

# Bundesgesetzblatt <sup>1129</sup>

Teil I

G 5702

1997

Ausgegeben zu Bonn am 30. Mai 1997

Nr. 32

Tag	Inhalt	Seite
26. 5. 97	<b>Erstes Gesetz zur Änderung des Asylbewerberleistungsgesetzes</b> ..... FNA: neu: 2178-1/1; 2178-1, 26-6, 26-7, 860-10-1/2, 404-26, 26-1-10 GESTA: U018	1130
14. 5. 97	Neufassung der Soldatenurlaubsverordnung ..... FNA: 51-1-3	1134
20. 5. 97	Zweite Verordnung zur Änderung der Beitragsüberwachungsverordnung und der Beitragszahlungsverordnung ..... FNA: 860-4-1-8, 860-4-1-7	1137
21. 5. 97	Neufassung der Fleischhygiene-Verordnung ..... FNA: 7832-1-19	1138
23. 5. 97	Verordnung über die Benennung einer Behörde zur Anwendung des kumulativen Rückforderungssystems für geschälten Reis (KRS-Behörde-Verordnung) ..... FNA: neu: 7847-11-1-8	1223
<b>Hinweis auf andere Verkündungsblätter</b>		
	Verkündungen im Bundesanzeiger .....	1224

## Erstes Gesetz zur Änderung des Asylbewerberleistungsgesetzes

Vom 26. Mai 1997

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

### Artikel 1

#### Änderung des Asylbewerberleistungsgesetzes

Das Asylbewerberleistungsgesetz vom 30. Juni 1993 (BGBl. I S. 1074), geändert durch Artikel 9 des Gesetzes vom 21. Dezember 1993 (BGBl. I S. 2374), wird wie folgt geändert:

1. Die §§ 1 und 2 werden wie folgt gefaßt:

#### „§ 1

#### Leistungsberechtigte

(1) Leistungsberechtigt nach diesem Gesetz sind Ausländer, die sich tatsächlich im Bundesgebiet aufhalten und die

1. eine Aufenthaltsgestattung nach dem Asylverfahrensgesetz besitzen,
2. über einen Flughafen einreisen wollen und denen die Einreise nicht oder noch nicht gestattet ist,
3. wegen des Krieges in ihrem Heimatland eine Aufenthaltserlaubnis nach § 32 oder 32a des Ausländergesetzes besitzen,
4. eine Duldung nach § 55 des Ausländergesetzes besitzen,
5. vollziehbar ausreisepflichtig sind, auch wenn eine Abschiebungsandrohung noch nicht oder nicht mehr vollziehbar ist, oder
6. Ehegatten oder minderjährige Kinder der in den Nummern 1 bis 5 genannten Personen sind, ohne daß sie selbst die dort genannten Voraussetzungen erfüllen.

(2) Die in Absatz 1 bezeichneten Ausländer sind für die Zeit, für die ihnen eine andere Aufenthaltsgenehmigung als die in Absatz 1 Nr. 3 bezeichneten Aufenthaltsgenehmigungen mit einer Gesamtgeltungsdauer von mehr als sechs Monaten erteilt worden ist, nicht nach diesem Gesetz leistungsberechtigt.

(3) Die Leistungsberechtigung endet mit der Ausreise oder mit Ablauf des Monats, in dem

1. die Leistungsvoraussetzung entfällt oder
2. das Bundesamt für die Anerkennung ausländischer Flüchtlinge den Ausländer als Asylberechtigten anerkannt oder ein Gericht das Bundesamt zur Anerkennung verpflichtet hat, auch wenn die Entscheidung noch nicht unanfechtbar ist.

#### § 2

#### Leistungen in besonderen Fällen

(1) Abweichend von den §§ 3 bis 7 ist das Bundessozialhilfegesetz auf Leistungsberechtigte entspre-

chend anzuwenden, die über eine Dauer von insgesamt 36 Monaten, frühestens beginnend am 1. Juni 1997, Leistungen nach § 3 erhalten haben, wenn die Ausreise nicht erfolgen kann und aufenthaltsbeendende Maßnahmen nicht vollzogen werden können, weil humanitäre, rechtliche oder persönliche Gründe oder das öffentliche Interesse entgegenstehen.

(2) Bei der Unterbringung von Leistungsberechtigten nach Absatz 1 in einer Gemeinschaftsunterkunft bestimmt die zuständige Behörde die Form der Leistung auf Grund der örtlichen Umstände.

(3) Minderjährige Kinder, die mit ihren Eltern oder einem Elternteil in einer Haushaltsgemeinschaft leben, erhalten Leistungen nach Absatz 1 nur, wenn mindestens ein Elternteil in der Haushaltsgemeinschaft Leistungen nach Absatz 1 erhält.“

2. § 3 wird wie folgt geändert:

a) Dem Absatz 1 wird folgender Satz angefügt:

„Der Geldbetrag für in Abschiebungshaft genommene Leistungsberechtigte beträgt 70 vom Hundert des Geldbetrages nach Satz 4.“

b) Absatz 2 Satz 1 wird wie folgt gefaßt:

„Bei einer Unterbringung außerhalb von Aufnahmeeinrichtungen im Sinne des § 44 des Asylverfahrensgesetzes können, soweit es nach den Umständen erforderlich ist, anstelle von vorrangig zu gewährenden Sachleistungen nach Absatz 1 Satz 1 Leistungen in Form von Wertgutscheinen, von anderen vergleichbaren unbaren Abrechnungen oder von Geldleistungen im gleichen Wert gewährt werden.“

c) In Absatz 3 Satz 1 werden die Wörter „Familie und Senioren“ durch das Wort „Gesundheit“ ersetzt.

3. § 4 Abs. 3 wird wie folgt geändert:

a) In Satz 1 werden die Wörter „Teilnahme an“ gestrichen.

b) Satz 2 wird durch folgende Sätze ersetzt:

„Soweit die Leistungen durch niedergelassene Ärzte oder Zahnärzte erfolgen, richtet sich die Vergütung nach den am Ort der Niederlassung des Arztes oder Zahnarztes geltenden Verträgen nach § 72 Abs. 2 des Fünften Buches Sozialgesetzbuch. Die zuständige Behörde bestimmt, welcher Vertrag Anwendung findet.“

4. § 5 Abs. 5 Satz 3 wird wie folgt gefaßt:

„Die Vorschriften über den Arbeitsschutz sowie die Grundsätze der Beschränkung der Arbeitnehmerhaftung finden entsprechende Anwendung.“

5. In § 6 Satz 1 werden die Wörter „dürfen nur“ durch die Wörter „können insbesondere“ ersetzt.

6. § 7 wird wie folgt geändert:

a) Absatz 1 Satz 2 wird wie folgt gefaßt:

„Bei der Unterbringung in einer Einrichtung, in der Sachleistungen gewährt werden, haben Leistungsberechtigte, soweit Einkommen und Vermögen im Sinne des Satzes 1 vorhanden sind, für erhaltene Leistungen dem Kostenträger für sich und ihre Familienangehörigen die Kosten in entsprechender Höhe der in § 3 Abs. 2 Satz 2 genannten Leistungen sowie die Kosten der Unterkunft und Heizung zu erstatten; für die Kosten der Unterkunft und Heizung können die Länder Pauschalbeträge festsetzen oder die zuständige Behörde dazu ermächtigen.“

b) Nach Absatz 2 werden die Absätze 3 und 4 angefügt:

„(3) Hat ein Leistungsberechtigter einen Anspruch gegen einen anderen, so kann die zuständige Behörde den Anspruch in entsprechender Anwendung des § 90 des Bundessozialhilfegesetzes auf sich überleiten.

(4) Die §§ 60 bis 67 des Ersten Buches Sozialgesetzbuch über die Mitwirkung des Leistungsberechtigten sowie § 99 des Zehnten Buches Sozialgesetzbuch über die Auskunftspflicht von Angehörigen, Unterhaltspflichtigen oder sonstigen Personen sind entsprechend anzuwenden.“

7. § 8 wird wie folgt gefaßt:

#### „§ 8

##### Leistungen bei Verpflichtung Dritter

(1) Leistungen nach diesem Gesetz werden nicht gewährt, soweit der erforderliche Lebensunterhalt anderweitig, insbesondere auf Grund einer Verpflichtung nach § 84 Abs. 1 Satz 1 des Ausländergesetzes gedeckt wird. Besteht eine Verpflichtung nach § 84 Abs. 1 Satz 1 des Ausländergesetzes, übernimmt die zuständige Behörde die Kosten für Leistungen im Krankheitsfall, bei Behinderung und bei Pflegebedürftigkeit, soweit dies durch Landesrecht vorgesehen ist.

