der Unverdorbenheit des Fleisches räumlich getrennt von anderem Fleisch und anderen Lebensmitteln und so aufbewahrt werden, daß ein Berühren des Fleisches durch Unberufene und insbesondere eine mittelbare oder unmittelbare Berührung mit anderem Fleisch oder anderen Lebensmitteln verhindert wird. Der Tierkörper oder das Fleisch ist während dieser Zeit luftig und kühl aufzubewahren. Organe und sonstige Teile des Tierkörpers, die nach § 34 oder § 35 beurteilt worden sind, dürfen vor Abschluß der bakteriologischen Fleischuntersuchung beseitigt werden, sofern sie für Probenahmen nicht aufbewahrt werden müssen.

## III. Die bakteriologische Untersuchung

### A. Ausführung der bakteriologischen Untersuchung

#### 1. Ausstrichverfahren

Die Oberfläche der entnommenen Teile ist abzubrennen. Aus der Mitte jeder Probe ist unter Verwendung von keimfreien Instrumenten je ein mindestens haselnußgroßes Stück herauszuschneiden und unter Verwendung möglichst großer und verschiedener Flächen des betreffenden Fleisch- oder Organstücks auf der Nährbodenplatte auszustreichen. Bei dem Ausstrichverfahren ist zu verwenden

1. eine Nähragarplatte,
2. eine Brillantgrün-Phenolrot-Laktose-Agarplatte,
3. mindestens eine weitere bunte Platte (z. B. Wasserblau-Metachromgelb-Laktose-Agarplatte, Lackmus-Laktose-Agarplatte, Fuchsin-Laktose-Agarplatte),
4. in Verdachtsfällen eine Traubenzucker-Blut-Agarplatte.

Jede Platte darf höchstens für zwei Proben (zwei Felder) benutzt werden. Die Ausstrichplatten sind im Brutschrank bei + 37 °C wenigstens 18 Stunden lang zu bebrüten.

Von der Galle sind 0,5 ml, die aus der Gallenblase entnommen oder von der Gallenblasenschleimhaut abgeschabt oder aus den Gallengängen der Leber gewonnen wurden, auf eine Brillantgrün-Phenolrot-Laktose-Agarplatte von mindestens 13 cm Durchmesser mit Glasspatel auszustreichen. Anschließend ist unter Benutzung desselben Spatels ein Verdünnungsausstrich auf einer anderen bunten Platte gleicher Größe (z. B. Wasserblau-Metachromgelb-Laktose-Agarplatte, Lackmus-Laktose-Agarplatte, Milchzucker-Fuchsin-Laktose-Agarplatte) an-

zulegen. Wahlweise können auch Platten mit einem Durchmesser von 10 cm in doppelter Anzahl verwendet werden.

#### 2. Untersuchung auf Clostridien

Zur Untersuchung auf Clostridien ist mindestens je ein Stückchen der beiden Muskelproben in kochend heiße Leberbrühe zu versenken. Nach Überschichten mit stark erhitzter Vaseline sind die Röhrchen wenigstens 18 Stunden bei + 37° C zu bebrüten. Zeigt sich Gasbildung, so ist zum Nachweis der Clostridien ein Ausstrichpräparat anzufertigen und nach Gram zu färben.

#### 3. Anreicherung

Bei jeder bakteriologischen Fleischuntersuchung ist eine Anreicherung unter Verwendung der Anreicherungsflüssigkeit nach Bierbrauer oder Preuß oder der Selenitbrühe vorzunehmen.

Aus der Mitte jeder Probe ist nach Entkeimung ihrer Oberfläche ein etwa bohnen großes Stück mit sterilisierten Instrumenten herauszuschneiden und möglichst fein zu zerkleinern. Das sich hierbei ergebende Material ist in 50 ml Anreicherungsflüssigkeit zu versenken. Die Proben des Leber- und Gallensystems sind von den übrigen Proben getrennt anzureichern. Die Anreicherungs-nährböden sind wenigstens 10 Stunden im Brutschrank bei + 37° C zu halten. Darauf sind etwa 4 bis 6 Tropfen des Anreicherungs-nährbodens auf 2 Brillantgrün-Phenolrot-Laktose-Agarplatten und anschließend unter Benutzung desselben Spatels auf eine andere bunte Platte auszustreichen. Die Bebrütungs-dauer dieser Platten muß bei + 37° C wenigstens 14 Stunden betragen.

#### 4. Bestimmung der auf den Platten gewachsenen Keime

Nach der vorgeschriebenen Bebrütungszeit sind die Platten auf das Wachstum

- a) von Fleischvergiftungserregern,
  - b) von anderen Krankheitserregern, insbesondere Milzbrandbazillen und Rotlaufbakterien,
  - c) von saprophytischen Keimen
- zu untersuchen.

Bei Verdacht auf Fleischvergifterkolonien ist zunächst eine Probeagglutination auf dem Objektträger zwecks Prüfung der Bakterien auf Zugehörigkeit zur Salmonellagruppe auszuführen. Hierfür ist omnivalentes Serum in der vom Hersteller angegebenen Verdünnung zu verwenden. Die Brauchbarkeit dieses Serums ist monatlich zu prüfen.

Tritt Agglutination ein oder ist das Agglutinationsergebnis zweifelhaft, ist zur Kontrolle ein Teil der verdächtigen Kolonie in physiologischer Kochsalzlösung und in 1 : 10 verdünntem Normalserum zu verreiben. In Zweifelsfällen ist ein Ausstrichpräparat nach Gram anzufertigen. Ergibt sich der Verdacht auf das Vorhandensein von Fleischvergiftungserregern, so ist durch Agglutination mit O- und H-Faktorensereinen eine nähere Bestimmung

herbeizuführen. Außerdem ist eine Reinkultur der verdächtigen Kolonien auf ihr biochemisches Verhalten gegenüber Laktose, Saccharose, Adonit, Salicin, Arabinose, Dulcitol und Rhamnose sowie auf das Vermögen zur Indolbildung zu prüfen.

Bei Milzbrandverdacht sind außer dem Züchtungsversuch auch nach Giemsa gefärbte Organausstriche zu untersuchen. Außerdem ist mit Proben von Milz und etwaigen anderen besonders verdächtigen Teilen die Schichtprobe nach Ascoli vorzunehmen. Wird nach verneinendem Ausfall der mikroskopischen Organuntersuchung und der Schichtprobe der Milzbrandverdacht noch aufrechterhalten, so ist auch ein Tierversuch einzuleiten.

#### B. Eintragung und Mitteilung des Ergebnisses der bakteriologischen Untersuchung

- a) Nach abgeschlossener bakteriologischer Untersuchung durch die Untersuchungsstelle sind die für die Eintragung der Untersuchungsstelle vorgesehenen Abschnitte des Antragsvordrucks auszufüllen. Hierbei ist zum Ausdruck zu bringen, ob fleischvergifterverdächtige Kolonien oder andere Krankheitserreger gefunden worden sind und in welcher Weise eine Artbestimmung oder Unverdächtigkeit festgestellt worden ist. Der ausgefüllte Vordruck ist mindestens drei Jahre aufzubewahren.
- b) Die Untersuchungsstelle hat das Ergebnis der bakteriologischen Untersuchung auf dem schnellsten Wege, gegebenenfalls telegraphisch oder fernmündlich und außerdem noch schriftlich der von den Tierärzten im Antragsvordruck bezeichneten Stelle mitzuteilen. Hierbei ist deutlich zum Ausdruck zu bringen, ob Fleischvergifter oder andere Krankheitserreger festgestellt worden sind. Falls solche Bakterien nicht nach-
- gewiesen sind, aber trotzdem den Umständen nach (z. B. bei Fehlen wichtiger Organe oder bei örtlichem Milzbrand des Schweines) das Freisein des Tierkörpers von solchen Keimen nicht mit Sicherheit ausgeschlossen werden kann, so ist dies in der Befundmitteilung ausdrücklich hervorzuheben.
- c) Die bakteriologische Untersuchungsstelle hat ferner auf Grund des bakteriologischen Gesamtbefundes mitzuteilen, ob bei dem betreffenden Schlachtvieh zur Zeit der Schlachtung eine mehr oder weniger starke Überschwemmung der Blutbahn, also des ganzen Tierkörpers, mit Bakterien (als Folge einer Erkrankung) vorgelegen hat oder ob der Tierkörper keimfrei oder schwach keimhaltig gewesen ist.
- d) Die bakteriologische Untersuchungsstelle hat den Befund bei Vorliegen eines unspezifischen Keimgehaltes getrennt nach Organen und Muskulatur mitzuteilen, hierbei ist nur zwischen einem schwachen und starken Keimgehalt zu unterscheiden (z. B. „Organe und Muskulatur schwach keimhaltig“ oder „Organe stark keimhaltig, Muskulatur schwach keimhaltig“ oder „Leber stark keimhaltig, übrige Organe und Muskulatur schwach keimhaltig“).
- Ist anzunehmen, daß ein starker Keimgehalt auf eine Verunreinigung oder Anreicherung (Einfluß der Witterung, Beförderungsart und -dauer und dergleichen) zurückzuführen ist, so ist der Einsender darauf hinzuweisen.
- e) Werden bei der bakteriologischen Untersuchung der Muskelproben Clostridien festgestellt, so ist dies dem Fleischbeschauarzt mitzuteilen („Clostridien in der Muskulatur“).
- f) Es ist ferner anzugeben, welche Ergebnisse bei der Untersuchung auf Hemmstoffe festgestellt worden sind oder ob eine Untersuchung auf Hemmstoffe nicht durchgeführt werden konnte.

**IV. Muster:**

**Antrag auf bakteriologische Fleischuntersuchung**

|   |   |
|---|---|
| Durch Boten oder durch<br>.....<br>.....<br>..... | Tagebuch-Nr. der Untersuchungsstelle<br>.....<br>.....<br>Tag des Eingangs<br>.....<br>..... Uhr ..... Min. |
|---|---|

**Antrag  
auf bakteriologische Fleischuntersuchung**

....., den ..... 19.....

