

Bundesgesetzblatt ¹⁶⁶⁹

Teil I

Z 5702 A

1986

Ausgegeben zu Bonn am 5. November 1986

Nr. 56

Tag	Inhalt	Seite
24. 10. 86	Erste Verordnung zur Änderung der Verordnung über die Festsetzung des Lärmschutzbereichs für den militärischen Flugplatz Schleswig <small>2129-4-1-39</small>	1670
29. 10. 86	Verordnung zur Durchführung des Zusatzprogrammes nach § 5 Abs. 1 des Gesetzes über die Agrarberichterstattung (Agrarberichterstattung-Zusatzprogrammverordnung – AgrBZV) <small>neu: 7860-7-1</small>	1677
30. 10. 86	Verordnung über die hygienischen Anforderungen und amtlichen Untersuchungen beim Verkehr mit Fleisch (Fleischhygiene-Verordnung – FIHV) <small>neu: 7832-1-19; 7832-3, 7832-1-5, 7832-1-9, 7832-1-13, 7832-1-16, 7832-1-18, 7832-1-1, 2125-4-16</small>	1678
<hr/> <p style="text-align: center;">Hinweis auf andere Verkündungsblätter</p>		
	Bundesgesetzblatt Teil II Nr. 33	1723
	Verkündungen im Bundesanzeiger	1724

**Erste Verordnung
zur Änderung der Verordnung über die Festsetzung des Lärmschutzbereichs
für den militärischen Flugplatz Schleswig**

Vom 24. Oktober 1986

Auf Grund des § 4 Abs. 1 und 2 des Gesetzes zum Schutz gegen Fluglärm vom 30. März 1971 (BGBl. I S. 282) in Verbindung mit dem Organisationserlaß des Bundeskanzlers vom 5. Juni 1986 (BGBl. I S. 864) und mit Artikel 56 Abs. 1 des Zuständigkeitsanpassungs-Gesetzes vom 18. März 1975 (BGBl. I S. 705) wird im Einvernehmen mit dem Bundesminister der Verteidigung und mit Zustimmung des Bundesrates verordnet:

Artikel 1

Die Verordnung über die Festsetzung des Lärmschutzbereichs für den militärischen Flugplatz Schleswig vom 23. April 1982 (BGBl. I S. 494) wird wie folgt geändert:

1. § 4 wird wie folgt geändert:

a) Der bisherige Text wird Absatz 1.

b) Es wird folgender Absatz 2 angefügt:

„(2) Die Karten im Maßstab 1 : 5 000 über den Lärmschutzbereich nach der bis zum Ablauf des 5. November 1986 geltenden Fassung dieser Verordnung bleiben an gleicher Stelle zu jedermanns Einsicht archivmäßig gesichert niedergelegt.“

2. Die Anlagen 1 und 2 erhalten die aus den Anlagen 1 und 2 zu dieser Verordnung ersichtliche Fassung.

Artikel 2

Diese Verordnung tritt am Tage nach der Verkündung in Kraft.

Bonn, den 24. Oktober 1986

Der Bundesminister
für Umwelt, Naturschutz und Reaktorsicherheit
Wallmann

Anlage 1

(zu § 2 der Verordnung über die Festsetzung des Lärmschutzbereichs
für den militärischen Flugplatz Schleswig
in der Fassung der Ersten Änderungsverordnung
vom 24. Oktober 1986)

Koordinatensystem: Gauß-Krüger
Interpolation: Polynom 3. Grades mit stetigem Tangentenübergang

KURVENPUNKTE DER SCHUTZZONE 1 (MILITÄRISCHER FLUGPLATZ SCHLESWIG)

NR.	Y (RECHTS)	X (HOCH)	NR.	Y (RECHTS)	X (HOCH)	NR.	Y (RECHTS)	X (HOCH)
1	3535287.2	6038530.9	51	3535657.2	6037108.7	101	3532555.3	6035079.4
2	3535402.3	6038583.4	52	3535641.3	6037094.2	102	3532472.4	6035067.5
3	3535459.4	6038610.6	53	3535625.3	6037079.8	103	3532389.6	6035056.3
4	3535517.1	6038636.6	54	3535594.0	6037050.2	104	3532308.2	6035037.3
5	3535547.3	6038648.6	55	3535563.5	6037019.7	105	3532232.3	6035010.5
6	3535578.2	6038658.7	56	3535508.1	6036962.3	106	3532156.4	6034983.9
7	3535594.5	6038662.6	57	3535453.4	6036904.4	107	3532077.7	6034961.5
8	3535610.8	6038665.0	58	3535425.0	6036871.1	108	3531997.8	6034943.2
9	3535627.0	6038664.8	59	3535398.2	6036836.5	109	3531899.2	6034924.0
10	3535643.2	6038658.3	60	3535348.2	6036764.7	110	3531849.2	6034918.9
11	3535652.4	6038643.9	61	3535299.7	6036689.5	111	3531799.0	6034916.7
12	3535653.6	6038628.9	62	3535247.3	6036616.9	112	3531755.8	6034917.2
13	3535651.5	6038613.6	63	3535194.5	6036549.4	113	3531712.8	6034920.5
14	3535647.0	6038598.2	64	3535138.0	6036485.0	114	3531691.1	6034923.9
15	3535637.2	6038569.9	65	3535079.7	6036427.2	115	3531669.9	6034928.9
16	3535624.8	6038542.4	66	3535017.4	6036373.8	116	3531650.1	6034937.4
17	3535598.6	6038490.9	67	3534928.7	6036311.3	117	3531632.4	6034951.3
18	3535571.4	6038440.0	68	3534881.5	6036284.4	118	3531624.5	6034961.8
19	3535515.1	6038329.9	69	3534832.8	6036260.3	119	3531618.5	6034973.2
20	3535480.6	6038253.9	70	3534784.7	6036242.2	120	3531614.3	6034985.3
21	3535447.1	6038177.5	71	3534735.7	6036226.6	121	3531611.4	6034998.0
22	3535414.7	6038099.9	72	3534654.2	6036210.9	122	3531608.6	6035023.5
23	3535388.7	6038019.9	73	3534573.0	6036193.6	123	3531608.2	6035049.1
24	3535374.1	6037945.0	74	3534493.1	6036174.9	124	3531609.3	6035084.6
25	3535369.0	6037868.9	75	3534413.5	6036154.7	125	3531611.1	6035119.9
26	3535371.8	6037801.5	76	3534334.8	6036133.7	126	3531615.4	6035163.0
27	3535375.6	6037734.2	77	3534256.7	6036110.6	127	3531619.8	6035206.1
28	3535383.9	6037655.9	78	3534180.2	6036086.0	128	3531627.4	6035292.3
29	3535397.6	6037578.4	79	3534105.5	6036056.2	129	3531629.9	6035361.9
30	3535415.3	6037507.3	80	3533961.2	6035989.1	130	3531625.8	6035431.4
31	3535437.4	6037437.4	81	3533821.4	6035913.5	131	3531614.0	6035498.5
32	3535454.2	6037399.5	82	3533732.7	6035860.3	132	3531593.7	6035563.4
33	3535476.6	6037364.6	83	3533685.7	6035830.5	133	3531564.3	6035627.4
34	3535504.5	6037334.0	84	3533619.2	6035785.8	134	3531527.8	6035687.5
35	3535535.3	6037306.4	85	3533555.2	6035737.7	135	3531490.9	6035747.8
36	3535556.5	6037289.8	86	3533491.4	6035688.5	136	3531459.3	6035811.1
37	3535578.7	6037274.8	87	3533428.2	6035638.4	137	3531447.3	6035843.0
38	3535602.2	6037261.9	88	3533365.4	6035587.4	138	3531437.6	6035875.7
39	3535626.9	6037251.0	89	3533302.9	6035535.9	139	3531430.9	6035909.3
40	3535643.8	6037244.1	90	3533171.4	6035445.1	140	3531428.7	6035943.4
41	3535660.8	6037237.2	91	3533108.3	6035393.5	141	3531429.7	6035960.6
42	3535677.3	6037229.7	92	3533048.8	6035337.7	142	3531431.5	6035977.8
43	3535692.9	6037220.8	93	3532988.3	6035282.5	143	3531438.4	6036011.6
44	3535706.4	6037209.1	94	3532927.7	6035227.5	144	3531453.6	6036056.0
45	3535714.2	6037189.2	95	3532897.9	6035200.5	145	3531472.4	6036099.1
46	3535711.8	6037174.9	96	3532865.8	6035176.3	146	3531516.4	6036182.0
47	3535705.4	6037161.8	97	3532829.9	6035158.3	147	3531562.1	6036255.8
48	3535697.0	6037150.1	98	3532792.9	6035142.7	148	3531610.4	6036328.0
49	3535687.8	6037139.1	99	3532716.3	6035115.6	149	3531659.4	6036397.5
50	3535672.8	6037123.6	100	3532637.2	6035096.6	150	3531709.6	6036466.1

NOCH SCHUTZZONE 1 (MILITÄRISCHER FLUGPLATZ SCHLESWIG)

NR.	Y (RECHTS)	X (HOCH)	NR.	Y (RECHTS)	X (HOCH)	NR.	Y (RECHTS)	X (HOCH)
151	3531759.5	6036532.1	171	3533245.8	6037377.5	191	3534538.1	6038372.9
152	3531786.1	6036563.9	172	3533332.3	6037462.6	192	3534628.0	6038379.5
153	3531816.9	6036591.8	173	3533389.5	6037520.3	193	3534718.3	6038385.4
154	3531848.8	6036615.7	174	3533445.9	6037578.7	194	3534808.6	6038393.2
155	3531882.8	6036636.4	175	3533501.9	6037638.1	195	3534895.9	6038399.9
156	3531953.3	6036673.0	176	3533557.2	6037698.3	196	3534938.9	6038408.3
157	3532025.5	6036708.4	177	3533612.1	6037759.4	197	3534981.4	6038418.8
158	3532100.0	6036738.5	178	3533666.4	6037821.0	198	3535059.5	6038443.3
159	3532177.4	6036767.6	179	3533720.3	6037883.8	199	3535136.4	6038471.7
160	3532257.8	6036787.2	180	3533773.5	6037947.1	200	3535212.0	6038500.7
161	3532336.0	6036811.5	181	3533840.4	6038028.5	201	3535287.2	6038530.9
162	3532412.6	6036840.2	182	3533909.3	6038108.2			
163	3532484.1	6036875.7	183	3533951.3	6038148.7			
164	3532554.9	6036912.5	184	3533997.6	6038184.0			
165	3532694.0	6036989.6	185	3534063.7	6038227.9			
166	3532829.9	6037071.6	186	3534133.0	6038266.8			
167	3532962.0	6037154.7	187	3534207.0	6038299.7			
168	3533029.7	6037198.5	188	3534283.3	6038326.8			
169	3533096.3	6037243.8	189	3534364.9	6038349.4			
170	3533172.8	6037308.7	190	3534448.3	6038364.3			

KURVENPUNKTE DER SCHUTZZONE 2 (MILITÄRISCHER FLUGPLATZ SCHLESWIG)

NR.	Y (RECHTS)	X (HOCH)	NR.	Y (RECHTS)	X (HOCH)	NR.	Y (RECHTS)	X (HOCH)
1	3533611.8	6038975.9	51	3538388.8	6041138.7	101	3536910.0	6038126.7
2	3533681.4	6039015.7	52	3538388.3	6041116.9	102	3536928.2	6038118.2
3	3533752.2	6039053.4	53	3538384.6	6041095.5	103	3536965.5	6038103.3
4	3533894.9	6039123.3	54	3538379.2	6041075.4	104	3537003.5	6038090.6
5	3533968.2	6039151.4	55	3538372.5	6041055.7	105	3537077.3	6038070.0
6	3534042.0	6039176.4	56	3538356.8	6041017.2	106	3537152.0	6038052.9
7	3534192.5	6039221.8	57	3538323.1	6040948.3	107	3537302.0	6038027.6
8	3534343.0	6039265.5	58	3538285.9	6040881.2	108	3537377.9	6038022.1
9	3534494.5	6039305.4	59	3538206.8	6040750.3	109	3537454.0	6038019.6
10	3534648.4	6039337.6	60	3538124.0	6040621.7	110	3537607.2	6038021.6
11	3534803.6	6039365.3	61	3538038.9	6040494.5	111	3537693.3	6038025.8
12	3534958.1	6039395.1	62	3537954.3	6040367.1	112	3537804.4	6038024.6
13	3535113.1	6039423.5	63	3537874.1	6040236.7	113	3537914.9	6038036.3
14	3535267.5	6039453.6	64	3537803.9	6040100.3	114	3538070.4	6038057.8
15	3535418.1	6039497.1	65	3537774.0	6040028.4	115	3538226.7	6038086.5
16	3535564.8	6039553.5	66	3537747.5	6039955.3	116	3538305.5	6038103.7
17	3535704.3	6039620.4	67	3537721.2	6039882.1	117	3538383.9	6038122.4
18	3535840.8	6039692.4	68	3537690.0	6039810.9	118	3538462.7	6038142.1
19	3535974.1	6039770.0	69	3537671.6	6039777.2	119	3538541.5	6038161.9
20	3536042.1	6039812.4	70	3537650.8	6039744.9	120	3538619.3	6038179.4
21	3536106.1	6039849.9	71	3537627.9	6039714.1	121	3538698.0	6038192.3
22	3536237.0	6039931.8	72	3537603.1	6039684.8	122	3538757.0	6038196.6
23	3536368.0	6040013.5	73	3537547.8	6039628.5	123	3538786.6	6038196.2
24	3536499.3	6040094.5	74	3537489.0	6039575.8	124	3538816.1	6038193.2
25	3536631.0	6040175.0	75	3537427.6	6039523.9	125	3538832.0	6038190.5
26	3536762.5	6040255.8	76	3537366.2	6039472.3	126	3538847.4	6038186.5
27	3536893.0	6040338.1	77	3537247.0	6039366.4	127	3538862.5	6038181.1
28	3537022.4	6040422.6	78	3537135.5	6039255.8	128	3538876.9	6038173.7
29	3537151.3	6040507.9	79	3537033.0	6039139.5	129	3538886.6	6038166.8
30	3537280.1	6040593.4	80	3536986.1	6039078.7	130	3538894.4	6038158.9
31	3537408.9	6040678.8	81	3536941.1	6039016.6	131	3538900.7	6038150.2
32	3537538.0	6040763.8	82	3536904.9	6038963.6	132	3538904.7	6038140.2
33	3537667.6	6040847.6	83	3536881.7	6038903.9	133	3538906.9	6038129.4
34	3537798.2	6040930.0	84	3536838.7	6038825.0	134	3538906.4	6038117.2
35	3537930.0	6041010.2	85	3536800.7	6038743.7	135	3538902.9	6038103.1
36	3537996.7	6041049.0	86	3536772.5	6038670.2	136	3538897.4	6038090.3
37	3538064.3	6041086.2	87	3536751.0	6038594.4	137	3538890.5	6038078.2
38	3538098.6	6041104.2	88	3536737.5	6038509.3	138	3538882.5	6038066.8
39	3538133.2	6041121.5	89	3536735.6	6038466.2	139	3538873.7	6038055.9
40	3538168.2	6041137.9	90	3536736.7	6038423.0	140	3538864.1	6038045.5
41	3538203.8	6041153.0	91	3536740.5	6038385.7	141	3538849.2	6038030.9
42	3538223.5	6041160.8	92	3536747.0	6038348.9	142	3538833.6	6038017.1
43	3538243.3	6041168.0	93	3536756.4	6038312.7	143	3538817.3	6038004.2
44	3538263.6	6041174.4	94	3536769.1	6038277.3	144	3538800.7	6037991.7
45	3538284.0	6041179.8	95	3536785.6	6038243.1	145	3538767.6	6037969.4
46	3538305.2	6041184.1	96	3536805.8	6038211.6	146	3538733.6	6037948.6
47	3538326.4	6041185.9	97	3536829.9	6038183.0	147	3538663.4	6037910.8
48	3538347.5	6041184.6	98	3536858.5	6038157.8	148	3538590.5	6037876.0
49	3538368.4	6041177.0	99	3536875.0	6038146.3	149	3538516.5	6037843.6
50	3538383.2	6041160.3	100	3536892.2	6038136.1	150	3538441.6	6037812.1

NOCH SCHUTZZONE 2 (MILITÄRISCHER FLUGPLATZ SCHLESWIG)

NR.	Y (RECHTS)	X (HOCH)	NR.	Y (RECHTS)	X (HOCH)	NR.	Y (RECHTS)	X (HOCH)
151	3538366.7	6037780.6	201	3535287.6	6035330.2	251	3532135.9	6033973.1
152	3538292.0	6037748.8	202	3535148.8	6035261.3	252	3532101.4	6033959.5
153	3538217.8	6037716.2	203	3535076.6	6035228.9	253	3532066.6	6033946.3
154	3538135.1	6037678.4	204	3535039.4	6035214.5	254	3532032.1	6033932.7
155	3538055.9	6037633.7	205	3535000.1	6035208.5	255	3531997.4	6033919.4
156	3537932.2	6037570.2	206	3534921.8	6035189.8	256	3531978.1	6033912.9
157	3537792.2	6037493.2	207	3534844.7	6035166.4	257	3531944.7	6033899.8
158	3537657.6	6037408.4	208	3534754.0	6035135.0	258	3531912.2	6033884.8
159	3537527.3	6037317.7	209	3534709.2	6035117.9	259	3531848.4	6033852.2
160	3537400.3	6037222.4	210	3534664.6	6035100.1	260	3531814.8	6033834.5
161	3537276.3	6037122.7	211	3534601.2	6035083.5	261	3531781.9	6033815.6
162	3537216.3	6037069.1	212	3534543.8	6035066.3	262	3531749.3	6033796.2
163	3537161.2	6037010.5	213	3534508.9	6035049.5	263	3531717.0	6033776.4
164	3537110.6	6036941.5	214	3534474.3	6035032.2	264	3531679.4	6033756.0
165	3537067.8	6036867.5	215	3534405.6	6034996.6	265	3531651.2	6033724.0
166	3537027.1	6036791.8	216	3534269.4	6034923.5	266	3531624.5	6033691.4
167	3537002.5	6036756.7	217	3534133.2	6034850.6	267	3531599.1	6033657.9
168	3536974.9	6036723.7	218	3534065.1	6034814.2	268	3531548.3	6033586.8
169	3536946.2	6036696.0	219	3533997.2	6034777.2	269	3531498.0	6033515.4
170	3536914.8	6036671.3	220	3533962.4	6034757.8	270	3531447.1	6033448.3
171	3536881.2	6036649.8	221	3533928.0	6034737.7	271	3531419.4	6033416.5
172	3536846.2	6036630.7	222	3533888.8	6034729.9	272	3531390.0	6033386.3
173	3536773.6	6036596.0	223	3533849.6	6034722.6	273	3531360.5	6033360.4
174	3536700.9	6036561.2	224	3533809.9	6034712.0	274	3531328.8	6033337.1
175	3536634.1	6036522.5	225	3533772.4	6034695.3	275	3531295.2	6033316.9
176	3536571.8	6036476.9	226	3533702.7	6034666.9	276	3531259.9	6033299.6
177	3536543.3	6036452.2	227	3533558.4	6034606.9	277	3531223.0	6033285.1
178	3536519.7	6036422.7	228	3533415.3	6034545.3	278	3531185.2	6033273.1
179	3536461.4	6036362.4	229	3533344.3	6034513.3	279	3531108.0	6033254.7
180	3536407.7	6036302.5	230	3533273.7	6034480.6	280	3531028.9	6033238.9
181	3536354.8	6036241.9	231	3533226.3	6034457.5	281	3530950.2	6033221.2
182	3536302.4	6036180.0	232	3533185.6	6034423.9	282	3530799.6	6033173.9
183	3536250.4	6036117.8	233	3533167.5	6034405.0	283	3530727.8	6033143.9
184	3536198.5	6036055.3	234	3533149.7	6034385.7	284	3530657.3	6033110.6
185	3536146.6	6035992.8	235	3533131.9	6034366.5	285	3530519.7	6033038.4
186	3536086.5	6035922.0	236	3533088.5	6034337.1	286	3530384.5	6032961.4
187	3536055.8	6035887.2	237	3533065.8	6034322.7	287	3530249.8	6032883.6
188	3536027.1	6035850.7	238	3533018.3	6034297.9	288	3530176.3	6032842.8
189	3535997.8	6035827.0	239	3532952.2	6034256.8	289	3530101.7	6032804.0
190	3535947.1	6035773.1	240	3532883.9	6034219.4	290	3530027.7	6032766.4
191	3535905.0	6035714.0	241	3532810.1	6034191.0	291	3529952.3	6032731.6
192	3535845.7	6035670.2	242	3532733.3	6034172.2	292	3529877.1	6032700.8
193	3535816.0	6035648.4	243	3532634.3	6034144.9	293	3529800.5	6032673.6
194	3535753.6	6035602.9	244	3532534.5	6034120.9	294	3529723.7	6032650.8
195	3535690.0	6035559.0	245	3532475.2	6034108.5	295	3529645.7	6032632.6
196	3535625.0	6035516.1	246	3532420.2	6034096.5	296	3529566.5	6032620.5
197	3535559.4	6035474.2	247	3532385.2	6034083.2	297	3529526.5	6032617.7
198	3535521.2	6035458.5	248	3532350.1	6034066.5	298	3529486.3	6032617.9
199	3535488.8	6035443.9	249	3532279.4	6034034.2	299	3529450.3	6032621.3
200	3535422.5	6035405.2	250	3532208.1	6034002.5	300	3529415.1	6032628.7

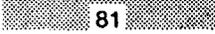
NOCH SCHUTZZONE 2 (MILITÄRISCHER FLUGPLATZ SCHLESWIG)

NR.	Y (RECHTS)	X (HOCH)	NR.	Y (RECHTS)	X (HOCH)	NR.	Y (RECHTS)	X (HOCH)
301	3529381.1	6032641.7	341	3529836.9	6035231.7	381	3531910.3	6037509.9
302	3529364.7	6032650.8	342	3529830.8	6035295.0	382	3531941.7	6037533.0
303	3529349.8	6032661.5	343	3529832.2	6035358.6	383	3531974.4	6037554.2
304	3529336.6	6032673.7	344	3529836.8	6035391.4	384	3532011.6	6037569.1
305	3529325.0	6032687.5	345	3529842.4	6035424.2	385	3532048.0	6037586.1
306	3529315.0	6032702.9	346	3529850.7	6035456.3	386	3532119.4	6037622.7
307	3529306.7	6032719.8	347	3529861.4	6035487.8	387	3532186.3	6037663.0
308	3529301.9	6032732.9	348	3529877.0	6035525.1	388	3532250.4	6037707.7
309	3529298.0	6032746.2	349	3529895.0	6035561.4	389	3532378.6	6037795.9
310	3529295.0	6032759.6	350	3529936.1	6035631.2	390	3532442.2	6037840.6
311	3529292.9	6032773.2	351	3529980.3	6035696.7	391	3532504.9	6037886.4
312	3529291.5	6032787.0	352	3530027.9	6035759.7	392	3532562.4	6037938.4
313	3529290.8	6032800.9	353	3530129.8	6035879.4	393	3532618.9	6037991.5
314	3529290.7	6032821.7	354	3530229.0	6036001.4	394	3532731.2	6038098.6
315	3529291.8	6032842.3	355	3530328.0	6036123.6	395	3532841.6	6038207.8
316	3529293.9	6032862.9	356	3530432.4	6036241.1	396	3532947.4	6038322.6
317	3529296.9	6032883.4	357	3530543.7	6036352.6	397	3533049.1	6038442.1
318	3529304.1	6032921.7	358	3530661.4	6036458.5	398	3533148.3	6038564.6
319	3529313.5	6032959.6	359	3530721.6	6036510.2	399	3533245.9	6038688.9
320	3529336.6	6033034.1	360	3530781.5	6036562.2	400	3533297.1	6038747.8
321	3529364.1	6033107.6	361	3530832.6	6036606.5	401	3533353.3	6038801.8
322	3529394.7	6033180.0	362	3530880.3	6036654.4	402	3533384.4	6038825.1
323	3529461.7	6033323.5	363	3530909.0	6036689.6	403	3533415.8	6038847.9
324	3529532.0	6033466.2	364	3530935.3	6036726.7	404	3533479.6	6038892.3
325	3529599.8	6033609.6	365	3530961.8	6036763.5	405	3533611.8	6038975.9
326	3529666.4	6033753.2	366	3530990.5	6036798.7			
327	3529731.9	6033897.2	367	3531017.4	6036826.6			
328	3529796.7	6034041.3	368	3531046.3	6036852.5			
329	3529860.5	6034185.7	369	3531107.2	6036900.6			
330	3529891.4	6034257.8	370	3531220.8	6037006.0			
331	3529915.9	6034332.3	371	3531276.9	6037059.5			
332	3529934.3	6034408.1	372	3531336.8	6037108.7			
333	3529947.8	6034485.0	373	3531409.9	6037160.6			
334	3529955.9	6034564.1	374	3531482.7	6037213.0			
335	3529957.6	6034643.5	375	3531532.2	6037255.9			
336	3529952.2	6034726.7	376	3531581.1	6037299.5			
337	3529939.7	6034809.2	377	3531614.4	6037320.1			
338	3529920.1	6034895.8	378	3531647.6	6037340.8			
339	3529896.6	6034981.5	379	3531713.9	6037382.4			
340	3529861.8	6035106.3	380	3531845.3	6037467.0			

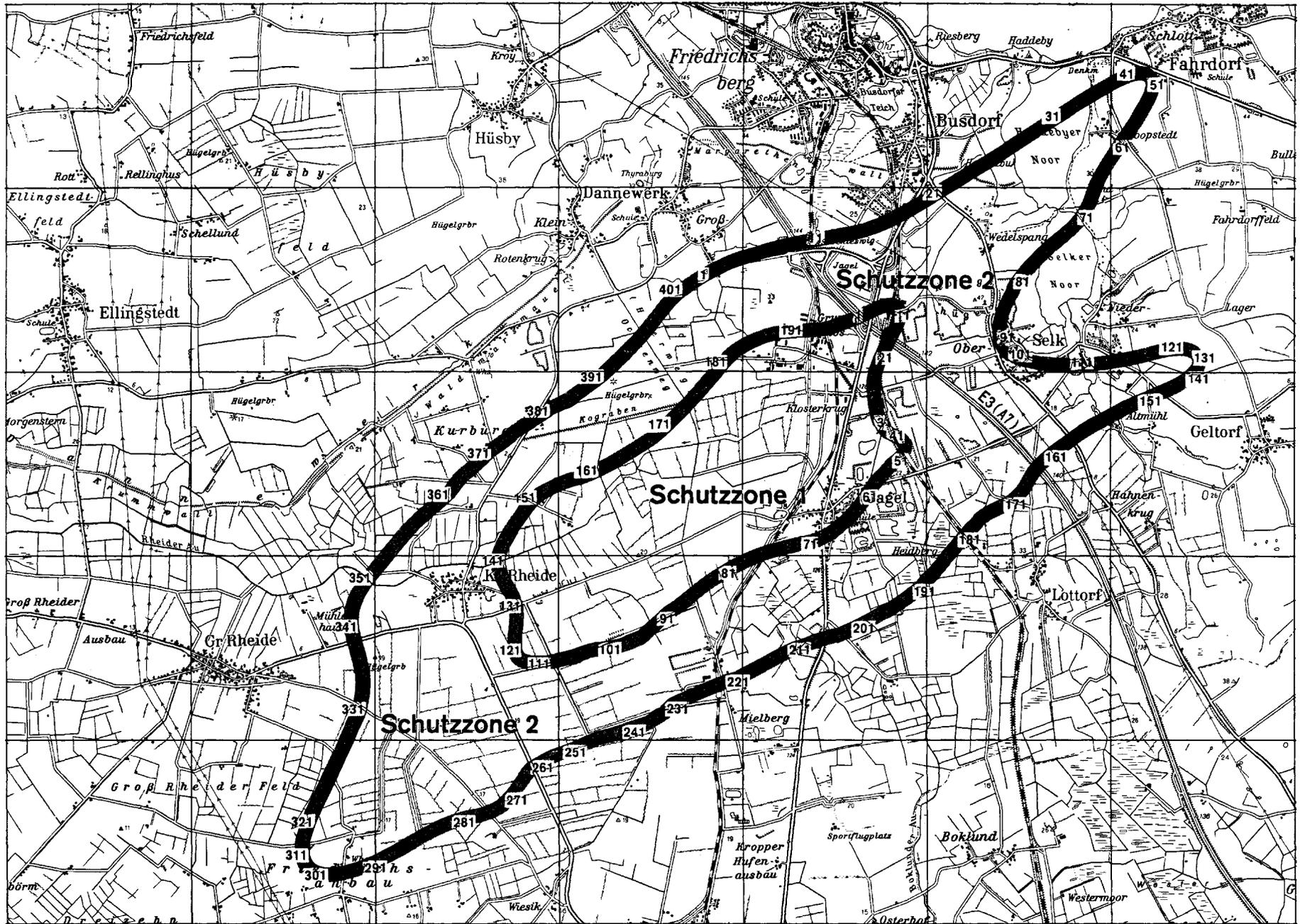
Anlage 2

(zu § 4 Abs. 1 der Verordnung über die Festsetzung des Lärmschutzbereichs für den militärischen Flugplatz Schleswig in der Fassung der Ersten Änderungsverordnung vom 24. Oktober 1986)

Verkleinerung der Kartendarstellung 1 : 50 000 *)

Zeichenerklärung		Begrenzungslinie der Schutzzone
		Begrenzungslinie mit Verstärkung durch Rasterband
		Nummer eines Kurvenpunktes

*) Die topographische Karte im Maßstab 1 : 50 000 wird – Abonnenten des Bundesgesetzblattes Teil I kostenlos – auf Anforderung übersandt.