(2) Personen, die sechs Monate oder länger eine Verpflichtung nach § 84 Abs. 1 Satz 1 des Ausländergesetzes gegenüber einer in § 1 Abs. 1 genannten Person erfüllt haben, kann ein monatlicher Zuschuß bis zum Doppelten des Betrages nach § 3 Abs. 1 Satz 4 gewährt werden, wenn außergewöhnliche Umstände in der Person des Verpflichteten den Einsatz öffentlicher Mittel rechtfertigen.“

8. Nach § 8 wird eingefügt:

#### „§ 8a

##### Meldepflicht

Leistungsberechtigte, die eine unselbständige oder selbständige Erwerbstätigkeit aufnehmen, haben dies spätestens am dritten Tag nach Aufnahme der Erwerbstätigkeit der zuständigen Behörde zu melden.“

9. § 9 wird wie folgt geändert:

a) Die Überschrift wird wie folgt gefaßt:

„Verhältnis zu anderen Vorschriften“.

b) In Absatz 3 werden nach dem Wort „Die“ die Wörter „§§ 44 bis 50 sowie“ eingefügt.

c) Nach Absatz 3 wird folgender Absatz angefügt:

„(4) § 117 des Bundessozialhilfegesetzes und die auf Grund dieser Vorschrift erlassenen Rechtsverordnungen sind entsprechend anzuwenden.“

10. Nach § 10 werden die folgenden §§ 10a und 10b eingefügt:

#### „§ 10a

##### Örtliche Zuständigkeit

(1) Für die Leistungen nach diesem Gesetz örtlich zuständig ist die nach § 10 bestimmte Behörde, in deren Bereich der Leistungsberechtigte auf Grund der Entscheidung der vom Bundesministerium des Innern bestimmten zentralen Verteilungsstelle verteilt oder von der im Land zuständigen Behörde zugewiesen worden ist. Im übrigen ist die Behörde zuständig, in deren Bereich sich der Leistungsberechtigte tatsächlich aufhält. Diese Zuständigkeit bleibt bis zur Beendigung der Leistung auch dann bestehen, wenn die Leistung von der zuständigen Behörde außerhalb ihres Bereichs sichergestellt wird.

(2) Für die Leistungen in Einrichtungen, die der Krankenbehandlung oder anderen Maßnahmen nach diesem Gesetz dienen, ist die Behörde örtlich zuständig, in deren Bereich der Leistungsberechtigte seinen gewöhnlichen Aufenthalt im Zeitpunkt der Aufnahme hat oder in den zwei Monaten vor der Aufnahme zuletzt gehabt hat. War bei Einsetzen der Leistung der Leistungsberechtigte aus einer Einrichtung im Sinne des Satzes 1 in eine andere Einrichtung oder von dort in weitere Einrichtungen übergetreten oder tritt nach Leistungsbeginn ein solcher Fall ein, ist der gewöhnliche Aufenthalt, der für die erste Einrichtung maßgebend war, entscheidend. Steht nicht spätestens innerhalb von vier Wochen fest, ob und wo der gewöhnliche Aufenthalt nach den Sätzen 1 und 2 begründet worden ist, oder liegt ein Eilfall vor, hat die nach Absatz 1 zuständige Behörde über die Leistung unverzüglich zu entscheiden und vorläufig einzutreten. Die Sätze 1 bis 3 gelten auch für Leistungen an Personen, die sich in Einrichtungen zum Vollzug richterlich angeordneter Freiheitsentziehung aufhalten oder aufgehalten haben.

(3) Als gewöhnlicher Aufenthalt im Sinne dieses Gesetzes gilt der Ort, an dem sich jemand unter Umständen aufhält, die erkennen lassen, daß er an diesem Ort oder in diesem Gebiet nicht nur vorübergehend verweilt. Als gewöhnlicher Aufenthalt ist auch von Beginn an ein zeitlich zusammenhängender Aufenthalt von mindestens sechs Monaten Dauer anzusehen; kurzfristige Unterbrechungen bleiben unberücksichtigt. Satz 2 gilt nicht, wenn der Aufenthalt ausschließlich zum Zweck des Besuchs, der Erholung, der Kur oder ähnlichen privaten Zwecken erfolgt und nicht länger als ein Jahr dauert. Ist jemand nach Absatz 1 Satz 1 verteilt oder zugewiesen worden, so gilt dieser Bereich als sein gewöhnlicher Aufenthalt.

Für ein neugeborenes Kind ist der gewöhnliche Aufenthalt der Mutter maßgeblich.

### § 10b

#### Kostenerstattung zwischen den Leistungsträgern

(1) Die nach § 10a Abs. 2 Satz 1 zuständige Behörde hat der Behörde, die nach § 10a Abs. 2 Satz 3 die Leistung zu erbringen hat, die aufgewendeten Kosten zu erstatten.

(2) Verläßt in den Fällen des § 10a Abs. 2 der Leistungsberechtigte die Einrichtung und bedarf er im Bereich der Behörde, in dem die Einrichtung liegt, innerhalb von einem Monat danach einer Leistung nach diesem Gesetz, sind dieser Behörde die aufgewendeten Kosten von der Behörde zu erstatten, in deren Bereich der Leistungsberechtigte seinen gewöhnlichen Aufenthalt im Sinne des § 10a Abs. 2 Satz 1 hatte.

(3) Verzieht ein Leistungsberechtigter ohne Verstoß gegen eine asyl- oder ausländerrechtliche räumliche Beschränkung vom Ort seines bisherigen gewöhnlichen Aufenthalts, ist die Behörde des bisherigen Aufenthaltsortes verpflichtet, der nunmehr zuständigen Behörde die dort erforderlichen Leistungen außerhalb von Einrichtungen im Sinne des § 10a Abs. 2 Satz 1 zu erstatten, wenn der Leistungsberechtigte innerhalb eines Monats nach dem Aufenthaltswechsel dieser Leistungen bedarf. Die Erstattungspflicht endet spätestens nach Ablauf eines Jahres seit dem Aufenthaltswechsel.“

#### 11. § 11 wird wie folgt geändert:

In Absatz 2 werden nach dem Wort „Leistungsberechtigten“ die Wörter „nach § 1“ gestrichen.

#### 12. § 12 wird wie folgt geändert:

a) Absatz 1 Nr. 1 wird wie folgt geändert:

aa) In Buchstabe b wird das Wort „und“ durch ein Komma ersetzt.

bb) In Buchstabe c wird nach den Wörtern „(§§ 4 bis 6),“ das Wort „und“ angefügt.

cc) Nach Buchstabe c wird angefügt:

„d) von Zuschüssen (§ 8 Abs. 2),“.

b) In Absatz 2 wird nach Nummer 2 eingefügt:

„2a. bei den Erhebungen nach Absatz 1 Nr. 1 Buchstabe d für jeden Leistungsempfänger: Höhe des Zuschusses am Jahresende;“.

#### 13. Nach § 12 wird angefügt:

### „§ 13

#### Bußgeldvorschrift

(1) Ordnungswidrig handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen § 8a eine Meldung nicht, nicht richtig, nicht vollständig oder nicht rechtzeitig erstattet.