1. Tiergattung: .....
2. Besitzer: ..... in ..... Kreis: .....
3. Tag und Stunde der Schlachtung: ....., der Fleischschau: .....,  
der Ergänzungschau: .....
4. Kurze Angabe über Vorgeschichte (Antibiotika-Behandlung?, Notschlachtung?),  
Ergebnis der Schlachtierbeschau u. dgl.: .....
5. Kurze kennzeichnende Angaben über den pathologisch-anatomischen Befund: .....
6. Anbei zur bakteriologischen Untersuchung eingesandt:
  - a) 1 Stück Muskulatur aus dem rechten\*) — linken\*) — Vorderviertel (ganzer Muskelbauch vom Unterarm oder würfelförmige Muskelstücke von mindestens 6 bis 8 cm Seitenlänge aus dem m. supraspinatus, anconaeus longus, brachialis),
  - b) 1 Stück Muskulatur aus dem rechten\*) — linken\*) — Hinterviertel (wie oben, jedoch vom Unterschenkel oder aus dem m. rectus femoris, semitendinosus, gastrocnemius, fibularis [peroneus] tertius),
  - c) rechter\*) — linker\*) — Bug-\*) — Achsel-\*) — Lymphknoten, nicht angeschnitten,
  - d) rechter\*) — linker\*) — innerer großer Darmbeinlymphknoten, nicht angeschnitten,
  - e) Milz (nicht gerollt, nicht angeschnitten oder, wenn verletzt, ein im übrigen unverletzter Teil mit abgebrannter Schnittfläche),
  - f) ein zweifaustgroßes Stück Leber mit Leberlymphknoten und Gallenblase oder bei kleineren Tieren die ganze Leber mit Gallenblase,
  - g) Niere, möglichst nicht angeschnitten,
  - h) außerdem veränderte Teile mit zugehörigen Lymphknoten: .....

7. Das Ergebnis der bakteriologischen Fleischuntersuchung soll mitgeteilt werden

durch Fernsprecher an: .....  
(Fernsprechnummer stets angeben)

drahtlich an: .....

schriftlich an: .....

.....  
(Unterschrift)

Fleischbeschautierarzt

An .....

.....

.....

in .....

.....

(Wird von der Untersuchungsstelle ausgefüllt)

**Ergebnis  
der bakteriologischen Untersuchung**

Keine Fleischvergifter

Muskulatur .....

Lymphknoten .....

Organe ..... keimhaltig

**Ergebnis der Untersuchung auf Hemmstoffe**

Muskulatur .....

Niere .....

**Endergebnis der Fleischschau**  
(falls bekannt)

.....

.....

\*) Nichtzutreffendes streichen.

| Tagebuch-Nr. ....<br>Angesetzt am .....<br>..... Uhr ..... Min.<br>durch .....<br>Abgelesen am .....<br>..... Uhr ..... Min.<br>durch .....<br>Pathologisch-anatomischer Befund an<br>den vorliegenden Organen: | Untersuchungs-Niederschrift           |                     |   |   |  |   |                            |                       |             |          |                    |                 |                    |
|---|---------------------------------------|---------------------|---|---|--|---|----------------------------|-----------------------|-------------|----------|--------------------|-----------------|--------------------|
|   | Zur Untersuchung<br>vorliegende Teile | Agarplatte          | Brillantgrün-<br>Phenolrot-<br>Laktose-Platte | Lackmus-<br>Laktose-<br>Platte            | Wasserblau-<br>Metachrom-<br>gelb-<br>Laktose-Platte | Trauben-<br>zucker-<br>Blut-<br>Agar-Platte | Fuchsin-<br>Laktose-Platte | Anaerob.-<br>Züchtung | Bemerkungen |          |                    |                 |                    |
|   | Mu 1 (6 a)                            |                     |   |   |  |   |                            |                       |             |          |                    |                 |                    |
|   | Mu 2 (6 b)                            |                     |   |   |  |   |                            |                       |             |          |                    |                 |                    |
|   | Ly (6 c)                              |                     |   |   |  |   |                            |                       |             |          |                    |                 |                    |
|   | Ly (6 d)                              |                     |   |   |  |   |                            |                       |             |          |                    |                 |                    |
|   | Mi (6 e)                              |                     |   |   |  |   |                            |                       |             |          |                    |                 |                    |
|   | Ni (6 g)                              |                     |   |   |  |   |                            |                       |             |          |                    |                 |                    |
|   | Le (6 f)                              |                     |   |   |  |   |                            |                       |             |          |                    |                 |                    |
|   | Lely (6 f)                            |                     |   |   |  |   |                            |                       |             |          |                    |                 |                    |
|   | Ga (6 f)                              |                     |   |   |  |   |                            |                       |             |          |                    |                 |                    |
|   | Art der<br>Anreicherung:              |                     |   |   |  |   |                            |                       |             |          |                    |                 |                    |
| Ausstrichpräparate aus den vorliegen-<br>den Proben in besonderen Fällen:   | Bunte<br>Reihe<br>angelegt<br>am      | Tag der<br>Ablesung | Gestalt<br>Gramfbg.<br>Beweg-<br>lichkeit     | Milch-<br>zucker-<br>Saccharose<br>Adonit | Mannit   | Salizin                                     | Indol-<br>Prüfung          | Arabinose             | Dulcit      | Rhamnose | Rhamnose-<br>Molke | Probe-<br>Aggl. | Agglu-<br>tination |
|   |                                       |                     |   |   |  |   |                            |                       |             |          |                    |                 |                    |
| Milzbrand-Schichtprobe:   |                                       |                     |   |   |  |   |                            |                       |             |          |                    |                 |                    |

Untersuchung auf Hemmstoffe, Muskulatur: ..... Niere: .....

## Anlage 2

(zu § 31 Abs. 2 AB. A)

Anweisung  
für die Fleischbeschau bei Tieren,  
die zur Serum- und Impfstoffgewinnung gedient haben

1. Tiere der Serum- und Impfstoffgewinnungsanstalten, die zur Serum- oder Impfstofferzeugung gedient haben, dürfen, sofern ihr Fleisch zum Genuß für Menschen verwendet werden soll, nur unter Zuziehung des zuständigen Fleischbeschautierarztes geschlachtet werden. Die Anstalten haben den Fleischbeschautierarzt von der Schlachtung der Tiere rechtzeitig zu benachrichtigen; dabei sind ihm die genauen Erkennungsmerkmale der Tiere, die Art ihrer Behandlung mit Impfstoffen sowie der Tag der letzten Impfung und die Art und Menge der hierbei einverleibten Stoffe anzugeben.
2. Werden bei den Tieren Mängel festgestellt, die eine Beanstandung des ganzen Tierkörpers oder veränderter Teile bedingen, so finden die entsprechenden Vorschriften Anwendung.
3. Außerdem gelten für die gesundheitliche Beurteilung des Fleisches der Tiere folgende Bestimmungen:
  - A. Von Tieren, die eine Behandlung mit lebenden Tuberkelbakterien erfahren haben, sind anzusehen als
    1. untauglich:
      - a) sämtliche inneren Organe und das Euter, wenn nicht mindestens ein Jahr seit der letzten Impfung des geschlachteten Tieres abgelaufen ist;
      - b) das Fleisch an der Impfstelle und in ihrer Umgebung bis einschließlich der zugehörigen Lymphknoten, wenn Veränderungen an der Impfstelle festgestellt worden sind;
    2. bedingt tauglich:
 

Der ganze Tierkörper mit Ausnahme der inneren Organe und des Euters, die als untauglich anzusehen sind (1 a), wenn nicht mindestens vier Monate seit der letzten Impfung abgelaufen sind.
  - B. (1) Von Tieren, die eine Behandlung mit anderen lebenden oder nicht vollständig abgetöteten, auf Menschen oder auf Tiere übertragbaren Keimen, namentlich mit Erregern von Fleischvergiftungen, erfahren haben, ist der ganze Tierkörper als untauglich anzusehen, wenn nicht mindestens drei Wochen seit der letzten Impfung des geschlachteten Tieres abgelaufen sind.
    - (2) Liegt die letzte Impfung des geschlachteten Tieres länger als drei Wochen zurück, so hat regelmäßig eine bakteriologische Fleischuntersuchung stattzufinden. Werden hierbei Keime nachgewiesen, die auf Menschen oder auf Tiere übertragbar sind, so ist der ganze Tierkörper gleichfalls als untauglich anzusehen. Im übrigen hat die Beurteilung des Fleisches nach den allgemeinen fleischbeschaulichen Vorschriften zu erfolgen.
    - (3) Bei der Fleischbeschau von Tieren, die eine Behandlung mit Schweinerotlaufbakterien erfahren haben, ist der Tierkörper als tauglich anzusehen, wenn
      - a) seit der letzten intravenösen Impfung mindestens 10 Tage,
      - b) seit der letzten subkutanen oder kutanen Impfung mindestens 3 Wochen abgelaufen sind

und durch bakteriologische Untersuchung das Fleisch von auf Menschen oder auf Tiere übertragbaren Keimen, namentlich von Erregern der Fleischvergiftung und des Schweinerotlaufs, frei befunden worden ist sowie der sonstige fleischbeschauliche Befund nicht eine andere Beurteilung notwendig macht. Das Herz ist in jedem Fall als untauglich zu beurteilen. In den Fällen zu Buchstabe b sind die Impfstelle und ihre Umgebung bis zu den zugehörigen Lymphknoten als untauglich zu beurteilen, wenn Veränderungen an der Impfstelle festgestellt werden. Von Tieren, die vor den angegebenen Fristen zur Schlachtung kommen, ist der ganze Tierkörper als untauglich zu beurteilen.
  - C. (1) Von den Tieren, die mit abgetöteten, auf Menschen übertragbaren Keimen oder mit Auszügen oder Stoffwechselerzeugnissen von solchen Keimen behandelt worden sind, ist der ganze Tierkörper als untauglich anzusehen, wenn nicht mindestens sieben Tage seit der letzten Impfung des geschlachteten Tieres abgelaufen sind.
    - (2) Sind seit der letzten Impfung des geschlachteten Tieres mehr als sieben Tage vergangen, so hat die bakteriologische Fleischuntersuchung und die Beurteilung des Fleisches wie unter Buchstabe B zu erfolgen.
  - D. Auf das Fleisch von Tieren, die zur Lieferung von Serum gegen Maul- und Klauenseuche oder Schweinepest gedient haben, finden die vorstehenden Sonderbestimmungen keine Anwendung. Solches Fleisch ist lediglich nach den allgemeinen fleischbeschaulichen Vorschriften zu beurteilen.