**Verordnung
zur Durchführung des Zusatzprogrammes
nach § 5 Abs. 1 des Gesetzes über die Agrarberichterstattung
(Agrarberichterstattung-Zusatzprogrammverordnung – AgrBZV)**

Vom 29. Oktober 1986

Auf Grund des § 5 Abs. 2 des Agrarberichterstattungsgesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 1. Juli 1980 (BGBl. I S. 822) verordnet der Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten mit Zustimmung des Bundesrates:

§ 1

Im Rahmen des Zusatzprogrammes nach § 5 Abs. 1 des Agrarberichterstattungsgesetzes werden im Jahr 1987 folgende Merkmale erhoben:

1. Außerbetriebliches Einkommen des Betriebsinhabers und seines Ehegatten nach Größenklassen,
2. Hofnachfolger nach Alter, Geschlecht, Ausbildung und Tätigkeit bei Betriebsinhabern, die 45 Jahre und älter sind.

Die Erhebung wird bei den Betrieben durchgeführt, die mit einem Auswahlsatz von 12,5 vom Hundert der Betriebe nach § 2 Abs. 3 des Agrarberichterstattungsgesetzes durch mathematische Auswahlverfahren ausgewählt werden und deren Inhaber natürliche Personen sind.

§ 2

Diese Verordnung gilt nach Maßgabe des § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes in Verbindung mit § 16 des Agrarberichterstattungsgesetzes auch im Land Berlin.

§ 3

Diese Verordnung tritt am Tage nach der Verkündung in Kraft.

Bonn, den 29. Oktober 1986

**Der Bundesminister
für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
I. Kiechle**

**Verordnung
über die hygienischen Anforderungen und amtlichen Untersuchungen
beim Verkehr mit Fleisch
(Fleischhygiene-Verordnung – FIHV)**

Vom 30. Oktober 1986

Auf Grund der §§ 3 a, 5 Abs. 7, des § 9 Abs. 2, des § 13 Abs. 6 und des § 13 a Abs. 3 des Fleischhygienegesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 28. September 1981 (BGBl. I S. 1045), jedoch die §§ 3 a und 9 Abs. 2 neu gefaßt und § 13 a eingefügt durch das Gesetz vom 13. April 1986 (BGBl. I S. 398), des § 19 Abs. 2 und des § 25 Abs. 1 des Fleischhygienegesetzes in Verbindung mit Artikel 129 Abs. 1 des Grundgesetzes und des Artikels 3 des Gesetzes zur Änderung des Fleischbeschaugesetzes und des Geflügelfleischhygienegesetzes vom 10. Mai 1980 (BGBl. I S. 545)

und

auf Grund des § 4 b Abs. 2 des Fleischhygienegesetzes, der durch Artikel 4 Nr. 3 des Gesetzes vom 24. Februar 1983 (BGBl. I S. 169) eingefügt worden ist, im Einvernehmen mit dem Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

wird mit Zustimmung des Bundesrates verordnet:

§ 1

Anwendungsbereich

- (1) Diese Verordnung findet nur Anwendung auf
1. Tiere einschließlich Haarwild, die nach dem Fleischhygienegesetz amtlichen Untersuchungen unterliegen, sowie Fleisch dieser Tiere,

2. Betriebe, in denen das Fleisch der in Nummer 1 genannten Tiere gewonnen, zubereitet, behandelt oder von denen es in den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr verbracht oder eingeführt wird.

(2) Diese Verordnung findet keine Anwendung auf

1. Verkaufsräume von Einzelhandelsgeschäften einschließlich Fleischereibetrieben, mit Ausnahme von ortsfesten oder beweglichen Abgabestellen für Freibankfleisch;
2. Wochenmärkte, Jahrmärkte und ähnliche Veranstaltungen sowie das Reisegewerbe;
3. Küchen, Gaststuben oder ähnliche Räume in Gaststätten, Imbißstuben oder Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung.

§ 2

Begriffsbestimmungen

Im Sinne dieser Verordnung sind:

1. Amtliche Untersuchungen:
 - a) Schlachttieruntersuchung einschließlich der Gesundheitsüberwachung bei Haarwild in Gehegen;
 - b) Fleischuntersuchung einschließlich der Untersuchung auf Trichinen, der Rückstandsuntersu-

chung sowie der bakteriologischen Fleischuntersuchung;

- c) Überwachung von Fleischsendungen aus anderen Mitgliedstaaten;
- d) Einfuhruntersuchung;
- e) sonstige von der zuständigen Behörde angeordnete Untersuchungen.

2. Sendung:

Warenmengen von gleichartiger Beschaffenheit, die von demselben Absender versandt und zum selben Zeitpunkt zur Untersuchung gestellt werden; wird die Vorlage einer Genußtauglichkeitsbescheinigung verlangt, so gilt als Sendung die Warenmenge, auf die sich diese Bescheinigung bezieht.

3. Tierkörper:

der ganze Körper eines Schlachttieres nach dem Entbluten, Enthäuten, bei Schweinen auch nach bloßem Entborsten, und nach dem Ausweiden; ein ganzer Körper liegt auch vor, wenn

- a) die Gliedmaßenenden in Höhe des Vorderfußwurzel- oder Hinterfußwurzelgelenkes (Karpal- oder Tarsalgelenk), Kopf, Schwanz oder
- b) bei Rindern oder Schweinen die milchgebenden (laktierenden) Milchdrüsen abgetrennt worden sind.

4. Nebenprodukte der Schlachtung:

frisches Fleisch geschlachteter Tiere, sofern es nicht zum Tierkörper gehört, auch wenn es mit diesem noch in natürlichem Zusammenhang ist.

5. Zubereiten:

das Herstellen von Fleischerzeugnissen, das Be- oder Verarbeiten oder das Zubereiten von Fleisch.

6. Behandeln:

das Zerlegen, Entbeinen, Umhüllen, Verpacken, Kennzeichnen, Kühlen, Gefrieren, Auftauen, Lagern oder Befördern von Fleisch sowie jede sonstige Tätigkeit im Umgang mit Fleisch.

§ 3

Kennzeichnung von Schlachttieren

Der Inhaber eines Erzeugerbetriebes hat die Schlachttiere spätestens bei der Verladung so zu kennzeichnen oder kennzeichnen zu lassen, daß bei den amtlichen Untersuchungen ihre Herkunft durch die am Tier vorhandene Kennzeichnung eindeutig feststellbar ist. Es reicht jedoch aus, daß die Herkunft durch die Kennzeichnung in Verbindung mit schriftlichen Aufzeichnungen eindeutig feststellbar ist. Der Anlieferer der Schlachttiere hat dem amtlichen Tierarzt auf Verlangen Auskunft über den Herkunftsbetrieb zu geben und die schriftlichen Aufzeichnungen vorzulegen.

§ 4

Anmeldung zur Schlachtier- und Fleischuntersuchung

(1) Der Verfügungsberechtigte hat Schlachttiere, die der Schlachtier- und Fleischuntersuchung unterliegen, so

rechtzeitig unter Angabe des in Aussicht genommenen Zeitpunktes der Schlachtung bei der für die Schlachtier- und Fleischuntersuchung zuständigen Behörde anzumelden, daß die Untersuchungen ordnungsgemäß durchgeführt werden können.

(2) Wer erlegtes Haarwild, das nach § 1 Abs. 1 oder 3 des Fleischhygienegesetzes der Fleischuntersuchung unterliegt, in Eigenbesitz nimmt, hat dieses bei der für den Erlegungsort oder für seinen Wohnsitz zuständigen Behörde zur Fleischuntersuchung vor der weiteren Behandlung oder vor der Abgabe anzumelden. Die Verpflichtung nach Satz 1 besteht nicht, wenn das erlegte Haarwild an be- oder verarbeitende Betriebe oder an zur Jagdausübung ermächtigte Personen abgegeben wird. In diesem Falle trifft die Anmeldepflicht diese Betriebe oder Personen.

(3) Wer erlegtes Haarwild an be- oder verarbeitende Betriebe abgibt, hat diesen Merkmale nach Anlage 2 Kapitel VI Nr. 1.3, die beim Erlegen vorgelegen haben, bei der Abgabe mitzuteilen.

§ 5

Schlachtier- und Fleischuntersuchung

(1) Die Schlachtieruntersuchung ist nach Anlage 1 Kapitel I Nr. 1 bis 4 durchzuführen. Die Schlachterlaubnis (§ 5 des Fleischhygienegesetzes) ist zu versagen, wenn ein Beanstandungsgrund nach Anlage 1 Kapitel I Nr. 5 oder 6 vorliegt. Sie ist in den Fällen der Anlage 1 Kapitel I Nr. 7 zu verschieben und im Falle der Anlage 1 Kapitel I Nr. 8 unter der dort genannten Auflage zu erteilen.

(2) Die Fleischuntersuchung ist nach Anlage 1 Kapitel II durchzuführen. Ihr unterliegen alle Teile des geschlachteten Tieres einschließlich des Blutes.

(3) Im Rahmen der Fleischuntersuchung sind zusätzlich durchzuführen

1. die Untersuchung auf Trichinen (§ 1 Abs. 3 des Fleischhygienegesetzes) nach Anlage 1 Kapitel III Nr. 1,
2. stichprobenweise sowie bei begründetem Verdacht eine Rückstandsuntersuchung nach Anlage 1 Kapitel III Nr. 2,
3. eine bakteriologische Fleischuntersuchung nach Anlage 1 Kapitel III Nr. 3, sofern das zu untersuchende Fleisch nicht bereits auf Grund sonstiger Feststellungen als untauglich zu beurteilen ist,
4. sonstige Untersuchungen nach Anlage 1 Kapitel III Nr. 4, wenn noch Zweifel an der Genußtauglichkeit des Fleisches bestehen.

Bei erlegtem Haarwild richtet sich die Durchführung der in Satz 1 Nr. 3 und 4 genannten Untersuchungen nach Anlage 1 Kapitel III Nr. 5.

§ 6

Beurteilung, Kennzeichnung

(1) Nach Durchführung der Untersuchungen nach § 5 sind der Tierkörper und die Nebenprodukte der Schlachtung nach Anlage 1 Kapitel IV als tauglich, minderwertig, bedingt tauglich oder untauglich zu beurteilen und entsprechend der Beurteilung nach Anlage 1 Kapitel V zu kennzeichnen.

(2) Die in Anlage 1 Kapitel IV Nr. 11 bezeichneten Nebenprodukte der Schlachtung sind als nicht geeignet zum Genuß für Menschen zu erklären und bis zur Beseitigung nach den Vorschriften des Tierkörperbeseitigungsgesetzes zu beschlagnehmen.

§ 7

Hygienische Anforderungen an das Gewinnen, Zubereiten und Behandeln von Fleisch im innerstaatlichen Verkehr

(1) Fleisch für den innerstaatlichen Verkehr darf nur so gewonnen, zubereitet und behandelt werden, daß es bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt weder unmittelbar noch mittelbar nachteilig beeinflusst werden kann, insbesondere durch Mikroorganismen, Schimmelpilze, tierische Schädlinge, menschliche oder tierische Ausscheidungen, Witterungseinflüsse, Staub, Schmutz, Gerüche, Desinfektions-, Schädlingsbekämpfungs- oder Pflanzenschutzmittel.

(2) Fleisch für den innerstaatlichen Verkehr darf, unbeschadet des Absatzes 1, nur

1. unter Einhaltung der Anforderungen nach Anlage 2 Kapitel III Nr. 2, Kapitel IV Nr. 2 bis 6, Kapitel VI Nr. 1 und 4 sowie Kapitel VIII bis X und
2. in Betrieben, die die Anforderungen der Anlage 2 Kapitel I, II, III Nr. 1, Kapitel IV Nr. 1, Kapitel V Nr. 1 bis 3 sowie Kapitel VI Nr. 2 und 3 erfüllen,

gewonnen, zubereitet und behandelt werden.

§ 8

Brauchbarmachen und Abgeben von bedingt tauglichem und minderwertigem Fleisch

(1) Die zuständige Behörde erteilt auf Antrag

1. Betrieben, die bedingt taugliches Fleisch zum Genuß für Menschen brauchbar machen sowie bedingt taugliches zum Genuß für Menschen brauchbar gemachtes Fleisch oder minderwertiges Fleisch behandeln, eine Zulassung als Freibankbetrieb, wenn die Anforderungen der Anlage 2 Kapitel VII Nr. 1.1 und 3 erfüllt sind,
2. ortsfesten und beweglichen Abgabestellen für das in Nummer 1 genannte Fleisch eine Zulassung als Abgabestelle, wenn die Anforderungen der Anlage 2 Kapitel VII Nr. 1.2 erfüllt sind.

(2) Freibankbetriebe dürfen bedingt taugliches Fleisch, auch in Vermischung mit tauglichem oder minderwertigem Fleisch, nur nach Anlage 2 Kapitel VII Nr. 1.3 brauchbar machen und nur bei oder nach dem Brauchbarmachen mit anderem Fleisch in Berührung kommen lassen.

(3) Freibankbetriebe oder Abgabestellen dürfen Fleisch nur abgeben, wenn die fleischhygienerechtlichen Stempelabdrucke entfernt worden sind und das Fleisch, vorbehaltlich des Absatzes 4, durch die Angabe „Freibank“ kenntlich gemacht ist. Diese Angabe ist

1. auf Wursthüllen, die nicht zum Mitverzehr bestimmt sind, fortlaufend, leicht lesbar und in dauerhafter grüner Farbe,
2. auf luftdicht verschlossenen Behältnissen, in denen das Fleisch brauchbar und vollständig haltbar gemacht worden ist, in Verbindung mit der Angabe des Inhaltes

in gleicher Buchstabengröße und -stärke, dauerhaft, in deutlich sichtbarer und leicht lesbarer Schrift und

3. auf allen sonstigen Umhüllungen von Fleisch fortlaufend in dauerhafter grüner Farbe und leicht lesbar

anzubringen. Im Falle der Ausfuhr kann die Angabe „Freibank“ durch eine gleichsinnige Bezeichnung in einer Sprache des Empfangslandes ersetzt werden.

(4) Freibankbetriebe oder Abgabestellen dürfen Brühwürstchen nur in natürlichen und eßbaren Wursthüllen, die zum Mitverzehr bestimmt und durch einen deutlich sichtbaren grünen Strich kenntlich gemacht sind, abgeben.

(5) Freibankbetriebe oder Abgabestellen dürfen Fleisch mit einem Gewicht von mehr als 3 kg nur in luftdicht verschlossenen Behältnissen nach Absatz 3 Nr. 2 oder in sonstigen festen Umhüllungen abgeben.

(6) Freibankbetriebe dürfen Fleisch an andere Betriebe als Freibankbetriebe oder Abgabestellen nur in luftdicht verschlossenen Behältnissen, in denen das Fleisch vollständig haltbar gemacht worden ist, abgeben.

§ 9

Anforderungen an Isolierschlachtbetriebe und -räume

Isolierschlachtbetriebe oder -räume dürfen nur betrieben werden, wenn sie die hygienischen Mindestanforderungen nach Anlage 2 Kapitel VII Nr. 2 erfüllen.

§ 10

Verbringen von Fleisch in andere Mitgliedstaaten

(1) Fleisch von Rindern einschließlich Büffeln, von Schweinen, Schafen, Ziegen und Einhufern, die als Haustiere gehalten werden, darf in einen anderen Mitgliedstaat nur verbracht werden, wenn es

1. in zugelassenen Betrieben (§ 11 Abs. 1) gewonnen, untersucht, be- oder verarbeitet, gelagert und mit der Kennzeichnung der Genußtauglichkeit versehen worden ist,
2. von einer Genußtauglichkeitsbescheinigung nach Absatz 3 begleitet ist und
3. als
 - a) frisches Fleisch bei +7 °C, oder
 - b) Nebenprodukte der Schlachtung bei +3 °C, oder
 - c) leicht verderbliche Fleischerzeugnisse bei einer vom Hersteller anzugebenden Temperatur

in hygienisch einwandfreien Transportmitteln befördert wird.

(2) Eine Genußtauglichkeitsbescheinigung ist nicht erforderlich für Erzeugnisse, die andere Lebensmittel enthalten und bei denen der Anteil an frischem Fleisch oder Fleischerzeugnissen höchstens 10 vom Hundert beträgt, wenn in der Genußtauglichkeitskennzeichnung die Veterinärkontrollnummer des Verarbeitungsbetriebes durch die vorangestellte Zahl 8 mit nachfolgendem Bindestrich („8-“) ergänzt wird (Anlage 1 Kapitel V Nr. 4.2).

(3) Die Genußtauglichkeitsbescheinigung muß nach Maßgabe der Anlage 3 Nr. 6.1 bis 6.4 ausgestellt sein und

den dort genannten Mustern entsprechen. Die zuständige Behörde kann vom Verfügungsberechtigten eine Bescheinigung des für den Herkunftsbetrieb zuständigen amtlichen Tierarztes darüber fordern, daß die Vorschriften für die Ausstellung einer Genußtauglichkeitsbescheinigung bei diesem Fleisch eingehalten worden sind, sofern sie sonst davon amtlich keine Kenntnis hat.

(4) Sofern die Vorschriften des Bestimmungslandes dies zulassen, findet Absatz 1 keine Anwendung auf

1. Fleischextrakte, Fleischkonsommées, Fleischbrühen, Fleischsoßen und ähnliche Erzeugnisse oder Fleischstücke;
2. ganze, gebrochene oder gemahlene Knochen, Fleischmehl, Schwartenpulver, Blutplasma, Trockenblut, Trockenblutplasma, Fleischpepton, tierische Gelatine, Zellproteine, Knochenextrakte und ähnliche Erzeugnisse;
3. ausgelassene Fette aus tierischen Geweben;
4. gereinigte Mägen, Blasen, Därme und Goldschlägerhäutchen, die gesalzen oder getrocknet sind;
5. Fleisch, das nicht zum Genuß für Menschen bestimmt ist.

§ 11

Zulassung von Betrieben für den Innergemeinschaftlichen Handelsverkehr

(1) Auf Antrag werden von der zuständigen Behörde für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr zugelassen

1. Schlacht- oder Zerlegungsbetriebe sowie außerhalb dieser gelegene Kühl- oder Gefrierhäuser, wenn gewährleistet ist, daß die Anforderungen des Anhangs 1 der Richtlinie 64/433/EWG des Rates vom 26. Juni 1964 zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch (ABl. EG Nr. L 121 S. 2012),
2. Verarbeitungsbetriebe, wenn gewährleistet ist, daß die Anforderungen des Anhangs A der Richtlinie 77/99/EWG des Rates vom 21. Dezember 1976 zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit Fleischerzeugnissen (ABl. EG 1977 Nr. L 26 S. 85) oder der Richtlinie 83/201/EWG der Kommission vom 12. April 1983 über Ausnahmen von der Richtlinie des Rates 77/99/EWG (ABl. EG Nr. L 112 S. 28)

eingehalten werden. Maßgebend sind die Richtlinien in ihren jeweils jüngsten im Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften veröffentlichten Fassungen; dabei sind Änderungsrichtlinien vom ersten Tag des vierten Monats an zu berücksichtigen, der auf die Veröffentlichung folgt. Der Bundesminister für Jugend, Familie, Frauen und Gesundheit (Bundesminister) gibt die Anforderungen nach Satz 1 in der jeweils geltenden Fassung im Bundesanzeiger bekannt.

(2) Neben den Anforderungen nach Absatz 1 sind die hygienischen Mindestanforderungen beim Schlachten nach Anlage 2 Kapitel III Nr. 2 und bei der Gewinnung von Blut, Blutplasma und Blutserum nach Anlage 2 Kapitel X einzuhalten. Die amtlichen Untersuchungen sind nach § 5, die Beurteilung und Kennzeichnung nach § 6 durchzuführen.

(3) Die zuständige Behörde teilt die Zulassung oder die Aufhebung einer Zulassung dem Bundesminister unver-

züglich mit. Dieser gibt die zugelassenen Betriebe unter Erteilung einer Veterinärkontrollnummer sowie die Aufhebung einer Zulassung im Bundesanzeiger bekannt.

(4) Die zuständige Behörde hat den Sachverständigen der Mitgliedstaaten und der Kommission die Erstattung von Gutachten oder Berichten über die Einhaltung der Voraussetzungen für die Zulassung von Schlacht-, Zerlegungs- oder Verarbeitungsbetrieben und außerhalb dieser gelegenen Kühl- oder Gefrierhäusern zu ermöglichen.

§ 12

Verbringen von Fleisch aus anderen Mitgliedstaaten

(1) Wer Fleisch, mit Ausnahme von erlegtem Haarwild, bei dem nach § 1 Abs. 1 Satz 3 Nr. 2 des Fleischhygiene-gesetzes die Fleischuntersuchung unterbleiben kann, aus einem Mitgliedstaat in den Geltungsbereich dieser Verordnung verbringen will, hat

1. jede Sendung bei der für den Bestimmungsort zuständigen Behörde unter Angabe des Zeitpunktes der Entladung oder bei der von ihm gewählten Einfuhruntersuchungsstelle anzumelden,
2. die Urschrift der Genußtauglichkeitsbescheinigung
 - a) der Zollbehörde beim Übergang über die Grenze und
 - b) der zuständigen Behörde des Bestimmungsortes oder der Einfuhruntersuchungsstelle vorzulegen.

Die zuständige Behörde oder die Einfuhruntersuchungsstelle hat die Genußtauglichkeitsbescheinigung einzubehalten und mindestens 3 Jahre aufzubewahren.

(2) Fleisch darf aus anderen Mitgliedstaaten in den Geltungsbereich dieser Verordnung nur verbracht werden, wenn jede Sendung von einer Genußtauglichkeitsbescheinigung nach Absatz 3 begleitet ist.

(3) Die Genußtauglichkeitsbescheinigung muß nach Anlage 3 Nr. 5 ausgestellt sein und nach Form und Inhalt jeweils dem folgenden Muster entsprechen:

1. bei frischem Fleisch von Rindern einschließlich Büffeln, von Schweinen, Schafen, Ziegen und Einhufern, die als Haustiere gehalten werden, dem Muster nach Anlage 3 Nr. 6.1,
2. bei frischem Fleisch von Hauskaninchen oder anderen nicht in Nummer 1 genannten Haussäugetieren sowie von Haarwild, ausgenommen erlegtem Haarwild, dem Muster nach Anlage 3 Nr. 6.2,
3. bei frischem Fleisch von erlegtem Haarwild nach § 4 Abs. 2 dem Muster nach Anlage 3 Nr. 6.3,
4. bei zubereitetem Fleisch, mit Ausnahme von Fleischerzeugnissen mit einem geringen Fleischanteil nach § 10 Abs. 2, dem Muster nach Anlage 3 Nr. 6.4.

(4) Die zuständige Behörde überprüft am Ort der Entladung oder in einer Einfuhruntersuchungsstelle, ob die vorgeschriebene Genußtauglichkeitsbescheinigung in urschriftlicher Ausfertigung vorliegt und die Sendung den Angaben in dieser sowie den von der Zollstelle beigefüg-

ten Begleitpapieren entspricht. Die Sendungen sind stichprobenweise darauf zu überprüfen, ob das Fleisch den Vorschriften dieser Verordnung entspricht. Bei schwerwiegendem Verdacht auf Unregelmäßigkeiten sind Untersuchungen nach Anlage 4 Kapitel I durchzuführen. Ein schwerwiegender Verdacht liegt insbesondere dann vor, wenn der zuständigen Behörde Tatsachen bekannt sind, die zuverlässig darauf schließen lassen, daß

1. in einem Versandland Stoffe angewendet werden, die in Fleisch übergehen und gesundheitlich bedenklich sein können, oder
2. Vorschriften dieser Verordnung nicht eingehalten worden sind.

(5) Wird bei Untersuchungen nach Absatz 4 festgestellt, daß das Fleisch nicht den Anforderungen dieser Verordnung entspricht, so kann die zuständige Behörde dem Absender, dem Empfänger oder ihren Bevollmächtigten gestatten, die Sendung in das Versandland zurückzubringen oder im Geltungsbereich dieser Verordnung nach § 8 brauchbar zu machen, sofern gesundheitliche Bedenken nicht entgegenstehen. Die zuständige Behörde kann auch die Beseitigung nach den Vorschriften des Tierkörperbeseitigungsgesetzes zulassen. Bestehen gesundheitliche Bedenken, hat sie die Beseitigung anzuordnen und Maßnahmen zu treffen, die eine mißbräuchliche Verwendung des Fleisches verhindern.

(6) Die Absätze 2 und 3 sind nicht anzuwenden auf vollkommen gesalzene oder vollkommen getrocknete, gereinigte Mägen, Blasen, Därme, Schlünde und Goldschlägerhäutchen; die im 1. Halbsatz genannten Erzeugnisse unterliegen jedoch der Untersuchung nach Anlage 4 Kapitel II. Im Fall des Absatzes 4 kann das Verbringen jedoch von besonderen Anforderungen abhängig gemacht werden, deren Einhaltung durch eine vom Versandland ausgestellte Genußtauglichkeitsbescheinigung bestätigt sein muß.

§ 13

Einfuhr von Fleisch

(1) Wer Fleisch in den Geltungsbereich dieser Verordnung einführen will, hat dies rechtzeitig bei der von ihm gewählten Einfuhruntersuchungsstelle anzumelden. Bei der Anmeldung sind Art und Menge des Fleisches sowie der Zeitpunkt anzugeben, zu dem die Untersuchung beginnen soll. Die Einfuhruntersuchungsstelle setzt, soweit erforderlich, die Menge fest, die an diesem Tag untersucht werden kann.

(2) Fleisch darf nur eingeführt werden, wenn es aus Betrieben stammt, die nach § 14 Abs. 1 bis 4 im Bundesanzeiger bekannt gemacht sind, und die Sendung von einer Genußtauglichkeitsbescheinigung nach Absatz 3 begleitet ist. Frisches Fleisch von erlegtem Haarwild darf nur eingeführt werden, wenn neben den Anforderungen nach Satz 1 die Einfuhrbedingungen der Anlage 5 erfüllt sind.