(2) Die Ordnungswidrigkeit kann mit einer Geldbuße bis zu zehntausend Deutsche Mark geahndet werden.“

## Artikel 2

### Änderung des Ausländergesetzes

Dem § 79 des Ausländergesetzes vom 9. Juli 1990 (BGBl. I S. 1354), das zuletzt durch Artikel 36 des Gesetzes vom 24. März 1997 (BGBl. I S. 594) geändert worden ist, wird folgender Absatz 3 angefügt:

„(3) Die mit der Ausführung dieses Gesetzes betrauten Behörden teilen Umstände und Maßnahmen nach diesem Gesetz, deren Kenntnis für die Leistung an Leistungsberechtigte des Asylbewerberleistungsgesetzes erforderlich ist, sowie die ihnen mitgeteilten Erteilungen von Arbeitserlaubnissen an diese Personen und Angaben über das Erlöschen, den Widerruf oder die Rücknahme der Arbeitserlaubnisse den nach § 10 des Asylbewerberleistungsgesetzes zuständigen Behörden mit.“

## Artikel 3

### Änderung des Asylverfahrensgesetzes

§ 8 des Asylverfahrensgesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 27. Juli 1993 (BGBl. I S. 1361), das zuletzt durch Artikel 3 des Gesetzes vom 1. November 1996 (BGBl. I S. 1626) geändert worden ist, wird wie folgt geändert:

#### 1. Nach Absatz 2 wird folgender Absatz 2a eingefügt:

„(2a) Die mit der Ausführung dieses Gesetzes betrauten Behörden teilen Umstände und Maßnahmen nach diesem Gesetz, deren Kenntnis für die Leistung an Leistungsberechtigte des Asylbewerberleistungsgesetzes erforderlich ist, sowie die ihnen mitgeteilten Erteilungen von Arbeitserlaubnissen an diese Personen und Angaben über das Erlöschen, den Widerruf oder die Rücknahme der Arbeitserlaubnisse den nach § 10 des Asylbewerberleistungsgesetzes zuständigen Behörden mit.“

#### 2. In Absatz 3 Satz 2 werden die Wörter „und dem Asylbewerberleistungsgesetz“ gestrichen.

## Artikel 4

### Änderung des Zehnten Buches Sozialgesetzbuch

§ 71 des Zehnten Buches Sozialgesetzbuch – Verwaltungsverfahren – (Artikel 1 des Gesetzes vom 18. August 1980, BGBl. I S. 1469), das zuletzt durch Artikel 4 des Gesetzes vom 29. April 1997 (BGBl. I S. 968) geändert worden ist, wird wie folgt geändert:

#### 1. In Absatz 2 Satz 1 Nr. 3 werden nach den Wörtern „die Mitteilung“ die Wörter „die Erteilung,“ eingefügt.

#### 2. Nach Absatz 2 wird folgender Absatz 2a eingefügt:

„(2a) Eine Übermittlung personenbezogener Daten eines Leistungsberechtigten nach § 1 des Asylbewerberleistungsgesetzes ist zulässig, soweit sie für die Durchführung des Asylbewerberleistungsgesetzes erforderlich ist.“

**Artikel 5**

**Änderung des Gesetzes  
zur Hilfe für Frauen bei Schwangerschaftsabbrüchen in besonderen Fällen**

Dem § 1 Abs. 1 des Gesetzes zur Hilfe für Frauen bei Schwangerschaftsabbrüchen in besonderen Fällen vom 21. August 1995 (BGBl. I S. 1050, 1054) wird folgender Satz angefügt:

„Für Frauen, die Anspruch auf Leistungen nach dem Asylbewerberleistungsgesetz haben, gilt § 10a Abs. 3 Satz 4 des Asylbewerberleistungsgesetzes entsprechend.“

**Artikel 6**

**Änderung der  
Ausländerdatenübermittlungsverordnung**

In § 5 der Ausländerdatenübermittlungsverordnung vom 18. Dezember 1990 (BGBl. I S. 2997, 1991 I S. 1216), die durch Artikel 34 des Gesetzes vom 24. März 1997 (BGBl. I S. 594) geändert worden ist, werden nach dem Wort „Ausländerbehörden“ die Wörter „die Erteilung,“ ein-

gefügt und die Wörter „einem Ausländer erteilt“ gestrichen.

**Artikel 7**

**Schlußvorschriften**

**§ 1**

**Bekanntmachungserlaubnis**

Das Bundesministerium für Gesundheit kann den Wortlaut des Asylbewerberleistungsgesetzes in der vom Inkrafttreten dieses Gesetzes an geltenden Fassung im Bundesgesetzblatt bekanntmachen.

**§ 2**

**Rückkehr zum einheitlichen Verordnungsrang**

Der auf Artikel 6 beruhende Teil der dort geänderten Rechtsverordnung kann auf Grund der einschlägigen Ermächtigung durch Rechtsverordnung geändert werden.

**§ 3**

**Inkrafttreten**

Dieses Gesetz tritt am 1. Juni 1997 in Kraft.

Das vorstehende Gesetz wird hiermit ausgefertigt und wird im Bundesgesetzblatt verkündet.

Berlin, den 26. Mai 1997

Der Bundespräsident  
Roman Herzog

Der Bundeskanzler  
Dr. Helmut Kohl

Der Bundesminister für Gesundheit  
Horst Seehofer

Der Bundesminister des Innern  
Kanter

**Bekanntmachung  
der Neufassung der Soldatenurlaubsverordnung**

**Vom 14. Mai 1997**

Auf Grund des Artikels 8 der Dritten Verordnung zur Änderung mutterschutz- und urlaubsrechtlicher Vorschriften vom 18. April 1997 (BGBl. I S. 810) wird nachstehend der Wortlaut der Soldatenurlaubsverordnung in der ab 25. April 1997 geltenden Fassung bekanntgemacht. Die Neufassung berücksichtigt:

- |   |  |
|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. die Fassung der Bekanntmachung vom 23. November 1972 (BGBl. I S. 2151),</li> <li>2. die am 1. Oktober 1977 in Kraft getretene Verordnung vom 5. September 1977 (BGBl. I S. 1752),</li> <li>3. den mit Wirkung vom 1. Januar 1982 in Kraft getretenen Artikel 3 der Verordnung vom 7. April 1982 (BGBl. I S. 426),</li> <li>4. den am 1. Juni 1987 in Kraft getretenen Artikel 2 der Verordnung vom 25. Mai 1987 (BGBl. I S. 1336),</li> <li>5. den mit Wirkung vom 1. Januar 1991 in Kraft getretenen Artikel 3 der Verordnung vom 15. Mai 1991 (BGBl. I S. 1116),</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>6. den am 29. Juli 1995 in Kraft getretenen Artikel 15 des Gesetzes vom 24. Juli 1995 (BGBl. I S. 962),</li> <li>7. den am 25. April 1997 in Kraft getretenen Artikel 4 der eingangs genannten Verordnung.</li> </ol> |
|---|--|

Die Rechtsvorschriften wurden erlassen auf Grund

- |  |   |
|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>zu 2., 4. und 5.</li> <li>zu 3.</li> <li>zu 7.</li> </ol> | <p>des § 28 Abs. 4 in Verbindung mit § 72 Abs. 1 Nr. 3 des Soldatengesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 19. August 1975 (BGBl. I S. 2273),</p> <p>des § 89 Abs. 1 Satz 2 des Bundesbeamtengesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 3. Januar 1977 (BGBl. I S. 1, 795, 842),</p> <p>des § 28 Abs. 4 in Verbindung mit § 72 Abs. 1 Nr. 3 des Soldatengesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 15. Dezember 1995 (BGBl. I S. 1737) und in Verbindung mit Artikel 23 des Gesetzes vom 24. Juli 1995 (BGBl. I S. 962).</p> |
|--|---|

Bonn, den 14. Mai 1997

Der Bundesminister der Verteidigung  
Rühe

**Verordnung  
über den Urlaub der Soldaten  
(Soldatenurlaubsverordnung – SUV)**

Erster Abschnitt

Erholungs- und Heimaturlaub

§ 1

**Erholungsurlaub  
der Berufssoldaten und der Soldaten auf Zeit**

Für den Erholungsurlaub der Berufssoldaten und der Soldaten auf Zeit gelten die Vorschriften für Bundesbeamte entsprechend, sofern sich aus den folgenden Vorschriften nichts anderes ergibt. Die für die Beamten geltenden Vorschriften über Zusatzurlaub für Schichtdienst sind mit der Maßgabe anzuwenden, daß Zeiten eines Schicht- und Nachtdienstes, für die Urlaub nach § 6 oder Freistellung zum Ausgleich für besondere zeitliche Belastungen gewährt werden kann, bei der Bemessung des Zusatzurlaubs unberücksichtigt bleiben.

§§ 2 und 3

(weggefallen)

§ 4

**Erholungsurlaub  
der Soldaten auf Zeit  
im letzten Urlaubsjahr und  
vor Beginn des Fachschulbesuches**

(1) Läuft die Zeit, für die ein Soldat auf Zeit in sein Dienstverhältnis berufen ist, vor Ende des Urlaubsjahres ab, so beträgt der Erholungsurlaub für dieses Urlaubsjahr ein Zwölftel des Jahresurlaubs für jeden vollen Monat der Dienstzeit.

(2) Einem Soldaten, der vor Beginn der Sommerferien in den Bundesländern zur Fachschule kommandiert wird, ist Erholungsurlaub erst während des Fachschulbesuches zu gewähren.