**Anlage 3**  
(zu § 47 Abs. 1 AB. A)Vorschriften über das Einfrieren und Aufbewahren  
des Fleisches schwachfänniger Rinder

1. Vor dem Einbringen in den Gefrierraum ist das Fleisch 24 Stunden bei 0 bis +2° C vorzukühlen. Zu diesem Zwecke dürfen der Tierkörper in Viertel oder in Teilstücke zerlegt und entbeint sowie das Fleisch zerkleinert oder zu Brät verarbeitet werden. Eine weitergehende Zerlegung in Teilstücke und das Entbeinen ist nur unter Aufsicht der zuständigen Behörde in einem geeigneten Raum des Schlachtbetriebes zulässig. Die zuständige Behörde kann eine Zerkleinerung oder Brätherstellung unter ihrer Aufsicht zulassen, wenn dazu geeignete, besondere Einrichtungen vorhanden sind.
2. Fleischteilstücke, Fleischbrät und zerkleinertes Fleisch müssen vor dem Einfrieren mit nicht-wärmeisolierenden Schutzhüllen fest umhüllt werden; der Durchmesser oder die Schichtdicke des umhüllten Fleisches darf beim Einfrieren 50 cm nicht übersteigen. Die technische Einrichtung und die Beschickung des Gefrierraumes müssen sicherstellen, daß in allen Teilen des Gefrierraumes die in Nummer 5 genannte Temperatur in kürzester Zeit erreicht und eingehalten wird.
3. Das Aufbewahren im Gefrierraum hat unter amtlichem Verschuß getrennt von anderem Fleisch zu geschehen.
4. Auf den einzelnen Fleischteilen oder den Schutzhüllen sind Tag und Stunde des Einbringens in den Gefrierraum deutlich sichtbar und haltbar zu vermerken.
5. Die Temperatur im Gefrierraum muß mindestens —10° C betragen, sie ist thermoelektrisch mit geeichten Geräten zu messen und fortlaufend zu registrieren. Sie darf nicht direkt im Kälteluftstrom gemessen werden.
6. Das Fleisch muß wenigstens 144 Stunden bei —10° C im Gefrierraum aufbewahrt werden.
7. Die zuständige Behörde kann die Anwendung anderer Einfrierverfahren, bei denen die Temperatur des Gefrierraumes, die Schichtdicke des Fleisches und die ununterbrochene Dauer der Gefrier Aufbewahrung schriftlich niedergelegt sind, zulassen, wenn an Hand von Modellversuchen in dem betroffenen Gefrierraum nachgewiesen ist, daß durch das Verfahren die Einhaltung einer Temperatur von nicht höher als —5° C für die Dauer von mindestens 10 Stunden im Kern des Fleisches sichergestellt ist.
8. Nach Abschluß des Einfrierverfahrens kann abweichend von § 52 die Kennzeichnung der Genußtauglichkeit auch auf dauerhaft an der Schutzhülle anzubringenden Anhängern vorgenommen werden, wenn auf diesen das Datum der Tauglichkeitserklärung vermerkt wird. Diese Anhänger dürfen nicht wiederverwendet werden.

**Anlage 4**

(zu § 20 Abs. 4 AB. A)

**Rückstandsuntersuchung****I. Entnahme und Versand der Proben**

1. Bei der Untersuchung auf Hemmstoffe sind folgende Proben zu entnehmen:
  - a) Aus einem Vorder- oder Hinterviertel möglichst ein ganzer, von Faszien umschlossener Muskelbauch oder ersatzweise ein Muskelwürfel von etwa 6 cm Seitenlänge;
  - b) eine Niere.

Von der Entnahme und Untersuchung einer Muskelprobe kann auf Antrag des Verfügungsberechtigten zunächst abgesehen werden; Entnahme und Untersuchung sind jedoch nachzuholen, wenn die Untersuchung auf Hemmstoffe in der Niere ein zweifelhaftes oder positives Ergebnis hatte.

2. Zur Untersuchung auf Stilben, Stilbenderivate und Athinylöstradiol sind folgende Proben zu entnehmen:
  - a) mindestens 20 ml Harn,
  - b) 100 g fettfrei geschnittene Muskulatur.

Die Muskelprobe ist nur zu entnehmen, wenn Harn nicht entnommen werden konnte.

3. Bei der Untersuchung auf Thyreostatika ist nach Möglichkeit die gesamte Schilddrüse, zumindest aber der rechte oder der linke Schilddrüsenlappen zu entnehmen.
4. Die Proben sind mit sterilisierten Instrumenten zu entnehmen. Unmittelbar nach der Probenahme sind insbesondere
  - a) Proben, die nicht konserviert werden, gründlich zu kühlen,
  - b) Proben zur Untersuchung auf Thyreostatika in geeignete Probengefäße mit zehnprozentiger Formalinlösung einzulegen.

Proben, die nicht am Ort der Schlachtung untersucht werden, sind einzeln in flüssigkeitsundurchlässiges Material zu verpacken und danach im Transportbehältnis mit geeigneten und aufsaugenden Stoffen zu umgeben. Der Versand von Proben, die nicht konserviert sind, muß in wärmeisolierten Transportbehältnissen ohne Verzug auf dem schnellsten Wege durchgeführt werden; beträgt die zu erwartende Transportdauer mehr als drei Stunden, müssen sie auch mit geeigneten Mitteln zur Kältespeicherung ausgerüstet sein. Der Begleitbericht nach dem Muster in Ziffer IV ist so beizufügen, daß er nicht beschmutzt wird.

5. In der Untersuchungsstelle sind Proben und Probenreste solange in geeigneter Form aufzubewahren, bis feststeht, daß ein Antrag nach § 48 Abs. 2 nicht gestellt werden wird.

**II. Aufbewahrung des zu untersuchenden Fleisches**

Der Tierkörper oder das Fleisch sind bis zur Kennzeichnung luftig und kühl aufzubewahren. Organe und sonstige Teile des Tierkörpers, die nach §§ 34 oder 35 beurteilt und von denen keine Proben entnommen worden sind, dürfen unschädlich beseitigt werden.



### III. A. Ausführung der Untersuchung

#### 1 Untersuchung auf Hemmstoffe

##### 1.1 Untersuchungstechnik

- a) Aus der Muskulatur sowie aus dem Nierenmark sind je zwei zylinderförmige Gewebestücke mit einem Durchmesser von 8 mm und einer Höhe von etwa 2 mm auszustanzten. Je ein Gewebestück der Niere und der Muskulatur sind auf je einen vorbereiteten Nährboden von pH = 6,0 und pH = 8,0 aufzulegen. Stark keimhaltiges Untersuchungsmaterial ist für die Untersuchung auf Hemmstoffe ungeeignet.
- b) Die Nährböden sind 18 bis 24 Stunden bei + 30° C zu bebrüten.
- c) Auf einen vorbereiteten Nährboden mit einem pH von 6,0 werden ein Testblättchen mit 0,01 i.E. Penicillin G-Na und auf einen vorbereiteten Nährboden mit einem pH von 8,0 ein Testblättchen mit 0,5 µg Streptomycin aufgelegt. Die Nährböden werden als Kontrolle gleichzeitig bebrütet.
- d) Die Hemmzone zwischen dem Rand der Gewebeteile und der Wachstumsgrenze wird ausgemessen. In Zweifelsfällen hat dies unter Zuhilfenahme einer Lupe oder eines Mikroskops zu geschehen.

##### 1.2 Beurteilung

Eine vollständige Wachstumshemmung mit einer auf der Nährbodenoberfläche durchgehenden Hemmzone von mindestens 2 mm ist als positiv, eine solche von mindestens 1 mm bis zu 2 mm als zweifelhaft anzusehen, wenn die gleichzeitig angesetzten Kontrollen einwandfreie Hemmzonen zeigen, die von einem Wert von 6 mm nicht wesentlich abweichen. In dem Befund ist unter Benennung des jeweiligen Gewebeteiles anzugeben, ob das Ergebnis der Untersuchung als positiv, negativ oder zweifelhaft anzusehen ist.

##### 1.3 Nährboden

Zur Nährbodenherstellung wird ein Trockennährboden folgender Zusammensetzung verwendet:

|                   |         |
|-------------------|---------|
| Fleischpepton *)  | 3,45 g  |
| Caseinpepton *)   | 3,45 g  |
| NaCl              | 5,1 g   |
| Agar              | 13,0 g  |
| Aqua dest. ad. ml | 1 000,0 |

Der Trockennährboden ist in frisch destilliertem oder voll entsalztem Wasser aufzulösen, dabei ist 0,1 %  $\text{KH}_2\text{PO}_4$  hinzuzufügen. Die Einstellung des pH-Wertes hat mit HCl oder mit NaOH zu erfolgen. Der pH-Wert des fertigen Nährbodens ist nach dem Autoklavieren zu überprüfen.

Zur Vorbereitung des Nährbodens für den Hemmstofftest werden 500 ml des verflüssigten und auf + 50° C abgekühlten fertigen Nährbodens mit 0,5 ml einer Sporensuspension des Testkeimes unter Schütteln gleichmäßig gemischt. Das Gemisch wird so in Petrischalen ausgegossen, daß nach dem Erstarren eine gleichmäßige Schichtdicke von 2 mm vorhanden ist.

##### 1.4 Sporensuspension

Ein Nährboden mit der in Abschnitt 1.3 genannten Zusammensetzung wird auf einen pH-Wert von  $7,0 \pm 0,2$  eingestellt und nach massiver Osenbeimpfung mit dem in Abschnitt 1.5 genannten Testkeim 10 Tage bei + 30° C bebrütet. Danach wird der Testkeim mit steriler physiologischer NaCl-Lösung abgeschwemmt.

Die Abschwemmung wird bei 3 000 U/min 10 min zentrifugiert, das Sediment in steriler physiologischer NaCl-Lösung aufgenommen und abermals 10 min bei 3 000 U/min zentrifugiert. Nach Abgießen des Überstandes wird sterile physiologische NaCl-Lösung zugegeben und 30 min bei + 70° C erhitzt. Die so gewonnene Sporensuspension wird auf eine Dichte von ca.  $10^7$  Sporen/ml eingestellt. Sie ist bei Kühlschranktemperatur (+ 3 bis + 5° C) mehrere Wochen haltbar. Die Überprüfung der Dichte erfolgt als kulturelle Keimzählung im Oberflächenverfahren auf dem in diesem Abschnitt genannten Nährboden.

\*) durch tryptische Verdauung gewonnen.