(3) Die Genußtauglichkeitsbescheinigung muß nach Anlage 3 Nr. 5 ausgestellt sein und nach Form und Inhalt jeweils dem folgenden Muster entsprechen:

1. bei frischem Fleisch von Rindern einschließlich Büffeln, von Schweinen, Schafen, Ziegen und Einhufern, die als Haustiere gehalten werden, dem Muster nach Anlage 3 Nr. 6.5,

2. bei frischem Fleisch von Hauskaninchen oder anderen nicht in Nummer 1 genannten Tieren sowie von Haarwild, ausgenommen erlegtem Haarwild, dem Muster nach Anlage 3 Nr. 6.6,
3. bei frischem Fleisch von erlegtem Haarwild dem Muster nach Anlage 3 Nr. 6.7,
4. bei zubereitetem Fleisch dem Muster nach Anlage 3 Nr. 6.8.

(4) Die Einfuhruntersuchung (§ 13 des Fleischhygiene-gesetzes) ist nach Anlage 4 Kapitel II durchzuführen. § 12 Abs. 5 und 6 gilt entsprechend.

§ 14

Zulassung von Betrieben für die Einfuhr von Fleisch

(1) Schlacht- und Zerlegungsbetriebe sowie außerhalb dieser gelegene Kühl- oder Gefrierhäuser für die Einfuhr von Fleisch der in § 13 Abs. 3 Nr. 1 genannten Tierarten werden vom Bundesminister im Bundesanzeiger bekannt gemacht, wenn sie nach Artikel 4 der Richtlinie 72/462/EWG des Rates vom 12. Dezember 1972 zur Regelung viehseuchenrechtlicher und gesundheitlicher Fragen bei der Einfuhr von Rindern und Schweinen und von frischem Fleisch aus Drittländern (ABl. EG Nr. L 302 S. 28), zuletzt geändert durch Richtlinie 83/91/EWG des Rates vom 7. Februar 1983 (ABl. EG Nr. L 59 S. 34) zugelassen worden sind. Bis zur Einleitung des Verfahrens für ein Drittland nach Artikel 4 der vorgenannten Richtlinie gilt Absatz 2 entsprechend.

(2) Schlacht- oder Zerlegungsbetriebe für die Einfuhr von Fleisch anderer als in § 13 Abs. 3 Nr. 1 genannter Tiere, ausgenommen Fleisch von erlegtem Haarwild, werden vom Bundesminister im Bundesanzeiger bekannt gemacht, wenn die oberste Veterinärbehörde des Versandlandes bestätigt hat, daß sie

1. die Voraussetzungen nach § 11 Abs. 1 Nr. 1 oder vom Bundesminister als gleichwertig anerkannte Voraussetzungen erfüllen,
2. für den Versand von Fleisch in den Geltungsbereich dieser Verordnung zugelassen worden sind und
3. durch vom Bundesminister beauftragte Tierärzte überprüft werden dürfen.

(3) Wildexportbetriebe für die Einfuhr von erlegtem Haarwild werden vom Bundesminister im Bundesanzeiger bekannt gemacht, wenn die oberste Veterinärbehörde des Versandlandes bestätigt hat, daß sie die Anforderungen nach Anlage 2 Kapitel VI erfüllen. Absatz 2 Nr. 2 und 3 gilt entsprechend.

(4) Verarbeitungsbetriebe für die Einfuhr von Fleisch-erzeugnissen werden vom Bundesminister im Bundesanzeiger bekannt gemacht, wenn sie in der Liste nach Artikel 17 der Richtlinie 77/99/EWG aufgeführt sind oder die Voraussetzungen nach § 11 Abs. 1 Nr. 2 erfüllen. Absatz 2 Nr. 2 und 3 gilt entsprechend.

(5) Der Bundesminister berichtigt die Bekanntmachung, wenn die in den Absätzen 1 bis 4 genannten Voraussetzungen nicht gegeben waren oder nicht mehr gegeben sind.

§ 15

Probenahme

(1) Der Verfügungsberechtigte hat die zur Durchführung der amtlichen Untersuchungen erforderlichen Probenahmen zu dulden.

(2) Bei der amtlichen Probenahme zur Rückstandsuntersuchung sind dem Verfügungsberechtigten auf Verlangen amtlich verschlossene Proben gleicher Art auszuhändigen. Auf der Probe ist das Datum zu vermerken, nach dessen Ablauf der Verschluß der Probe als aufgehoben gilt.

(3) Nach der Untersuchung sind Probenreste wie untaugliches Fleisch zu behandeln. Eine Entschädigung für Proben wird nicht gewährt.

§ 16

Mitwirkungspflichten

(1) Der Verfügungsberechtigte hat bei der Durchführung der Schlachtier- und Fleischuntersuchung, der Überwachung der Hygiene, der Einfuhruntersuchung und der Überwachung von Fleisch aus Mitgliedstaaten in erforderlichem Umfang mitzuwirken. Er hat hierbei die hygienischen Anforderungen, die beim Schlachten, Zerlegen und Verarbeiten vorgeschrieben sind, zu beachten. Er hat insbesondere

1. Tiere und Fleisch in untersuchungsfähigem Zustand bereitzustellen sowie gefrorenes Fleisch, soweit erforderlich, aufzutauen,
2. die vom Untersucher als untauglich bezeichneten und die zu beschlagnahmenden Fleischteile vor Beendigung der Fleischuntersuchung abzutrennen und in die dafür vorgesehenen Behältnisse oder Räume zu verbringen,
3. auf Verlangen des Untersuchers ausreichend sonstige Hilfen zu stellen.

(2) Kommt der Verfügungsberechtigte seinen Mitwirkungspflichten nicht nach, ist die Untersuchung zu unterbrechen, bis er im erforderlichen Umfang mitwirkt.

§ 17

Ausnahmen

(1) Fleisch von männlichen zu Zuchtzwecken verwendeten Schweinen, von Kryptorchiden und Zwittern sowie von sonstigen nicht kastrierten männlichen Schweinen mit einem Schlachtgewicht über 40 kg darf aus Mitgliedstaaten nur unter besonderer Kennzeichnung unmittelbar aus Schlachtbetrieben in Freibankbetriebe oder in Verarbeitungsbetriebe verbracht werden, die hierfür von der zuständigen Behörde besonders zugelassen und überwacht werden.

(2) Die Anforderungen an das Verbringen von Fleisch aus anderen Mitgliedstaaten sowie an die Einfuhr finden keine Anwendung auf Fleisch, das

1. von Reisenden in ihrem persönlichen Gepäck mitgeführt wird, soweit es sich bei frischem Fleisch nach § 13 Abs. 1 um eine Menge von höchstens 1 kg je Person und bei anderem Fleisch um eine Menge von höch-

stens 30 kg oder bei einem einzelnen Tierkörper von erlegtem Haarwild von höchstens 40 kg handelt, wenn es den Umständen nach ausgeschlossen erscheint, daß es zum Handel oder zur gewerblichen Verwendung bestimmt ist;

2. als Geschenk von natürlichen Personen mit Wohnsitz außerhalb des Geltungsbereichs dieser Verordnung an natürliche Personen unmittelbar eingeht und ausschließlich zum eigenen Verbrauch des Empfängers bestimmt ist, soweit es sich bei frischem Fleisch nach § 13 Abs. 1 um eine Menge von höchstens 1 kg und bei anderem Fleisch um eine Menge von höchstens 30 kg handelt, wenn es den Umständen nach ausgeschlossen erscheint, daß das Fleisch zum Handel oder zur gewerblichen Verwendung bestimmt ist;
3. ausschließlich zur Versorgung internationaler Organisationen oder ausländischer Streitkräfte, die in der Bundesrepublik Deutschland stationiert sind, bestimmt ist;
4. zur Lagerung in einem Zollager für Schiffsbedarf in den Geltungsbereich dieser Verordnung verbracht wird, wenn sichergestellt ist, daß das Fleisch nicht ohne zollamtliche Mitwirkungen in den freien Verkehr gelangen kann und als unverzollter Schiffsbedarf aus dem Geltungsbereich dieser Verordnung verbracht wird.

Hinsichtlich der Nummern 1 und 2 bleiben die Vorschriften über die Untersuchung auf Trichinen unberührt. Eine Fleischuntersuchung ist durchzuführen, wenn beim Verbringen in den Geltungsbereich dieser Verordnung festgestellt wird, daß diese zum Schutze des Verbrauchers erforderlich ist.

§ 18

Ordnungswidrigkeiten

Ordnungswidrig im Sinne des § 27 Abs. 2 Nr. 18 des Fleischhygienegesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen

1. § 3 Satz 1 Schlachttiere nicht oder nicht rechtzeitig kennzeichnet oder kennzeichnen läßt,
2. § 4 Abs. 3 dort bezeichnete Merkmale nicht oder nicht rechtzeitig mitteilt,
3. § 7 Abs. 2 Fleisch für den innerstaatlichen Verkehr gewinnt, zubereitet oder behandelt,
4. § 8 Abs. 2 bedingt taugliches Fleisch brauchbar macht oder es mit anderem Fleisch in Berührung kommen läßt,
5. § 8 Abs. 3 Satz 1 oder 2 Fleisch abgibt, das nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise mit den dort vorgeschriebenen Angaben kenntlich gemacht ist,
6. § 8 Abs. 4 Brühwürstchen abgibt, die sich in anderen als dort bezeichneten Wursthüllen befinden oder nicht, oder nicht in der vorgeschriebenen Weise kenntlich gemacht sind,
7. § 8 Abs. 5 oder 6 Fleisch abgibt,
8. § 9 Isolierschlachtbetriebe oder -räume betreibt,
9. § 10 Abs. 1 Fleisch in einen anderen Mitgliedstaat verbringt,
10. § 12 Abs. 2 Fleisch aus einem anderen Mitgliedstaat in den Geltungsbereich dieser Verordnung verbringt,

11. § 13 Abs. 2 Fleisch einführt oder
 12. § 15 Abs. 1 eine Probenahme nicht duldet.

§ 19

Berlin-Klausel

Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes in Verbindung mit Artikel 4 Satz 2 des Gesetzes zur Änderung des Fleischbeschaugesetzes vom 13. April 1986 (BGBl. I S. 398) auch im Land Berlin.

§ 20

Inkrafttreten, abgelöste Vorschriften

(1) Diese Verordnung tritt vorbehaltlich des Absatzes 3 am 1. Februar 1987 in Kraft. Gleichzeitig treten außer Kraft:

1. das Durchführungsgesetz EWG-Richtlinie Frisches Fleisch vom 28. Juni 1965 (BGBl. I S. 547), zuletzt geändert durch Artikel 7 Abs. 4 des Gesetzes vom 10. Mai 1980 (BGBl. I S. 545);
2. die Verordnung über unzulässige Zusätze und Behandlungsverfahren bei Fleisch in der im Bundesgesetzblatt Teil III, Gliederungsnummer 7832-1-5, veröffentlichten bereinigten Fassung, geändert durch die Verordnung vom 21. April 1965 (BGBl. I S. 343);
3. die Einfuhruntersuchungs-Verordnung in der im Bundesgesetzblatt Teil III, Gliederungsnummer 7832-1-9, veröffentlichten bereinigten Fassung, zuletzt geändert durch Artikel 1 der Verordnung vom 27. Juli 1978 (BGBl. I S. 1140);

4. die Freibankfleisch-Verordnung vom 30. Juli 1970 (BGBl. I S. 1178), geändert durch Artikel 4 des Gesetzes vom 10. Mai 1980 (BGBl. I S. 545);
5. die Mindestanforderungen-Verordnung vom 11. November 1974 (BGBl. I S. 3165), zuletzt geändert durch die Verordnung vom 26. Juni 1979 (BGBl. I S. 826);
6. die Isolierschlachtverordnung vom 21. Juli 1975 (BGBl. I S. 1958);
7. die Ausführungsbestimmungen A über die Untersuchung und gesundheitspolizeiliche Behandlung der Schlachttiere und des Fleisches bei Schlachtungen im Inland – AB.A – in der Fassung der Bekanntmachung vom 3. Februar 1978 (BGBl. I S. 201), geändert durch Verordnung vom 10. Dezember 1979 (BGBl. I S. 2026);
8. Allgemeine Verwaltungsvorschrift zur Regelung der Schlachtier- und Fleischschau vom 12. Februar 1969 (BAnz. Nr. 35 vom 20. Februar 1969).

(2) Bis zum 31. Dezember 1990 können in Betrieben, die die Anforderungen nach § 7 Abs. 2 Nr. 2 zum Zeitpunkt des Inkrafttretens dieser Verordnung nicht erfüllen, bisher zulässige Einrichtungs- und Ausrüstungsgegenstände weiterverwendet werden, soweit sie das Fleisch nicht nachteilig beeinflussen können.

(3) Anlage 2 Kapitel X tritt am 1. August 1988 in Kraft. Gleichzeitig tritt die Verordnung über Blutplasma in der im Bundesgesetzblatt Teil III, Gliederungsnummer 2125-4-16, veröffentlichten bereinigten Fassung, geändert durch Artikel 12 der Verordnung vom 16. Mai 1975 (BGBl. I S. 1281), außer Kraft.

Bonn, den 30. Oktober 1986

Der Bundesminister
 für Jugend, Familie, Frauen und Gesundheit
 Rita Süßmuth

Anlage 1
(zu den §§ 5 und 6)

Kapitel I

Schlacht tieruntersuchung

1. Die Schlacht tieruntersuchung ist bei ausreichender Beleuchtung vorzunehmen.
2. Mit der Untersuchung soll festgestellt werden,
 - 2.1 ob das Tier von einer auf Mensch oder Tier übertragbaren Krankheit befallen ist oder ob Einzelmerkmale oder das Allgemeinbefinden des Tieres den Ausbruch einer solchen Krankheit befürchten lassen;
 - 2.2 ob das Tier eine Störung des Allgemeinbefindens oder Erscheinungen einer Krankheit erkennen läßt;
 - 2.3 ob das Tier ermüdet, stark aufgeregt oder durch den Transport erhitzt ist;
 - 2.4 ob Anzeichen vorhanden sind, die darauf hindeuten, daß dem Tier Stoffe mit pharmakologischer Wirkung verabreicht worden sind oder daß es andere Stoffe aufgenommen hat, die geeignet sind, das Fleisch für den menschlichen Genuß bedenklich zu machen.
3. Rückstandsuntersuchungen sowie Untersuchungen auf Krankheiten, die auf Mensch oder Tier übertragbar sind, können bei Tieren, die unter gleichen Haltungs- und Fütterungsbedingungen in einem Bestand gehalten werden, auf eine für die Beurteilung des Bestandes ausreichende Zahl repräsentativer Stichproben beschränkt werden.
4. Ergeben sich bei der Schlacht tieruntersuchung auf Grund der Herkunft, der äußeren Erscheinung, des Verhaltens der Tiere oder auf Grund anderer Tatsachen Zweifel an der Gesundheit des Tieres oder an der Genußtauglichkeit seines Fleisches, sind weitergehende Untersuchungen durchzuführen. Die zuständige Behörde bestimmt Art und Durchführung der weitergehenden Untersuchungen.
5. Die Schlachterlaubnis ist zu versagen, wenn
 - 5.1 bei dem untersuchten Tier Milzbrand, Rauschbrand, Tollwut, Rotz, Tetanus, Botulismus, ansteckende Blutarmut der Einhufer, Rinderpest, Maltafieber festgestellt worden ist oder der Verdacht auf eine solche Erkrankung vorliegt;
 - 5.2 bei dem untersuchten Tier Rückstände oder andere Stoffe vorhanden sind, die in das Fleisch übergehen und die geeignet sind, das Fleisch für den menschlichen Genuß bedenklich zu machen;
 - 5.3 auf Grund von Tatsachen, insbesondere bei Erscheinungen, die auf eine Behandlung mit pharmakologisch wirksamen Stoffen hinweisen, anzunehmen ist, daß das Fleisch für den menschlichen Genuß bedenklich werden könnte;

- 5.4 der begründete Verdacht besteht, daß das untersuchte Tier vor Ablauf der vorgeschriebenen Wartezeit geschlachtet werden soll.
Von einer Versagung der Schlachterlaubnis nach den Nummern 5.3 und 5.4 kann abgesehen werden, wenn aus dem Ergebnis einer Rückstandsuntersuchung entnommen werden kann, daß das Fleisch Rückstände der genannten Stoffe nicht aufweist; ferner bei Not- und Krankenschlachtungen.
6. Für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr dürfen darüber hinaus nicht geschlachtet werden
 - 6.1 Tiere, die von einer auf Mensch oder Tier übertragbaren Krankheit befallen sind oder bei denen Einzelmerkmale oder das Allgemeinbefinden den Ausbruch einer solchen Krankheit befürchten lassen;
 - 6.2 Tiere, die eine Störung des Allgemeinbefindens oder Erscheinungen einer Krankheit erkennen lassen, durch die das Fleisch untauglich zum Genuß für Menschen werden kann;
 - 6.3 Tiere, bei denen Anzeichen darauf hindeuten, daß ihnen Stoffe mit pharmakologischer Wirkung verabreicht worden sind oder daß sie andere Stoffe aufgenommen haben, die geeignet sind, das Fleisch für den menschlichen Genuß bedenklich zu machen;
 - 6.4 Tiere, bei denen Tuberkulose in irgendeiner Form festgestellt worden ist.
7. Vorbehaltlich einer anderen Entscheidung des Untersuchers ist die Schlachterlaubnis um 24 Stunden zu verschieben, wenn
 - 7.1 festgestellt wird, daß das untersuchte Tier ermüdet, stark aufgeregt oder durch den Transport erhitzt ist oder
 - 7.2 der begründete Verdacht besteht, daß das untersuchte Tier unter Einwirkung von Beruhigungsmitteln steht.
8. Die Schlachterlaubnis kann unter der Auflage erteilt werden, die Schlachtung räumlich getrennt von den übrigen Schlachtungen vorzunehmen, wenn der Verdacht auf Q-Fieber oder Leptospirose besteht; in diesen Fällen sind besondere Vorkehrungen zum Schutz des Schlachtpersonals zu treffen.

Kapitel II

Fleischuntersuchung

1. Alle Teile des geschlachteten Tieres einschließlich des Blutes sind sofort nach dem Schlachten auf ihre Genußtauglichkeit zu untersuchen.

2. Die Untersuchung auf die Genußtauglichkeit umfaßt unter anderem Untersuchungen
- 2.1 zur Feststellung pathologisch-anatomischer Veränderungen;
- 2.2 auf Krankheitserreger oder sonstige Keime, die das Fleisch nachteilig beeinflussen können;
- 2.3 auf sonstige Mängel wie mangelhafte Ausblutung, abweichende Fleischreifung, Wäßrigkeit, Abweichungen von Geruch, Geschmack, Farbe, Konsistenz;
- 2.4 auf Stoffe mit pharmakologischer Wirkung, deren Umwandlungsprodukte sowie auf andere Stoffe, die in Fleisch übergehen und gesundheitlich bedenklich sein können.
3. Untersuchungsschnitte dürfen nur im vorgeschriebenen Umfange, und soweit zur Erreichung des Untersuchungsziels erforderlich, ausgeführt werden. Werden bei der Besichtigung oder beim Durchtasten pathologisch-anatomische Veränderungen festgestellt, die den Tierkörper, Nebenprodukte der Schlachtung, Einrichtungengegenstände, Arbeitsgeräte oder Arbeitsräume kontaminieren oder Personal infizieren können, dürfen Untersuchungsschnitte nur unter Vorsichtsmaßnahmen, die eine Kontamination des frischen Fleisches ausschließen und nur in dem für die Feststellung der Erkrankung unverzichtbaren Umfang angelegt werden.
4. Für die Untersuchung sind erforderlichenfalls Proben im notwendigen Umfang zu entnehmen.
5. Die Untersuchung ist wie folgt durchzuführen:
- 5.1 das Blut ist auf Farbe, Gerinnungsfähigkeit und Anwesenheit fremder Bestandteile zu prüfen;
- 5.2 der Kopf, der Rachen und die Mandeln sind zu besichtigen, die Schlundkopf-, Kehlgangs- und Ohrspeicheldrüsenlymphknoten (Lnn. retropharyngei, mandibulares et parotidei) sind anzuschneiden und zu besichtigen; die Zunge ist zu durchtasten und so weit zu lösen, daß die Maul- und Rachenschleimhaut in ihrem ganzen Umfang zu sehen ist; die Mandeln sind nach der Untersuchung zu entfernen;
- 5.3 die Luftröhre ist zu besichtigen, die Lunge und die Speiseröhre sind zu besichtigen und zu durchtasten; die Lymphknoten an der Lungenwurzel (Lnn. tracheobronchales) und im Mittelfell (Lnn. mediastinales) sind anzuschneiden und zu besichtigen; Luftröhre und Hauptluftröhrenäste sind durch einen Längsschnitt zu öffnen; im unteren Drittel der Lunge ist ein Querschnitt durch die Hauptluftröhrenäste anzulegen;
- 5.4 der Herzbeutel und das Herz sind zu besichtigen; am Herzen sind Schnitte anzulegen, durch die die Kammern geöffnet werden und die Scheidewand durchtrennt wird;
- 5.5 das Zwerchfell ist zu besichtigen;
- 5.6 die Leber, die Gallenblase und die Gallengänge sind zu besichtigen und zu durchtasten; die Lymphknoten an der Leberpforte und der Bauchspeicheldrüse (Lnn. hepatici et pancreaticoduodenales) sind anzuschneiden und zu besichtigen;
- 5.7 der Magen und Darm, das Gekröse, sowie das große und kleine Netz sind zu besichtigen, die Lymphknoten der Magengegend (Lnn. gastrici), die Gekröselymphknoten (Lnn. mesenterici craniales et caudales) sind anzuschneiden und zu besichtigen;
- 5.8 die Milz ist zu besichtigen und zu durchtasten;
- 5.9 die Nieren sind zu besichtigen und zu durchtasten; ihre Lymphknoten (Lnn. renales) sind anzuschneiden und zu besichtigen; die Harnblase ist zu besichtigen;
- 5.10 Brust- und Bauchfell sind zu besichtigen;
- 5.11 die männlichen und weiblichen Geschlechtsorgane sind zu besichtigen und zu durchtasten; bei Kühen ist die Gebärmutter zu öffnen, wenn sie unverändert erscheint und zum Genuß für Menschen verwendet werden soll; bei Ebern und Bullen sind die oberflächlichen Leistenlymphknoten (Lnn. inguinales superficiales) anzuschneiden und zu besichtigen;
- 5.12 das Euter ist zu besichtigen, seine Lymphknoten (Lnn. mammarii) sind anzuschneiden und zu besichtigen; bei Kühen ist jedes Euterviertel durch einen langen und tiefen Einschnitt bis zu den Zisternen (Sinus lactiferes) zu spalten, wenn es zum Genuß für Menschen verwendet werden soll;
- 5.13 bei jungen Tieren sind die Nabelgegend und die Gelenke zu besichtigen; im Verdachtsfall sind die Gelenke zu öffnen und die Nabelgegend einzuschneiden;
- 5.14 die Muskulatur, das Binde- und Fettgewebe, die Knochen, insbesondere die gespaltene Wirbelsäule, die Gelenke, das Brustbein, beim Schwein auch die Haut, sind zu besichtigen;
- 5.15 im Verdachtsfall sind die Buglymphknoten (Lnn. cervicales superficiales), Achsellymphknoten (Lnn. axillares proprii et/sive primae costae), Brustbeinlymphknoten (Lnn. sternalis craniales/caudales), Halslymphknoten (Lnn. cervicales profundi et costocervicales), Kniekehlymphknoten (Lnn. poplitei), Kniefaltenlymphknoten (Lnn. subiliaci), Sitzbeinlymphknoten (Lnn. ischiadici), die mittleren und seitlichen Darmbeinlymphknoten (Lnn. iliaci), Lendenlymphknoten (Lnn. lumbales aortici) und die oberflächlichen Leistenlymphknoten (Lnn. inguinales superficiales), sofern sie nicht für die bakteriologische Untersuchung verwendet werden, mehrfach anzuschneiden und zu besichtigen;
- 5.16 bei Schafen und Ziegen ist es nur im Verdachtsfall erforderlich, das Herz zu eröffnen, die Lunge und die Luftröhrenäste sowie die Lymphknoten anzuschneiden; Herz, Lunge und Lymphknoten sind jedoch zu besichtigen und zu durchtasten;
- 5.17 bei Schweinen sind die Lymphknoten des Kopfes mit Ausnahme des Kehlganglymphknotens, die Lymphknoten an der Lungenwurzel, des Magens und Darnes und der Nieren nur im Verdachtsfall anzuschneiden, sie sind aber zu

- durchtasten; das Anschneiden der Lunge gemäß Nummer 5.3 ist nicht erforderlich, wenn die Lunge vom menschlichen Verzehr ausgeschlossen wird;
- 5.18 bei Hauskaninchen und bei Tierarten vergleichbarer Größe sind die in den Nummern 5.1 bis 5.14 genannten Teile zu besichtigen; die inneren Organe sowie veränderte Teile sind auch zu durchtasten und erforderlichenfalls anzuschneiden.
- 5.19 Abweichend von Nummer 5.1 bis 5.14 erfolgt bei nicht in Nummer 5.18 genanntem erlegtem Haarwild die Fleischuntersuchung durch Besichtigen; innere Organe sowie veränderte Teile sind auch zu durchtasten und erforderlichenfalls anzuschneiden; nur im Verdachtsfall sowie beim Vorliegen von gesundheitlich bedenklichen Merkmalen nach Anlage 2 Kapitel VI Nr. 1.3 müssen für die Fleischuntersuchung die Zunge, Speiseröhre, Lunge einschließlich Luftröhre und Kehlkopf, Milz, das Herz, die Leber, Nieren samt Nierenfett sowie Magen und Darm vorliegen; Köpfe, einschließlich Trophäen nur bei Tollwutverdacht.
6. Bei Schalenwild, das in Gehegen getötet wird, kann auf das Entfernen der Decke verzichtet werden, wenn nach den übrigen Untersuchungsergebnissen dagegen keine gesundheitlichen Bedenken bestehen.
7. Im Verdachtsfall kann die Untersuchung auch auf andere Körperteile ausgedehnt werden.
8. Zusätzlich sind systematisch zu untersuchen
- 8.1 auf Zystizerkose:
- 8.1.1 bei über 6 Wochen alten Rindern
- 8.1.1.1 die äußeren Kaumuskeln durch je zwei ergiebige parallel zum Unterkiefer verlaufende Schnitte; bei nicht enthäuteten Köpfen von Kälbern (Rinder vor dem Zahnwechsel bis zu einem Schlachtgewicht von 150 kg) kann auf die Kaumuskelschnitte verzichtet werden, wenn bei der übrigen Untersuchung keine Finnen festgestellt worden sind und das Fleisch nicht für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr bestimmt ist;
- 8.1.1.2 die inneren Kaumuskeln durch je einen Schnitt;
- 8.1.1.3 die Zunge durch einen Längsschnitt in die Muskulatur der unteren Fläche, ohne den Zungenkörper stark zu beschädigen;
- 8.1.1.4 die Speiseröhre nach Lösung von der Luftröhre;
- 8.1.1.5 das Herz durch einen von den Herzohren zur Herzspitze verlaufenden weiteren Schnitt;
- 8.1.1.6 außer bei Kälbern der muskulöse Teil des Zwerchfells nach Lösung vom serösen Überzug;
- 8.1.2 bei Schweinen die freigelegten Muskelflächen, insbesondere an den Schenkeln, die Bauchwand, die vom Fettgewebe befreite Lendenmuskulatur (*M. psoas maj.*), die Zwerchfellpfeiler, Zwischenrippenmuskeln, das Herz, die Zunge und die Kehlkopfmuskulatur;
- 8.2 auf Distomatose:
bei Rindern, Schafen und Ziegen sowie bei Schweinen, die zur Zucht benutzt worden sind, die Magenfläche der Leber durch Einschnitte, die die Hauptgallengänge öffnen; bei Rindern, Schafen und Ziegen außerdem durch einen tiefen Einschnitt an der Basis des Spigelschen Lappens (*L. caudatus*);
- 8.3 auf Rotz:
bei Einhufern durch Besichtigen der Schleimhäute der Luftröhre, des Kehlkopfes, der Nasenhöhle und ihrer Nebenhöhlen nach Spaltung des Kopfes längs der Mittellinie und Herausnahme der Nasenscheidewand;
- 8.4 auf Verabreichung oestrogen, androgen oder gestagen wirkender Stoffe:
bei Kälbern über die Untersuchung nach Nummer 5.11 hinaus auch die Eierstöcke oder 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.