§ 5

**Erholungsurlaub  
der Soldaten, die auf Grund  
der Wehrpflicht Wehrdienst leisten**

(1) Soldaten, die Grundwehrdienst oder freiwilligen zusätzlichen Wehrdienst leisten, erhalten für jeden vollen Monat ihrer Dienstzeit ein Zwölftel des Jahreserholungsurlaubs der Berufssoldaten und der Soldaten auf Zeit in entsprechender Anwendung des § 1.

(2) Wehrübende Soldaten sowie Soldaten, die zu einer besonderen Auslandsverwendung herangezogen worden sind, und Soldaten, die Wehrdienst während der Verfügungsbereitschaft leisten, erhalten Erholungsurlaub nach Absatz 1, wenn die Dauer des ohne Unterbrechung abgeleisteten Wehrdienstes mindestens einen Monat beträgt.

§ 6

**Urlaub zur Erhaltung der Einsatzfähigkeit**

(1) Soldaten kann nach einem Einsatz, durch dessen Besonderheiten sie außergewöhnlichen Belastungen ausgesetzt waren, zur Erhaltung ihrer Einsatzfähigkeit angemessener Urlaub im Einzelfall bis zu einer Woche unter Belassung der Geld- und Sachbezüge gewährt werden.

(2) Das Bundesministerium der Verteidigung stellt in Verwaltungsvorschriften fest, welcher Einsatz mit außergewöhnlichen Belastungen verbunden ist, und bestimmt, in welchem Umfang Urlaub für die einzelnen Arten eines solchen Einsatzes gewährt werden kann.

§ 7

**Urlaub zur  
Wiederherstellung der vollen Dienstfähigkeit**

Einem Soldaten kann zur Wiederherstellung der vollen Dienstfähigkeit auf Grund eines truppenärztlichen Vorschlages Urlaub unter Belassung der Geld- und Sachbezüge gewährt werden. Dabei bestimmt der für die Erteilung des Urlaubs zuständige Vorgesetzte, ob und inwieweit der Urlaub auf den Erholungsurlaub anzurechnen ist.

§ 8

**Auslandsverwendung**

Der Zusatzurlaub nach § 2 Abs. 1 der Heimaturlaubsverordnung kann abweichend von § 7 der Erholungsurlaubsverordnung auch zu einem späteren Zeitpunkt angetreten werden, wenn zwingende dienstliche Gründe es erfordern. In diesem Fall ist der Zusatzurlaub nach Wegfall der Hinderungsgründe, spätestens im unmittelbaren Anschluß an die Auslandsverwendung, anzutreten.

Zweiter Abschnitt

Sonderurlaub

§ 9

**Anwendung der  
Vorschriften für Bundesbeamte**

Für den Sonderurlaub der Soldaten gelten die Vorschriften für Bundesbeamte entsprechend, sofern sich aus den folgenden Vorschriften nichts anderes ergibt.

§ 10

**Sachbezüge und Heilfürsorge**

Bei der Gewährung eines Urlaubs unter Wegfall der Geldbezüge entfallen auch die Sachbezüge einschließlich

der unentgeltlichen truppenärztlichen Versorgung, soweit nicht ausdrücklich etwas anderes bestimmt worden ist.

#### § 11

##### **Urlaub der Sanitätsoffizier-Anwärter zum Studium**

Ein Sanitätsoffizier-Anwärter kann zum Studium der Medizin, Zahnmedizin, Veterinärmedizin oder Pharmazie und Lebensmittelchemie unter Wegfall der Geld- und Sachbezüge beurlaubt werden. Der Anwärter erhält außer unentgeltlicher truppenärztlicher Versorgung Ausbildungsgeld nach Maßgabe des § 30 Abs. 2 des Soldatengesetzes.

#### § 12

##### **Urlaub aus wichtigem Grunde der Soldaten, die auf Grund der Wehrpflicht Grundwehrdienst leisten**

Einem Soldaten, der auf Grund der Wehrpflicht den Grundwehrdienst leistet, kann aus wichtigem Grunde Urlaub unter Wegfall der Geld- und Sachbezüge einschließlich der unentgeltlichen truppenärztlichen Versorgung nur gewährt werden, wenn die Nichtgewährung des Urlaubs für ihn wegen persönlicher, insbesondere häuslicher, beruflicher oder wirtschaftlicher Gründe eine besondere Härte bedeuten würde und dienstliche Gründe nicht entgegenstehen. Der Soldat hat die Zeit des Urlaubs, die drei Monate übersteigt, nachzudienen.

#### § 13

(weggefallen)

##### **Dritter Abschnitt Schlußvorschriften**

#### § 14

##### **Zuständigkeit**

Der Urlaub wird vom Bundesministerium der Verteidigung oder der von ihm bestimmten Stelle erteilt.

#### § 15

##### **Urlaub nach dem Eignungsübungsgesetz**

Die §§ 2 und 4 der Verordnung zum Eignungsübungsgesetz vom 15. Februar 1956 (BGBl. I S. 71), zuletzt geändert am 10. Mai 1971 (BGBl. I S. 450), bleiben unberührt. Der nach diesen Vorschriften gewährte Urlaub aus dem früheren Arbeits- oder Dienstverhältnis wird auf den Erholungsurlaub, der dem Soldaten für den gleichen Zeitraum zusteht, angerechnet.

#### § 16

(Inkrafttreten)

## Zweite Verordnung zur Änderung der Beitragsüberwachungsverordnung und der Beitragszahlungsverordnung

Vom 20. Mai 1997

Auf Grund des § 28n Satz 1 Nr. 2 und 7 des Vierten Buches Sozialgesetzbuch – Gemeinsame Vorschriften für die Sozialversicherung – (Artikel 1 des Gesetzes vom 23. Dezember 1976, BGBl. I S. 3845), der zuletzt durch Artikel 2 Nr. 9 des Gesetzes vom 15. Dezember 1995 (BGBl. I S. 1824) geändert worden ist, verordnet das Bundesministerium für Arbeit und Sozialordnung:

### Artikel 1

#### Änderung der Beitragsüberwachungsverordnung

Die Beitragsüberwachungsverordnung vom 22. Mai 1989 (BGBl. I S. 992), zuletzt geändert durch Artikel 76 des Gesetzes vom 24. März 1997 (BGBl. I S. 594), wird wie folgt geändert:

1. § 2 Abs. 1 wird wie folgt geändert:
  - a) Satz 1 wird wie folgt geändert:
    - aa) Nach Nummer 4 wird folgende Nummer eingefügt:  
„4a. den Beginn und das Ende der Altersteilzeitarbeit.“
    - bb) Nach Nummer 8 wird folgende Nummer eingefügt:  
„8a. den Unterschiedsbetrag nach § 3 Abs. 1 Nr. 1 Buchstabe b des Altersteilzeitgesetzes.“
  - b) In Satz 5 wird nach der Angabe „Nr. 8“ die Angabe „und 8a“ angefügt.
2. In § 3 Abs. 1 Satz 1 wird nach Nummer 3 folgende Nummer eingefügt:  
„3a. dem Unterschiedsbetrag nach § 3 Abs. 1 Nr. 1 Buchstabe b des Altersteilzeitgesetzes.“
3. § 4 wird wie folgt geändert:
  - a) Die bisherige Überschrift wird durch die Überschrift „Verwendung des Beitragsnachweises“ ersetzt.
  - b) Absatz 1 wird wie folgt gefaßt:  
„(1) Für den Beitragsnachweis nach § 28f Abs. 3 Satz 1 des Vierten Buches Sozialgesetzbuch ist der von den Krankenkassen gestaltete Vordruck zu verwenden. Wird der Beitragsnachweis mit Hilfe automatischer Einrichtungen hergestellt oder der Vordruck mit Hilfe automatischer Einrichtungen beschriftet, kann die Unterschrift entfallen.“
  - c) Absatz 3 wird aufgehoben.

d) Absatz 5 Satz 2 wird wie folgt gefaßt:

„Absatz 1 Satz 2 gilt.“

e) Absatz 6 Satz 2 wird wie folgt gefaßt:

„Absatz 2 gilt entsprechend.“

4. Die Anlagen 1 und 2 zu § 4 werden gestrichen; die bisherige Anlage 3 erhält die Bezeichnung Anlage.
5. In § 5 Abs. 2 wird die Angabe „Anlage 3“ jeweils durch die Angabe „Anlage“ ersetzt.