- 1.5 Testkeim  
Als Testkeim ist *Bac. subtilis* BGA zu verwenden. Der Stamm ist vom Institut für Veterinärmedizin (Robert-von-Ostertag-Institut) des Bundesgesundheitsamtes, Postfach, 1000 Berlin 33, zu beziehen.
- 2 Nachweis von Stilbenderivaten und Äthinylöstradiol im Harn
- 2.1 Untersuchungsmethode  
Stilbenderivate und Äthinylöstradiol werden aus Harn mit Äther-Äthylacetat extrahiert, dansyliert, über Kieselgelsäulen gereinigt und auf Kieselgelplatten in einem System Benzol-Äthylacetat entwickelt. Unter UV-Licht wird sofort nach dem Entwickeln die Detektion und Auswertung der Fluoreszenz vorgenommen.
- 2.2 Material und Reagenzien
- 2.2.1 Die zu untersuchenden 20 ml Harn, Aufbewahrung bei einer Temperatur nicht über + 2° C
- 2.2.2 Äther nicht stabilisiert (Pestanal), Benzol p. a., Äthylacetat p. a.
- 2.2.3 Äther-Äthylacetat-Mischung im Verhältnis 1 : 1
- 2.2.4 H<sub>3</sub>PO<sub>4</sub> p. a., 50 %ig
- 2.2.5 Phosphatpuffer (0,2 m, pH 7,0)
- 2.2.6  $\beta$ -Glucuronidase aus *Escherichia coli* (100 U/ml Boehringer, Mannheim)
- 2.2.7 Dansylchlorid (0,025 % 1-Dimethylaminonaphthalin-5-sulfonylchlorid, Merck Nr. 3049), gelöst in Acetonitril p. a. und klar filtriert
- 2.2.8 HCl 1n p. a.
- 2.2.9 NaOH 5n p. a.
- 2.2.10 n-Hexan p. a.
- 2.2.11 Chromatographie-Säule (Füllhöhe 9 cm, Durchmesser 0,8 cm, Kieselgel 0,063—0,2 mm, 70—230 mesh ASTM, Merck Nr. 7734)
- 2.2.12 Benzol-Äthylacetat-Mischung im Verhältnis 85 : 15 (s. 2.2.2)
- 2.2.13 Glasszintillationsküvetten (20 ml Fassungsvermögen, Schraubverschlüsse aus Carbamidharz mit zinnfolienbeschichteter Korkeinlage)
- 2.2.14 Vortex-Schüttler
- 2.2.15 Kieselgelplatten (Macherey und Nagel, SIL-G 25 HR)
- 2.2.16 Chloroform p. a.
- 2.2.17 UV-Lichtquelle 366 nm
- 2.2.18 Einrichtung zum Abdampfen von Lösungsmitteln unter Stickstoff (reinst)
- 2.2.19 Benzol-Äthylacetat-Mischung im Verhältnis 20 : 1 (s. 2.2.2)
- 2.2.20 Acetatpuffer (0,2 m, pH 4,8)
- 2.2.21  $\beta$ -Glucuronidase/Arylsulfatase aus *Succus helix pomatia* (Boehringer, Mannheim)
- 2.2.22 Benzol-Äthylacetat-Mischung im Verhältnis 4 : 1 (s. 2.2.2)
- 2.2.23 Kapillaren (2  $\mu$ l, Desaga)
- 2.2.24 Wasserbad
- 2.2.25 Übliche Laborgerätschaften
- 2.3 Durchführung der Untersuchung auf Stilbenderivate
- 2.3.1 Extraktion, Reinigung und Hydrolyse  
5 ml filtrierter Harn werden in Szintillationsküvetten (2.2.13) mit H<sub>3</sub>PO<sub>4</sub> (2.2.4) auf pH 1—2 angesäuert und danach mit 10 ml Äther-Äthylacetat (2.2.3) 30 Sekunden kräftig geschüttelt (2.2.14). Nach Trennung von wässriger und organischer Lösungsphase wird die gesamte Flüssigkeit in einem Tiefkühler eingefroren und die organische Lösungsphase durch Dekantieren in Reagenzgläser gewonnen. Die wässrige Phase wird verworfen. Aus dem Extrakt wird unter Stickstoff das Lösungsmittel vorsichtig abgedampft (2.2.18), der Rückstand in 1 ml Phosphatpuffer (2.2.5) aufgenommen und danach dreimal mit jeweils 2 ml Äther (2.2.2) gewaschen; die Ätherschicht wird jeweils mit einer Wasserstrahlpumpe abgesaugt. Nach Zusatz von 5  $\mu$ l  $\beta$ -Glucuronidase (2.2.6) wird gemischt und mindestens 1 Stunde bei + 37° C im Wasserbad hydrolysiert. Aus dem Hydrolysat werden die Stilbenderivate mit Äther (3mal 2 ml) extrahiert und der Äther aus den vereinigten Extrakten unter Stickstoff schonend abgedampft.

### 2.3.2 Dansylierung und Detektion

Der Trocknungsrückstand wird mit 100  $\mu$ l NaOH (2.2.9) versetzt und 5 Minuten in siedendem Wasser erhitzt. Nach Abkühlen wird Dansylchloridlösung (100  $\mu$ l, 2.2.7) zugegeben, die Mischung 15 Sekunden am Vortex-Schüttler (2.2.14) emulgiert und 45 Sekunden stehen gelassen. Nach Zugabe von 600  $\mu$ l HCl (2.2.8) wird die Mischung 10 Minuten in siedendem Wasser erhitzt, abgekühlt und zweimal mit je 2 ml n-Hexan (2.2.10) extrahiert. Aus den vereinigten Extrakten wird unter Stickstoff das Lösungsmittel schonend abgedampft. Der Rückstand wird in 1 ml Benzol-Äthylacetat (2.2.12) gelöst und auf eine Chromatographiesäule (2.2.11) aufgetragen. Nach Einziehen wird 1 ml Benzol-Äthylacetat (2.2.12) zusätzlich aufgebracht und die ablaufende Menge des Elutionsgemisches verworfen. Danach werden weitere 5 ml Benzol-Äthylacetat (2.2.12) aufgetragen und die danach ablaufenden 5 ml Eluat gesammelt. Nach Eindampfen dieses Eluats wird der Rückstand in 50  $\mu$ l Chloroform (2.2.16) gelöst und mit 2  $\mu$ l-Kapillaren (2.2.23) auf Kieselgelplatten (2.2.15) aufgetragen. Die Entwicklung erfolgt in einem System Benzol-Äthylacetat (2.2.19). Die Detektion wird unter UV-Licht von 366 nm unmittelbar nach dem Entwickeln feucht vorgenommen. Falls eine mengenmäßige Bestimmung erfolgen soll, wird diese nach Elution von der Platte in 4 ml Chloroform (2.2.16) vorgenommen, indem die Fluoreszenz bei 366 nm Anregungswellenlänge und 515 nm Meßwellenlänge gemessen wird.

### 2.3.3 Beurteilung

Bei Fluoreszenz und Rf-Werten, die denen der als Kontrolle mituntersuchten Standardsubstanzen (Bereich 10—100 ng) entsprechen, sind Stilbenderivate nachgewiesen.

### 2.3.4 Kontrollen

Die Standardsubstanzen sind ebenfalls der Behandlung nach 2.3.2 zu unterwerfen.

2.4 Ist in Verdachtsfällen das Untersuchungsergebnis auf Stilbenderivate negativ, so ist eine Untersuchung auf Äthinylöstradiol mit folgenden Abweichungen durchzuführen:

2.4.1 Die Hydrolyse wird in Acetatpuffer (2.2.20) mit  $\beta$ -Glucuronidase/Arylsulfatase (2.2.21) durchgeführt.

2.4.2 Nach Auftragen des in 1 ml Benzol-Äthylacetat (2.2.12) gelösten Rückstandes auf die Kieselgelsäule werden 4 ml Benzol-Äthylacetat (2.2.12) aufgetragen und die ablaufende Menge verworfen. Danach wird soviel Benzol-Äthylacetat aufgetragen, daß die darauf folgenden 6 ml Eluat gewonnen werden können.

2.4.3 Die Entwicklung der Kieselgelplatte erfolgt im Benzol-Äthylacetatsystem (s. 2.2.22).

2.5 Anderes Material und andere Reagenzien dürfen dann verwendet werden, wenn nach wissenschaftlichen Grundsätzen keine Beeinträchtigung des Ergebnisses zu erwarten ist.

2.6 Nachuntersuchungen, insbesondere nach § 48 Abs. 2, dürfen nur durchgeführt werden, wenn sie nach dieser Methode erfolgen und die Harnprobe nicht zersetzt ist. Andere Untersuchungsverfahren können dabei zusätzlich angewandt werden unter der Voraussetzung, daß deren untere Nachweisgrenze mindestens diejenige dieses Verfahrens erreicht.

3 Untersuchung von Muskelgewebe auf Diäthylstilböstrol. Diese Untersuchung darf nur in Untersuchungsstellen durchgeführt werden, die dazu von der obersten Landesveterinärbehörde besonders bestimmt wurden.

### 3.1 Untersuchungsmethode

Das zu untersuchende Muskelgewebe wird homogenisiert und extrahiert, der Extrakt wird gereinigt und die radioimmunologische Messung durchgeführt.

### 3.2 Material und Reagenzien

3.2.1 Dreimal je ein Gramm des zu untersuchenden, von Fett freipräparierten Muskelgewebes

3.2.2 Äther pro Narcosi (nur aus frisch geöffneten Flaschen)

3.2.3 Phosphatpuffer (pH 7,2) 0,02—0,1 m + 1 g Rinderserumalbumin in 1 l H<sub>2</sub>O dest.; konserviert mit Na N<sub>3</sub> 0,005 m

3.2.4 Homogenisator, wie das Gerät Ultra-Turrax (Fa. Jahnke und Kunkel)

3.2.5 Zählküvetten für Szintillationsmessungen

3.2.6 Szintillationsflüssigkeit, geeignet zur Aufnahme von bis zu 20 % Wasser

3.2.7 Kohlesuspension (0,5 g Holzkohle Serva Norit A + 0,05 g Dextran Pharmacia M 60 000 — 90 000 in 100 ml H<sub>2</sub>O dest.)