Kapitel III

Weitere Untersuchungen

1. Untersuchung auf Trichinen
- 1.1 Die Trichinenuntersuchung darf nur in einem Raum des Schlachtbetriebes oder in einem anderen geeigneten, von der zuständigen Behörde zugelassenen Raum durchgeführt werden, in dem Geräte und Material vorhanden sind, die die Untersuchung mit der Verdauungsmethode zulassen. Die zuständige Behörde kann Ausnahmen zulassen.
- 1.2 Bei Hausschweinen und Sumpfbibern sind aus Zwerchfellpfeilern zwei Proben von mindestens je 2 g, bei allen anderen Tierarten ist zusätzlich aus der Unterarmmuskulatur eine Probe von mindestens 2 g zu entnehmen.
- 1.3 Können Proben nach Nummer 1.2 nicht entnommen werden, ist die doppelte Probenzahl von Stellen zu entnehmen, an denen die Muskulatur in sehnige Teile übergeht.
- 1.4 Ist die Trichinenuntersuchung an zerlegtem Fleisch durchzuführen, so sind von jedem Fleischteil mindestens drei Proben zu entnehmen.
- 1.5 Vor Abschluß der Trichinenuntersuchung darf das geschlachtete Tier nicht aus dem Schlachtbetrieb entfernt und nicht weiter als in Hälften zerlegt werden. Die zuständige Behörde kann eine weitere Zerlegung oder Verarbeitung zulassen, wenn das Fleisch bis zum Vorliegen der Untersuchungsergebnisse unter amtlicher Aufsicht gehalten wird. Dies gilt für Hausschlachtungen entsprechend.

2. Rückstandsuntersuchung
- 2.1 Geeignete Stichproben sind nach näherer Anweisung der zuständigen Behörde zu entnehmen von etwa zwei Prozent aller gewerblich geschlachteten Kälber und etwa einem halben Prozent aller gewerblich geschlachteten sonstigen Tiere.
- 2.2 Von einer stichprobeweisen Untersuchung auf bestimmte Rückstände kann die zuständige Behörde absehen, wenn Untersuchungsergebnisse aus einem ständig tierärztlich überwachten Herkunftsbetrieb dies zulassen.
- 2.3 Wird eine Rückstandsuntersuchung auf Grund begründeten Verdachts durchgeführt, so kann bei Tieren, die unter gleichen Fütterungs- und Haltungsbedingungen in einem Bestand gehalten werden, die Rückstandsuntersuchung auf eine für die Beurteilung ausreichende Zahl repräsentativer Stichproben beschränkt werden.
- 2.4 Positive Ergebnisse der Rückstandsuntersuchungen sind der zuständigen Behörde des Herkunftsbetriebes unverzüglich mitzuteilen.
3. Bakteriologische Fleischuntersuchung (BU)
- 3.1 Die bakteriologische Fleischuntersuchung ist, sofern das geschlachtete Tier nicht auf Grund sonstiger Feststellungen als untauglich zu beurteilen ist, durchzuführen bei Tieren,
- 3.1.1 die mit einer Störung des Allgemeinbefindens geschlachtet worden sind;
- 3.1.2 die mit akuten Entzündungen oder mit Allgemeinerkrankungen im Anschluß an Entzündungen oder Knochenbrüche geschlachtet worden sind;
- 3.1.3 die krankhafte Veränderungen aufweisen, die das Fleisch für den menschlichen Genuß bedenklich erscheinen lassen (wie Verdacht auf Bakteriämie oder Virämie);
- 3.1.4 bei denen vor der Schlachtung das Ausscheiden von Salmonellen nachgewiesen worden ist oder die der Ausscheidung verdächtig sind;
- 3.1.5 bei denen das Ausweiden nicht spätestens eine Stunde nach dem Betäuben erfolgt ist; dies gilt nicht bei erlegtem Haarwild;
- 3.1.6 bei denen für die Fleischuntersuchung erforderliche Teile des geschlachteten Tieres fehlen oder einer Behandlung unterworfen worden sind, die eine einwandfreie Beurteilung unmöglich macht; dies gilt nicht bei erlegtem Haarwild;
- 3.1.7 bei denen die Schlachtung ohne die vorgeschriebene Schlachtieruntersuchung erfolgt ist;
- 3.1.8 über die der zuständigen Behörde sonst Tatsachen bekannt sind, die eine bakteriologische Fleischuntersuchung erforderlich machen.
- Im Rahmen der bakteriologischen Fleischuntersuchung ist auch eine Untersuchung auf Hemmstoffe durchzuführen. Die bakteriologische Fleischuntersuchung ist nicht erforderlich, wenn das geschlachtete Tier mit Zustimmung des Verfügungsberechtigten beseitigt wird (Kapitel IV Nr. 8).
- 3.2 Sobald das Ergebnis der bakteriologischen Fleischuntersuchung von der Untersuchungsstelle mitgeteilt worden ist, ist die unterbrochene Fleischuntersuchung abzuschließen und das Fleisch entsprechend zu kennzeichnen.
- 3.3 Untersuchungen nach Nummer 3.1.4 können bei Tieren, die unter gleichen Fütterungs- und Haltungsbedingungen in einem Bestand gehalten werden, auf eine für die Beurteilung ausreichende Zahl repräsentativ entnommener Stichproben beschränkt werden.
4. Sonstige Untersuchungen
- Sonstigen Untersuchungen, z. B. auf abweichende Fleischreifung, Wäßrigkeit, mangelhafte Ausblutung, Farb-, Geruchs- und Geschmacksabweichungen unterliegt Fleisch von Tieren, bei denen die Fleischuntersuchung nicht zweifelsfrei ergeben hat, daß das Fleisch tauglich zum Genuß für Menschen ist.
5. Untersuchungen nach Nummer 3 sowie Nummer 4 sind bei erlegtem Haarwild, sofern dieses auf Grund sonstiger Feststellungen oder mit Zustimmung des Verfügungsberechtigten nicht als untauglich zu beurteilen ist, insbesondere beim Vorliegen folgender Merkmale durchzuführen:
- 5.1 akute Entzündungen;
- 5.2 Leber- und Milzschwellung;
- 5.3 offene Knochenbrüche, die nicht mit dem Erlegen in Zusammenhang stehen;
- 5.4 fremder Inhalt in den Körperhöhlen, wenn Brust- und Bauchfell verfärbt sind;
- 5.5 erhebliche Abmagerung;
- 5.6 erhebliche Abweichungen in Farbe, Konsistenz oder Geruch, ausgenommen artspezifischer Geschlechtsgeruch.

Kapitel IV

Beurteilung des Fleisches

1. Der Beurteilung jedes einzelnen geschlachteten Tieres sind zugrunde zu legen die Ergebnisse
- 1.1 der Schlachtier- und Fleischuntersuchung,
- 1.2 der bakteriologischen Untersuchung im Falle des Kapitels III Nr. 3.1.4 und 3.3 und der Rückstandsuntersuchung im Falle des Kapitels III Nr. 2.3 auch bei denjenigen Tieren, die nicht dieser Untersuchung unterlegen haben, wenn diese Tiere unter gleichen Fütterungs- und Haltungsbedingungen in demselben Bestand gehalten worden sind; dies gilt auch bei erlegtem Haarwild, wenn es sich um eine Jagdstrecke derselben Tierart aus demselben Jagdbezirk handelt.
2. Als tauglich
- 2.1 sind der untersuchte Tierkörper und die Nebenprodukte der Schlachtung zu beurteilen, wenn sie keinerlei Veränderungen aufgewiesen haben oder nur kurz vor der Schlachtung entstandene

- Verletzungen, Mißbildungen oder örtlich begrenzte Veränderungen, soweit – gegebenenfalls auf Grund zusätzlicher Untersuchungen – sichergestellt ist, daß diese die Genußtauglichkeit des Tierkörpers einschließlich der dazu gehörigen Nebenprodukte der Schlachtung nicht beeinträchtigen;
- 2.2 dürfen auch der untersuchte Tierkörper, die untersuchten Teile des Tierkörpers oder die Nebenprodukte der Schlachtung beurteilt werden, wenn auf Grund der Untersuchungsergebnisse feststeht, daß die Veränderungen auf Teile des Tierkörpers oder auf Nebenprodukte der Schlachtung beschränkt sind und Krankheitserreger in den unveränderten Teilen weder festgestellt noch zu erwarten sind. Dies gilt auch vorbehaltlich der Nummer 7.6 für Tierkörper, wenn durch den Hemmstofftest oder andere Rückstandsuntersuchungen nachgewiesen worden ist, daß Rückstände oder Gehalte von Stoffen
- 2.2.1 festgesetzte Höchstmengen,
- 2.2.2 die in Anlage 6 aufgeführten Werte oder
- 2.2.3 die Werte, die nach wissenschaftlichen Erkenntnissen unbedenklich sind,
- in einem oder mehreren Organen, jedoch nicht im Tierkörper, überschreiten.
3. Als tauglich nach Brauchbarmachung dürfen auch beurteilt werden der Tierkörper und die Nebenprodukte der Schlachtung
- 3.1 vom Rind im Falle der Schwachfönnigkeit (bis 10 Finnen je Tierkörper), sofern sie nach amtlichen Verfahren durchgefroren werden; dies gilt nicht für Fleisch, das für Mitgliedstaaten bestimmt ist; 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 befreiten Knochen;
- 3.2 von Tieren, die aus Beständen stammen, in denen Salmonellose festgestellt worden ist, die selbst keine Krankheitserscheinungen gezeigt haben, wenn sie nach näherer Anweisung der zuständigen Behörde erhitzt werden; dies gilt auch, wenn die Oberfläche erheblich mit Zoonoseerregern behaftet ist;
- 3.3 von Ebern mit einem Schlachtgewicht über 40 kg, Zwittern und Kryptorchiden von Schweinen, sofern sie unmittelbar aus dem Schlachtbetrieb in nicht weiter als in drei Stücke geteilten Tierkörperhälften in einen von der zuständigen Behörde dafür zugelassenen Betrieb verbracht und dort nach den Vorschriften des Anhangs A Kapitel V der Richtlinie 77/99/EWG behandelt werden.
4. Als minderwertig zu beurteilen sind der Tierkörper und die Nebenprodukte der Schlachtung, ausgenommen Blut,
- 4.1 wenn keine gesundheitlich bedenklichen Veränderungen, aber mäßige Abweichungen hinsichtlich Konsistenz, Farbe, Geruch, Geschmack, Zusammensetzung, Haltbarkeit oder Fleischreifung vorliegen; zur Feststellung dieser Abweichungen sind ggf. weitere Untersuchungen nach Kapitel III Nr. 4 durchzuführen, bei Abweichungen hinsichtlich Farbe, Geruch, Geschmack oder Zusammensetzung ist frühestens 24 Stunden nach der Schlachtung zu beurteilen; wenn lediglich einzelne Fleischteile vorstehende Abweichungen aufweisen, sind nur diese als minderwertig zu beurteilen;
- 4.2 wenn bei Ebern mit einem Schlachtgewicht über 40 kg, Zwittern und Kryptorchiden von Schweinen eine Behandlung des Fleisches nach Nummer 3.3 nicht durchgeführt worden ist und eine Beurteilung nach Nummer 7.3 nicht erforderlich ist; dies gilt auch, wenn der Zeitpunkt der Entfernung der Hoden weniger als 6 Wochen zurückliegt.
5. Als minderwertig gilt mit Ausnahme der nach Nummer 10.4 als untauglich zu beurteilenden Teile auch der Tierkörper, wenn im Rahmen einer Untersuchung nach Kapitel III Nr. 3 ausschließlich anaerob wachsende grampositive Stäbchen in der Muskulatur nachgewiesen wurden und sich kein Hinweis auf das Vorliegen pathogener Erreger ergeben hat.
6. Als bedingt tauglich zu beurteilen sind der Tierkörper und die Nebenprodukte der Schlachtung, mit Ausnahme der nach Nummer 10 als untauglich zu erachtenden Teile, wenn festgestellt worden sind:
- 6.1 Tuberkulose, soweit es sich nicht um generalisierte Tuberkulose einschließlich Knochentuberkulose handelt;
- 6.2 Salmonellose, sofern nicht Nummer 7.2 zutrifft, sowie Vorkommen von Salmonellen in der Muskulatur und in den Organen;
- 6.3 Rotlauf der Schweine, Aujeszkysche Krankheit, Schweinepest, ansteckende Schweinelähme, soweit nicht die Voraussetzungen nach Nummer 7.2 vorliegen;
- 6.4 Finnen, lebend oder abgestorben, bei Rindern (*Cysticercus bovis*), bei Schweinen (*Cysticercus cellulosae*), bei Schafen und Ziegen (*Cysticercus ovis*), bei Haarwild (*Cysticercus cervi*), wenn es sich um Schwachfönnigkeit handelt und Tierkörper von Rindern nicht nach Nummer 3.1 brauchbar gemacht worden sind;
- 6.5 andere Erkrankungen, deren Erreger durch Fleisch auf den Menschen übertragen werden können, sofern nicht die Voraussetzungen nach Nummer 7 vorliegen, sowie das Vorkommen dieser Erreger in der Muskulatur und in den Organen;
- 6.6 sonstige krankhafte Veränderungen, die auf eine Allgemeinerkrankung hinweisen, sofern nicht die Voraussetzungen nach Nummer 7 vorliegen.
- Als bedingt tauglich zu beurteilen sind ferner Tiere aus Beständen nach Nummer 3.2, sofern ihr Fleisch nicht nach Nummer 3.2 erhitzt worden ist.

7. Als untauglich zu beurteilen ist das geschlachtete Tier, wenn festgestellt worden sind:
- 7.1 Milzbrand, Rauschbrand, Tollwut, Rotz, Tetanus, Botulismus, ansteckende Blutarmut der Einhufer, Rinderpest, Brucellose, generalisierte Tuberkulose einschließlich Knochentuberkulose, Trichinellose, Myxomatose oder Tularämie;
- 7.2 Salmonellose, Rotlauf der Schweine, Aujeszky'sche Krankheit, Schweinepest, ansteckende Schweinelähme oder Sarkosporidiose, wenn gleichzeitig erhebliche sinnfällige Veränderungen der Muskulatur oder des Fettgewebes vorliegen;
- 7.3 erhebliche sinnfällige Veränderungen anderer Ursachen, auch das Vorkommen von Geschwülsten und Abszessen an zahlreichen Stellen der Muskulatur, der Knochen, der Fleischlymphknoten oder in mehreren Organen oder vollständige Abmagerung;
- 7.4 Finnen, lebend oder abgestorben, bei Rindern (*Cysticercus bovis*), bei Schweinen (*Cysticercus cellulosae*), bei Schafen und Ziegen (*Cysticercus ovis*), bei Haarwild (*Cysticercus cervi*), wenn bei der Untersuchung Starkfönnigkeit (mehr als 10 Finnen je Tier) festgestellt wird;
- 7.5 bei der Untersuchung auf Hemmstoffe
- 7.5.1 ein positives Ergebnis in der Muskulatur
- 7.5.2 ein zweifelhaftes Ergebnis in der Muskulatur in Verbindung mit einem positiven oder zweifelhaften Ergebnis in der Niere;
- 7.6 positive Ergebnisse der Untersuchung auf Rückstände oestrogenen, androgenen und gestagenen Stoffe, von Thyreostatika oder von anderen Stoffen, deren Anwendung bei Tieren, von denen Lebensmittel gewonnen werden sollen, verboten ist;
- 7.7 das Vorliegen sonstiger Rückstände oder Gehalte von Stoffen, die
- 7.7.1 festgesetzte Höchstmengen überschreiten;
- 7.7.2 die in Anlage 6 aufgeführten Werte überschreiten;
- 7.7.3 die Werte überschreiten, die nach wissenschaftlichen Erkenntnissen unbedenklich sind;
- 7.8 natürlicher Tod, Töten im Verenden, tot geboren oder ungeboren.
8. Tierkörper und Nebenprodukte der Schlachtung dürfen auch als untauglich beurteilt werden, wenn der Besitzer mit der unschädlichen Beseitigung einverstanden ist.
9. Als untauglich sind nur die veränderten Teile des Tierkörpers oder der Nebenprodukte der Schlachtung zu beurteilen, wenn es sich bei diesen Teilen um herdförmige oder örtlich begrenzte Veränderungen handelt, die gründlich entfernbar sind.
10. Als untauglich zu beurteilen sind:
- 10.1 bei nicht generalisierter Tuberkulose
- 10.1.1 die Organe, wenn nur die zugehörigen Lymphknoten tuberkulöse Veränderungen aufweisen;
- 10.1.2 der gesamte Darm einschließlich des Gekrösefettes, wenn Tuberkulose der Gekröselymphknoten vorliegt;
- 10.1.3 Luftröhre und Kehlkopf bei Tuberkulose der Lungen oder eines zugehörigen Lymphknotens;
- 10.2 bei herdförmigen Veränderungen, die bei Rindern oder Schweinen durch Mycobakterien verursacht sein können,
- 10.2.1 in Kehlganglymphknoten: Kehlkopf, Luftröhre, Lunge,
- 10.2.2 in Gekröselymphknoten: der gesamte Darm einschließlich des Gekrösefettes;
- 10.3 die Organe, das Gehirn und das Rückenmark, auch wenn sie unverändert sind, bei ansteckender Schweinelähme, Schweinepest und Aujeszky'scher Krankheit;
- 10.4 die Organe bei Q-Fieber, Leptospirose, Salmonellose und anderen Zoonosen, deren Erreger durch Fleisch übertragen werden können sowie bei Nachweis von obligat anaerob wachsenden grampositiven Stäbchen;
- 10.5 Lunge, Leber, Milz, Nieren, Magen, Darm und Euter, wenn die Untersuchung auf Hemmstoffe in der Niere ein positives Ergebnis hatte;
- 10.6 die Organe, wenn durch eine andere Rückstandsuntersuchung als nach Nummer 10.5 nachgewiesen worden ist, daß Rückstände oder Gehalte von Stoffen
- 10.6.1 festgesetzte Höchstmengen,
- 10.6.2 die in Anlage 6 aufgeführten Werte oder
- 10.6.3 die Werte, die nach wissenschaftlichen Erkenntnissen unbedenklich sind,
- in einem oder mehreren Organen, jedoch nicht im Tierkörper, überschreiten;
- 10.7 die Nieren von Schweinen, die zur Zucht benutzt wurden, sowie von Pferden;
- 10.8 nicht entleerte Mägen, Därme, Schlünde und Harnblasen;
- 10.9 Mägen und Därme von fleischfressendem Haarwild;
- 10.10 das Blut geschlachteter Tiere, die bedingt tauglich oder untauglich beurteilt worden sind oder bei denen Proben zur bakteriologischen Fleischuntersuchung entnommen werden.
11. Als nicht geeignet zum Genuß für Menschen sind zu erklären und nach Abschluß der Fleischartersuchung bis zur Beseitigung nach den Vorschriften des Tierkörperbeseitigungsgesetzes zu beschlagnahmen, sofern sie nicht nach den Nummern 7 bis 10 als untauglich zu beurteilen sind:
- 11.1 Geschlechtsorgane, Föten und Eihäute, außer der Gebärmutter und Hoden, die aus dem Geltungsbereich dieser Verordnung verbracht werden sollen,

- | | | |
|--|--|--|
| <p>11.2 Augen, Ohrenausschnitte (die inneren knorpeligen Teile des äußeren Gehörganges), Mandeln (Tonsillen),</p> <p>11.3 bei Schweinen der Nabelbeutel und laktierendes Gesäuge,</p> <p>11.4 verunreinigte Lungen, verunreinigtes Blut, verunreinigtes oder durch Aufblasen verändertes sonstiges Fleisch,</p> <p>11.5 Dickdärme von Einhufern,</p> <p>11.6 nicht gereinigte Schlünde,</p> <p>11.7 nicht gereinigte Mägen, Därme und Harnblasen,</p> <p>11.8 Unterfüße, die nicht gereinigt, enthäutet, enthornt oder enthaart (entborstet) sind,</p> <p>11.9 nicht enthäutete Euter von Rindern.</p> | <p>2.1 der stichprobenweisen Rückstandsuntersuchung,</p> <p>2.2 der Trichinenuntersuchung in den Fällen, in denen</p> <p>2.2.1 die Tierkörper, auch zerlegt, unter amtlicher Aufsicht im selben Schlachtbetrieb verbleiben,</p> <p>2.2.2 die Trichinenuntersuchung nicht im Schlachtbetrieb selbst durchgeführt wird; der Verfügungsberechtigte darf 4 Stunden nach der Probenahme über das Fleisch verfügen, sofern der Probenehmer nicht einen anderen Zeitpunkt schriftlich mitteilt,</p> <p>2.2.3 die Tierkörper, auch zerlegt, im Schlachtbetrieb unter amtlicher Aufsicht einer Kältebehandlung unterzogen werden.</p> | <p>Ergebnisse folgender Untersuchungen noch nicht vorliegen:</p> |
|--|--|--|

Kapitel V
Kennzeichnung

- | | |
|---|--|
| <p>1. Die Kennzeichnung darf am Fleisch erst dann angebracht werden, wenn das Ergebnis aller Untersuchungen, einschließlich der Trichinenuntersuchung, vorliegt.</p> <p>2. Abweichend von Nummer 1 darf die Kennzeichnung auch dann angebracht werden, wenn die</p> | <p>3. In Betrieben, die für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr zugelassen sind, muß die Kennzeichnung von frischem Fleisch, das als tauglich für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr beurteilt wird, wie folgt durchgeführt werden:</p> <p>3.1 Der verwendete Stempel muß dem nachstehend abgedruckten Muster in Form und Inhalt entsprechen. Der Stempel kann zusätzlich einen Hinweis auf den Untersucher erhalten.</p> |
|---|--|

Stempelformen für den
innergemeinschaftlichen Handelsverkehr
(nach den Nummern 3 und 4)

3.1.1



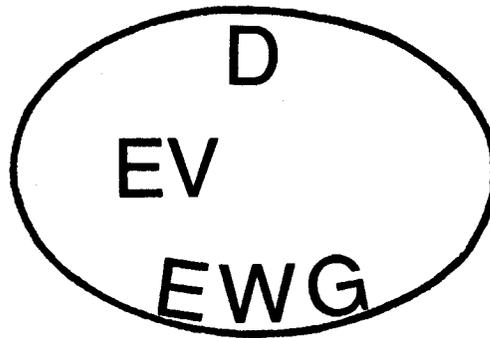
3.1.2



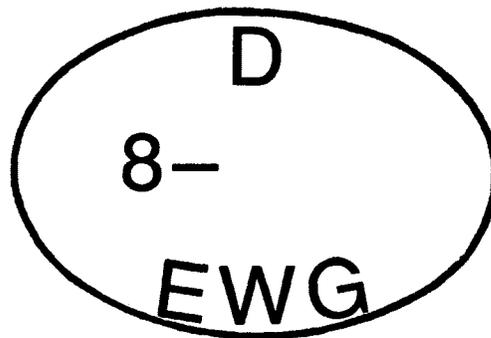
3.1.3



3.1.4



3.1.5

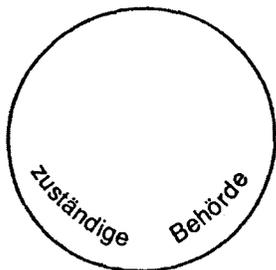


- 3.2 Die Tierkörper sind mit einem Farb- oder Brennstempel nach Nummer 3.1.1 zu kennzeichnen:
- bei Tierkörpern mit einem Gewicht von mehr als 65 kg ist jede Hälfte mindestens an folgenden Stellen zu stempeln: Außenseite der Keule, Lende, Rücken, Bauch und Schulter;
 - andere Tierkörper sind mindestens viermal zu stempeln, nämlich an jeder Schulter und der Außenseite jeder Keule.
- 3.3 Tierkörper von männlichen zu Zuchtzwecken verwendeten Schweinen, Kryptorchiden und Zwittern von Schweinen, von nicht kastrierten männlichen Schweinen mit einem Schlachtgewicht über 40 kg sind mit einem Stempel zu kennzeichnen, der dem abgedruckten Muster 3.1.3 entspricht.
- 3.4 Lebern von Rindern, Schweinen und Einhufern sind mit einem Brennstempel nach Nummer 3.1.1 zu kennzeichnen, sofern diese für den
- innergemeinschaftlichen Handelsverkehr bestimmt sind.
- 3.5 Die Nebenprodukte der Schlachtung aller Tierarten sind mit einem Farb- oder Brennstempel nach Nummer 3.1.1 zu kennzeichnen, sofern sie nicht umhüllt oder verpackt oder für nicht zugelassene Betriebe bestimmt sind.
- 3.6 Teilstücke, die in Zerlegungsbetrieben von ordnungsgemäß gekennzeichneten Tierkörpern gewonnen worden sind, müssen mit einem Farb- oder Brennstempel gemäß Nummer 3.1.2, der die Veterinärkontrollnummer des Zerlegungsbetriebes enthält, gekennzeichnet werden, außer wenn sie umhüllt oder verpackt werden oder für nicht zugelassene Betriebe bestimmt und geeignete Sammelkennzeichnungen angebracht worden sind.
- 3.7 Fleisch von Einhufern muß zusätzlich so gekennzeichnet sein, daß die Tierart, von der es stammt, leicht feststellbar ist, dafür verwendete

- Stempel müssen nach Form und Inhalt dem in Nummer 6.1 abgedruckten Muster entsprechen.
- 3.8 Wenn
- 3.8.1 Nebenprodukte der Schlachtung aller Tierarten,
- 3.8.2 Teilstücke, die bei der Zerlegung nach Nummer 3.1.1 gekennzeichnete Tierkörper anfallen, umhüllt oder verpackt sind, sind sie mit einem Stempel gemäß Nummer 3.1.2, der anstelle der Veterinärkontrollnummer des Schlachtbetriebs die Veterinärkontrollnummer des Zerlegungsbetriebs enthält, auf einem an der Verpackung befestigten oder auf der Verpackung aufgedruckten Etikett zu versehen. Das Etikett ist so anzubringen, daß es bei Öffnung der Verpackung zerstört wird. Dieses Etikett ist mit einer fortlaufenden Nummer zu versehen. Werden das zerlegte Fleisch und die Nebenprodukte der Schlachtung umhüllt, so kann dieses Etikett an der Umhüllung befestigt werden. Dies gilt auch für Sammelkennzeichnungen. Werden die Nebenprodukte der Schlachtung in einem Schlachtbetrieb verpackt, so muß der Stempel die Veterinärkontrollnummer dieses Schlachtbetriebs enthalten.
- 3.9 Wird frisches Fleisch in handelsüblichen Einheiten umhüllt, die zur unmittelbaren Abgabe an den Verbraucher bestimmt sind, so muß zusätzlich zu den Anforderungen der Nummer 3.8 auf der Umhüllung oder auf einem an der Umhüllung angebrachten Etikett der in Nummer 3.1.2 vorgesehene Stempel aufgedruckt werden; der Stempel muß die Veterinärkontrollnummer des Zerlegungsbetriebs enthalten. Die nach Nummer 3.1.2 erforderlichen Abmessungen sind für die unter dieser Nummer vorgeschriebene Kennzeichnung nicht bindend. Werden die Nebenprodukte der Schlachtung jedoch in einem Schlachtbetrieb umhüllt, so muß der Stempel die Veterinärkontrollnummer dieses Schlachtbetriebs enthalten.
- 3.10 Die Verpackung ist stets gemäß Nummer 3.8 zu kennzeichnen.
4. In Betrieben, die für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr zugelassen sind, muß die Kennzeichnung von zubereitetem Fleisch, das die Voraussetzung für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr erfüllt, entsprechend Nummer 3.1.4 durchgeführt werden mit folgenden Abweichungen:
- 4.1 Die Maßangaben hinsichtlich Höhe und Breite gelten nicht.
- 4.2 Der Veterinärkontrollnummer wird bei Fleischerzeugnissen mit einem geringen Fleischanteil (§ 10 Abs. 2) die Zahl 8 mit nachfolgendem Bindestrich („8-“) vorangestellt (3.1.5).
- 4.3 Die Kennzeichnung kann mit einem Farb- oder Brennstempel auf dem Erzeugnis, der Umhüllung oder der Verpackung angebracht oder auf einem Etikett eingedruckt oder angebracht werden. Der Stempel muß beim Öffnen der Verpackung zerstört werden. Hiervon darf nur dann abgewichen werden, wenn die Verpackung beim Öffnen zerstört wird.
- 4.4 Bei einzeln abgepackten Fleischerzeugnissen braucht die Kennzeichnung nur auf der Verpackung angebracht zu werden. Sofern die Fleischerzeugnisse in einer zweiten Verpackung versandt werden müssen, muß die Kennzeichnung außerdem an dieser zweiten Verpackung angebracht werden; die Kennzeichnung darf auch in der Anbringung einer nicht mehr abnehmbaren runden Plombe aus widerstandsfähigem Material bestehen, die allen hygienischen Erfordernissen entspricht und die unter Nummer 3.1 genannten Angaben trägt.
5. Für die Kennzeichnung nach den Nummern 3 und 4 ist der amtliche Tierarzt verantwortlich. Zu diesem Zweck besitzt und verwahrt er
- 5.1 die für die Kennzeichnung des Fleisches bestimmten Geräte, die er Fleischkontrolleuren erst zum Zeitpunkt der Kennzeichnung und nur für die hierfür erforderliche Zeit übergeben darf;
- 5.2 die Etiketten und das Umhüllungsmaterial, soweit sie bereits mit dem vorgeschriebenen Stempel versehen sind. Diese Etiketten und dieses Umhüllungsmaterial werden den in den Betrieben verantwortlichen Personen zu dem Zeitpunkt, zu dem sie anzubringen sind, in einer dem Bedarf entsprechenden Anzahl und Menge übergeben.
6. Die Kennzeichnung von frischem Fleisch, das nicht die Voraussetzungen für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr erfüllt, ist gemäß den Nummern 3.2 und 3.3 mit folgenden Abweichungen vorzunehmen:
- 6.1 Die verwendeten Stempel müssen den nachstehend abgedruckten Mustern in Form und Inhalt entsprechen. Der Stempel hat zusätzlich einen Hinweis auf den Untersucher zu enthalten.