### Artikel 2

#### Änderung der Beitragszahlungsverordnung

Die Beitragszahlungsverordnung vom 22. Mai 1989 (BGBl. I S. 990), zuletzt geändert durch Artikel 75 des Gesetzes vom 24. März 1997 (BGBl. I S. 594), wird wie folgt geändert:

1. In § 1 Abs. 4 Buchstabe b werden die Wörter „Fünfzehnten des Folgemonats“ durch die Wörter „Tag der Fälligkeit“ ersetzt.
2. In § 2 Satz 1 wird der Punkt am Ende durch ein Semikolon ersetzt und folgender Halbsatz angefügt:  
„der Arbeitgeber kann hinsichtlich der Beiträge bestimmen, daß vorrangig die Arbeitnehmeranteile getilgt werden sollen.“

### Artikel 3

#### Neufassung der Beitragsüberwachungsverordnung und der Beitragszahlungsverordnung

Das Bundesministerium für Arbeit und Sozialordnung kann den Wortlaut der Beitragsüberwachungsverordnung und der Beitragszahlungsverordnung in der ab Inkrafttreten dieser Verordnung geltenden Fassung im Bundesgesetzblatt bekanntmachen.

### Artikel 4

#### Inkrafttreten

- (1) Artikel 2 Nr. 1 tritt mit Wirkung vom 1. Januar 1997 in Kraft.
- (2) Im übrigen tritt diese Verordnung am Tage nach der Verkündung in Kraft.

Der Bundesrat hat zugestimmt.

Bonn, den 20. Mai 1997

Der Bundesminister  
für Arbeit und Sozialordnung  
Norbert Blüm

## Bekanntmachung der Neufassung der Fleischhygiene-Verordnung

Vom 21. Mai 1997

Auf Grund des Artikels 3 der Verordnung zur Änderung der Fleischhygiene-Verordnung und der Einfuhruntersuchungs-Verordnung vom 19. Dezember 1996 (BGBl. I S. 2120) wird nachstehend der Wortlaut der Fleischhygiene-Verordnung in der seit 31. Dezember 1996 geltenden Fassung bekanntgemacht. Die Neufassung berücksichtigt:

1. die teils am 1. Februar 1987, teils am 1. August 1988 in Kraft getretene Fleischhygiene-Verordnung vom 30. Oktober 1986 (BGBl. I S. 1678),
  2. den am 1. April 1988 in Kraft getretenen Artikel 2 der Verordnung vom 11. März 1988 (BGBl. I S. 303),
  3. den am 27. Juli 1991 in Kraft getretenen Artikel 2 der Verordnung vom 15. Juli 1991 (BGBl. I S. 1585),
  4. den am 16. November 1991 in Kraft getretenen Artikel 1 der Verordnung vom 7. November 1991 (BGBl. I S. 2066),
  5. den am 15. Juli 1992 in Kraft getretenen § 7a der Verordnung vom 30. Juni 1992 (BGBl. I S. 1227),
  6. den am 1. Januar 1994 in Kraft getretenen Artikel 82 des Gesetzes vom 27. April 1993 (BGBl. I S. 512, 2436),
  7. den am 1. Juli 1994 in Kraft getretenen Artikel 6 § 5 des Gesetzes vom 24. Juni 1994 (BGBl. I S. 1416),
  8. den am 24. März 1995 in Kraft getretenen Artikel 1 der Verordnung vom 15. März 1995 (BGBl. I S. 327),
  9. den am 4. April 1996 in Kraft getretenen Artikel 2 der Verordnung vom 27. März 1996 (BGBl. I S. 552),
  10. den am 31. Dezember 1996 in Kraft getretenen Artikel 1 der Verordnung vom 19. Dezember 1996 (BGBl. I S. 2120).
- Die Rechtsvorschriften wurden erlassen auf Grund
- zu 1. der §§ 3a und 4b Abs. 2, des § 5 Abs. 7, des § 9 Abs. 2, des § 13 Abs. 6, des § 13a Abs. 3, des § 19 Abs. 2 und des § 25 Abs. 1 des Fleischhygienegesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 28. September 1981 (BGBl. I S. 1045), die §§ 3a und 9 Abs. 2 neu gefaßt und § 13a eingefügt durch das Gesetz vom 13. April 1986 (BGBl. I S. 398) und § 4b Abs. 2 eingefügt durch Artikel 4 Nr. 3 des Gesetzes vom 24. Februar 1983 (BGBl. I S. 169), 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),
  - zu 2. des § 5 Nr. 3 und 4 des Fleischhygienegesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 24. Februar 1987 (BGBl. I S. 649),
  - zu 3. des § 5 Nr. 1 bis 4, des § 8 Abs. 2, des § 5 Abs. 7 und des § 13 Abs. 2 des Fleischhygienegesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 24. Februar 1987 (BGBl. I S. 649) unter Berücksichtigung des § 29 Abs. 2 Nr. 3 dieses Gesetzes, der durch Artikel 2 des Gesetzes vom 22. Januar 1991 (BGBl. I S. 118) geändert worden ist, jeweils in Verbindung mit dem Organisationserlaß vom 23. Januar 1991 (BGBl. I S. 530),
  - zu 4. des § 5 Nr. 1 bis 6, des § 15 Abs. 2 Nr. 2, des § 16 Abs. 4 und des § 22 Abs. 2 des Fleischhygienegesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 24. Februar 1987 (BGBl. I S. 649), von denen § 5 Nr. 5 und 6 durch Artikel 2 des Gesetzes vom 22. Januar 1991 (BGBl. I S. 118) eingefügt worden ist,
  - zu 5. des § 5 Nr. 2 und 3 und des § 6 Abs. 1 Satz 2 des Fleischhygienegesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 24. Februar 1987 (BGBl. I S. 649),
  - zu 8. des § 5 Nr. 1 bis 4 und 6, des § 8 Abs. 2, des § 19 Abs. 1 Nr. 1, 2 und 4, des § 22 Abs. 2 und des § 22d Nr. 1 bis 4 des Fleischhygienegesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 8. Juli 1993 (BGBl. I S. 1189), von denen § 19 Abs. 1 Nr. 1, 2 und 4 durch Artikel 1 des Gesetzes vom 20. Dezember 1993 (BGBl. I S. 2170) und § 22d Nr. 1 und 3 durch Artikel 81 des Gesetzes vom 27. April 1993 (BGBl. I S. 512, 2436) geändert worden sind, jeweils auch in Verbindung mit Artikel 114 des Gesetzes vom 27. April 1993,
  - zu 9. des § 5 Nr. 4 und des § 19 Abs. 1 Satz 1 Nr. 2 des Fleischhygienegesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 8. Juli 1993 (BGBl. I S. 1189),
  - zu 10. des § 5 Nr. 1 bis 4 und 6, des § 12 Abs. 2, des § 13 Abs. 4, des § 19 Abs. 1 Nr. 1, 2 und 3, des § 22 Abs. 2 und des § 22d Nr. 1, 2 und 4 des Fleischhygienegesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 8. Juli 1993 (BGBl. I S. 1189), von denen § 5 Nr. 2 durch Artikel 1 des Gesetzes vom 19. Januar 1996 (BGBl. I S. 59), § 19 Abs. 1 durch Artikel 1 des Gesetzes vom 20. Dezember 1993 (BGBl. I S. 2170) und § 22d Nr. 1 und 2 durch Artikel 81 des Gesetzes vom 27. April 1993 (BGBl. I S. 512, 2436) geändert worden sind.