- 3.2.8 Methanol p. a., frisch destilliert
- 3.2.9 Methanol (3.2.8) auf 75 % mit H<sub>2</sub>O dest. verdünnt
- 3.2.10 Petroläther (Siedebereich + 50 bis + 70° C) frisch destilliert
- 3.2.11 Benzol p. a., frisch destilliert
- 3.2.12 Benzol (3.2.11)-Methanol (3.2.8) — Gemisch im Verhältnis 98 : 2
- 3.2.13 Benzol (3.2.11)-Methanol (3.2.8) — Gemisch im Verhältnis 95 : 5
- 3.2.14 Kieselgel-Säule (Kieselgel für die Säulenchromatographie, Korngröße 0,063 bis 0,200 mm, Säule 9 cm lang, 0,8 cm  $\phi$ ). Die Säule wird mit in Methanol (3.2.8) suspendiertem Kieselgel angesetzt und vor Gebrauch mit 5 ml Benzol-Methanol (3.2.12) vorgespült.
- 3.2.15 <sup>3</sup>H-markiertes Diäthylstilböstrol (<sup>3</sup>H-DÄS); spezifische Aktivität mindestens 50 Ci/mMol, Gebrauchsverdünnung ca. 0,01  $\mu$ Ci/0,1 ml Phosphatpuffer (3.2.3); frisch angesetzt
- 3.2.16 Gegen DÄS gerichtetes Antiserum mit bekanntem Antikörpergehalt, das nur über die Süddeutsche Versuchs- und Forschungsanstalt für Milchwirtschaft Weißenstephan, Technische Universität München, Institut für Physiologie, bezogen werden darf, auf Gebrauchstiter verdünnt.
- 3.2.17 Standard-Gewebsproben mit bekanntem DÄS-Gehalt, die nur über die Süddeutsche Versuchs- und Forschungsanstalt für Milchwirtschaft Weißenstephan, Technische Universität München, Institut für Physiologie, zu beziehen sind.
- 3.2.18 Flüssigkeitsszintillationszähler
- 3.3 Durchführung der Untersuchung
- Jede Muskelprobe und als Kontrolle eine positive und negative Standardgewebsprobe sind in einem jeweils dreifachen Ansatz zu untersuchen.
- 3.3.1 Extrahierung und Reinigung
- Je Ansatz wird 1 g Muskulatur in ein Reagenzglas eingewogen und mit 1 ml H<sub>2</sub>O dest. am Ultraturax (3.2.4) 30 bis 60 Sekunden homogenisiert. Die am Homogenisator verbleibenden Reste werden mit 0,5 ml H<sub>2</sub>O dest. zum Homogenisat eingespült. Dieses wird daraufhin zweimal mit je 5 ml Äther (3.2.2) extrahiert. Dazu wird nach jeder Ätherzugabe der Inhalt jedes Glases an einem Laborschüttler (wie Vortex-Mixer) gründlich gemischt, kurz zentrifugiert und die wässrige Phase eingefroren. Der überstehende Äther wird nach erneutem kurzem Zentrifugieren (2—3 min bei mindestens — 4° C) gewonnen. Die beiden Ätherextrakte werden vereinigt und bei etwa + 40° C im Stickstoffstrom eingetrocknet. Der Rückstand wird in 3 ml Methanol (3.2.9) gelöst und zweimal mit jeweils 2 ml Petroläther (3.2.10) vermischt; die Petrolätherphase wird abgetrennt und verworfen, die Methanolphase wird im Stickstoffstrom eingetrocknet. Der Rückstand wird in 1 ml H<sub>2</sub>O dest. aufgenommen und zweimal mit 3 ml Äther (3.2.2) extrahiert. Die Ätherphasen werden vereinigt und der Äther abgedampft (s. o.). Dieser Rückstand aus dem Muskelextrakt wird nacheinander zweimal in 100  $\mu$ l Benzol-Methanolgemisch (3.2.12) aufgenommen und auf eine Kieselgelsäule (3.2.14) aufgetragen. Nach Einziehen wird zunächst mit insgesamt 5 ml Benzol-Methanolgemisch (3.2.12) und danach mit 7 ml Benzol-Methanolgemisch (3.2.13) eluiert. Die letzten 7 ml Eluat werden aufgefangen.
- 3.3.2 Durchführung des Radioimmunotests
- Das Eluat wird im Stickstoffstrom eingetrocknet. Zum Rückstand werden 0,5 ml Antiserum (3.2.16) zugesetzt. Nach gründlichem Mischen wird die Flüssigkeit 15 Minuten bei + 37° C im Wasserbad inkubiert, zwischenzeitlich bis zur Lösung von Rückständen aufgeschüttelt und anschließend für 3 Stunden im Eiswasserbad inkubiert. Danach wird 0,1 ml <sup>3</sup>H-DÄS-Lösung (3.2.15) zugegeben und über Nacht im Eisbad erneut inkubiert (ca. 18 Stunden). Nach Zugabe von 0,5 ml der gut gerührten und auf Eisbadtemperatur gekühlten Kohlesuspension (3.2.7) wird gründlich geschüttelt und anschließend erneut für 5 Minuten ins Eiswasserbad zurückgestellt. Danach wird bei + 4° C und etwa 3 000 U/min für die Dauer von ca. 15 Minuten zentrifugiert. Der Überstand wird in eine Szintillationsküvette (3.2.5), die 10 ml Szintillationsflüssigkeit (3.2.6) enthält, dekantiert und die darin enthaltenen radioaktiven Impulse gemessen. Durch Vergleich mit einer Standardkurve (Bereich 0 bis 1 ng) wird die Menge des in der Probe vorhandenen Diäthylstilböstrol ermittelt.
- 3.4 Beurteilung
- Rückstände von DÄS im Fleisch sind dann als vorhanden anzusehen, wenn unter Berücksichtigung der Ergebnisse der Bezugsproben (3.3) das Mittel der Meßwerte in der untersuchten Probe höher ist ( $p < 0,001$ ) als in der negativen Kontrollprobe.
- 3.5 Anderes Material und andere Reagenzien dürfen dann verwendet werden, wenn nach wissenschaftlichen Grundsätzen keine Beeinträchtigung der Ergebnisse zu erwarten ist.

**4** Untersuchung auf Thyreostatika**4.1** Untersuchungstechnik

Von dem frischen Schilddrüsengewebe werden Würfel von etwa 1 cm Kantenlänge geschnitten und 24 Stunden in 10%igem Formalin fixiert. Von den bereits am Ort der Schlachtung in Formalinlösung eingelegten Organteilen werden ebenfalls Würfel von etwa 1 cm Kantenlänge geschnitten, die für 24 Stunden in 10%igem Formalin nachfixiert werden. Von dem so vorbereiteten Organgewebe können Gefrier- oder Paraffinschnitte angefertigt werden. Sie werden mit Hämatoxylin-Eosin gefärbt (HE-Färbung).

**4.2** Beurteilung

Das histologische Bild der Schilddrüse nicht behandelter Mastkälber

Die Schilddrüsenfollikel sind von flachen oder kubischen Epithelzellen ausgekleidet, ihre Zellkerne haben eine ovale oder kugelige Gestalt. Das Kolloid färbt sich bei HE-Färbung intensiv rötlich an und erscheint entweder homogen oder feinkörnig. An der Begrenzung zu den Epithelzellen kann das Kolloid vereinzelt oder zahlreiche Vakuolen sowie rötlich angefärbte Schollen enthalten.

Die pathologisch-histologischen Veränderungen der Schilddrüse nach der Verfütterung von Thyreostatika

a) Das Kolloid besitzt nur noch eine geringgradige Affinität zu dem sauren Farbstoff Eosin und nimmt daher nur einen rosaroten Farbton an. Im rosaroten Bläscheninhalt finden sich häufig einzelne oder mehrere rötlich angefärbte Schollen. Die Zellkerne der Epithelien zeigen durchweg eine kugelige Gestalt mit einem feingekörnten Chromatingerüst.

b) Die pathologisch-histologischen Epithelveränderungen lassen sich in 4 Erscheinungsformen einteilen:

Erscheinungsform I:

Die Schilddrüsenzellen haben eine zylindrische Form angenommen, liegen aber noch in einem einschichtigen Zellverband.

Erscheinungsform II:

Bei dem einschichtigen, zylindrischen Drüsenepithel kommt es an einzelnen Stellen zu Zellproliferationen. Die Zellen dringen in die Follikellumina vor, so daß polypös- oder papillomartige Zellverbände entstehen.

Erscheinungsform III:

Die Drüsenzellen sind breitbasig an einer oder mehreren Stellen des Follikels in zwei- bis dreischichtige Lagen angeordnet. Daher verlieren die Follikel ihr rundes Aussehen und nehmen eine polymorphe Gestalt an.

Erscheinungsform IV:

Das Wachstum der Drüsenepithelien ist so stürmisch verlaufen, daß es in kleinerem oder größeren Bezirken fast ausschließlich in mehrschichtigen Lagen anzutreffen ist. Die Follikellumina sind teilweise nur noch als Spalten zu erkennen. Daher erscheint das Schilddrüsengewebe kompakt.

Die verschiedenen Epithelveränderungsformen können in einer Schilddrüse in einzelnen Bezirken nebeneinander vorliegen. Im allgemeinen sind die Veränderungen des Schilddrüsenepithels in den zentralen Bezirken des Schilddrüsengewebes stärker ausgebildet als in den peripher gelegenen Follikeln.

c) Die Feststellung von obenbeschriebenen Veränderungen ist als Nachweis der Anwendung von Thyreostatika anzusehen.

**III. B. Eintragung und Mitteilung der Ergebnisse der Rückstandsuntersuchung**

a) Nach abgeschlossener Untersuchung durch die Untersuchungsstelle sind die für die Eintragung der Untersuchungsstelle vorgesehenen Abschnitte des Antragsvordrucks auszufüllen. Wird die Untersuchung auf Hemmstoffe nach § 27 AB. A durchgeführt, so ist das Ergebnis der Rückstandsuntersuchung auf dem Antrag Anlage 1 zu § 20 Abs. 4 Muster IV zu vermerken.

b) Die Untersuchungsstelle hat das Ergebnis der Untersuchung auf dem schnellsten Wege, gegebenenfalls telegraphisch oder fernmündlich, und außerdem noch schriftlich der im Antragsformular bezeichneten Stelle mitzuteilen.

IV. Muster

**Antrag auf Rückstandsuntersuchung**

Tagebuch-Nr. der Untersuchungsstelle .....

Tag des Einganges

..... Uhr ..... Min.

Durch Boten oder durch .....

....., den ..... 19....

1. Tiergattung .....

2. Besitzer ..... in ..... Kreis .....

3. Tag und Stunde der Schlachtung .....  
 der Fleischschau .....  
 der Ergänzungschau .....

4. Kurze Angaben über Vorgeschichte (Bakteriologische Untersuchung eingeleitet; Stichprobenuntersuchung i. S. von § 20 Abs. 3; besondere Verdachtsgründe bei der Schlachtier- oder Fleischschau; Ergebnisse der Fleischschau u. dgl.)

5. Kurze kennzeichnende Angaben über den pathologisch-anatomischen Befund

6. a) Anbei zur Untersuchung auf Hemmstoffe eingesandt:

1 Stück Muskulatur

1 Niere

b) Anbei zur Untersuchung auf Stilben, Stilbenderivate und Äthinylöstradiol eingesandt:

20 ml Harn oder

100 g fettfreie geschnittene Muskulatur

c) Anbei zur Untersuchung auf Thyreostatika eingesandt:

1 Schilddrüse oder 1 Schilddrüsenlappen in 10 %iger Formalinlösung eingelegt

7. Das Ergebnis der Rückstandsuntersuchung soll mitgeteilt werden durch Fernsprecher

an ..... (Fernsprech-Nr. stets angeben)

drahtlich an .....

schriftlich an .....

(Unterschrift)

**Fleischbeschautierarzt**

An .....

in .....

(Wird von der Untersuchungsstelle ausgefüllt)

| Ergebnis der Untersuchung auf                        |             | negativ *) | zweifelhaft *) | positiv *) |
|--|-------------|------------|----------------|------------|
| <b>Hemmstoffe</b>                                    | Muskulatur  |            |                |            |
|  | Niere       |            |                |            |
| <b>Stilben, Stilbenderivate und Äthinylöstradiol</b> | Muskulatur  |            |                |            |
|  | Harn        |            |                |            |
| <b>Thyreostatika</b>                                 | Schilddrüse |            |                |            |

\*) Zutreffendes ist anzukreuzen

## Untersuchung von künstlich verdauten Fleischproben auf Trichinen

### 1 Untersuchungsmethode

- 1.1 Zur Untersuchung auf Trichinen entnommene Proben werden künstlich verdaut und das Sediment in der Verdauungsflüssigkeit mit einem Stereomikroskop bei 20—40facher Vergrößerung auf das Vorhandensein von Trichinen untersucht.