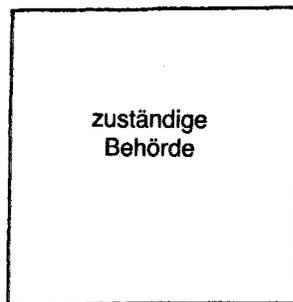
Stempelformen für den innerstaatlichen Handelsverkehr

Tauglich



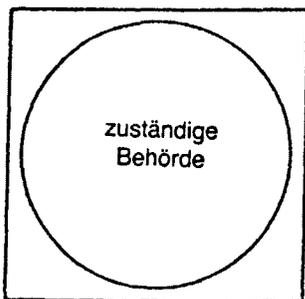
- 3,5 cm -

Bedingt tauglich



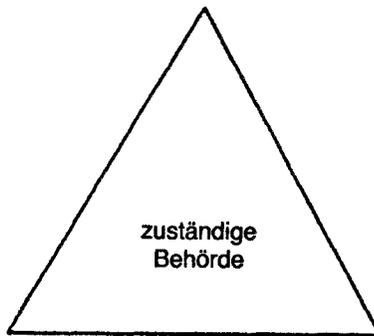
- 4 cm -

Minderwertig



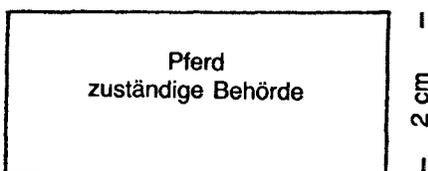
- 4 cm -

Untauglich



- 5 cm -

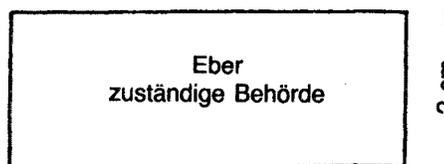
Stempel für taugliches Fleisch von Einhufern (gilt auch für Kapitel V Nr. 3.7)



- 5 cm -

2 cm

Stempel für nach Kapitel IV Nr. 3.3 behandeltes Fleisch



- 5 cm -

2 cm

6.2 Die Nummer 6.1 gilt entsprechend für die Kennzeichnung von Wild- und Kaninchenfleisch. Fleisch von Haarwild – ausgenommen von erlegtem europäischem Schalenwild, Hasen und Kaninchen – ist zusätzlich so zu kennzeichnen, daß die Tierart feststellbar ist.

6.3 Bei Tierkörpern von Hasen und Kaninchen sowie Tierkörpern etwa gleicher Größe genügt ein

6.4 Im Bereich der Bundeswehr regelt diese die Angabe in den Stempeln.

Stempelabdruck auf dem Rücken. Bei den genannten Tierkörpern kann der Stempelabdruck „tauglich“ ersetzt werden durch eine Plombe, die diesem Abdruck nach Form und Inhalt entspricht. Die Maßangaben des abgedruckten Mustern gelten hierfür nicht.

Anlage 2

(zu § 4 Abs. 3 und den §§ 7, 8 und 9)

Kapitel I**Beschaffenheit und Ausstattung der Räume, in denen Fleisch gewonnen, zubereitet oder behandelt wird**

1. In den Räumen müssen
 - 1.1 Fußböden mit einem Belag versehen sein, der wasserundurchlässig, leicht zu reinigen und zu desinfizieren ist;
 - 1.2 Wände glatt und mit einem hellen Belag oder Anstrich versehen sein, der bis zu einer Höhe von mindestens 2 m abwaschfest ist;
 - 1.3 Decken hell und glatt sein;
 - 1.4 Türen und Fensterrahmen
 - 1.4.1 aus Kunststoff oder Metall, glatt, hell, korrosionsbeständig oder korrosionsgeschützt sein oder
 - 1.4.2 aus Holz glatt und mit einem hellen abwaschfesten Belag oder Anstrich versehen sein;
 - 1.5 Beleuchtungen vorhanden sein, die Abweichungen des Fleisches erkennen lassen;
 - 1.6 in größtmöglicher Nähe des Arbeitsplatzes in ausreichender Anzahl Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion
 - 1.6.1 der Hände mit handwarmem, fließendem Wasser, Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie Wegwerf-Handtüchern,
 - 1.6.2 der Arbeitsgeräte mit Wasser von mindestens +82 °C vorhanden sein.

Bei den Einrichtungen zur Reinigung der Hände dürfen die Ventile nicht von Hand zu betätigen sein.
2. Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte, wie Schneidetische, Tische mit auswechselbaren Schneidunterlagen, Behältnisse, Transportbänder und Sägen müssen aus korrosionsbeständigem, die Qualität des Fleisches nicht beeinträchtigendem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material bestehen. Die Verwendung von Holz ist nur zulässig in Räucher- oder Reiferräumen, bei Hackklötzen oder dem Transport von verpacktem Fleisch.
3. Es müssen ferner vorhanden sein
 - 3.1 geeignete Vorrichtungen zum Schutz gegen Ungeziefer wie Insekten oder Nagetiere;
 - 3.2 Vorrichtungen oder Behältnisse, die verhindern, daß das Fleisch unmittelbar mit dem Boden oder den Wänden in Berührung kommt;
 - 3.3 für die Aufnahme von zum Genuß für Menschen nicht bestimmtem oder untauglichem Fleisch sowie für zum Genuß für Menschen nicht geeigneter Teile geschlachteter Tiere
 - 3.3.1 besondere wasserdichte, korrosionsbeständige Behältnisse mit dicht schließenden Deckeln, die

so beschaffen sind, daß eine unbefugte Entnahme des Inhaltes verhindert wird,

- 3.3.2 ein verschließbarer Raum, wenn es die anfallende Menge erforderlich macht oder dieses Fleisch nicht am Ende des Arbeitstages aus dem Betrieb entfernt wird, wobei sicherzustellen ist, daß Fleisch, das zum Genuß für Menschen bestimmt ist, dadurch nicht, insbesondere durch Gerüche, nachteilig beeinflusst werden kann;
- 3.4 Kühleinrichtungen, die gewährleisten, daß die in Kapitel IX vorgeschriebene Innentemperatur des Fleisches erreicht und eingehalten werden kann, und die an die Abwasserleitung angeschlossen sind oder bei denen das Wasser auf andere Weise hygienisch abgeleitet wird;
- 3.5 eine Anlage, die in ausreichender Menge heißes Wasser liefert;
- 3.6 Wasser unter Druck in ausreichender Menge zum Reinigen;
- 3.7 Toilettenanlagen mit Handwaschgelegenheiten, in denen die Ventile nicht von Hand zu betätigen sein dürfen;
- 3.8 ein getrennter, geeigneter Platz zum Abstellen von Reinigungsgeräten sowie der Mittel zur Wartung, Reinigung und Desinfektion.
4. Die Vorschriften in Nummer 1 gelten nicht für Räucherräume und für Räume, in denen Rohwürste, Rohschinken und andere haltbare Fleischerzeugnisse reifen und lagern, sowie für Räume, in denen verpacktes Fleisch, Gewürze und andere Zutaten sowie Umhüllungs- und Verpackungsmaterial lagern.

Kapitel II**Sonstige allgemeine Hygienevorschriften für Personal, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte in Räumen, in denen Fleisch gewonnen, zubereitet oder behandelt wird**

1. Personen, die mit kranken Tieren oder infiziertem Fleisch in Berührung gekommen sind, haben unverzüglich Hände und Arme mit warmem Wasser gründlich zu waschen und zu desinfizieren. Das Personal hat eine leicht waschbare, saubere Arbeitskleidung und eine saubere Kopfbedeckung zu tragen. Beim Behandeln von Tierkörpern und Fleisch sowie beim Zubereiten und Behandeln von Fleischerzeugnissen hat das Personal eine leicht waschbare, helle und saubere Arbeitskleidung und eine helle, saubere Kopfbedeckung sowie erforderlichenfalls einen Nackenschutz zu tragen. Arbeitskleidung darf nur ihrem Zweck entsprechend verwendet werden.
2. Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte müssen ständig sauber und in einwand-

- freiem Zustand gehalten werden. Sie sind vor ihrer Wiederverwendung, bei Verunreinigungen und soweit sonst erforderlich sowie am Ende jedes Arbeitstages sorgfältig zu reinigen und soweit erforderlich zu desinfizieren. Sie dürfen nur ihrem Zweck entsprechend verwendet werden.
- 2.1 In den Räumen dürfen weder Speisen eingenommen noch darf geraucht werden; Behältnisse mit Getränken dürfen nicht in Arbeitsräume verbracht werden.
- 2.2 Ungeziefer, wie Insekten oder Nagetiere, ist systematisch zu bekämpfen. Andere Tiere als Schlachttiere sind von den Räumen fernzuhalten.
3. Dosen oder ähnliche Behältnisse für die Aufnahme von Fleisch sind unmittelbar vor dem Füllen zu reinigen, soweit erforderlich auch nach dem Verschließen oder dem Erhitzen.
4. Stoffe, wie Reinigungs- und Desinfektionsmittel, sind so zu verwenden, daß sie sich weder auf Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte noch auf Fleisch nachteilig auswirken können. Nach ihrer Verwendung müssen sie gründlich abgespült werden.
- 2.2 Schlachttiere sind sofort nach dem Entbluten zu enthäuten. Das Enthäuten kann unterbleiben bei
- 2.2.1 Schweinen, wenn sie unverzüglich entborstet und gründlich gereinigt werden; dabei sind Klauenschuhe oder Spitzbeine zu entfernen;
- 2.2.2 allen Schlachttieren an den Gliedmaßenenden, an Eutern, an den Schwänzen oder deren Teilen, sofern sie nicht zum Genuß für Menschen bestimmt sind;
- 2.2.3 Köpfen und Unterfüßen von Rindern vor dem Zahnwechsel mit einem Schlachtgewicht bis zu 150 kg (Kälber), wenn diese zu Beginn des Enthäutens abgetrennt, enthaart und gründlich gereinigt und dabei Klauen oder Klauenschuhe sowie Hörner entfernt werden;
- 2.2.4 Rot-, Dam- und Schwarzwild aus Gehegen, sofern gesundheitliche Gründe dies nicht erforderlich machen; das Gefrieren dieses Wildes in der Decke ist jedoch nicht gestattet.
- Beim Enthäuten dürfen laktierende Euter nicht verletzt werden.
- 2.3 Vor Beginn des Ausweidens sind, ausgenommen bei Schweinen und Kaninchen, die Köpfe abzutrennen. Die Köpfe sind vor der amtlichen Untersuchung zu enthäuten oder zu enthaaren und zu reinigen.

Kapitel III

Besondere Hygienevorschriften für Schlachtbetriebe und das Schlachten

1. Für Betriebe, in denen Tiere geschlachtet werden, gilt über die Hygienevorschriften nach Kapitel I und II hinaus folgendes:
- 1.1 Für Tiere, die über Nacht in Schlachtbetrieben verbleiben, müssen ausreichend große Stallungen vorhanden sein.
- 1.2 Für einen ordnungsgemäßen hygienisch einwandfreien Ablauf der Schlachtung muß ein ausreichend großer Schlachtraum vorhanden sein. Für die Betäubung und die Entblutung sind getrennte Räume oder besondere Plätze innerhalb des Schlachtraumes erforderlich.
- 1.3 In Schlachträumen müssen die Wände bis zu einer Höhe von mindestens 3 m oder bis zur Decke abwaschfest sein; beim Schlachten sind die Räume ausreichend zu entnebeln.
- 1.4 Es müssen geeignete Vorrichtungen vorhanden sein, mit deren Hilfe die geschlachteten Tiere hygienisch enthäutet, gereinigt, ausgeweidet und in Hälften gespalten werden können.
- 1.5 Es muß ausreichend Kühlraum vorhanden sein.
- 1.6 In Schlachträumen dürfen Mägen und Därme nicht entleert oder gereinigt werden.
- 1.7 Für Dung, der nicht am selben Tag vom Gelände des Schlachtbetriebs entfernt wird, muß ein besonderer Platz für die Lagerung vorhanden sein.
2. Beim Schlachten von Tieren ist folgendes zu beachten:
- 2.1 In Schlachträume verbrachte Schlachttiere müssen sofort geschlachtet werden.
- 2.4 Das Ausweiden muß innerhalb von 45 Minuten nach dem Betäuben beendet sein.
- 2.5 Alle vom Tierkörper abgetrennten, zu untersuchenden Teile müssen in unmittelbarer Nähe des Tierkörpers aufbewahrt und erforderlichenfalls so gekennzeichnet werden, daß die Zugehörigkeit zu dem betreffenden Tierkörper erkennbar ist.
- 2.6 Nieren sind aus den Fettkapseln zu lösen und müssen in natürlichem Zusammenhang mit dem Tierkörper bleiben. Bei Schweinen ist auch das Fett von der Innenseite der Bauchmuskulatur zu lösen (Flomen), damit diese Fleischteile besichtigt werden können.
- 2.7 Zur Fleischuntersuchung sind die Wirbelsäulen von Rindern, Schweinen und Einhufern und die bei Schweinen am Tierkörper verbliebenen Köpfe längs zu spalten; die Längsspaltung ist nicht erforderlich bei Spanferkeln (bis 25 kg Schlachtgewicht), bei Schafen, Ziegen und Kälbern sowie in den Fällen, in denen die Längsspaltung der beabsichtigten Verwendung entgegensteht und der Untersucher feststellt, daß gesundheitliche Bedenken nicht bestehen. Der Untersucher kann hiervon abweichend eine weitere Zerlegung fordern, wenn dies für die Beurteilung notwendig ist.
- 2.8 Zum Genuß für Menschen bestimmte Mägen, Därme, Schlünde und Hamblasen müssen sofort im Schlachtbetrieb gründlich gereinigt werden.
- 2.9 Tierkörper und Organe dürfen nicht mit Tüchern, Schwämmen oder ähnlichen Gegenständen abgewischt oder abgetrocknet werden, Messer nicht in Fleisch eingestochen werden.

- 2.10 Bis zum Abschluß der Fleischuntersuchung dürfen Tierkörper nicht weiter zerlegt, Teile der geschlachteten Tiere nicht entfernt oder sonst behandelt werden; nicht zum Genuß für Menschen bestimmtes Blut darf mit Zustimmung des Untersuchers entfernt werden.

Kapitel IV

Besondere Hygienevorschriften für das Zerlegen von Fleisch

Für das Zerlegen von Fleisch gilt über die Hygienevorschriften nach Kapitel I und II hinaus folgendes:

1. In Betrieben, in denen Fleisch zerlegt wird, muß
 - 1.1 ausreichend Kühlraum vorhanden sein;
 - 1.2 ein Raum oder ein geeigneter Platz vorhanden sein, an dem das Fleisch ohne nachteilige Beeinflussung zerlegt werden kann.
2. Im Schlachtraum darf nicht zerlegt werden.
3. Frisches Fleisch darf in Räume, in denen es zerlegt werden soll, mengenmäßig nur den Arbeitserfordernissen entsprechend verbracht werden.
4. Die Innentemperatur des Fleisches von + 7 °C darf nur bei der Warmzerlegung überschritten werden. In Betrieben, die ausschließlich für den eigenen Betriebsbedarf zerlegen, gilt dies nicht.
5. Abweichend von Nummer 2 ist das Zerlegen von Fleisch in einem zum Zeitpunkt des Inkrafttretens der Verordnung bestehenden Schlachtraum in Betrieben zulässig, die ausschließlich für den eigenen Bedarf schlachten und zerlegen. Die Zerlegung darf nicht zeitgleich mit Schlachtungen und nur nach besonders gründlicher Reinigung und Desinfektion erfolgen.
6. Nicht zum Genuß für Menschen geeignetes oder bestimmtes Fleisch ist sofort in die dafür vorgeschriebenen verschließbaren Behältnisse oder Räume zu verbringen.

Kapitel V

Besondere Hygienevorschriften für das Zubereiten von Fleisch

Für Betriebe, in denen Fleischerzeugnisse oder Lebensmittel mit einem Zusatz von Fleisch oder Fleischerzeugnissen zubereitet oder behandelt werden, gilt über die hygienischen Vorschriften nach Kapitel I und II hinaus folgendes:

1. Zum Bearbeiten des Fleisches muß ausreichend großer Raum, der nicht zum Schlachten benutzt werden darf, vorhanden sein.
2. Es muß ausreichend Kühlraum vorhanden sein.

3. Es müssen, sofern eine solche Behandlung vorgesehen ist, jeweils geeignete Raumteile, Anlagen, Ein- oder Vorrichtungen vorhanden sein
 - 3.1 zum Erhitzen, Trocknen, Reifen oder Räuchern von Fleisch oder Fleischerzeugnissen;
 - 3.2 zum Pökeln einschließlich einer ausreichenden Kühlung;
 - 3.3 für das Lagern und das Aufbewahren von Gewürzen und sonstigen Zutaten;
 - 3.4 für das Lagern von Verpackungsmaterial, Dosen und ähnlichen Behältnissen;
 - 3.5 für das Verpacken und den Versand.

Kapitel VI

Besondere Hygienevorschriften für erlegtes Haarwild

Über die Hygienevorschriften nach Kapitel I und II hinaus gilt für Fleisch von erlegtem Haarwild folgendes:

1. Beim Gewinnen des Fleisches ist folgendes zu beachten:
 - 1.1 Erlegtes Haarwild ist unverzüglich aufzubrechen und auszuweiden, Hasen und ähnliches Niederwild spätestens bei der Anlieferung in den Betrieben. Das Enthäuten und eine Zerlegung am Erlegungsort ist nur zulässig, wenn der Transport sonst nicht möglich ist.
 - 1.2 Erlegtes Haarwild ist unmittelbar nach dem Aufbrechen und Ausweiden so aufzubewahren, daß es gründlich auskühlen und in den Körperhöhlen abtrocknen kann. Das Haarwild muß alsbald nach dem Erlegen auf eine Innentemperatur von mindestens + 7 °C abgekühlt sein; erforderlichenfalls ist es dazu in eine geeignete Kühleinrichtung zu verbringen.
 - 1.3 Beim Erlegen, Aufbrechen, Zerwirken und weiteren Behandeln ist auf Merkmale zu achten, die das Fleisch als gesundheitlich bedenklich erscheinen lassen. Diese liegen insbesondere vor bei:
 - 1.3.1 abnormen Verhaltensweisen und Störungen des Allgemeinbefindens;
 - 1.3.2 Fehlen von Anzeichen äußerer Gewalteinwirkung als Todesursache (Fallwild);
 - 1.3.3 Geschwülsten oder Abszessen, wenn sie zahlreich oder verteilt in inneren Organen oder in der Muskulatur vorkommen;
 - 1.3.4 Schwellungen der Gelenke oder Hoden, Hodenvereiterung, Leber- oder Milzschwellung, Darm- oder Nabelentzündung;
 - 1.3.5 fremdem Inhalt in den Körperhöhlen, insbesondere Magen- und Darminhalt oder Harn, wenn Brust- oder Bauchfell verfärbt sind;
 - 1.3.6 erheblicher Gasbildung im Magen- und Darmkanal mit Verfärbung der inneren Organe;
 - 1.3.7 erheblichen Abweichungen der Muskulatur oder der Organe in Farbe, Konsistenz oder Geruch;

Kapitel VII**Besondere Hygienevorschriften
für Freibankbetriebe und Abgabestellen
sowie für Isolierschlachtbetriebe und -räume**

- 1.3.8 offenen Knochenbrüchen, soweit sie nicht unmittelbar mit dem Erlegen in Zusammenhang stehen;
- 1.3.9 erheblicher Abmagerung oder Schwund einzelner Muskelpartien;
- 1.3.10 frischen Verklebungen oder Verwachsungen von Organen mit Brust- oder Bauchfell;
- 1.3.11 sonstigen erheblichen sinnfälligen Veränderungen außer Schußverletzungen, wie z. B. stickige Reifung.
- 1.4 Organe, die Veränderungen aufweisen, sind so zu kennzeichnen, daß die Zugehörigkeit zu dem betreffenden Tierkörper festgestellt werden kann; sie müssen bis zum Abschluß der amtlichen Untersuchungen beim Tierkörper verbleiben.
2. Betriebe, die erlegtes Haarwild be- oder verarbeiten, müssen verfügen über:
- 2.1 einen ausreichend großen Raum für die Annahme, die Untersuchung und, soweit erforderlich, auch für das Ausweiden und Enthäuten;
- 2.2 einen ausreichend großen Raum für das Zerlegen sowie das Umhüllen, soweit dies im Betrieb erfolgt; dieser Raum muß ausreichend zu kühlen und mit einem Temperaturmeßgerät ausgerüstet sein;
- 2.3 einen Raum für das Verpacken und für den Versand.
- Die Nummern 2.1 und 2.3 gelten nicht für inländische Betriebe, die einzelne Tierkörper von erlegtem Haarwild be- oder verarbeiten und unmittelbar an Verbraucher abgeben.
3. Räume zum Sammeln von Haarwild nach dem Erlegen (Wildkammern) müssen verfügen über:
- 3.1 eine geeignete Kühleinrichtung, wenn auf andere Weise eine gründliche Auskühlung des erlegten Haarwildes nicht erreicht werden kann;
- 3.2 einen geeigneten Platz zum Enthäuten und Zerlegen, wenn diese Arbeiten darin ausgeführt werden.
4. In den Betriebsräumen und gegebenenfalls in Wildkammern gilt für das Behandeln des erlegten Haarwildes folgendes:
- 4.1 Untersuchungspflichtiges erlegtes Haarwild ist so rechtzeitig der Untersuchung zuzuführen, daß Veränderungen durch den Untersucher erkannt und beurteilt werden können.
- 4.2 Erlegtes Haarwild ist auf Ersuchen des Untersuchers zur Untersuchung zu enthäuten; der Brustkorb ist zu öffnen; bei Einhufern ist der Kopf längs zu spalten. Die Wirbelsäule und der Kopf sind längs zu spalten, wenn nach Feststellung des Untersuchers gesundheitliche Gründe dies erforderlich machen. Erlegtes Haarwild in der Decke darf nicht eingefroren werden.
- 4.3 Haarwild in der Decke und ungerupftes Federwild dürfen enthäutetes oder zerwirktes Fleisch von erlegtem Haarwild nicht berühren.
1. Für Betriebe, in denen bedingt taugliches Fleisch zum Genuß für Menschen brauchbar gemacht werden soll (Freibankbetriebe), sowie Abgabestellen für Freibankfleisch gilt über die Hygienevorschriften der Kapitel I und II und die besonderen Vorschriften der Kapitel IV und V hinaus folgendes:
- 1.1 In Freibankbetrieben müssen
- 1.1.1 reiner und unreiner Teil ausreichend unterteilt sein; als unreiner Teil gelten mit allen Geräten und Einrichtungen die Räume, in denen bedingt taugliches, noch nicht zum Genuß für Menschen brauchbar gemachtes Fleisch behandelt wird;
- 1.1.2 ausreichende Erhitzungseinrichtungen vorhanden sein, durch die Fleisch nach Nummer 1.3 brauchbar gemacht werden kann.
- 1.2 In Abgabestellen muß,
- 1.2.1 wenn sie ortsfest sind, an der Vorderfront der deutlich sichtbare Hinweis „Freibankerzeugnisse“ mit einer Buchstabenhöhe von mindestens 20 cm und im Abgaberaum an einer in die Augen fallenden Stelle der gleiche Hinweis mit einer Buchstabenhöhe von mindestens 10 cm,
- 1.2.2 wenn sie beweglich sind, von der Käuferseite deutlich sichtbar der Hinweis „Freibankerzeugnisse“ mit einer Buchstabenhöhe von mindestens 10 cm angebracht sein.
- 1.3 Bedingt taugliches Fleisch darf zum Genuß für Menschen nur unter Anwendung von Erhitzungsverfahren brauchbar gemacht werden, sofern die nachstehend aufgeführten Bedingungen eingehalten werden:
- 1.3.1 Im Kern des Fleisches ist eine Temperatur von mindestens + 80 °C während einer Dauer von 10 Minuten zu halten.
- 1.3.2 Das Fleisch ist bei Siedetemperatur während einer Dauer von mindestens 150 Minuten zu halten, wobei die Fleischstücke nicht dicker als 10 cm sein dürfen.
- 1.3.3 Fleisch, das in luftdicht verschlossenen Behältnissen durch Erhitzen haltbar gemacht wird, ist so zu erhitzen, daß ein Fc-Wert 3,0 erreicht wird.
- 1.3.4 Beim Ausschmelzen des Fettes muß das Fett eine Temperatur von mindestens + 100 °C erreicht haben.
- Fleisch, das in luftdicht verschlossenen Behältnissen nach Nummer 1.3.1 oder 1.3.2 lediglich erhitzt worden ist, gilt nicht als haltbar gemacht.
2. Für Isolierschlachtbetriebe gilt über die Hygienevorschriften nach Kapitel I und II und über die besonderen Vorschriften nach Kapitel III hinaus folgendes:

- 2.1 Sie müssen über eine Einfriedung verfügen, die ein unbefugtes Betreten des Betriebsgeländes verhindert.
- 2.2 Der Bodenbelag innerhalb der gesamten eingefriedeten Verkehrsfläche muß fest, wasserundurchlässig und leicht zu reinigen sein; dies gilt auch im Bereich einer Gleisanlage am Entladeplatz.
- 2.3 Innerhalb des Betriebsgeländes muß eine Einrichtung zum Reinigen und Desinfizieren von Viehtransportfahrzeugen vorhanden sein.
- 2.4 Der reine und der unreine Teil der Schlachtanlage müssen ausreichend getrennt werden.
- 2.5 Es muß ein ausreichend großer Schlachtraum vorhanden sein, in dem die Schlachtung ordnungsgemäß vorgenommen werden kann. Wenn in einem Schlachtraum sowohl Schweine als auch andere Tiere geschlachtet werden, muß eine Schlachtabteilung für Schweine vorhanden sein, sofern Schweine und andere Tiere nicht zu verschiedenen Zeiten geschlachtet werden.
- 2.6 Der Schlachtbetrieb muß einen ausreichend großen Kühlraum für die getrennte Lagerung von tauglichem und minderwertigem Fleisch sowie einen besonderen verschließbaren Kühlraum für die Lagerung von vorläufig beschlagnahmtem und bedingt tauglichem Fleisch besitzen. Sofern die anfallende Menge dies zuläßt, reicht eine geeignete verschließbare Unterteilung innerhalb des Kühlraumes; in allen Kühlräumen müssen Vorrichtungen vorhanden sein, die die Übertragung von Krankheitserregern verhüten.
- 2.7 Die Einrichtungen und Arbeitsplätze müssen jederzeit eine ungehinderte Durchführung der amtlichen Untersuchungen ermöglichen; erforderlichenfalls ist für den Untersucher ein geeigneter Raum bereitzustellen.
- 2.8 In allen Arbeitsräumen müssen Schlauchanschlüsse oder Zapfstellen für kaltes und heißes Trinkwasser in ausreichender Zahl zur Reinigung eingerichtet sein.
- 2.9 Der Betrieb muß über eine ausreichende Einrichtung zur Desinfektion verfügen.
- 2.10 In den Schlachträumen müssen Aufhängevorrichtungen vorhanden sein, die es ermöglichen, die Arbeitsgänge nach dem Betäuben und Entbluten am freihängenden Tier auszuführen.
- 2.11 Die Vorschriften der Nummern 2.5 bis 2.10 gelten für Isolierschlachträume, die nicht in Isolierschlachtbetrieben liegen, entsprechend; jedoch gilt zusätzlich folgendes:
- 2.11.1 Die Zugänge zu Isolierschlachträumen müssen von den übrigen Schlachträumen getrennt und so gelegen sein, daß die Gefahr einer Verbreitung von Krankheitserregern vermieden wird.
- 2.11.2 Aufstellungsmöglichkeiten für kranke Tiere sowie für die Be- und Verarbeitung von Mägen und Därmen müssen von den übrigen Betriebseinrichtungen getrennt vorhanden sein.
- 2.11.3 Alle übrigen Einrichtungen des Schlachtbetriebes dürfen mitbenutzt werden, wenn sie so beschaffen und so gelegen sind, daß die Gefahr einer Verbreitung von Krankheitserregern vermieden wird.
- 2.12 Unbefugtes Betreten von Isolierschlachtbetrieben und Isolierschlachträumen ist zu verhindern.
- 2.13 Räume und Geräte sind bei Verunreinigung, insbesondere mit Krankheitserregern, vor jeder Wiederverwendung, Transportfahrzeuge sofort nach jeder Benutzung zu reinigen und zu desinfizieren.
- 2.14 Nieren dürfen vor der Untersuchung nicht aus der Fettkapsel gelöst und Unterfüße und Köpfe nur bei Rindern mit einem Schlachtgewicht über 150 kg sowie bei Pferden abgetrennt werden.
- 2.15 Vor Abschluß der Untersuchung sind Tierkörper und Nebenprodukte der Schlachtung so getrennt zu halten, daß eine Übertragung von Krankheitserregern vermieden wird.
- 2.16 Zum Genuß für Menschen nicht bestimmte oder nicht geeignete Teile des geschlachteten Tieres, vorläufig beschlagnahmtes oder untaugliches Fleisch, insbesondere Abfälle, nicht entleerte Mägen und Därme sind unverzüglich in die hierfür vorgesehenen Behältnisse oder Räume zu verbringen und so zu behandeln, erforderlichenfalls zu kühlen, daß eine Verbreitung von Krankheitserregern vermieden wird.
- 2.17 Nach der Fleischuntersuchung ist zum Genuß für Menschen bestimmtes bedingt taugliches oder minderwertiges Fleisch bei Tierkörpern und Tierkörperteilen auf eine Innentemperatur von mindestens +7 °C und bei Nebenprodukten der Schlachtung auf +3 °C zu kühlen; dies ist nicht erforderlich, wenn das Fleisch innerhalb von zwei Stunden nach der Fleischuntersuchung einem vorgeschriebenen Behandlungsverfahren unterworfen wird.
3. Betriebe, die für andere Abgabestellen Fleisch zerlegen, müssen über einen besonderen Zerlegungsraum verfügen; dieser Raum muß eine Kühleinrichtung haben, die sicherstellt, daß während der Benutzung die Raumtemperatur von +12 °C nicht überschritten wird.

Kapitel VIII

Besondere Vorschriften für Umhüllen und Verpacken von Fleisch

1. Umhüllen oder Verpacken von Fleisch muß in hierfür vorgesehenen Räumen oder an einem besonderen Platz unter hygienischen Bedingungen erfolgen. Es muß insbesondere sichergestellt sein, daß bei der Herrichtung von Verpackungs- oder Umhüllungsmaterial die Beschaffenheit des Fleisches nicht nachteilig beeinflusst werden kann.
2. Lagerräume oder Lagerplätze für Verpackungs- oder Umhüllungsmaterial müssen wirksam gegen Staub und Ungeziefer geschützt sein.

3. Verpackungs- oder Umhüllungsmaterial für Fleisch
 - 3.1 darf die sensorischen Eigenschaften des Fleisches nicht verändern;
 - 3.2 muß ausreichend fest sein, um das Fleisch wirksam, insbesondere beim Transport und der Lagerung, zu schützen.
4. Verpackungsmaterialien für Fleisch dürfen nur wiederverwendet werden, wenn sie korrosionsfest, leicht zu reinigen und vor der Wiederverwendung gründlich gereinigt und desinfiziert worden sind.

Kapitel IX

Hygienevorschriften für das Kühlen, Lagern und Befördern von Fleisch

1. Nach der Schlachtung ist Fleisch so zu behandeln, daß die Innentemperatur
 - 1.1 bei Tierkörpern von
 - 1.1.1 Rindern und Pferden spätestens nach 36 Stunden mindestens auf +7 °C,
 - 1.1.2 den übrigen Schlachttieren spätestens nach 24 Stunden mindestens auf +7 °C,
 - 1.1.3 Hauskaninchen alsbald mindestens auf +3 °C oder
 - 1.2 bei Nebenprodukten der Schlachtung alsbald mindestens auf +3 °C herabgekühlt ist. Abweichend von Nummer 1.2 kann Fett am Tage der Schlachtung auch so behandelt werden, daß es gründlich abtrocknen und auskühlen kann.
2. Leicht verderbliche Fleischerzeugnisse sind nach der Herstellung so zu kühlen, daß ihre Haltbarkeit bis zur Abgabe an den Verbraucher gewährleistet ist.
3. Frisches Fleisch, das nach den Nummern 1 und 2 zu kühlen ist, und leicht verderbliche Fleischerzeugnisse dürfen nur bei einer Innentemperatur von höchstens +7 °C befördert werden; die Transportbehältnisse müssen so eingerichtet sein, daß die vorgeschriebene Temperatur eingehalten wird. Dies gilt nicht, wenn die Beförderungsdauer nicht länger als zwei Stunden beträgt und das Fleisch nach der Beförderung sofort gekühlt, unmittelbar an den Verbraucher abgegeben oder am gleichen Tag zubereitet wird. Dies gilt ferner nicht für erlegtes Haarwild, das vom Aneignungsberechtigten unmittelbar an den Verbraucher abgegeben wird.
4. Fahrzeugladeräume, Behältnisse und sonstige Vorrichtungen, die als Beförderungsmittel für Fleisch dienen, müssen so beschaffen und eingerichtet sein, daß Fleisch nicht nachteilig beeinflusst werden kann. Sie sind regelmäßig und gründlich zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren.
5. Lagerräume für Fleisch müssen eine hygienisch einwandfreie Isolierung besitzen, die Innenflä-

chen müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein; in Gefrierräumen müssen die Innenflächen so beschaffen sein, daß sie leicht trocken gereinigt werden können. Der Fußboden in Kühlräumen muß so beschaffen sein, daß Reinigungswasser leicht aus dem Raum abfließen kann.

6. Kühl- oder Gefrierräume müssen über geeignete Stapelmöglichkeiten verfügen.
7. In Kühl- oder Gefrierräumen darf Fleisch mit anderen Lebensmitteln gemeinsam nur gelagert werden, wenn durch Verpackung sichergestellt wird, daß eine nachteilige Beeinflussung des Fleisches ausgeschlossen ist.
8. Beförderungsmittel, die für den Transport lebender Tiere benutzt werden, dürfen nicht zur Beförderung von Fleisch verwendet werden; dies gilt auch für Beförderungsmittel, die für den Transport unverpackter geschlachteter oder erlegter Tiere im Fell oder in Federn benutzt werden.
9. Fleisch darf außerhalb von Räumen nur in Fahrzeugen mit allseits geschlossenen Laderäumen oder in entsprechenden Behältnissen befördert werden. Dies gilt nicht für die Beförderung innerhalb der Betriebsstätten, sofern das frische Fleisch sonst ausreichend geschützt ist.
10. In Personenkraftwagen dürfen frisches Fleisch und Nebenprodukte der Schlachtung unverpackt nur in besonderen, allseits geschlossenen Behältnissen oder in Umhüllungen befördert werden.

Kapitel X

Hygienische Anforderungen an die Gewinnung und Behandlung von Blut einschließlich Dickblut, Blutplasma und Blutserum

1. Zum Genuß für Menschen bestimmtes Blut darf nur unter folgenden Voraussetzungen gewonnen oder behandelt werden:
 - 1.1 Das Entbluten muß unmittelbar nach dem Betäuben vorgenommen werden.
 - 1.2 Die Stichstelle, außer bei Schweinen, ist durch einen Hautschnitt freizulegen.
 - 1.3 Für das Öffnen der Blutgefäße ist bei jedem Tier ein frisch gereinigtes Messer zu verwenden.
 - 1.4 Blut muß sauber aufgefangen, hygienisch aufbewahrt werden und darf nur mit hygienisch einwandfreien Gegenständen in Berührung kommen.
 - 1.5 Wird Blut mehrerer geschlachteter Tiere miteinander vermischt aufbewahrt, so ist es, auch wenn nur Blut eines der geschlachteten Tiere als nicht tauglich zu beurteilen ist, insgesamt zu beseitigen. Die Auffangbehälter und alle Teile der Anlage, die mit diesem Blut in Berührung gekommen sind, müssen vor der Wiederverwendung gereinigt und desinfiziert werden.

2. Blutplasma oder Blutserum darf zur Abgabe an andere nur unter folgenden Voraussetzungen hergestellt werden:
 - 2.1 Zur Herstellung darf nur sofort bei Schlachtungen anfallendes Blut oder unmittelbar danach auf mindestens +3 °C gekühltes Blut verwendet werden. Die Herstellung muß innerhalb von 48 Stunden erfolgen.
 - 2.2 Es muß eine geschlossene Anlage zur unmittelbaren Aufnahme des Blutes vorhanden sein.
 - 2.3 Alle blutführenden Teile dieser Anlage wie Hohlmesser, Ablaufschlauch, Pumpen, Rohrleitungen, Zentrifugen und Sammelbehälter sowie die Teile der Anlage, die gerinnungshemmende Mittel führen, müssen aus verschleiß- und korrosionsbeständigem Material, das leicht zu reinigen und zu desinfizieren ist, bestehen.
 - 2.4 Die Anlage muß so betrieben werden können, daß im Falle von Beanstandungen nach Nummer 1.5 die Verwendung nicht kontaminierter Geräte oder zwischenzeitlich eine Reinigung und Desinfektion der kontaminierten Teile möglich ist.
 - 2.5 Mit Ausnahme von Blutplasma- oder Blutserumbehältern sind alle in Nummer 2.3 genannten
- Teile am Ende eines Arbeitstages, bei Verunreinigung oder vor ihrer Wiederverwendung sorgfältig zu reinigen und, soweit erforderlich, zu desinfizieren.
- 2.6 Die Verwendung von hygienisch einwandfreiem Einwegmaterial ist zulässig.
- 2.7 Für Blut, das nicht zum menschlichen Genuß bestimmt oder das nicht als tauglich zum Genuß für Menschen beurteilt worden ist, muß eine getrennte Ableitungs- und Aufbewahrungsanlage vorhanden sein.
- 2.8 Blutplasma oder Blutserum ist nach der Herstellung unverzüglich auf eine Temperatur von +3 °C zu kühlen und bei dieser Temperatur zu lagern und zu befördern.
3. Die Temperaturvorschrift nach Nummer 2.8 gilt auch für Blut, aus dem kein Blutplasma oder Blutserum hergestellt wird.
4. Über die Anforderungen nach Nummer 1 und 2 hinaus darf zur Herstellung von Blutplasma, Trockenblutplasma oder Blutserum nur frisches, hygienisch einwandfreies Blut verwendet werden.

Anlage 3

(zu den §§ 10, 12 und 13)

Genußtauglichkeitsbescheinigungen

1. Die nach § 10 Abs. 1 für das Verbringen in einen anderen Mitgliedstaat vorgeschriebenen Genußtauglichkeitsbescheinigungen dürfen nur ausgestellt werden, wenn das gesamte Fleisch nach den für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr vorgeschriebenen Mindestanforderungen (Anhang I der Richtlinie 64/433/EWG und Anhang A der Richtlinie 77/99/EWG) behandelt worden ist und insbesondere die Bedingungen der Anlage II Kapitel IX Nr. 3 ständig eingehalten worden sind.
 - 3.4 frisches Fleisch von Tieren, denen Stoffe verabfolgt worden sind, die den Genuß des frischen Fleisches für die menschliche Gesundheit gefährlich oder schädlich machen können;
 - 3.5 frisches Fleisch, das mit ionisierenden oder ultravioletten Strahlen behandelt worden ist oder das mit anderen als den zur Kennzeichnung der Genußtauglichkeit zugelassenen Farbstoffen gekennzeichnet wurde;
 - 3.6 frisches Fleisch von Tieren, bei denen Tuberkulose festgestellt worden ist, und frisches Fleisch von Tieren, bei denen nach der Schlachtung Tuberkulose oder eine oder mehrere Zysten von *Cysticercus bovis*, *celulosae*, *ovis* oder *cervi*, lebend oder abgestorben, oder Trichinen (*Trichinella spiralis*) festgestellt worden sind;
 - 3.7 frisches Fleisch von Tieren, die zu jung geschlachtet wurden;
 - 3.8 Teile des Tierkörpers oder Nebenprodukte der Schlachtung, die kurz vor dem Schlachten erlittene Verletzungen sowie Mißbildungen, Kontaminationen oder Veränderungen aufweisen, soweit diese die Genußtauglichkeit des Fleisches beeinträchtigen;
 - 3.9 Köpfe von Rindern sowie Teile der Muskulatur und anderer Gewebe des Kopfes, mit Ausnahme der Zunge und des Hirns;
 - 3.10 Fleisch von Tieren, denen Zartmacher verabfolgt wurden;
 - 3.11 frisches Blut;
 - 3.12 frisches Fleisch in Stücken mit einem Gewicht von weniger als 100 g;
 - 3.13 Fallwild;
 - 3.14 Haarwild, bei dem Merkmale nach Anlage 2 Kapitel VI Nr. 1.3 festgestellt worden sind.
2. Die Urschrift der Genußtauglichkeitsbescheinigung ist vom amtlichen Tierarzt zum Zeitpunkt des Versandes in einen anderen Mitgliedstaat auszustellen; sie muß zumindest in den Amtssprachen des Empfangsmitgliedstaates abgefaßt sein, den Mustern der Genußtauglichkeitsbescheinigung in Anhang II der Richtlinie 64/433/EWG des Rates vom 26. Juni 1964 zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch (ABl. EG Nr. L 121 S. 2012), zuletzt geändert durch die Richtlinie 83/90/EWG des Rates vom 7. Februar 1983 (ABl. EG Nr. L 59 S. 10) oder des Anhangs B der Richtlinie 77/99/EWG des Rates vom 21. Dezember 1976 zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit Fleischerzeugnissen (ABl. EG Nr. L 26 vom 31. 1. 1977 S. 85) entsprechen und aus einem Blatt bestehen. Der Bundesminister gibt die Genußtauglichkeitsbescheinigungen in den Amtssprachen der Europäischen Gemeinschaften im Bundesanzeiger bekannt.
 - 3.1 frisches Fleisch von
 - 3.1.1 männlichen zu Zuchtzwecken verwendeten Schweinen,
 - 3.1.2 Kryptorchiden und Zwittern bei Schweinen,
 - 3.1.3 nicht kastrierten männlichen Schweinen mit einem Schlachtgewicht über 40 kg, es sei denn, daß das Fleisch mit einem Stempel nach Anlage 1 Kapitel V Nr. 3.3 gekennzeichnet ist;
 - 3.2 frisches Hackfleisch, ähnlich zerkleinertes Fleisch;
 - 3.3 frisches Fleisch
 - 3.3.1 von Tieren, denen Stilbene, Stilbenderivate, ihre Salze und Ester oder Stoffe mit thyreostatischer Wirkung verabfolgt oder denen zu Mastzwecken andere hormonale Stoffe zugeführt worden sind,
 - 3.3.2 mit Rückständen von Antibiotika, Antimon, Arsen, Pestiziden oder anderen Stoffen, die schädlich sind oder die den Genuß des frischen Fleisches für die menschliche Gesundheit gefährlich oder schädlich machen können, sofern diese Rückstände die zulässigen Toleranzen oder, wenn solche nicht festgelegt sind, die Mengen überschreiten, die nach wissenschaftlichen Erkenntnissen unbedenklich sind;
3. Genußtauglichkeitsbescheinigungen dürfen nicht ausgestellt werden für nachstehend bezeichnetes Fleisch:
 4. Sofern die Vorschriften des Bestimmungslandes dies zulassen, dürfen abweichend von Nummer 3 Genußtauglichkeitsbescheinigungen ausgestellt werden für
 - 4.1 frisches Hackfleisch, ähnlich zerkleinertes Fleisch (Nr. 3.2),
 - 4.2 Köpfe von Rindern sowie Teile der Muskulatur und anderer Gewebe des Kopfes (Nr. 3.9),
 - 4.3 frisches Blut (Nr. 3.11) und
 - 4.4 frisches Fleisch in Stücken mit einem Gewicht von weniger als 100 g (Nr. 3.12).

Der Bundesminister gibt dies im Bundesanzeiger bekannt.

von einem amtlichen Tierarzt des Versandlandes zum Zeitpunkt des Verladens auszustellen; sie muß in deutscher Sprache abgefaßt sein und aus einem Blatt bestehen.

5. Die nach § 12 für das Verbringen von Fleisch aus einem anderen Mitgliedstaat oder nach § 13 für die Einfuhr von Fleisch sowie Haarwild vorgeschriebene Genußtauglichkeitsbescheinigung ist

6. Muster für Genußtauglichkeitsbescheinigungen nach Nummer 5:

6.1

Muster

Genußtauglichkeitsbescheinigung für frisches Fleisch ¹⁾, das für einen Mitgliedstaat der EWG bestimmt ist

Nr. ²⁾

Versandland

Zuständiges Ministerium

Ausstellende Behörde

Bezug

(wahlfrei)

I. Angaben zur Identifizierung des Fleisches

Fleisch von

(Tiergattung)

Art der Teile

Art der Verpackung

Zahl der Teile oder Packstücke

Einfrierungsmonat(e) und -jahr(e)

Nettogewicht

II. Herkunft des Fleisches

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

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

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des (der) zugelassenen Kühl- und Gefrierhauses(häuser)

III. Bestimmung des Fleisches

Das Fleisch wird versandt von

(Versandort)

nach

(Bestimmungsort und -land)

mit folgendem Transportmittel ³⁾

Name und Anschrift des Absenders

Name und Anschrift des Empfängers

IV. Bescheinigung

Der unterzeichnete amtliche Tierarzt bescheinigt, daß das vorstehend bezeichnete Fleisch unter Bedingungen betreffend die Herstellung und Kontrolle gewonnen wurde, die den Erfordernissen der Richtlinie 64/433/EWG zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch entsprechen, und daher als solches für tauglich zum Genuß für Menschen befunden worden ist.

Ausgefertigt in am

(Unterschrift des amtlichen Tierarztes)

- 1) Frisches Fleisch im Sinne der in Abschnitt IV dieser Bescheinigung erwähnten Richtlinie sind alle zum Genuß für Menschen geeignete Teile von Haustieren der Gattungen Rinder, Schweine, Schafe und Ziegen sowie von Einhufern, die als Haustiere gehalten werden; diese Teile dürfen einer auf ihre Haltbarkeit einwirkenden Behandlung nicht unterworfen worden sein; als frisch gilt jedoch auch Fleisch, das einer Kältebehandlung unterworfen worden ist.
- 2) Wahlfrei.
- 3) Bei Versand mit Eisenbahnwaggons oder Lastkraftwagen sind die jeweiligen Kennzeichen oder Nummern, bei Versand per Flugzeug die Flugnummer und bei Versand per Schiff der Name des Schiffes und erforderlichenfalls die Containernummer einzutragen.

6.2

Muster

Genußtauglichkeitsbescheinigung für frisches Fleisch ¹⁾ nach § 12 Abs. 3 Nr. 2 Fleischhygiene-Verordnung

Nr. ²⁾

Versandland

Zuständiges Ministerium

Ausstellende Behörde

Bezug

(wahlfrei)

I. Angaben zur Identifizierung des Fleisches

Fleisch von

(Tiergattung)

Art der Teile

Art der Verpackung

Zahl der Teile oder Packstücke

Einfrierungsmonat(e) und -jahr(e)

Nettogewicht

II. Herkunft des Fleisches

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

.....

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

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des (der) zugelassenen Kühl- und Gefrierhauses(häuser)

III. Bestimmung des Fleisches

Das Fleisch wird versandt von (Versandort)

nach (Bestimmungsort und -land)

mit folgendem Transportmittel ³⁾

Name und Anschrift des Absenders

Name und Anschrift des Empfängers

IV. Bescheinigung

Der unterzeichnete amtliche Tierarzt bescheinigt, daß das vorstehend bezeichnete Fleisch

- unter Bedingungen betreffend die Herstellung und Kontrolle gewonnen wurde, die den Erfordernissen der Richtlinie 64/433/EWG zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch entsprechen ¹⁾,
 - nach Vorschriften des Versandlandes, die vom Bundesminister als gleichwertig anerkannt worden sind ⁴⁾,
- daher als solches für tauglich zum Genuß für Menschen befunden worden ist.

Ausgefertigt in am

(Unterschrift des amtlichen Tierarztes)

1) Frisches Fleisch nach § 12 Abs. 3 Nr. 2 Fleischhygiene-Verordnung: Hauskaninchen, Gatterwild und Fleisch anderer als in Artikel 1 der Richtlinie 64/433/EWG genannter Tierarten.

2) Wahlfrei.

3) Bei Versand mit Eisenbahnwaggons oder Lastkraftwagen sind die jeweiligen Kennzeichen oder Nummern, bei Versand per Flugzeug die Flugnummer und bei Versand per Schiff der Name des Schiffes und erforderlichenfalls die Containernummer einzutragen.

4) Nichtzutreffendes streichen.

Genußtauglichkeitsbescheinigung

für Fleisch von erlegtem Haarwild nach § 12 Abs. 3 Nr. 3 Fleischhygiene-Verordnung

Nr. ¹⁾

Versandland

Zuständiges Ministerium

Ausstellende Behörde

I. Angaben zur Identifizierung des frischen Fleisches von erlegtem Haarwild

Fleisch von
 (Tierart oder Tiergattung)

Art der Teile

Art der Verpackung

Zahl der Teile oder Packstücke

Nettogewicht Kennzeichen der Sendung

II. Bestimmung des Fleisches

Das Fleisch wird versandt von
 (Versandort)

nach
 (Bestimmungsort und -land)

mit folgendem Beförderungsmittel ²⁾

Name und Anschrift des Absenders

.....

Name und Anschrift des Empfängers

.....

III. Bescheinigung

Der Unterzeichnete bescheinigt folgendes:

1. a) – das vorstehend bezeichnete Fleisch ³⁾
 - das an der Verpackung des vorstehend bezeichneten Fleisches angebrachte Etikett ³⁾ ist (sind) ³⁾ mit einem Stempelabdruck versehen, aus dem ersichtlich ist, daß das Fleisch nur von Tieren stammt, die in zugelassenen Wildexportbetrieben gesammelt worden sind;
- b) das Fleisch ist auf Grund einer nach den Vorschriften des Bestimmungslandes durchgeführten tierärztlichen Untersuchung als tauglich zum Genuß für Menschen befunden worden;
- c) das Fleisch ist in einem zugelassenen Wildexportbetrieb zerlegt worden ³⁾;
- d) das Fleisch ist — ist nicht — ³⁾ auf Trichinen untersucht worden;
- e) die Beförderungsmittel und die für das frische Fleisch dieser Sendung geltenden Ladebedingungen entsprechen den für den Versand nach dem Bestimmungsland vorgesehenen hygienischen Anforderungen
 oder
2. das Fleisch ist nach Vorschriften des Versandlandes gewonnen, untersucht, beurteilt, verpackt, gelagert und befördert worden, die vom Bundesminister als gleichwertig anerkannt worden sind ³⁾.

Ausgefertigt in am

.....
 (Unterschrift des amtlichen Tierarztes)

1) Fakultativ.

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

3) Nichtzutreffendes streichen.

6.4

Muster

Genußtauglichkeitsbescheinigung
für Fleischerzeugnisse ¹⁾, die für einen Mitgliedstaat der EWG bestimmt sind

Nr. ²⁾

Versandland

Zuständiges Ministerium

Ausstellende Behörde

Ref. ²⁾

I. Angaben zur Identifizierung der Fleischerzeugnisse

Erzeugnisse hergestellt aus Fleisch von
(Tiergattung)

Art der Erzeugnisse ³⁾

Art der Verpackung

Zahl der Teile oder Packstücke

Temperatur bei Lagerung und Beförderung ⁴⁾

Dauer der Haltbarkeit ⁴⁾

Nettogewicht

II. Herkunft der Fleischerzeugnisse

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

III. Bestimmung der Fleischerzeugnisse

Die Fleischerzeugnisse werden versandt von
(Versandort)

nach
(Bestimmungsland)

mit folgendem Beförderungsmittel ⁵⁾

Name und Anschrift des Absenders

Name und Anschrift des Empfängers

IV. Bescheinigung über die Genußtauglichkeit

Der Unterzeichnete bescheinigt folgendes:

- a) Die vorstehend genannten Fleischerzeugnisse sind aus frischem Fleisch oder Fleischerzeugnissen unter Bedingungen hergestellt worden, die den in der Richtlinie 77/99/EWG vorgesehenen Normen entsprechen ⁶⁾.
- b) Die genannten Fleischerzeugnisse, ihre Umhüllungen oder ihre Verpackungen sind mit einer Kennzeichnung versehen worden, aus der ersichtlich ist, daß diese Erzeugnisse ausschließlich in zugelassenen Betrieben gewonnen worden sind ⁶⁾.

- c) Das verwendete frische Schweinefleisch ist — ist nicht —⁶⁾ auf Trichinen untersucht worden.
- d) Die Transportmittel und die Ladebedingungen entsprechen den in der Richtlinie 77/99/EWG genannten hygienischen Anforderungen.