Bonn, den 21. Mai 1997

Der Bundesminister für Gesundheit  
Horst Seehofer

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

**§ 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 Verkehr gebracht oder eingeführt wird.

(2) Diese Verordnung findet keine Anwendung auf

1. Verkaufsräume von Einzelhandelsgeschäften einschließlich Fleischereibetrieben, mit Ausnahme von Abgabestellen von Isolierschlachtbetrieben; als Verkaufsraum gilt auch ein der Vorbereitung des Fleisches zur unmittelbaren Abgabe an den Verbraucher dienender Raum;
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 Rückstandsuntersuchung sowie der bakteriologischen Fleischuntersuchung;
  - c) Überwachung von Fleischsendungen aus anderen Mitgliedstaaten oder anderen Vertragsstaaten des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum;
  - d) Einfuhruntersuchung;
  - e) Rückstandsuntersuchungen in Erzeugerbetrieben;
  - f) 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. Behandeln:

das Entbeinen, Zerlegen, Zerkleinern oder Mahlen, das Wiegen, Umhüllen, Verpacken, Kennzeichnen, Kühlen, Gefrieren, Tiefgefrieren, Auftauen, Lagern auch unter Vakuum oder in definierter Atmosphäre, oder Befördern von Fleisch. Behandeln ist auch jede sonstige Tätigkeit im Umgang mit Fleisch, soweit nicht Nummer 4 zutrifft;

4. Zubereiten:

das Herstellen von Fleischerzeugnissen, das Haltbarmachen von Fleischerzeugnissen durch Erhitzen, Salzen, Pökeln, Säuern oder Trocknen oder durch eine Kombination dieser Verfahren, das Herstellen von Fleischzubereitungen durch das Bearbeiten einschließlich Würzen von Fleisch;

5. Würzstoffe:

Kochsalz, Senf, Gewürze und Gewürzextrakte, Küchenkräuter und ihre Extrakte;

6. frisches Fleisch:

Fleisch, das über das Gewinnen und über Nummer 3 Satz 1 hinaus nicht behandelt wurde;

7. Fleischerzeugnis:

- a) ein Erzeugnis, das aus Fleisch oder unter Verwendung von Fleisch so zubereitet worden ist, daß im Kern keine Merkmale von frischem Fleisch mehr vorhanden sind; jedoch gilt ein Erzeugnis, bei dem die Merkmale von frischem Fleisch lediglich durch Kältebehandlung, Gefrier-trocknung oder einen hohen Zerkleinerungsgrad verloren gegangen sind, nicht als Fleischerzeugnis;
- b) als Fleischerzeugnisse gelten auch andere Erzeugnisse tierischen Ursprungs wie Fleischextrakte, gereinigte Därme, Mägen, Blasen, Schlünde und Goldschlägerhäutchen, die gesalzen, getrocknet oder erhitzt sind;

7a. Separatorenfleisch:

ein Erzeugnis, das nach dem Entbeinen durch maschinelles Abtrennen von frischem Fleisch (Restfleisch) von Knochen, ausgenommen Kopfknochen und Röhrenknochen sowie Gliedmaßenenden unterhalb der Karpal- oder Tarsalgelenke und Schweineschwänze, gewonnen worden ist;

7b. Hackfleisch:

frisches Fleisch, das durch einen Fleischwolf gedreht oder durch Hacken oder auf andere Weise fein zerkleinert wurde und dem nicht mehr als 1% Kochsalz (NaCl) zugefügt worden ist; Separatorenfleisch gilt nicht als Hackfleisch;

## 8. Fleischzubereitung:

ein Erzeugnis, dem Würzstoffe, Zusatzstoffe oder Lebensmittel zugefügt worden sind oder das einem Verfahren zur Haltbarmachung unterzogen worden ist, aber weder Nummer 6 noch Nummer 7, 7a oder 7b entspricht;

## 9. 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 und
- b) bei Rindern oder Schweinen die milchgebenden (laktierenden) Milchdrüsen

abgetrennt worden sind;

## 10. Nebenprodukte der Schlachtung:

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

## 11. Umpackbetrieb:

ein zugelassener Betrieb, der umhülltes oder verpacktes frisches Fleisch erneut zusammenstellt oder verpackt oder Fleischerzeugnisse zusammenstellt oder nach Aufschneiden oder Zerteilen umhüllt oder verpackt;

## 12. Großvieheinheit (GVE):

ein Rind mit einem Lebendgewicht von mehr als 300 kg, ein Pferd oder ein anderer Einhufer

1,00 GVE;

es entspricht:

- ein Rind mit einem Lebendgewicht bis zu 300 kg 0,50 GVE,
- ein Schwein mit einem Lebendgewicht von über 100 kg 0,20 GVE,
- ein Schwein mit einem Lebendgewicht bis zu 100 kg 0,15 GVE,
- ein Schaf oder eine Ziege mit einem Lebendgewicht von über 15 kg 0,10 GVE,
- ein Schaf- oder Ziegenlamm oder ein Ferkel mit einem Lebendgewicht von jeweils bis zu 15 kg 0,05 GVE;

für Haarwild gelten die Umrechnungssätze entsprechend;

## 13. Großmarkt:

Einrichtung, in der zugelassene Zerlegungs- oder Verarbeitungsbetriebe, auch in Verbindung mit anderen zugelassenen Betrieben, in einem abgeschlossenen Betriebsgebäude mit zugehörigem Betriebsgelände Räume und Einrichtungsgegenstände gemeinsam nutzen und frisches Fleisch oder Fleischerzeugnisse behandeln, zubereiten oder in den Verkehr bringen.

## § 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.

## § 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 anzuzeigen, daß die Untersuchungen ordnungsgemäß durchgeführt werden können. Sofern für Schlachttiere oder erlegtes Haarwild nach tierseuchenrechtlichen Vorschriften eine Bescheinigung ausgestellt worden ist, hat der Verfügungsberechtigte dafür zu sorgen, daß diese dem Untersucher zur Schlachtieruntersuchung oder bei nicht vorgeschriebener Schlachtieruntersuchung zur Fleischuntersuchung vorgelegt wird.

(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 anzuzeigen. 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; abweichend davon ist sie bei Haarwild, das auf andere Weise als durch Erlegen getötet wird (Gehegewild), nach Anlage 1 Kapitel I Nr. 9 und bei Tieren nach § 1 Abs. 1 Satz 1 des Fleischhygienegesetzes, die unter gleichartigen Bedingungen wie Gehegewild gehalten und außerhalb von Schlachtbetrieben getötet werden, nach Anlage 1 Kapitel I Nr. 10 durchzuführen. Die Schlachterlaubnis (§ 9 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, tauglich nach Brauchbarmachung oder untauglich zu beurteilen. Fleisch ist nach Anlage 1 Kapitel V zu kennzeichnen.

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

#### § 7

(weggefallen)

#### § 8

##### Krank- und Notschlachtung

(1) Krankschlachtungen von Tieren im Sinne des § 1 Abs. 1 Satz 1 des Fleischhygienegesetzes, deren Fleisch in den Verkehr gebracht werden soll, dürfen nur in Isolierschlachtbetrieben nach § 11d Abs. 1 vorgenommen werden.

(2) Sofern die Beförderung des lebenden Tieres nach anderen Rechtsvorschriften verboten ist, darf die Krankschlachtung an Ort und Stelle und nur nach erfolgter Schlacht tieruntersuchung durchgeführt werden. Die Schlachtung darf nur so vorgenommen werden, daß das Fleisch nicht nachteilig beeinflusst wird. Nach dem Schlachten ist das Tier vom Verfügungsberechtigten unverzüglich in einen Isolierschlachtbetrieb zu befördern. Sofern das Ausweiden am Ort der Schlachtung erfolgt, sind die Eingeweide zusammen mit dem ausgeweideten Tier in den Isolierschlachtbetrieb zu befördern und zur Fleischuntersuchung herzurichten. Die Beförderung des geschlachteten Tieres zum Schlachtbetrieb und die Herrichtung zur Fleischuntersuchung nach Anlage 2 Kapitel III Nr. 2 müssen innerhalb von drei Stunden nach dem Schlachten erfolgen. Sofern die Beförderungsdauer länger als eine Stunde beträgt, darf das geschlachtete Tier nur bei einer Raumtemperatur im Transportmittel von höchstens + 4 °C befördert werden. Der Zeitpunkt und das Ergebnis der Schlacht tieruntersuchung sind, außer bei Notschlachtungen, die ohne Schlacht tieruntersuchung vorgenommen wurden, zu bescheinigen. Der Verfügungsberechtigte hat dafür zu sorgen, daß die Bescheinigung bei der Beförderung des geschlachteten

Tieres zum Isolierschlachtbetrieb mitgeführt und dem amtlichen Tierarzt des Isolierschlachtbetriebes vorgelegt wird.

(3) Das geschlachtete Tier darf

1. abweichend von Absatz 2 Satz 3 nach einer Notschlachtung, die außerhalb eines Schlachtbetriebes erfolgt, in einen nach § 11a Abs. 3 registrierten Schlachtbetrieb befördert werden,
2. abweichend von Absatz 1 nach einer Notschlachtung, die in einem nach § 11 Abs. 1 Nr. 1 zugelassenen oder nach § 11a Abs. 3 registrierten Schlachtbetrieb erfolgt, in dem betreffenden Betrieb zur Fleischgewinnung verbleiben,

sofern unmittelbar vor der Notschlachtung eine Schlacht tieruntersuchung vorgenommen worden ist und hierbei keine anderen als kurz vor der Schlachtung entstandenen Verletzungen festgestellt worden sind. Im Falle der Nummer 1 gilt Absatz 2 im übrigen entsprechend.