### 2 Geräte und Material

- 2.1 Brutschrank oder Brutraum
- 2.2 etwa 3 Liter fassende, vor jeder Benutzung gründlich gereinigte Glastrichter, deren Auslauf einen Durchmesser von 2 mm hat
- 2.3 zum Glastrichter passende Ständer und auf den Auslauf der Glastrichter passende Silikon-schläuche mit Klemme
- 2.4 zum Glastrichter passende Plastiksiebe mit Rundböden und einer Maschenweite von ca. 1 mm, die in den Trichter nach 2.2 eingesetzt und 100 g Fleisch, locker verteilt, aufnehmen können
- 2.5 Mull
- 2.6 Petrischalen, deren Boden gitterförmig in Quadrate von 1 cm Seitenlänge unterteilt ist
- 2.7 Fleischwolf mit 2 mm Lochscheibe oder vergleichbares Gerät
- 2.8 Stereomikroskop
- 2.9 Verdauungsflüssigkeit mit folgender Zusammensetzung:  
2 000 ml Trinkwasser mit einer Temperatur von + 40° C  
10 ml HCl (37 %)   
10 g Pepsin (30 000 E/g)

### 3 Untersuchungsmaterial

- 3.1 Eine entsprechend § 40 entnommene Probe mit einem Gewicht von mindestens 15 g je Tierkörper

### 4 Untersuchungstechnik

- 4.1 Von jeder Probe nach 3.1 wird eine Untersuchungsprobe von 1 g Muskulatur geschnitten; 100 Untersuchungsproben werden zu einer Sammelprobe vereinigt. Die Sammelprobe wird im Fleischwolf (2.7) zerkleinert, gründlich gemischt und restlos in ein mit einer Lage Mull ausgelegtes Sieb (2.3) locker ausgebreitet. Dieses Sieb wird danach oben in einen Trichter nach 2.2 eingesetzt, daß das Fleisch nicht in den Trichterauslauf gelangen kann. Über den Trichterauslauf wird ein Schlauchstück (2.2) von 4 cm Länge geschoben, das mit einer Klemme verschlossen ist. In den Trichter werden darauf vom Rande her jeweils 2 000 ml frisch zubereitete Verdauungsflüssigkeit (2.9) mit einer Temperatur von + 37 bis + 40° C vorsichtig abgefüllt, bis die Sammelprobe bedeckt ist; sie wird unmittelbar danach 4 Stunden bei + 40° C bebrütet. Im Anschluß an die Bebrütung werden 15 ml des Sedimentes durch den Schlauch in eine Petrischale (2.6) abgelassen und mit einem Stereomikroskop (2.8) bei 20, erforderlichenfalls 40facher Vergrößerung mindestens 8 Minuten sorgfältig untersucht. Werden weniger als 100 Proben zu einer Sammelprobe vereinigt, so ist diese Sammelprobe mit der 30fachen Menge Verdauungsflüssigkeit, jedoch nicht mehr als 2 000 ml, zu bedecken.

### 5 Beurteilung

- 5.1 Werden in dem Sediment der Sammelprobe keine Trichinen festgestellt, so ist die Kennzeichnung nach § 50 Abs. 8 durchzuführen.
- 5.2 Werden in Sammelproben Trichinen oder Gebilde, bei denen es sich um Trichinen handeln könnte, entdeckt, so sind die Proben (1.1) zunächst jeweils in Gruppen zu 10 Einzelproben mit einem Gewicht von je 10 g entsprechend der Vorschrift nach 4.1 zu untersuchen. Werden dabei in einer Gruppenprobe Trichinen oder Gebilde, bei denen es sich um Trichinen handeln

könnte, entdeckt, so sind von jedem zu dieser Gruppe gehörigen Tier unter Beachtung des § 40 erneut Proben im Gewicht von 50 g zu entnehmen; für jedes Tier ist die gesamte Probe getrennt nach 4.1 zu untersuchen. Das Ergebnis dieser Untersuchung ist der endgültigen Beurteilung zugrunde zu legen.

- 6 Die Untersuchung des Sedimentes darf nur von einem Tierarzt oder von einem Trichinenschauer unter verantwortlicher Aufsicht eines Tierarztes vorgenommen werden; § 44 Abs. 1 gilt entsprechend.

#### Anlage 6

(zu § 47 Abs. 3 AB. A)

#### Behandlungsverfahren für das Fleisch von Ebern, Zwittern oder Kryptorchiden bei Schweinen

1. In das Fleisch ist eine Lösung von Nitritpökelsalz in Trinkwasser, die den Anforderungen in Nummer 2 entspricht, in einer Menge von 8—10 %, bezogen auf das Gewicht des Fleisches ausschließlich der Knochen, gleichmäßig verteilt zu injizieren.
  2. Für die Behandlung nach Nummer 1 ist eine 20 %ige Nitritpökelsalzlösung in Trinkwasser nur am Tage ihrer Herstellung zu verwenden. Der Lösung dürfen auch sonstige Pökelformstoffe zugesetzt werden.
-



**Anordnung**  
**über die Bestimmung der zuständigen Stelle nach § 84 des Berufsbildungsgesetzes**  
**Vom 23. Januar 1978**

I.

Auf Grund des § 84 Abs. 1 des Berufsbildungsgesetzes vom 14. August 1969 (BGBl. I S. 1112), der durch Artikel 1 Nr. 1 des Gesetzes vom 12. März 1971 (BGBl. I S. 185) geändert worden ist, sowie des § 1 Abs. 3 des Gesetzes über die Errichtung des Bundesverwaltungsamtes in der im Bundesgesetzblatt Teil III, Gliederungsnummer 200-2, veröffentlichten bereinigten Fassung, bestimme ich im Einvernehmen mit dem Bundesminister des Innern

das Bundesverwaltungsamt

zur zuständigen Stelle im Sinne des § 84 des Berufsbildungsgesetzes für die Biologische Anstalt Helgoland.

II.

Diese Anordnung tritt am Tage nach der Bekanntmachung in Kraft.

Bonn, den 23. Januar 1978

Der Bundesminister  
für Forschung und Technologie  
Im Auftrag  
Dr. Schmidt-Küster

---

## Bundesgesetzblatt Teil II

**Nr. 6, ausgegeben am 4. Februar 1978**

| Tag       | Inhalt   | Seite |
|-----------|--|-------|
| 16. 1. 78 | Bekanntmachung über den Geltungsbereich des Zollabkommens über Carnets E.C.S. für Warenmuster .....  | 129   |
| 16. 1. 78 | Bekanntmachung über den Geltungsbereich des Zollübereinkommens über das Carnet A.T.A. für die vorübergehende Einfuhr von Waren .....   | 130   |
| 16. 1. 78 | Bekanntmachung über den Geltungsbereich des Abkommens über die Zollerleichterungen im Touristenverkehr, des Zusatzprotokolls hierzu betreffend die Einfuhr von Werbeschriften und Werbematerial für den Fremdenverkehr und des Zollabkommens über die vorübergehende Einfuhr privater Straßenfahrzeuge ..... | 130   |
| 16. 1. 78 | Bekanntmachung über den Geltungsbereich des Internationalen Übereinkommens über die zivilrechtliche Haftung für Ölverschmutzungsschäden .....  | 131   |
| 16. 1. 78 | Bekanntmachung über Benutzergebühren nach dem Internationalen Übereinkommen über Zusammenarbeit zur Sicherung der Luftfahrt „EUROCONTROL“ .....  | 131   |
| 18. 1. 78 | Bekanntmachung zu dem Europäischen Auslieferungsübereinkommen im Auslieferungsverkehr mit Italien .....  | 135   |
| 18. 1. 78 | Bekanntmachung zu dem Europäischen Auslieferungsübereinkommen und dem Europäischen Übereinkommen über die Rechtshilfe in Strafsachen im Auslieferungs- und Rechtshilfeverkehr mit Schweden .....   | 135   |
| 18. 1. 78 | Bekanntmachung über den Geltungsbereich des Übereinkommens über die Erklärung des Ehemillens, das Heiratsmindestalter und die Registrierung von Eheschließungen .....  | 136   |
| 23. 1. 78 | Bekanntmachung des Vertrages über freundschaftliche Beziehungen und Zusammenarbeit zwischen der Bundesrepublik Deutschland und dem Königreich Tonga .....  | 136   |

### Verkündungen im Bundesanzeiger

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

| Datum und Bezeichnung der Verordnung   | Verkündet im Bundesanzeiger Nr. | vom       | Tag des Inkrafttretens |
|--|---------------------------------|-----------|------------------------|
| 5. 12. 77 Dritte Verordnung zur Änderung der Dreizehnten Durchführungsverordnung zur Luftverkehrs-Ordnung (Festlegung von Flugverfahren für Flüge nach Sichtflugregeln zum und vom Flughafen Stuttgart)<br>96-1-2-13                 | 17                              | 25. 1. 78 | 26. 1. 78              |
| 5. 12. 77 Zweite Verordnung zur Änderung der Einundzwanzigsten Durchführungsverordnung zur Luftverkehrs-Ordnung (Festlegung von Flugverfahren für Flüge nach Sichtflugregeln zum und vom Flughafen Saarbrücken-Ensheim)<br>96-1-2-21 | 17                              | 25. 1. 78 | 26. 1. 78              |
| 23. 12. 77 Neufassung der Sechzehnten Durchführungsverordnung zur Luftverkehrs-Ordnung (Festlegung von Flugverfahren für An- und Abflüge nach Sichtflugregeln zum und vom Flughafen Bremen)<br>96-1-2-16                             | 17                              | 25. 1. 78 | s. § 4                 |
| 26. 1. 78 Verordnung zur Änderung des Deutschen Teill-Zolltarifs (Nr. 3/78 — Antidumpingzoll-EGKS)<br>613-2-1  | 20                              | 28. 1. 78 | 29. 1. 78              |
| 19. 1. 78 Verordnung TSF Nr. 1/78 über Tarife für den Güterfernverkehr mit Kraftfahrzeugen<br>9291   | 22                              | 1. 2. 78  | 1. 3. 78               |
| 8. 12. 77 Sechste Verordnung zur Änderung der Sechszwanzigsten Durchführungsverordnung zur Luftverkehrs-Ordnung (Sprechfunkverfahren)<br>96-1-2-26   | 22                              | 1. 2. 78  | 1. 2. 77               |
| 31. 1. 78 Verordnung zur Änderung des Deutschen Teill-Zolltarifs (Nr. 5/78 — Antidumpingzoll-EGKS)<br>613-2-1  | 23                              | 2. 2. 78  | 3. 2. 78               |