Ausgefertigt in am

(Unterschrift)

Siegel

(Name in Großbuchstaben)

- 1) Nach Artikel 2 der Richtlinie 77/99/EWG.
- 2) Fakultativ.
- 3) Angabe einer etwaigen ionisierenden Bestrahlung aus medizinischen Gründen.
- 4) Ist für den Fall auszufüllen, daß Angaben gemäß Artikel 4 der Richtlinie 77/99/EWG vorgesehen sind.
- 5) Bei Eisenbahnwaggons und Lastkraftwagen ist die Zulassungsnummer, bei Flugzeugen die Flugnummer und bei Schiffen der Name des Schiffes anzugeben.
- 6) Unzutreffendes ist zu streichen.

6.5

Muster

**Genußtauglichkeitsbescheinigung
für frisches Fleisch ¹⁾ nach § 13 Abs. 3 Nr. 1 Fleischhygiene-Verordnung**

Nr.²⁾

Versandland

Zuständiges Ministerium

Ausstellende Behörde

Bezug

(wahlfrei)

I. Angaben zur Identifizierung des Fleisches

Fleisch von

(Tiergattung)

Art der Teile

Art der Verpackung

Zahl der Teile oder Packstücke

Nettogewicht

II. Herkunft des Fleisches

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

.....

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

.....

III. Bestimmung des Fleisches

Das Fleisch wird versandt von
(Versandort)

nach
(Bestimmungsort und -land)

mit folgendem Transportmittel ³⁾

Name und Anschrift des Absenders

Name und Anschrift des Empfängers

IV. Bescheinigung

Der unterzeichnete amtliche Tierarzt bescheinigt folgendes:

- a) – das vorstehend bezeichnete Fleisch ¹⁾,
- das an der Verpackung des vorstehend bezeichneten Fleisches angebrachte Etikett ⁴⁾ ist (sind) ⁴⁾ mit einem Stempelabdruck versehen, aus dem ersichtlich ist, daß das Fleisch nur von Tieren stammt, die in zugelassenen Schlachtbetrieben im Hinblick auf die Ausfuhr nach dem Bestimmungsland geschlachtet worden sind;
- b) das Fleisch ist aufgrund einer nach den Anforderungen der Richtlinie 72/462/EWG durchgeführten tierärztlichen Untersuchung als solches für tauglich zum Genuß für Menschen befunden worden;
- c) das Fleisch ist in einem zugelassenen Zerlegungsbetrieb zerlegt worden ⁴⁾;
- d) das Fleisch ist — ist nicht — ⁴⁾ auf Trichinen untersucht worden; bei Anwendung von Artikel 3 der Richtlinie 77/96/EWG: das Fleisch ist einer Kältebehandlung unterzogen worden;
- e) die Transportmittel und die für das frische Fleisch dieser Sendung geltenden Ladebedingungen entsprechen den für den Versand nach dem Bestimmungsland vorgesehenen hygienischen Anforderungen.

Ausgefertigt in am

.....
(Unterschrift des amtlichen Tierarztes)

1) Alle zum Genuß für Menschen geeigneten Teile von Haustieren der Gattungen Rinder, Schweine, Schafe und Ziegen sowie von Einhufern, die als Haustiere gehalten werden; diese Teile dürfen einer auf ihre Haltbarkeit einwirkenden Behandlung nicht unterworfen worden sein; als frisch gilt jedoch auch Fleisch, das einer Kältebehandlung unterworfen worden ist.
2) Wahlfrei.
3) Bei Versand mit Eisenbahnwaggons oder Lastkraftwagen sind die jeweiligen Kennzeichen oder Nummern, bei Versand per Flugzeug die Flugnummer und bei Versand per Schiff der Name des Schiffes einzutragen.
4) Nichtzutreffendes streichen.

Genußtauglichkeitsbescheinigung
für frisches Fleisch ¹⁾ nach § 13 Abs. 3 Nr. 2 Fleischhygiene-Verordnung

Nr. ²⁾

Versandland

Zuständiges Ministerium

Ausstellende Behörde
 Bezug
 (wahlfrei)

I. Angaben zur Identifizierung des Fleisches

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

II. Herkunft des Fleisches

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

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

III. Bestimmung des Fleisches

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

 Name und Anschrift des Empfängers

IV. Bescheinigung

Der unterzeichnete amtliche Tierarzt bescheinigt folgendes:

1. a) – das vorstehend bezeichnete Fleisch ⁴⁾,
 – das an der Verpackung des vorstehend bezeichneten Fleisches angebrachte Etikett ⁴⁾
 ist (sind) ⁴⁾ mit einem Stempelabdruck versehen, aus dem ersichtlich ist, daß das Fleisch nur von Tieren stammt, die in zugelassenen Schlachtbetrieben im Hinblick auf die Ausfuhr nach dem Bestimmungsland geschlachtet worden sind;
- b) das Fleisch ist entsprechend einer den Anforderungen der Richtlinie 72/462/EWG durchgeführten tierärztlichen Untersuchung als solches für tauglich zum Genuß für Menschen befunden worden;
- c) das Fleisch ist in einem zugelassenen Zerlegungsbetrieb zerlegt worden ⁴⁾;
- d) das Fleisch ist — ist nicht — ⁴⁾ auf Trichinen untersucht worden; bei Anwendung von Artikel 3 der Richtlinie 77/96/EWG: das Fleisch ist einer Kältebehandlung unterzogen worden;
- e) die Transportmittel und die für das frische Fleisch dieser Sendung geltenden Ladebedingungen entsprechen den für den Versand nach dem Bestimmungsland vorgesehenen hygienischen Anforderungen
 oder
2. das Fleisch ist nach Vorschriften des Versandlandes gewonnen, untersucht, beurteilt, verpackt, gelagert und befördert worden, die vom Bundesminister als gleichwertig anerkannt worden sind ³⁾.

Ausgefertigt in am

(Unterschrift des amtlichen Tierarztes)

- 1) Frisches Fleisch nach § 13 Abs. 3 Nr. 2 Fleischhygiene-Verordnung: Hauskaninchen, Gatterwild und Fleisch anderer als in Artikel 1 der Richtlinie 72/462/EWG genannter Tierarten.
- 2) Wahlfrei.
- 3) Bei Versand mit Eisenbahnwaggons oder Lastkraftwagen sind die jeweiligen Kennzeichen oder Nummern, bei Versand per Flugzeug die Flugnummer und bei Versand per Schiff der Name des Schiffes und erforderlichenfalls die Containernummer einzutragen.
- 4) Nichtzutreffendes streichen.

6.7

Muster

**Genußtauglichkeitsbescheinigung
für Fleisch von erlegtem Haarwild nach § 13 Abs. 3 Nr. 3 Fleischhygiene-Verordnung**

Nr. 1)

Versandland

Zuständiges Ministerium

Ausstellende Behörde

I. Angaben zur Identifizierung des frischen Fleisches von erlegtem Haarwild

Fleisch von
(Tierart oder Tiergattung)

Art der Teile

Art der Verpackung

Zahl der Teile oder Packstücke

Nettogewicht Kennzeichen der Sendung

II. Herkunft des Fleisches

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

III. Bestimmung des Fleisches

Das Fleisch wird versandt von
(Versandort)

nach
(Bestimmungsort und -land)

mit folgendem Beförderungsmittel ²⁾

Name und Anschrift des Absenders

Name und Anschrift des Empfängers

IV. Bescheinigung

Der Unterzeichnete bescheinigt folgendes:

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

Ausgefertigt in am

.....
 (Unterschrift des amtlichen Tierarztes)

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

6.8

Muster

**Genußtauglichkeitsbescheinigung
 für zubereitetes Fleisch ¹⁾ nach § 13 Abs. 3 Nr. 4 Fleischhygiene-Verordnung**

Nr. ²⁾

Versandland

Zuständiges Ministerium

Ausstellende Behörde

Ref. ²⁾

I. Angaben zur Identifizierung der Fleischerzeugnisse

Erzeugnisse hergestellt aus Fleisch von
 (Tiergattung)

Art der Erzeugnisse ³⁾

Art der Verpackung

Zahl der Teile oder Packstücke
 Temperatur bei Lagerung und Beförderung ⁴⁾
 Dauer der Haltbarkeit ⁴⁾
 Nettogewicht

II. Herkunft der Fleischerzeugnisse

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

III. Bestimmung der Fleischerzeugnisse

Die Fleischerzeugnisse werden versandt von
 (Versandort)
 nach
 (Bestimmungsland)
 mit folgendem Transportmittel ⁵⁾
 Name und Anschrift des Absenders

 Name und Anschrift des Empfängers

IV. Bescheinigung über die Genußtauglichkeit

Der Unterzeichnete bescheinigt folgendes:

- a) Die vorstehend genannten Fleischerzeugnisse sind aus frischem Fleisch oder Fleischerzeugnissen unter Bedingungen hergestellt worden, die den in der Richtlinie 77/99/EWG vorgesehenen Normen oder Bedingungen des Versandlandes, die vom Bundesminister als gleichwertig anerkannt worden sind, entsprechen ⁶⁾.
- b) Die genannten Fleischerzeugnisse, ihre Umhüllungen oder ihre Verpackungen sind mit einer Kennzeichnung versehen worden, aus der ersichtlich ist, daß diese Erzeugnisse ausschließlich in zugelassenen Betrieben gewonnen worden sind ⁶⁾.
- c) Das verwendete frische Schweinefleisch ist — ist nicht — ⁶⁾ auf Trichinen untersucht worden.
- d) Die Transportmittel und die Ladebedingungen entsprechen den in der Richtlinie 77/99/EWG genannten hygienischen Anforderungen.

Ausgefertigt in am

 (Unterschrift)

Siegel
 (Name in Großbuchstaben)

1) Zubereitetes Fleisch aus Drittländern sowie aus Mitgliedstaaten: Fleischmehl, Blutplasma, Trockenblut, Trockenblutplasma, ausgelassenes Fett, ganze, gebrochene oder gemahlene Knochen von Rindern, Schweinen, Schafen, Ziegen, Einhufern, die als Haustiere gehalten werden, und zubereitetes Fleisch sonstiger Tierarten.
 2) Fakultativ.
 3) Angabe einer etwaigen ionisierenden Bestrahlung aus medizinischen Gründen.
 4) Ist für den Fall auszufüllen, daß Angaben gemäß Artikel 4 der Richtlinie 77/99/EWG vorgesehen sind.
 5) Bei Eisenbahnwaggons und Lastkraftwagen ist die Zulassungsnummer, bei Flugzeugen die Flugnummer und bei Schiffen der Name des Schiffes anzugeben.
 6) Nichtzutreffendes streichen.

Einfuhrkontrollbescheinigung
für frisches Fleisch, das aus Drittländern eingeführt worden ist

- Mitgliedstaat, in dem die Einfuhrkontrolle vorgenommen worden ist
- Einfuhruntersuchungsstelle
- Art des Fleisches
- Aufmachung
- Anzahl der Tierkörper
- Anzahl der Tierkörperhälften
- Anzahl der Tierkörperviertel oder der Kartons
- Nettogewicht
- Ursprungs-Drittland

Der unterzeichnete amtliche Tierarzt bescheinigt, daß das von dieser Bescheinigung erfaßte Fleisch zum Zeitpunkt der Weiterbeförderung untersucht worden ist.

Der amtliche Tierarzt

.....

(Ort und Datum)

.....

Anlage 4
(zu den §§ 12 und 13)

Kapitel I

**Überwachung von Fleischsendungen
aus anderen Mitgliedstaaten**

1. Für die Entnahme und Untersuchung der Proben im Falle des schwerwiegenden Verdachts gelten Kapitel II Nr. 3 oder 4 entsprechend der Art des Fleisches sowie des Verdachtsgrundes.
2. Bei Feststellung der gesundheitlichen Bedenklichkeit oder Unbedenklichkeit sind die Grundsätze der Anlage 1 Kapitel IV anzuwenden. Gesundheitliche Bedenken bestehen insbesondere bei Feststellungen, die nach Kapitel II die unschädliche Beseitigung zwingend erfordern.
3. Das untersuchte Fleisch oder die untersuchten Packstücke sind entsprechend dem Untersuchungsergebnis zu kennzeichnen. Kapitel II Nr. 7 gilt entsprechend.
4. Bei der Überwachung von Fleischsendungen aus Mitgliedstaaten gelten Kapitel II Nr. 8 und 9 entsprechend.
5. Die zuständige Behörde oder die Einfuhruntersuchungsstelle haben die Genußtauglichkeitsbescheinigung einzubehalten und mindestens 3 Jahre aufzubewahren.

Kapitel II

**Einfuhruntersuchung bei Fleisch
sowie die Untersuchung von Därmen, Mägen,
Blasen und ähnlichen Erzeugnissen,
die vollkommen gesalzen oder getrocknet sind,
aus Mitgliedstaaten**

1. Der amtliche Tierarzt hat vor Beginn der Untersuchung nach Nummer 3 oder 4 zu prüfen, ob
 - 1.1 die vorgeschriebene Genußtauglichkeitsbescheinigung oder Einfuhrkontrollbescheinigung in urschriftlicher Ausfertigung vorliegen und die Sendung den Angaben in diesen sowie den von der Zollstelle beigefügten Begleitpapieren entspricht,
 - 1.2 die vorgeschriebene Kennzeichnung vorhanden ist,
 - 1.3 eine Fälschung oder sonstige Unrichtigkeit der Genußtauglichkeitsbescheinigung oder ein begründeter Verdacht hierauf vorliegt,
 - 1.4 es sich um Fleisch handelt, dessen Einfuhr aus anderen Gründen verboten ist.

Ergeben sich Beanstandungen aus der Prüfung nach Nummer 1, so ist die Untersuchung nicht fortzusetzen. Im Falle von Nummer 1.3 ist nach § 13 Abs. 4 zu verfahren. Soweit die Untersuchung vorläufig nicht fortgesetzt wird, ist der Verfügungsberechtigte hierüber unverzüglich zu

unterrichten. Gleichzeitig sind ihm etwa bestehende Abhilfemöglichkeiten mitzuteilen.

2. Die Genußtauglichkeitsbescheinigung oder die vorgeschriebene Einfuhrkontrollbescheinigung nach Anlage 3 Nr. 6.9 ist in Urschrift einzubehalten, mit einer Tagebuchnummer zu versehen und mindestens drei Jahre aufzubewahren. Dies gilt auch, wenn die Sendung wieder aus dem Geltungsbereich dieser Verordnung verbracht wird.
3. Bei frischem Fleisch sind soweit wie möglich über die gesamte Sendung verteilt Proben zu entnehmen und zu untersuchen.
 - 3.1 Stichproben sind wie folgt zu entnehmen:
 - 3.1.1 bei Tierkörpern, Tierkörperhälften, -vierteln und in drei Teile zerteilten Tierkörperhälften von in § 13 Abs. 3 Nr. 1 genannten Tierarten und von Haarwild, soweit es nicht in Nummer 3.1.2 genannt ist, jeder zwanzigste Tierkörper, jede zwanzigste Tierkörperhälfte, jedes zwanzigste Tierkörperviertel und jede zwanzigste in drei Teile zerteilte Tierkörperhälfte;
 - 3.1.2 bei Teilstücken, die über Nummer 3.1.1 hinaus zerlegt wurden, Nebenprodukten der Schlachtung, Tierkörpern von Hasen, Kaninchen und anderen Tieren etwa gleicher Größe bei einem Gewicht der Sendung bis

1 000 kg	4 Packstücke
von über 1 000 kg bis 5 000 kg	8 Packstücke
von über 5 000 kg bis 10 000 kg	12 Packstücke
von über 10 000 kg bis 50 000 kg	16 Packstücke

 und für jede weitere angefangene 20 000 kg einer Sendung zusätzlich 4 Packstücke. Wird unverpacktes Fleisch eingeführt, so tritt an die Stelle eines Packstückes eine Fleischmenge von höchstens 25 kg. Das Gewicht der entnommenen Probe muß mindestens 500 g betragen.
 - 3.2 Die Untersuchung der Stichproben bei frischem Fleisch ist wie folgt durchzuführen:
 - 3.2.1 im Falle der Nummer 3.1.1 soweit möglich durch Besichtigung des Brust- und Bauchfells, der Knochen und Gelenke, des Muskelfleisches und des Fettgewebes. Bei erlegtem Haarwild, das unter den Voraussetzungen der Anlage 5 Nr. 4 eingeführt wird, sind die Tierkörper nach Weisung der zuständigen Behörde vor der Untersuchung zu enthäuten;
 - 3.2.2 im Falle der Nummer 3.1 erstreckt sie sich grundsätzlich auf das Messen der Innentemperatur des Fleisches, den Grad der Ausblutung, der Wäßrigkeit und des Eiweißabbaus sowie den pH-Wert. Der Keimgehalt ist bakterioskopisch zu bestimmen. Erforderlichenfalls sind weitere Untersuchungen durchzuführen und auch Geruch und Geschmack des Fleisches nach dem Erwärmen zu prüfen. Sendungen von Hasen und Kän-

- guruhs sind nach näherer Anweisung der zuständigen Behörde stichprobenweise auf Salmonellen zu untersuchen.
- 3.3 Die Untersuchung auf Trichinen kann ausnahmsweise nach den Vorschriften der Anlage 1 Kapitel III Nr. 1 nachgeholt werden, wenn diese im Versandland unterblieben ist.
- 3.4 Im Falle eines schwerwiegenden Verdachts ist zusätzlich mindestens die doppelte Fleischmenge oder die doppelte Anzahl der Packstücke bakteriologisch, histologisch, serologisch oder chemisch zu untersuchen.
- 3.5 Frisches Fleisch ist ferner stichprobenweise auf Rückstände nach näherer Anweisung der zuständigen Behörde zu untersuchen. Hierfür ist aus den insgesamt zur Untersuchung gestellten Sendungen mindestens eine Probe für je angefangene 20 000 kg Fleisch zu entnehmen.
- 3.6 Unbeschadet der Nummer 3.5 ist bei schwerwiegendem Verdacht auf Rückstände nach näherer Anweisung der zuständigen Behörde zu untersuchen. Die Probenahme ist wie folgt vorzunehmen: Bei frischem Fleisch sind bei einem Gewicht der Sendung
- | | | |
|----------|------------------------|-----------|
| bis zu | 1 000 kg | 4 Proben |
| von über | 1 000 kg bis 5 000 kg | 8 Proben |
| von über | 5 000 kg bis 10 000 kg | 12 Proben |
| von über | 10 000 kg | 16 Proben |
- zu entnehmen.
4. Einfuhruntersuchung von zubereitetem Fleisch
- 4.1 Das zubereitete Fleisch ist darauf zu untersuchen, ob es § 13 Abs. 3 Nr. 4 entspricht, ob bei bedingt haltbar gemachtem zubereitetem Fleisch die auf der Genußtauglichkeitsbescheinigung angegebene Transporttemperatur eingehalten worden ist und ob Anzeichen für eine unzulässige Behandlung vorliegen. Die Prüfung der Haltbarmachung erfolgt, soweit sie durchgeführt wird, nach amtlichen Verfahren.
- 4.2 Bei zubereitetem Fleisch sind soweit wie möglich über die gesamte Sendung verteilt Proben zu entnehmen und zu untersuchen.
- 4.2.1 Die Stichproben sind wie folgt zu entnehmen:
- 4.2.1.1 von Fleisch in luftdicht verschlossenen Behältnissen, das in diesen durch Erhitzen haltbar gemacht worden ist, je Sendung
- | | | |
|-----|-------------------------------|----------|
| bei | 1 – 100 Behältnissen | 1 Probe |
| bei | 101 – 5 000 Behältnissen | 3 Proben |
| bei | 5 001 – 10 000 Behältnissen | 5 Proben |
| bei | 10 001 – 100 000 Behältnissen | 7 Proben |
- von mindestens 250 g, für je angefangene 100 000 Behältnisse sind vier Proben zusätzlich zu entnehmen; als Probe gilt jeweils ein Behältnis;
- 4.2.1.2 von anderem zubereitetem Fleisch, das durch Erhitzen, Salzen oder Trocknen oder durch eine Kombination dieser Verfahren haltbar gemacht worden ist (Wurst, andere tafelfertige Erzeugnisse, durch Erhitzen oder Salzen haltbar gemachtes Fleisch, zubereitetes Fett, zubereitetes Blut, Fleischpulver, Schwartenpulver . . .) von jeder Sendung bei einem Gewicht
- | | | |
|--------|-----------|-----------|
| bis zu | 1 000 kg | 4 Proben |
| bis zu | 5 000 kg | 8 Proben |
| bis zu | 10 000 kg | 12 Proben |
| über | 10 000 kg | 16 Proben |
- von mindestens 150 g;
- 4.2.1.3 von Därmen, Harnblasen, Mägen, Goldschlägerhäutchen, Schlünden von jeder Sendung
- | | |
|-----------------------------|--------------------------|
| bei 1 bis 2 Packstücken | jedes Packstück |
| bei 3 bis 10 Packstücken | 2 Packstücke |
| bei mehr als 10 Packstücken | 10 v. H. der Packstücke; |
- 4.2.2 Die entnommenen Stichproben sind wie folgt zu untersuchen:
- 4.2.2.1 im Falle der Nummer 4.2.1.1, ob es sich um durch Erhitzen zubereitetes Fleisch handelt, außerdem bakterioskopisch und organoleptisch;
- 4.2.2.2 im Falle der Nummer 4.2.1.2, ob es sich um durch Erhitzen, Salzen oder Trocknen allein oder in Kombination dieser Verfahren zubereitetes Fleisch handelt, ferner organoleptisch, bei zubereitetem Fett zusätzlich chemisch, bei zubereitetem Blut, Fleischpulver, Schwartenpulver zusätzlich bakteriologisch;
- 4.2.2.3 im Falle der Nummer 4.2.1.3 organoleptisch; einzelne Packstücke sind wenigstens zur Hälfte auszupacken. Bei gebündelter Ware sind drei Bündel so zu lösen, daß eine Untersuchung der einzelnen Därme, Harnblasen, Mägen, Goldschlägerhäutchen, Schlünde möglich ist.
- 4.3 Im Falle eines schwerwiegenden Verdachts ist zusätzlich die doppelte Anzahl der Proben nach Nummer 4.2.1, gegebenenfalls auch bakteriologisch, histologisch, serologisch und chemisch zu untersuchen.
- 4.4 Zubereitetes Fleisch ist ferner stichprobenweise auf Rückstände nach näherer Anweisung der zuständigen Behörde zu untersuchen. Hierfür ist aus den insgesamt zur Untersuchung gestellten Sendungen mindestens eine Probe je angefangene 50 000 kg Fleisch zu entnehmen.
- 4.5 Unbeschadet der Nummer 4.4 ist bei schwerwiegendem Verdacht auf Rückstände nach näherer Anweisung der zuständigen Behörde zu untersuchen. Die Probenahme ist wie folgt vorzunehmen: Bei zubereitetem Fleisch sind bei einem Gewicht der Sendung
- | | | |
|----------|------------------------|-----------|
| bis | 1 000 kg | 3 Proben |
| von über | 1 000 kg bis 5 000 kg | 5 Proben |
| von über | 5 000 kg bis 10 000 kg | 8 Proben |
| von über | 10 000 kg | 11 Proben |
- zu entnehmen.
- Bis zu 5 Einzelproben sind zu einer Mischprobe, bis zu 11 Einzelproben zu 2 Mischproben zusammenzufassen, wenn sie auf Grund der Untersuchungsergebnisse nach Nummer 4.2.2.3 als repräsentativ für die Einzelprobe gelten können.

5. Beurteilung und Kennzeichnung von frischem Fleisch
- 5.1 Das frische Fleisch oder die zur Untersuchung herangezogenen Packstücke sind mit dem Stempelabdruck „Tauglich“ zu kennzeichnen, wenn die Einfuhruntersuchung keinen Grund zu Beanstandungen ergeben hat.
- 5.2 Bei frischem Fleisch sind mit dem Stempelabdruck „Unschädlich zu beseitigen“ zu kennzeichnen alle Fleischteile der Sendung, wenn bei der Einfuhruntersuchung festgestellt wird, daß das frische Fleisch nicht den Vorschriften entspricht und aus gesundheitlichen Gründen die Brauchbarmachung oder das Zurückverbringen nicht zulässig ist und im einzelnen auch nur bei einem Fleischteil folgende Feststellungen getroffen werden:
- 5.2.1 Abweichungen, die ein Einfuhrverbot aufgrund einer auf Mensch oder Tier übertragbaren Infektionskrankheit begründen (insbesondere Salmonellose),
- 5.2.2 auch nur bei einem Fleischteil anhand der Rückstandsuntersuchung nach Nummer 3.5 festgestellt worden sind
- 5.2.2.1 Rückstände von Hemmstoffen, von Stoffen mit oestrogener, androgener oder gestagener Wirkung, die zu Mastzwecken verabreicht worden sind, und von anderen Stoffen, die verboten sind,
- 5.2.2.2 sonstige Rückstände oder Gehalte von Stoffen, die
- 5.2.2.2.1 die festgesetzten Höchstmengen überschreiten,
- 5.2.2.2.2 die in Anlage 6 aufgeführten Werte überschreiten,
- 5.2.2.2.3 die Werte überschreiten, die nach wissenschaftlichen Erkenntnissen unbedenklich sind;
- 5.2.3 andere, als die unter den Nummern 5.2.1 und 5.2.2 genannten Abweichungen, die eine Untauglichkeitserklärung des Fleisches erfordern;
- 5.2.4 Abweichungen, die gemäß den Beurteilungsnormen nach Anlage 1 Kapitel IV entsprechendes Fleisch eine Beurteilung „Bedingt tauglich“ oder „Minderwertig“ erforderten und der Verfügungsberechtigte weder vom Zurückverbringen noch von der Möglichkeit des § 16 des Fleischhygienegesetzes Gebrauch machen will.
- 5.3 Bei frischem Fleisch sind unbeschadet der Vorschriften der Nummer 5.2 mit dem Stempelabdruck „Zurückzuweisen“ zu kennzeichnen, alle Fleischteile der Sendung, wenn bei der Einfuhruntersuchung festgestellt wird, daß das frische Fleisch nicht den Vorschriften entspricht, der Verfügungsberechtigte von einer Brauchbarmachung keinen Gebrauch machen will und im einzelnen folgende Feststellungen getroffen werden:
- 5.3.1 eine Überschreitung der vorgeschriebenen Temperatur und der Verfügungsberechtigte nicht von der Möglichkeit des § 16 des Fleischhygienegesetzes Gebrauch machen oder nicht die Innentemperatur bei jedem Fleischteil messen lassen will,
- 5.3.2 unvollständige Untersuchung, sofern der Verfügungsberechtigte von der Möglichkeit des § 16 des Fleischhygienegesetzes keinen Gebrauch machen will,
- 5.3.3 Rückstände von Hemmstoffen, sonstige Rückstände oder Gehalte von Stoffen, die festgesetzte Höchstmengen oder die in Anlage 6 aufgeführten Werte überschreiten oder die Werte überschreiten, die nach wissenschaftlichen Erkenntnissen unbedenklich sind,
- 5.3.4 mäßige Abweichungen hinsichtlich Geruch, Geschmack, Farbe und Konsistenz, Fäulnis oder ähnliche Zersetzungsvorgänge, Befall mit Schimmelpilzen oder mit Insekten, Verunreinigung, soweit die Abweichungen sich nicht nur auf Einzelteile beschränken und die Mängel durch unschädliche Beseitigung der veränderten Teile behoben worden sind,
- 5.3.5 Fleisch, dem widerrechtlich eine Genußtauglichkeitsbescheinigung nach § 13 Abs. 2 beigelegt worden ist:
- 5.3.5.1 frisches Fleisch von männlichen zu Zuchtzwecken verwendeten Schweinen, Kryptorchiden und Zwittern bei Schweinen, nicht kastrierten männlichen Schweinen mit einem Schlachtgewicht über 40 kg;
- 5.3.5.2 frisches Hackfleisch, ähnlich zerkleinertes Fleisch und Separatorenfleisch;
- 5.3.5.3 frisches Fleisch von Tieren, denen Stoffe verabfolgt worden sind, die den Genuß des frischen Fleisches für die menschliche Gesundheit gefährlich oder schädlich machen können;
- 5.3.5.4 frisches Fleisch, das mit ionisierenden oder ultravioletten Strahlen behandelt worden ist oder das mit anderen als den zur Kennzeichnung der Genußtauglichkeit zugelassenen Farbstoffen gekennzeichnet wurde;
- 5.3.5.5 frisches Fleisch von Tieren, bei denen Tuberkulose festgestellt worden ist und frisches Fleisch von Tieren, bei denen nach der Schlachtung Tuberkulose oder eine oder mehrere Zysten von *Cysticercus bovis*, *cellulosae*, *ovis* oder *cervi*, lebend oder abgestorben, oder Trichinen (*Trichinella spiralis*) festgestellt worden sind;
- 5.3.5.6 frisches Fleisch von Tieren, die zu jung geschlachtet wurden;
- 5.3.5.7 Teile des Tierkörpers oder Nebenprodukte der Schlachtung, die kurz vor dem Schlachten erlittene Verletzungen sowie Mißbildungen, Kontaminationen oder Veränderungen aufweisen, soweit diese die Genußtauglichkeit des Fleisches beeinträchtigen;
- 5.3.5.8 Köpfe von Rindern sowie Teile der Muskulatur und anderer Gewebe des Kopfes, mit Ausnahme der Zunge und des Hirns;
- 5.3.5.9 Fleisch von Tieren, denen Zartmacher verabfolgt wurden;
- 5.3.5.10 frisches Blut;
- 5.3.5.11 frisches Fleisch in Stücken mit einem Gewicht von weniger als 100 g;