#### § 9

(weggefallen)

#### § 10

##### Inverkehrbringen von Fleisch

(1) Fleisch darf nur in den Verkehr gebracht werden, wenn es

1. von einem Tier stammt, das der Schlacht tieruntersuchung nach § 5 Abs. 1 Satz 1 unterzogen und nach § 5 Abs. 2 und 3 untersucht,
2. nach § 6 Abs. 1 Satz 1 als tauglich oder tauglich nach Brauchbarmachung beurteilt und nach § 6 Abs. 1 Satz 2 in Verbindung mit Anlage 1 Kapitel V Nr. 1 bis 4 gekennzeichnet,
3. a) unter Einhaltung der Anforderungen nach § 10a und b) in nach § 11 zugelassenen Betrieben gewonnen, zubereitet oder behandelt worden und
4. von einem mit der Veterinärkontrollnummer des zugelassenen Betriebes und im Falle von frischem Fleisch, das gefroren oder tiefgefroren ist, mit der Angabe des Einfrierdatums nach Monat und Jahr versehenen Handelsdokument oder, soweit vorgeschrieben, von einer Genußtauglichkeitsbescheinigung nach Anlage 3 Nr. 2 begleitet ist.

Bei frischem Fleisch von Rindern einschließlich Wasserbüffeln und Bisons und von Schweinen, das nach Finnland oder Schweden verbracht werden soll, muß das Handelsdokument mit einer der Angaben nach Anlage 3 Nr. 6.4 Abschnitt IV dritter Anstrich versehen sein.

(2) Fleisch darf aus nach § 11a registrierten Betrieben nur in den Verkehr gebracht werden, wenn es

1. im Falle des § 11a Abs. 1 in den Betrieben lediglich aufgeteilt, neu zusammengestellt oder gelagert wird,
2. im Falle des § 11a Abs. 3
  - a) von einem Tier stammt, das der Schlacht tieruntersuchung nach § 5 Abs. 1 Satz 1 unterzogen und nach § 5 Abs. 2 und 3 untersucht,
  - b) nach § 6 Abs. 1 Satz 1 als tauglich oder tauglich nach Brauchbarmachung beurteilt und nach § 6 Abs. 1 Satz 2 in Verbindung mit Anlage 1 Kapitel V Nr. 1, 2 und 6 gekennzeichnet und

c) unter Einhaltung der Anforderungen nach § 10b und der Produktionsobergrenzen nach § 11a Abs. 3 und 4 gewonnen, zubereitet oder behandelt worden ist. Es darf nur im Inland in den Verkehr gebracht werden.

(3) Absatz 1 Nr. 4 gilt nicht für Erzeugnisse, die andere Lebensmittel enthalten und bei denen

1. der Anteil an frischem Fleisch, Fleischerzeugnissen oder Fleischzubereitungen höchstens 10 vom Hundert beträgt und
2. in der Genußtauglichkeitskennzeichnung die Veterinärkontrollnummer des Verarbeitungsbetriebes durch die vorangestellte Zahl 8 mit nachfolgendem Bindestrich („8-“) ergänzt wird.

(4) Fleisch, das in Isolierschlachtbetrieben gewonnen worden ist, darf nur aus nach § 11d Abs. 2 Satz 1 zugelassenen Abgabestellen und nur an Verbraucher im Sinne des § 6 Abs. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes abgegeben werden, wenn es

1. von einem Tier stammt, das der Schlachtieruntersuchung nach § 5 Abs. 1 Satz 1 unterzogen und nach § 5 Abs. 2 und 3 untersucht,
2. nach § 6 Abs. 1 Satz 1 als tauglich beurteilt und nach § 6 Abs. 1 Satz 2 in Verbindung mit Anlage 1 Kapitel V Nr. 1, 2 und 6.1.2 gekennzeichnet und
3. unter Einhaltung der Anforderungen der Anlage 2 Kapitel II und III Nr. 2, Kapitel IV Nr. 2 bis 6, Kapitel VII Nr. 2.13 bis 2.16 sowie Kapitel VIII und IX in Betrieben, die die Anforderungen des § 11d Abs. 1 erfüllen, gewonnen und behandelt

worden ist. Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse dürfen nicht aus frischem Fleisch nach Satz 1 hergestellt und in den Verkehr gebracht werden.

(5) Fleisch von Tieren, die nach § 8 Abs. 2 Satz 3 oder Abs. 3 Nr. 1 erst nach dem Schlachten in einen Schlachtbetrieb befördert worden sind, darf nur in den Verkehr gebracht werden, wenn die Tiere außerhalb des Schlachtbetriebes über das Schlachten, Ausweiden, Kühlen und Befördern hinaus nicht behandelt und die Anforderungen des § 8 Abs. 2 Satz 2, 4 und 5 eingehalten wurden. Im übrigen gelten Absatz 2 Satz 1 Nr. 2 Buchstabe a und b und Absatz 4 entsprechend.

(6) Abweichend von den Absätzen 1 und 2 dürfen Fleischerzeugnisse in Betrieben, die nicht nach § 11 zugelassen oder nach § 11a Abs. 3 registriert sind, zubereitet und in den Verkehr gebracht werden, sofern die Abgabe der Fleischerzeugnisse ausschließlich an Ort und Stelle unmittelbar an den Verbraucher erfolgt. Die Anforderungen des § 10b Abs. 1 Nr. 2 gelten entsprechend.

(7) Abweichend von den Absätzen 1 und 2 dürfen

1. von einer in § 4 Abs. 2 genannten Person einzelne Tierkörper von erlegtem Haarwild in der Decke oder von einem Erzeuger kleine Mengen an frischem Fleisch von Hauskaninchen
  - a) unmittelbar oder auf einem nahegelegenen Wochenmarkt, jedoch nicht im Reisegewerbe oder im Versandhandel, an Verbraucher,
  - b) an nahegelegene be- oder verarbeitende Betriebe zur Abgabe an Verbraucher zum Verzehr an Ort und Stelle und

c) an Einzelhandelsgeschäfte zur Abgabe an Verbraucher zur Verwendung im eigenen Haushalt,

2. von einer in § 4 Abs. 2 genannten Person kleine Mengen an frischem Fleisch von erlegtem Haarwild an einzelne natürliche Personen zum eigenen Verbrauch abgegeben werden. Die entsprechenden Anforderungen der Anlage 2 Kapitel I, II und VI sind einzuhalten.

(8) Abweichend von den Absätzen 1 und 2 darf Gehegewild mit Einwilligung der zuständigen Behörde und unter Einhaltung der Anforderungen der Anlage 2 Kapitel III Nr. 3 außerhalb zugelassener oder registrierter Betriebe getötet und anschließend unter Einhaltung der Anforderungen nach Anlage 1 Kapitel I Nr. 9 Satz 2 in diese Betriebe verbracht werden. Satz 1 gilt auch für unter entsprechenden Bedingungen wie Gehegewild gehaltene Tiere nach § 1 Abs. 1 Satz 1 des Fleischhygienegesetzes mit der Maßgabe, daß die Tiere in registrierte Betriebe verbracht werden.

(9) Separatorenfleisch darf nur im Inland und an nach § 11 Abs. 1 Satz 1 Nr. 2 oder 3 zugelassene oder an nach § 11a Abs. 3 registrierte Verarbeitungsbetriebe zur Hitzebehandlung abgegeben werden.

(10) Fleisch, das als tauglich nach Brauchbarmachung beurteilt worden ist, darf

1. in den Fällen der Anlage 1 Kapitel IV Nr. 3.1, 3.2 und 3.4 nur nach Anwendung der in Anlage 6 genannten Behandlungsverfahren zur Brauchbarmachung,
2. im Falle der Anlage 1 Kapitel IV Nr. 3.3 nur nach Behandlung in einem Verarbeitungsbetrieb als Fleischerzeugnis in den Verkehr gebracht werden.

## § 10a

### Gewinnen, Zubereiten und Behandeln von Fleisch in zugelassenen Betrieben

(1) Frisches Fleisch von Rindern einschließlich Wasserbüffeln und Bisons, von Schweinen, Schafen, Ziegen und Einhufern, die als Haustiere gehalten werden, sowie frisches Fleisch von Gehegewild, darf nur unter Einhaltung der Anforderungen der Anlage 2, ausgenommen Kapitel I und V bis VII, und Anlage 2a Nr. 1, 2, 7 und 8 gewonnen und behandelt werden. Frisches Fleisch von Rindern einschließlich Wasserbüffeln und Bisons und von Schweinen darf nach Finnland oder Schweden nur verbracht werden, wenn die Anforderungen der Anlage 2a Nr. 11 erfüllt sind.