## Hinweis auf Rechtsvorschriften der Europäischen Gemeinschaften,

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

| Datum und Bezeichnung der Rechtsvorschrift   | Veröffentlicht im Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften<br>— Ausgabe in deutscher Sprache — |           |
|--|---|-----------|
|  | vom   | Nr./Seite |
| <b>Vorschriften für die Agrarwirtschaft</b>  |   |           |
| 2. 1. 78 Verordnung (EWG) Nr. 1/78 der Kommission zur Festsetzung der auf Getreide, Mehle, Grobgrieß und Feingrieß von Weizen oder Roggen anwendbaren Abschöpfungen bei der Einfuhr                                    | 3. 1. 78  | L 1/1     |
| 2. 1. 78 Verordnung (EWG) Nr. 2/78 der Kommission zur Festsetzung der Prämien, die den Abschöpfungen bei der Einfuhr für Getreide, Mehl und Malz hinzugefügt werden  | 3. 1. 78  | L 1/3     |
| 3. 1. 78 Verordnung (EWG) Nr. 3/78 der Kommission zur Festsetzung der auf Getreide, Mehle, Grobgrieß und Feingrieß von Weizen oder Roggen anwendbaren Abschöpfungen bei der Einfuhr                                    | 4. 1. 78  | L 2/1     |
| 3. 1. 78 Verordnung (EWG) Nr. 4/78 der Kommission zur Festsetzung der Prämien, die den Abschöpfungen bei der Einfuhr für Getreide, Mehl und Malz hinzugefügt werden  | 4. 1. 78  | L 2/3     |
| 3. 1. 78 Verordnung (EWG) Nr. 5/78 der Kommission zur Festsetzung des Betrages, um den die bei der Einfuhr von Reis aus der Arabischen Republik Ägypten in die Gemeinschaft anzuwendende Abschöpfung zu vermindern ist | 4. 1. 78  | L 2/5     |
| 3. 1. 78 Verordnung (EWG) Nr. 6/78 der Kommission zur Festsetzung der Abschöpfungen bei der Einfuhr von Weiß- und Rohzucker  | 4. 1. 78  | L 2/7     |
| 4. 1. 78 Verordnung (EWG) Nr. 7/78 der Kommission zur Festsetzung der auf Getreide, Mehle, Grobgrieß und Feingrieß von Weizen oder Roggen anwendbaren Abschöpfungen bei der Einfuhr                                    | 5. 1. 78  | L 3/1     |
| 4. 1. 78 Verordnung (EWG) Nr. 8/78 der Kommission zur Festsetzung der Prämien, die den Abschöpfungen bei der Einfuhr für Getreide, Mehl und Malz hinzugefügt werden  | 5. 1. 78  | L 3/3     |
| 4. 1. 78 Verordnung (EWG) Nr. 9/78 der Kommission zur Festsetzung der bei Reis und Bruchreis anzuwendenden Abschöpfungen bei der Einfuhr   | 5. 1. 78  | L 3/5     |
| 4. 1. 78 Verordnung (EWG) Nr. 10/78 der Kommission zur Festsetzung der Prämien als Zuschlag zu den Abschöpfungen bei der Einfuhr für Reis und Bruchreis  | 5. 1. 78  | L 3/7     |
| 3. 1. 78 Verordnung (EWG) Nr. 11/78 der Kommission über die Festsetzung von Mittelwerten für die Ermittlung des Zollwerts von Zitrusfrüchten und Äpfeln und Birnen   | 5. 1. 78  | L 3/9     |
| 4. 1. 78 Verordnung (EWG) Nr. 12/78 der Kommission zur Festsetzung des Betrages der Beihilfe für Olsaaten  | 5. 1. 78  | L 3/11    |
| 4. 1. 78 Verordnung (EWG) Nr. 13/78 der Kommission zur Festsetzung des Weltmarktpreises für Raps- und Rübensamen   | 5. 1. 78  | L 3/13    |
| 4. 1. 78 Verordnung (EWG) Nr. 14/78 der Kommission zur Festsetzung des Betrages, um den der bewegliche Teilbetrag der Abschöpfung auf Kleie mit Ursprung in Ägypten vermindert wird                                    | 5. 1. 78  | L 3/15    |
| 4. 1. 78 Verordnung (EWG) Nr. 15/78 der Kommission zur Festsetzung des Betrages, um den der bewegliche Teilbetrag der Abschöpfung auf Kleie mit Ursprung in Algerien, Marokko und Tunesien vermindert wird             | 5. 1. 78  | L 3/16    |
| 4. 1. 78 Verordnung (EWG) Nr. 16/78 der Kommission zur Änderung der bei der Einfuhr von Getreide- und Reisverarbeitungserzeugnissen zu erhebenden Abschöpfungen  | 5. 1. 78  | L 3/18    |

| Datum und Bezeichnung der Rechtsvorschrift   | Veröffentlicht im Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften |           |
|--|---|-----------|
|  | — Ausgabe in deutscher Sprache —                            |           |
|  | vom   | Nr./Seite |
| 5. 1. 78 Verordnung (EWG) Nr. 17/78 der Kommission zur Festsetzung der auf Getreide, Mehle, Grobgrieß und Feingrieß von Weizen oder Roggen anwendbaren Abschöpfungen bei der Einfuhr                                 | 6. 1. 78  | L 4/1     |
| 5. 1. 78 Verordnung (EWG) Nr. 18/78 der Kommission zur Festsetzung der Prämien, die den Abschöpfungen bei der Einfuhr für Getreide, Mehl und Malz hinzugefügt werden   | 6. 1. 78  | L 4/3     |
| 5. 1. 78 Verordnung (EWG) Nr. 19/78 der Kommission zur Festsetzung der Mindestabschöpfung bei der Einfuhr von Olivenöl   | 6. 1. 78  | L 4/5     |
| 5. 1. 78 Verordnung (EWG) Nr. 20/78 der Kommission zur Berichtigung der Verordnung (EWG) Nr. 938/77 zur Festsetzung der Währungsausgleichsbeträge  | 6. 1. 78  | L 4/7     |
| 5. 1. 78 Verordnung (EWG) Nr. 21/78 der Kommission zur Einführung einer Ausgleichsabgabe auf die Einfuhr von bestimmten Sorten Süßorangen mit Ursprung in Griechenland   | 6. 1. 78  | L 4/12    |
| 5. 1. 78 Verordnung (EWG) Nr. 22/78 der Kommission zur Änderung der bei der Einfuhr von Getreide- und Reisverarbeitungserzeugnissen zu erhebenden Abschöpfungen  | 6. 1. 78  | L 4/14    |
| 5. 1. 78 Verordnung (EWG) Nr. 23/78 der Kommission zur Festsetzung der Abschöpfungen bei der Einfuhr von Weiß- und Rohzucker   | 6. 1. 78  | L 4/16    |
| 5. 1. 78 Verordnung (EWG) Nr. 24/78 der Kommission zur Änderung der Währungsausgleichsbeträge  | 9. 1. 78  | L 6/1     |
| 6. 1. 78 Verordnung (EWG) Nr. 25/78 der Kommission zur Festsetzung der auf Getreide, Mehle, Grobgrieß und Feingrieß von Weizen oder Roggen anwendbaren Abschöpfungen bei der Einfuhr                                 | 7. 1. 78  | L 5/1     |
| 6. 1. 78 Verordnung (EWG) Nr. 26/78 der Kommission zur Festsetzung der Prämien, die den Abschöpfungen bei der Einfuhr für Getreide, Mehl und Malz hinzugefügt werden   | 7. 1. 78  | L 5/3     |
| 6. 1. 78 Verordnung (EWG) Nr. 27/78 der Kommission zur Änderung der für die Berechnung der Differenzbeträge für Raps- und Rübsensamen dienenden Elemente   | 7. 1. 78  | L 5/5     |
| 6. 1. 78 Verordnung (EWG) Nr. 28/78 der Kommission zur Festsetzung des Weltmarktpreises für Raps- und Rübsensamen  | 7. 1. 78  | L 5/8     |
| 6. 1. 78 Verordnung (EWG) Nr. 29/78 der Kommission zur Festsetzung der Erstattungen für Milch und Milcherzeugnisse, die in unverändertem Zustand ausgeführt werden   | 7. 1. 78  | L 5/10    |
| 6. 1. 78 Verordnung (EWG) Nr. 30/78 der Kommission zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 2051/76 in bezug auf die im Wirtschaftsjahr 1976/77 für die Destillationspflichten vorgesehenen Fristen                     | 7. 1. 78  | L 5/23    |
| 6. 1. 78 Verordnung (EWG) Nr. 31/78 der Kommission zur Änderung der bei der Einfuhr von Getreide- und Reisverarbeitungserzeugnissen zu erhebenden Abschöpfungen  | 7. 1. 78  | L 5/24    |
| 6. 1. 78 Verordnung (EWG) Nr. 32/78 der Kommission zur Festsetzung der Abschöpfungen bei der Einfuhr von Weiß- und Rohzucker   | 7. 1. 78  | L 5/26    |
| 9. 1. 78 Verordnung (EWG) Nr. 33/78 der Kommission zur Festsetzung der auf Getreide, Mehle, Grobgrieß und Feingrieß von Weizen oder Roggen anwendbaren Abschöpfungen bei der Einfuhr                                 | 10. 1. 78   | L 7/1     |
| 9. 1. 78 Verordnung (EWG) Nr. 34/78 der Kommission zur Festsetzung der Prämien, die den Abschöpfungen bei der Einfuhr für Getreide, Mehl und Malz hinzugefügt werden   | 10. 1. 78   | L 7/3     |
| 9. 1. 78 Verordnung (EWG) Nr. 35/78 der Kommission zur Berichtigung der bei Reis und Bruchreis anzuwendenden Abschöpfungen bei der Einfuhr   | 10. 1. 78   | L 7/5     |
| 9. 1. 78 Verordnung (EWG) Nr. 36/78 der Kommission über bestimmte Sonderfälle bei der Anwendung der Prämienregelung für die Nichtvermarktung von Milch und Milcherzeugnissen und die Umstellung der Milchkuhbestände | 10. 1. 78   | L 7/6     |