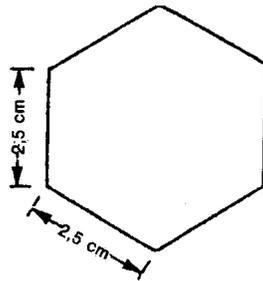
- 5.3.5.12 Fallwild;
- 5.3.5.13 Haarwild, bei dem Merkmale nach Anlage 2 Kapitel VI Nr. 1.3 festgestellt worden sind.
- 5.4 Abweichend von Nummer 5.3.1 sind die Teile einer Sendung mit dem Stempelabdruck „Tauglich“ zu kennzeichnen, die bei einer auf Antrag des Verfügungsberechtigten vorgenommenen Messung der Innentemperatur bei jedem Fleischteil nicht von der vorgeschriebenen Temperatur abgewichen sind und sonst keinerlei Abweichungen aufgewiesen haben.
- 5.5 Abweichend von Nummer 5.3.2 sind die Teile der Sendung als „Tauglich“ zu kennzeichnen, bei denen nach der gemeinsamen Herkunft, der Art der Beförderung oder den sonstigen Umständen angenommen werden kann, daß eine negative Beeinflussung durch das zurückzuweisende Fleisch nicht stattgefunden hat.
6. Beurteilung und Kennzeichnung von zubereitetem Fleisch
- 6.1 Das zubereitete Fleisch oder die zur Untersuchung herangezogenen Packstücke sind mit dem Stempelabdruck „Tauglich“ zu kennzeichnen, wenn die Einfuhruntersuchung keinen Grund zu Beanstandungen ergeben hat.
- 6.2 Bei zubereitetem Fleisch sind mit dem Stempelabdruck „Unschädlich zu beseitigen“ zu kennzeichnen alle Teile der Sendung, wenn bei der Einfuhruntersuchung festgestellt wird, daß das zubereitete Fleisch nicht den Vorschriften entspricht und aus gesundheitlichen Gründen eine Brauchbarmachung oder das Zurückverbringen nicht zulässig sind und im einzelnen folgende Feststellungen getroffen werden: auch bei nur einem Fleischanteil, Packstück oder Behältnis, festgestellt wurden:
- 6.2.1 Abweichungen, die ein Einfuhrverbot aufgrund einer auf Mensch oder Tier übertragbaren Infektionskrankheit begründen,
- 6.2.2 anhand der Rückstandsuntersuchung nach Nummer 4.5
- 6.2.2.1 Rückstände von Hemmstoffen, von Stoffen mit oestrogener, gestagener oder androgener Wirkung zu Mastzwecken verabreicht worden sind, Thyreostatika und von anderen Stoffen, die verboten sind,
- 6.2.2.2 sonstige Rückstände oder Gehalte von Stoffen, die festgesetzte Höchstmengen überschreiten oder die in Anlage 6 aufgeführten Werte überschreiten oder die Werte überschreiten, die nach wissenschaftlichen Erkenntnissen unbedenklich sind;
- 6.2.3 andere Abweichungen als die unter Nummer 6.2.1 und 6.2.2 genannten, sofern sie eine Untauglichkeitserklärung erfordern,
- 6.2.4 Verarbeitung von Teilen, die bei der Fleischuntersuchung nicht geeignet zum Genuß für Menschen zu beurteilen sind,
- 6.2.5 eine unzulässige Behandlung des Fleisches,
- 6.2.6 die Nichteinhaltung der vorgeschriebenen Transporttemperatur bei bedingt haltbar gemachtem Fleisch, wobei die Beschaffenheit des Fleisches sich so verändert hat, daß es nicht mehr genußtauglich ist und eine Brauchbarmachung aus gesundheitlichen Gründen nicht zulässig ist,
- 6.2.7 daß die Haltbarmachung bei bedingt haltbarem Fleisch nicht den Anforderungen der Verordnung entspricht und aus gesundheitlichen Gründen eine Haltbarmachung nachträglich nicht durchgeführt werden kann oder der Verfügungsberechtigte weder von einer nachträglichen Haltbarmachung Gebrauch machen noch das Fleisch zurückverbringen will,
- 6.2.8 daß die Haltbarmachung bei vollständig haltbar gemachtem Fleisch nicht den Anforderungen der Verordnung entspricht und aus gesundheitlichen Gründen eine nachträgliche Haltbarmachung nicht durchgeführt werden kann, oder der Verfügungsberechtigte weder von einer nachträglichen Haltbarmachung Gebrauch machen, noch das Fleisch zurückverbringen will.
- 6.3 Bei zubereitetem Fleisch sind unbeschadet der Nummer 6.2 mit dem Stempelabdruck „Zurückzuweisen“ zu kennzeichnen alle Teile der Sendung, wenn die Prüfung nach Kapitel II Nr. 1 ergeben hat, daß das Fleisch nicht den Vorschriften entspricht, die Kennzeichnung „Unschädlich zu beseitigen“ nicht vorgeschrieben ist oder wenn bei der Einfuhruntersuchung festgestellt wird, daß das zubereitete Fleisch nicht den Vorschriften entspricht und der Verfügungsberechtigte von einer Brauchbarmachung oder unschädlichen Beseitigung keinen Gebrauch machen will und im einzelnen folgende Feststellungen getroffen werden:
- 6.3.1 mäßige Abweichungen hinsichtlich Geruch, Geschmack, Farbe oder Konsistenz,
- 6.3.2 Fäulnis oder ähnliche Zersetzungsvorgänge,
- 6.3.3 Befall mit Schimmelpilzen oder mit Insekten,
- 6.3.4 Verunreinigung,
- soweit die Abweichungen sich nicht nur auf Einzelteile beschränken und die Mängel durch unschädliche Beseitigung der veränderten Teile behoben worden sind;
- 6.3.5 bei zubereitetem Fett
- 6.3.5.1 erhebliche substantielle Mängel, insbesondere Abweichungen hinsichtlich Geruch, Geschmack oder Farbe,
- 6.3.5.2 Befall mit Schimmelpilzen oder Bakterienkolonien,
- 6.3.5.3 Verunreinigung,
- 6.3.5.4 Gehalt an Wasser über 0,3 %,
- 6.3.5.5 Gehalt an freien Fettsäuren über 0,65 %,
- 6.3.5.6 Peroxydzahl über 4;
- 6.3.6 bei Därmen, Harnblasen, Mägen, Schlünden und Goldschlägerhäutchen
- 6.3.6.1 entzündliche, ausgenommen parasitäre Veränderungen,

- 6.3.6.2 sonstige sinnfällige Veränderungen, soweit nicht die Vorschrift der Nummer 6.3.5 Anwendung findet,
- 6.3.6.3 Verunreinigung.
- 6.4 In folgenden Fällen ist abweichend von Nummer 6.3 das einzelne Packstück der Sendung mit dem Stempelabdruck „Zurückzuweisen“ zu kennzeichnen:
 - 6.4.1 bei zubereitetem Fett,
 - sofern auf Antrag des Verfügungsberechtigten jedes Packstück der Sendung untersucht worden ist und festgestellt worden sind
 - 6.4.1.1 äußerlicher Befall mit Schimmelpilzen oder Bakterienkolonien oder
 - 6.4.1.2 äußere Verunreinigung;
 - 6.4.2 bei Därmen, Harnblasen, Mägen, Schlünden und Goldschlägerhäutchen, wenn festgestellt worden sind sonstige sinnfällige Veränderungen, insbesondere Fäulnis oder parasitäre Veränderungen, wenn auf Antrag des Verfügungsberechtigten je-

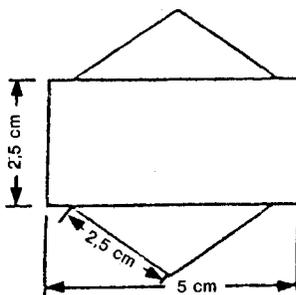
des Prachtstück der Sendung untersucht worden ist, soweit sich der Mangel nicht lediglich auf einzelne Därme, Harnblasen, Mägen, Schlünde oder Goldschlägerhäutchen beschränkt und durch unschädliche Beseitigung der veränderten Teile behoben worden ist.

- 7. Kennzeichnung
 - 7.1 Das untersuchte Fleisch oder die untersuchten Packstücke sind nach Abschluß der Untersuchung zu kennzeichnen. Die Untersuchung gilt auch dann als abgeschlossen, wenn das Ergebnis der Untersuchung nach Kapitel II Nr. 3.5 und 4.4 noch nicht vorliegt;
 - 7.2 bei der Kennzeichnung ist für beanstandetes Fleisch eine schwarze, für das übrige Fleisch eine rote zugelassene Farbe zu verwenden;
 - 7.3 für die Kennzeichnung von frischem Fleisch gilt Anlage 1 Kapitel V Nr. 3.2 bis 3.10 entsprechend mit folgenden Abweichungen:
 - 7.3.1 Die verwendeten Stempel müssen den maßgebenden Mustern in Form und Inhalt entsprechen.

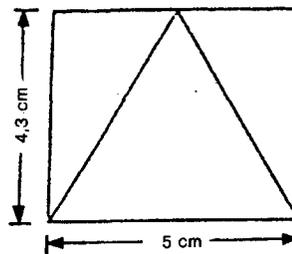
Muster 1: Tauglich
(ausgenommen bei Pferdefleisch)



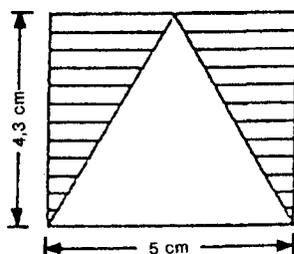
Muster 2: Tauglich
(bei Pferdefleisch)



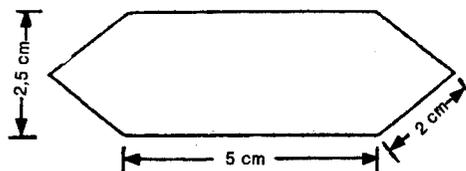
Muster 4: Zurückzuweisen



Muster 3: Unschädlich zu beseitigen



Muster 5: Auf Trichinen untersucht/gefroren



- 7.3.2 Bei frischem und zubereitetem Fleisch sind die Stempelabdrucke nach Nummer 7.3.1 wie folgt anzubringen:
- 7.3.2.1 Tierkörper sind auf jeder Hälfte zu kennzeichnen, abweichend hiervon genügt bei Tierkörpern von Hasen, Kaninchen und Tieren etwa gleicher Größe sowie bei Wild in der Decke ein Stempelabdruck im Innern der Bauchhöhle. Bei Nebenprodukten der Schlachtung ist nur das untersuchte Packstück zu kennzeichnen. Ferner ist mindestens ein Stempelabdruck auf jedem Teilstück außer den Gliedmaßenenden anzubringen. Bei Speckstücken oder Bauchstücken, von denen die Schwarte abgetrennt worden ist, sind nur die Etiketten zu kennzeichnen. Sofern einzelne Teile in Packstücken eingeführt werden, ist auf den Packstücken ebenfalls ein Stempelabdruck anzubringen. Wird frisches Fleisch stichprobenweise untersucht und die Sendung als tauglich beurteilt, sind nur die untersuchten Packstücke oder Fleischteile zu kennzeichnen.
- 7.3.2.2 Bei zubereitetem Fleisch sind die Stempelabdrucke mindestens an folgenden Stellen anzubringen:
bei Geschlingen und Organen ist nur das untersuchte Packstück zu kennzeichnen. Bei anderen größeren Fleischstücken ein Stempelabdruck auf jedem Fleischstück. Wird zubereitetes Fleisch in Packstücken eingeführt, ist auf den Packstücken ein Stempelabdruck anzubringen. Wird die Sendung von zubereitetem Fleisch als tauglich beurteilt, genügt ein Stempelabdruck auf den zur Probenahme geöffneten Packstücken.
8. Die zuständige oberste Landesbehörde teilt die Entscheidung der Einfuhruntersuchungsstelle unverzüglich fernschriftlich unter Angabe der Gründe dem Bundesminister mit, wenn
- 8.1 bei der Untersuchung einer Sendung frischen Fleisches aus Drittländern festgestellt wird, daß die vorgeschriebene Genußtauglichkeitsbescheinigung
- 8.1.1 nicht in Urschrift vorliegt,
- 8.1.2 unrichtige Angaben enthält,
- 8.1.3 widerrechtlich ausgestellt worden ist,
- 8.1.4 gefälscht ist oder den Verdacht einer Fälschung erweckt oder
- 8.2 bei der Untersuchung einer Sendung Fleisch
- 8.2.1 Erscheinungen einer ansteckenden Krankheit,
- 8.2.2 eine Infektionskrankheit oder eine die Gesundheit des Menschen gefährdende Abweichung oder
- 8.2.3 ein positives Ergebnis einer Rückstandsuntersuchung festgestellt werden.
9. Fleisch, das Sicherungsmaßnahmen nach § 12 Abs. 5 oder § 13 Abs. 4 unterliegt, darf auf Antrag des Absenders oder seines Bevollmächtigten aus dem Geltungsbereich dieser Verordnung verbracht werden, sofern gesundheitliche Bedenken nicht entgegenstehen und das in Aussicht genommene Bestimmungsland die Übernahme der Sendung schriftlich bestätigt.

Anlage 5
(Zu § 13 Abs. 2 Satz 2)**Bedingungen für die Einfuhr von frischem Fleisch
von erlegtem Haarwild**

1. Erlegtes Haarwild muß in der Decke einem Wildexportbetrieb zugeführt und darf vor dem Lagern, insbesondere vor dem Einfrieren enthäutet worden sein. Tierkörper mit einem Gewicht bis 10 kg dürfen nur unzerlegt, Tierkörper mit einem Gewicht über 10 kg auch in Keulen, Schultern, Rücken, Hals und Rumpf zerlegt, eingeführt werden. Das Zerlegen der Tierkörper sowie das Behandeln der Organe von erlegtem Haarwild ist nur in Wildexportbetrieben zulässig.
 2. Wird Fleisch von erlegtem Haarwild über Nummer 1 hinaus zerlegt oder entbeint, so ist dies nur in einem besonderen Raum des Wildexportbetriebes zulässig.
 3. Einzelne nicht zusammengehörige Tierkörperhälften und -viertel sowie über Nummer 1 hinaus zerlegtes oder entbeintes Fleisch von erlegtem Haarwild dürfen nur in dem in Nummer 2 genannten besonderen Raum, innere Organe nur in Wildexportbetrieben gewonnen werden, die der Bundesminister als hierfür geeignet im Bundesanzeiger bekanntgemacht hat.
4. Abweichend von Nummer 1 und Anlage 2 Kapitel VI Nr. 4.2 dürfen aus allen Mitgliedstaaten, aus Staaten, die eine gemeinsame Grenze mit der Bundesrepublik Deutschland bilden oder aus anderen europäischen Staaten, die vom Bundesminister bekanntgemacht worden sind, in den Geltungsbereich dieser Verordnung verbracht werden, Elche, Hirsche, Rehe und Wildschweine in der Decke sowie Hasen oder Wildkaninchen im Fell, wenn
 - 4.1 die Tierkörper unverzüglich nach dem Erlegen
 - 4.1.1 mindestens auf eine Temperatur von +7 °C herabgekühlt, bei dieser Temperatur gelagert und innerhalb von 6 Tagen in den Geltungsbereich dieser Verordnung verbracht werden,
 - 4.1.2 auf eine Temperatur von –3 °C bis –5 °C herabgekühlt, gelagert und innerhalb von 21 Tagen in den Geltungsbereich dieser Verordnung verbracht werden;
 - 4.2 der Zeitpunkt des Erlegens an jedem Tierkörper in Verbindung mit dem Genußtauglichkeitskennzeichen amtlich angegeben ist;
 - 4.3 die Untersuchung am Bestimmungsort der Sendung durchgeführt wird. Die zuständige Behörde kann die Untersuchung auch an einem anderen geeigneten Ort zulassen.

Anlage 6

(zu Anlage 1 Kapitel IV
und Anlage 4 Kapitel II)

1. Beurteilungswerte für Rückstände von Stoffen, für die keine Höchstmengen festgelegt worden sind

Stoffe bzw. deren Salze	Beurteilungswert (µg/kg)	Stoffe bzw. deren Salze	Beurteilungswert (µg/kg)
1. Chloramphenicol	10	8. Makrolidantibiotika:	
2. Nitrofurane:	1	Erythromycin	15
Furazolidon	(Alle Rückstände mit intakter	Kitasamycin	20
5-Nitro-2-furaldehydsemicarbazon (Nitrofurazon)	intakter	Tylosin	50
Nifuprazin	Nitrofuranstruktur)	Oleandomycin	200
Furaltadon		9. Polypeptidantibiotika:	100
N-[3,4-Dihydro-3-(5-Nitro-2-furyl)-2H-1,2,4-benzothiadiazin-6-yl]acetamid-I, I-dioxid (Nitrofurathiazid)		Polymyxin B	
Nitrofurantoin		Colistin	
3. Imidazole:	10	10. Spiramycin	30
Levamisol		11. Ansamycine:	10
Tetramisol		Rifamycin	
4. Nitroimidazole:	1	12. Lincomycin	40
(1-Methyl-5-nitro-2-imidazolyl)-methylcarbammat (Ronidazol)	(Alle Rückstände mit intakter	13. Tiamulin	100
1,2-Dimethyl-5-nitroimidazol (Dimetridazol)	intakter	14. Sulfonamide:	100
Ipronidazol	Nitroimidazolstruktur)	Sulfadimidin	(als Summe der Muttersubstanzen und der N ⁴ -Acetylmaboliten)
5. β-Lactamantibiotika:		Sulfaquinoxalin	
Ampicillin	10	Sulfachlorpyridazin	
Amoxicillin	10	Sulfaclozin	
6-(5-Methyl-3-phenyl-4-isoxazolcarboxamido)penicillin (Oxacillin)	10	Sulfadiazin	
Cloxacillin	10	Sulfamerazin	
Dicloxacillin	10	Sulfathiazol	
Benzylpenicillin	0,005 I.E./g	Sulfadoxin	
Phenoxymethylpenicillin	0,005 I.E./g	Sulfadimethoxin	
Procain-Benzylpenicillin	0,005 I.E./g	Sulfamethoxy-pyridazin	
Clemizol-Penicillin	0,005 I.E./g	Sulfaloxinsäure	
Benzathin-Benzylpenicillin	0,005 I.E./g	Sulfaguandin	
Benethamin-Penicillin	0,005 I.E./g	4-Amino-N-(2-thiazolyl)benzolsulfonamid-Formaldehyd-Kondensationsprodukt (Formosulfathiazol)	
6-(Phenylacetamido)penicillin-säure-(2-diethyl(aminoethyl)-ester (Penethacillin)	0,005 I.E./g	Succinylsulfathiazol	
6. Aminoglycosidantibiotika:		Phthalylsulfathiazol	
Streptomycin	200	Sulfamethizol	
Dihydrostreptomycin	200	Sulfamethoxazol	
Neomycin	200	Sulfapyridin	
Kanamycin	200	Sulfanilamid	
Gentamicin	200	Sulfaphenazol	
Paromomycin	200	Sulfatolamid	
Spectinomycin	200	Sulfisomidin	
Apramycin	200	N ¹ -(6-Ethoxy-3-pyridazinyl)-sulfanilamid	
7. Tetracycline:	10	N ¹ -(3-Methoxy-2-pyrazinyl)-sulfanilamid (Sulfalen)	
Chlortetracyclin		Sulfaperin	
Oxytetracyclin		15. Trimethoprim	50
Tetracyclin		16. Dapson	10
Rolitetracyclin		Ein Überschreiten des Tabellenwertes ist gegeben, wenn das Analyseergebnis oberhalb des 99 % Vertrauensbereichs liegt, den die angewandte Methode bei Vorliegen der dem Tabellenwert entsprechenden Konzentration ergäbe.	

2 Für die Beurteilung von Rückständen der Schwermetalle Blei und Cadmium gilt bei Überschreitung des doppelten Richtwertes '86 ZEBS des Bundesgesundheitsamtes Fleisch nicht mehr als gesundheitlich unbedenklich.

Bundesgesetzblatt Teil II

Nr. 33, ausgegeben am 4. November 1986

Tag	Inhalt	Seite
23. 10. 86	Zweite Verordnung zur Inkraftsetzung von Änderungen des Internationalen Übereinkommens von 1973 zur Verhütung der Meeresverschmutzung durch Schiffe in der Fassung des Protokolls von 1978 . 2129-12-1	942
2. 10. 86	Bekanntmachung über den Geltungsbereich des Übereinkommens über Feuchtgebiete, insbesondere als Lebensraum für Wasser- und Watvögel, von internationaler Bedeutung	948
2. 10. 86	Bekanntmachung über das Inkrafttreten der Vereinbarung zur Durchführung des deutsch-tunesischen Abkommens über Soziale Sicherheit	948
2. 10. 86	Bekanntmachung über den Geltungsbereich des Übereinkommens über die Anerkennung und Vollstreckung ausländischer Schiedssprüche	949
2. 10. 86	Bekanntmachung zu den Artikeln 25 und 46 der Konvention zum Schutze der Menschenrechte und Grundfreiheiten und zum Protokoll Nr. 4 zu dieser Konvention	950
3. 10. 86	Bekanntmachung über den Geltungsbereich des Internationalen Freibord-Übereinkommens von 1966	950
3. 10. 86	Bekanntmachung über den Geltungsbereich des Übereinkommens über die Internationale Seefunksatelliten-Organisation (INMARSAT)	951
3. 10. 86	Bekanntmachung über den Geltungsbereich des Übereinkommens über den internationalen Eisenbahnverkehr (COTIF)	951
3. 10. 86	Bekanntmachung des Abkommens zwischen der Regierung der Bundesrepublik Deutschland und der Regierung der Republik Tschad über Finanzielle Zusammenarbeit	952
9. 10. 86	Bekanntmachung über den Geltungsbereich des Übereinkommens zum Schutz der Hersteller von Tonträgern gegen die unerlaubte Vervielfältigung ihrer Tonträger	953
14. 10. 86	Bekanntmachung über das Inkrafttreten der Verordnung und der Vereinbarung über die Zusammenlegung der deutschen und der niederländischen Grenzabfertigung am Grenzübergang Goch-Autobahn/Genep-Autoweg	954
17. 10. 86	Bekanntmachung über den Geltungsbereich des Internationalen Übereinkommens über die Unterhaltung gewisser Leuchtfeuer im Roten Meer	954
17. 10. 86	Bekanntmachung über den Geltungsbereich des Abkommens über die Gründung eines Rates für die Zusammenarbeit auf dem Gebiete des Zollwesens	955
17. 10. 86	Bekanntmachung über den Geltungsbereich der Vereinbarung über den Durchflug im Internationalen Fluglinienverkehr	955

Die Anlagen zu den in § 1 der Verordnung vom 23. Oktober 1986 genannten Entschlüssen MEPC 16(22) und MEPC 21(22) – Änderungen der Anlage zu dem Protokoll von 1978 zu dem Internationalen Übereinkommen von 1973 zur Verhütung der Meeresverschmutzung durch Schiffe – werden als Anlageband zu dieser Ausgabe des Bundesgesetzblattes ausgegeben. Abonnenten des Bundesgesetzblattes Teil II wird der Anlageband auf Anforderung kostenlos übersandt.

Preis dieser Ausgabe ohne Anlageband: 2,60 DM (1,80 DM zuzüglich 0,80 DM Versandkosten), bei Lieferung gegen Vorausrechnung 3,40 DM.
Preis des Anlagebandes: 11,90 DM (10,80 DM zuzüglich 1,10 DM Versandkosten), bei Lieferung gegen Vorausrechnung 12,70 DM.
 Im Bezugspreis ist die Mehrwertsteuer enthalten; der angewandte Steuersatz beträgt 7 %.
 Lieferung gegen Voreinsendung des Betrages auf das Postgirokonto Bundesgesetzblatt Köln 3 99-509 oder gegen Vorausrechnung.

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

Bundesgesetzblatt Teil I enthält Gesetze, Verordnungen und sonstige Veröffentlichungen von wesentlicher Bedeutung.

Bundesgesetzblatt Teil II enthält

- a) völkerrechtliche Vereinbarungen und Verträge mit der DDR und die zu ihrer Inkraftsetzung oder Durchsetzung erlassenen Rechtsvorschriften sowie damit zusammenhängende Bekanntmachungen,
- b) Zolltarifvorschriften.

Bezugsbedingungen: Laufender Bezug nur im Verlagsabonnement. 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. (02 28) 3 82 08 - 0.

Bezugspreis: Für Teil I und Teil II halbjährlich je 57,60 DM. Einzelstücke je angefangene 16 Seiten 1,80 DM zuzüglich Versandkosten. Dieser Preis gilt auch für Bundesgesetzblätter, die vor dem 1. Juli 1986 ausgegeben worden sind. Lieferung gegen Voreinsendung des Betrages auf das Postgirokonto Bundesgesetzblatt Köln 3 99-509 oder gegen Vorausrechnung.

Preis dieser Ausgabe: 8,30 DM (7,20 DM zuzüglich 1,10 DM Versandkosten), bei Lieferung gegen Vorausrechnung 9,10 DM.

Im Bezugspreis ist die Mehrwertsteuer enthalten; der angewandte Steuersatz beträgt 7 %.

Bundesanzeiger Verlagsges.m.b.H. · Postfach 13 20 · 5300 Bonn 1

Postvertriebsstück · Z 5702 A · Gebühr bezahlt

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	Bundesanzeiger			Tag des Inkrafttretens
	Seite	(Nr.	vom)	
13. 10. 86 Verordnung TSF Nr. 7/86 über Tarife für den Güterfernverkehr mit Kraftfahrzeugen	14 493	(194	17. 10. 86)	1. 6. 87
14. 10. 86 Verordnung Nr. 23/86 über die Festsetzung von Entgelten für Verkehrsleistungen der Binnenschifffahrt 9500-4-6-4	14 569	(195	18. 10. 86)	1. 11. 86
27. 10. 86 Verordnung Nr. 24/86 über die Festsetzung von Entgelten für Verkehrsleistungen der Binnenschifffahrt 9500-4-6-4	15 033	(203	30. 10. 86)	10. 11. 86