| Datum und Bezeichnung der Rechtsvorschrift  | Veröffentlicht im Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften |           |
|---|---|-----------|
|   | — Ausgabe in deutscher Sprache —                            |           |
|   | vom   | Nr./Seite |
| 9. 1. 78 Verordnung (EWG) Nr. 37/78 der Kommission zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 2552/77 hinsichtlich des Abgabetermins für die Ernteerklärungen für Öllein im Wirtschaftsjahr 1977/78  | 10. 1. 78   | L 7/7     |
| 9. 1. 78 Verordnung (EWG) Nr. 38/78 der Kommission zur Änderung der bei der Einfuhr von Getreide- und Reisverarbeitungszeugnissen zu erhebenden Abschöpfungen   | 10. 1. 78   | L 7/8     |
| 10. 1. 78 Verordnung (EWG) Nr. 39/78 der Kommission zur Festsetzung der auf Getreide, Mehle, Grobgrieß und Feingrieß von Weizen oder Roggen anwendbaren Abschöpfungen bei der Einfuhr   | 11. 1. 78   | L 8/1     |
| 10. 1. 78 Verordnung (EWG) Nr. 40/78 der Kommission zur Festsetzung der Prämien, die den Abschöpfungen bei der Einfuhr für Getreide, Mehl und Malz hinzugefügt werden   | 11. 1. 78   | L 8/3     |
| 10. 1. 78 Verordnung (EWG) Nr. 41/78 der Kommission zur Berichtigung der Verordnung (EWG) Nr. 938/77 zur Festsetzung der Währungsausgleichsbeträge  | 11. 1. 78   | L 8/5     |
| 10. 1. 78 Verordnung (EWG) Nr. 42/78 der Kommission zur Festsetzung der Abschöpfungen bei der Einfuhr von Weiß- und Rohzucker   | 11. 1. 78   | L 8/6     |
| 11. 1. 78 Verordnung (EWG) Nr. 43/78 der Kommission zur Festsetzung der auf Getreide, Mehle, Grobgrieß und Feingrieß von Weizen oder Roggen anwendbaren Abschöpfungen bei der Einfuhr   | 12. 1. 78   | L 9/1     |
| 11. 1. 78 Verordnung (EWG) Nr. 44/78 der Kommission zur Festsetzung der Prämien, die den Abschöpfungen bei der Einfuhr für Getreide, Mehl und Malz hinzugefügt werden   | 12. 1. 78   | L 9/3     |
| 11. 1. 78 Verordnung (EWG) Nr. 45/78 der Kommission zur Festsetzung der bei Reis und Bruchreis anzuwendenden Abschöpfungen bei der Einfuhr  | 12. 1. 78   | L 9/5     |
| 11. 1. 78 Verordnung (EWG) Nr. 46/78 der Kommission zur Festsetzung der Prämien als Zuschlag zu den Abschöpfungen bei der Einfuhr für Reis und Bruchreis  | 12. 1. 78   | L 9/7     |
| 11. 1. 78 Verordnung (EWG) Nr. 47/78 der Kommission zur Festsetzung der Erstattung bei der Ausfuhr in unverändertem Zustand für Weißzucker und Rohzucker  | 12. 1. 78   | L 9/9     |
| 11. 1. 78 Verordnung (EWG) Nr. 48/78 der Kommission zur Festsetzung des Betrages der Beihilfe für Olsaaten  | 12. 1. 78   | L 9/11    |
| 11. 1. 78 Verordnung (EWG) Nr. 49/78 der Kommission zur Festsetzung des Weltmarktpreises für Raps- und Rübsensamen  | 12. 1. 78   | L 9/13    |
| 11. 1. 78 Verordnung (EWG) Nr. 53/78 der Kommission zur Festsetzung der Abschöpfungen bei der Einfuhr von Weiß- und Rohzucker   | 12. 1. 78   | L 9/18    |
| 12. 1. 78 Verordnung (EWG) Nr. 54/78 der Kommission zur Festsetzung der auf Getreide, Mehle, Grobgrieß und Feingrieß von Weizen oder Roggen anwendbaren Abschöpfungen bei der Einfuhr   | 13. 1. 78   | L 10/1    |
| 12. 1. 78 Verordnung (EWG) Nr. 55/78 der Kommission zur Festsetzung der Prämien, die den Abschöpfungen bei der Einfuhr für Getreide, Mehl und Malz hinzugefügt werden   | 13. 1. 78   | L 10/3    |
| 12. 1. 78 Verordnung (EWG) Nr. 56/78 der Kommission zur Festsetzung der Mindestabschöpfung bei der Einfuhr von Olivenöl   | 13. 1. 78   | L 10/5    |
| 12. 1. 78 Verordnung (EWG) Nr. 57/78 der Kommission zur Festsetzung der Erstattungen bei der Ausfuhr von Reis und Bruchreis   | 13. 1. 78   | L 10/7    |
| 12. 1. 78 Verordnung (EWG) Nr. 58/78 der Kommission zur Festsetzung der bei der Erstattung für Reis und Bruchreis anzuwendenden Berichtigung  | 13. 1. 78   | L 10/9    |
| 12. 1. 78 Verordnung (EWG) Nr. 59/78 der Kommission zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 1613/71 über die Festsetzung der Einzelheiten für die Bestimmung der cif-Preise und der Abschöpfungen für Reis und Bruchreis sowie der diesbezüglichen Berichtigungsbeträge | 13. 1. 78   | L 10/11   |

| Datum und Bezeichnung der Rechtsvorschrift  | Veröffentlicht im Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften |           |
|---|---|-----------|
|   | — Ausgabe in deutscher Sprache —                            |           |
|   | vom   | Nr./Seite |
| 12. 1. 78 Verordnung (EWG) Nr. 60/78 der Kommission zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 2219/77 über eine Sondervorschrift für die Anwendung der Beitrittsausgleichsbeträge auf bestimmte Milcherzeugnisse im Warenverkehr mit dem Vereinigten Königreich   | 13. 1. 78   | L 10/13   |
| 12. 1. 78 Verordnung (EWG) Nr. 63/78 der Kommission zur Änderung der Währungsausgleichsbeträge  | 16. 1. 78   | L 12/1    |
| 13. 1. 78 Verordnung (EWG) Nr. 64/78 der Kommission zur Festsetzung der auf Getreide, Mehle, Grobgrieß und Feingrieß von Weizen oder Roggen anwendbaren Abschöpfungen bei der Einfuhr   | 14. 1. 78   | L 11/1    |
| 13. 1. 78 Verordnung (EWG) Nr. 65/78 der Kommission zur Festsetzung der Prämien, die den Abschöpfungen bei der Einfuhr für Getreide, Mehl und Malz hinzugefügt werden   | 14. 1. 78   | L 11/3    |
| 13. 1. 78 Verordnung (EWG) Nr. 66/78 der Kommission zur Änderung der für die Berechnung der Differenzbeträge für Raps- und Rübsensamen dienenden Elemente   | 14. 1. 78   | L 11/5    |
| 13. 1. 78 Verordnung (EWG) Nr. 67/78 der Kommission zur Festsetzung des Weltmarktpreises für Raps- und Rübsensamen  | 14. 1. 78   | L 11/8    |
| 13. 1. 78 Verordnung (EWG) Nr. 68/78 der Kommission zur Festsetzung der Elemente für die Berechnung der Differenzbeträge für Raps- und Rübsensamen für die Zeit vom 14. Dezember 1977 bis 15. Januar 1978   | 14. 1. 78   | L 11/10   |
| 13. 1. 78 Verordnung (EWG) Nr. 69/78 der Kommission über den Zuckerrohrpreis, den die Zuckerhersteller den Zuckerrohrverkäufern im französischen Departement Réunion zu zahlen haben  | 14. 1. 78   | L 11/12   |
| <b>Andere Vorschriften</b>  |   |           |
| 10. 1. 78 Verordnung (EWG) Nr. 50/78 der Kommission über die Wiedereinführung des Zollsatzes für Baumwollgarne in Aufmachungen für den Einzelverkauf der Tarifnummer 55.06, mit Ursprung in Jugoslawien, dem die in der Verordnung (EWG) Nr. 2706/77 des Rates vorgesehenen Zollpräferenzen gewährt werden  | 12. 1. 78   | L 9/15    |
| 10. 1. 78 Verordnung (EWG) Nr. 51/78 der Kommission über die Wiedereinführung des Zollsatzes für Handschuhe, Strümpfe, Socken und Söckchen, nicht gewirkt, der Tarifnummer 61.10, mit Ursprung in Hongkong, dem die in der Verordnung (EWG) Nr. 2706/77 des Rates vorgesehenen Zollpräferenzen gewährt werden   | 12. 1. 78   | L 9/16    |
| 10. 1. 78 Verordnung (EWG) Nr. 52/78 der Kommission über die Wiedereinführung des Zollsatzes für Planen, Segel, Markisen, Zelte und Zeltlagerausrüstungen, der Tarifnummer 62.04, mit Ursprung in Südkorea, dem die in der Verordnung (EWG) Nr. 2706/77 des Rates vorgesehenen Zollpräferenzen gewährt werden   | 12. 1. 78   | L 9/17    |
| 12. 1. 78 Verordnung (EWG) Nr. 61/78 der Kommission zur Wiedereinführung des Zollsatzes für Messer, andere als Messer der Tarifnummer 82.06, mit schneidender oder gezahnter Klinge (einschließlich Klappmesser für den Gartenbau), der Tarifnummer ex 82.09, mit Ursprung in Südkorea, dem die in der Verordnung (EWG) Nr. 2705/77 des Rates vorgesehenen Zollpräferenzen gewährt werden | 13. 1. 78   | L 10/14   |
| 12. 1. 78 Verordnung (EWG) Nr. 62/78 der Kommission zur Wiedereinführung des Zollsatzes für Löffel, Schöpfkellen, Gabeln usw., aus rostfreiem Stahl, der Tarifstelle 82.14 A, mit Ursprung in Südkorea, dem die in der Verordnung (EWG) Nr. 2705/77 des Rates vorgesehenen Zollpräferenzen gewährt werden   | 13. 1. 78   | L 10/16   |

## Einbanddecken 1977

**Teil I: 18,60 DM** (3 Einbanddecken) einschließlich Porto und Verpackung

**Teil II: 12,40 DM** (2 Einbanddecken) einschließlich Porto und Verpackung

6% MwSt. sind enthalten

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

Die Titelblätter und die zeitlichen Übersichten für Teil I lagen der Nr. 4/1978 und für Teil II der Nr. 3/1978 im Rahmen des Abonnements bei.

Lieferung erfolgt gegen Voreinsendung des erforderlichen Betrages auf Postscheckkonto „Bundesgesetzblatt“ Köln 399-509

oder gegen Vorausrechnung zuzüglich Portokosten für die Vorausrechnung.

**Bundesanzeiger Verlagsges. m. b. H.**

**Vertriebsabteilung Bundesgesetzblatt · Postfach 13 20 · 5300 Bonn 1**

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 Postfach 13 20, 5300 Bonn 1, Tel. (0 22 21) 23 80 67 bis 69.

Bezugspreis: Für Teil I und Teil II halbjährlich je 43,80 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: 3,80 DM (3,30 DM zuzüglich —,50 DM Versandkosten), bei Lieferung gegen Vorausrechnung 4,20 DM. Im Bezugspreis ist die Mehrwertsteuer enthalten; der angewandte Steuersatz beträgt 6%.