(2) Frisches Fleisch von Hauskaninchen darf nur unter Einhaltung der entsprechenden Anforderungen der Anlage 2, mit Ausnahme von Abschnitt II Nr. 9 und 10, der Geflügelfleischmindestanforderungen-Verordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 8. November 1976 (BGBl. I S. 3097), zuletzt geändert durch Artikel 84 des Gesetzes vom 27. April 1993 (BGBl. I S. 512, 2436), und der Anforderungen der Anlage 2a Nr. 1, 2, 7 und 8 gewonnen und behandelt werden.

(3) Frisches Fleisch von erlegtem Haarwild darf nur unter Einhaltung der Anforderungen der Anlage 2 Kapitel II und VI und Anlage 2a Nr. 2.2 bis 2.5 und 6 bis 8 gewonnen und behandelt werden. Abweichend von Anlage 2a Nr. 6.1 darf Schalenwild in der Decke in einen Wildverarbeitungsbetrieb angeliefert werden, wenn es alsbald nach dem Erlegen auf eine Innentemperatur von

- a) höchstens + 7 °C gebracht, bei dieser Temperatur gehalten und innerhalb von 9 Tagen oder
- b) höchstens + 1 °C gebracht, bei dieser Temperatur gehalten und innerhalb von 17 Tagen

ungefroren angeliefert wird. Fleisch im Sinne des Satz 2 darf bei der Anlieferung nicht mit dem Genußtauglichkeitskennzeichen nach Anlage 1 Kapitel V Nr. 3.2.2 versehen sein.

(4) Hackfleisch darf nur aus frischem Fleisch von Rindern, Schweinen, Schafen, Ziegen und Einhufern, die als Haustiere gehalten werden, hergestellt werden. Es darf nur unter Einhaltung der Anforderungen der Anlage 2 Kapitel II und der Anlage 2a Nr. 2, 3, 7 und 8 behandelt werden und muß die Anforderungen nach Anlage 2a Nr. 9 erfüllen. Absatz 1 Satz 2 gilt entsprechend.

(5) Fleischzubereitungen dürfen nur unter Einhaltung der Anforderungen der Anlage 2 Kapitel II und Anlage 2a Nr. 2 und 5 bis 8 zubereitet oder behandelt werden und müssen die Anforderungen nach Anlage 2a Nr. 9 erfüllen.

(6) Fleischerzeugnisse dürfen nur unter Einhaltung der entsprechenden Anforderungen der Anlage 2, mit Ausnahme von Kapitel I, III, VI und VII, und der Anlage 2a Nr. 4, 7 und 8 zubereitet oder behandelt werden. Sofern die Vorschriften des Bestimmungslandes dies zulassen, dürfen Fleischerzeugnisse, die zur Verwendung als Krankenhauskost bestimmt und mit ionisierenden Strahlen behandelt worden sind, in dieses Land befördert werden.

(7) Abweichend von Absatz 6 dürfen Fleischerzeugnisse aus zugelassenen handwerklichen Verarbeitungsbetrieben nur in andere Mitgliedstaaten oder andere Vertragsstaaten des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum versandt oder in den Verkehr gebracht werden, wenn sie unter Einhaltung der Anforderungen der Anlage 2 zubereitet oder behandelt werden. Diese Fleischerzeugnisse dürfen nur aus frischem Fleisch hergestellt werden, das aus zugelassenen Schlacht- oder Zerlegungsbetrieben stammt.

(8) Erzeugnisse im Sinne des § 2 Nr. 7 Buchstabe b dürfen nur unter Einhaltung der Anforderungen der Anlage 2 Kapitel II und V und der Anlage 2a Nr. 4 zubereitet oder behandelt werden; Anlage 2a Nr. 7 und 8 gilt entsprechend. Werden Fleischextrakte, aus tierischem Fettgewebe ausgeschmolzene Fette, Grieben oder vergleichbare Nebenerzeugnisse des Ausschmelzens als Zutaten zur Herstellung von anderen Lebensmitteln als Fleischerzeugnissen verwendet, so gelten die Vorschriften von Satz 1 nicht für das Herstellen dieser Lebensmittel.

## § 10b

### Gewinnen, Zubereiten und Behandeln von Fleisch in registrierten Betrieben

(1) Fleisch darf in

- nach § 11a Abs. 1 registrierten Betrieben nur unter Einhaltung der entsprechenden Anforderungen der Anlage 2a Nr. 8 behandelt,
- nach § 11a Abs. 3 registrierten Betrieben, die die Anforderungen der Anlage 2 Kapitel I, II, III Nr. 1, Kapitel IV Nr. 1, Kapitel V sowie Kapitel VI Nr. 2 und 3 erfüllen, nur unter Einhaltung der Anforderungen der Anlage 2 Kapitel III Nr. 2, Kapitel IV Nr. 2 bis 6, Kapitel VI Nr. 1 und 4 sowie Kapitel VIII bis X gewonnen, zubereitet und behandelt werden.

(2) Für das Herstellen, Behandeln und Zubereiten von Hackfleisch und Fleischzubereitungen in nach § 11a Abs. 3 registrierten Betrieben bleiben die Vorschriften der Hackfleisch-Verordnung vom 10. Mai 1976 (BGBl. I S. 1186) in der jeweils geltenden Fassung unberührt.

## § 11

### Zulassung von Betrieben

(1) Auf Antrag werden von der zuständigen Behörde unter Erteilung einer Veterinärkontrollnummer zugelassen:

- Schlacht- oder Zerlegungsbetriebe sowie außerhalb dieser gelegene Kühl- oder Gefrierhäuser, wenn gewährleistet ist, daß die Anforderungen des Anhangs I der Richtlinie 64/433/EWG des Rates vom 26. Juni 1964 über die gesundheitlichen Bedingungen für die Gewinnung und das Inverkehrbringen von frischem Fleisch (ABl. EG Nr. L 121 S. 2012), zuletzt geändert durch Richtlinie 95/23/EG des Rates vom 22. Juni 1995 (ABl. EG Nr. L 243 S. 7), eingehalten werden,
- Verarbeitungsbetriebe, wenn gewährleistet ist, daß die entsprechenden Anforderungen der Anhänge A, B und C des Anhangs zur Richtlinie 77/99/EWG des Rates vom 21. Dezember 1976 zur Regelung gesundheitlicher Fragen bei der Herstellung und dem Inverkehrbringen von Fleischerzeugnissen und einigen anderen Erzeugnissen tierischen Ursprungs (ABl. EG 1977 Nr. L 26 S. 85), zuletzt geändert durch Richtlinie 95/68/EG des Rates vom 30. Dezember 1995 (ABl. EG Nr. L 332 S. 10), eingehalten werden,
- handwerklich strukturierte Verarbeitungsbetriebe, wenn gewährleistet ist, daß
  - die Anforderungen der Anlage 2 eingehalten werden,
  - zusätzlich ein ausreichend großer
    - gekühlter Raum für die Lagerung des zu verarbeitenden Fleisches,
    - Raum für die Herstellung und Umhüllung der Fleischerzeugnisse,
    - gekühlter Raum für die Lagerung von fertigen, nicht bei Raumtemperatur haltbaren Fleischerzeugnissen, soweit derartige Erzeugnisse in diesem Betrieb hergestellt oder behandelt werden,
 vorhanden ist und
  - die wöchentliche Produktion an Fleischerzeugnissen 7,5 t, bezogen auf die Endprodukte zum Zeitpunkt der Abgabe aus dem Betrieb, nicht überschreitet,
- Herstellungsbetriebe für Hackfleisch, wenn gewährleistet ist, daß die Anforderungen des Anhangs I Kapitel I der Richtlinie 94/65/EG des Rates vom 14. Dezember 1994 zur Festlegung von Vorschriften für die Herstellung und das Inverkehrbringen von Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen (ABl. EG Nr. L 368 S. 10) eingehalten werden,
- a) Herstellungsbetriebe für Fleischzubereitungen, wenn gewährleistet ist, daß die Anforderungen des Anhangs I Kapitel III der Richtlinie 94/65/EG eingehalten werden,

- b) handwerklich strukturierte Herstellungsbetriebe für Fleischzubereitungen, wenn gewährleistet ist, daß
- aa) die Anforderungen der Anlage 2 eingehalten werden,
  - bb) zusätzlich ein ausreichend großer
    1. gekühlter Raum für die Lagerung des Fleisches, das zur Zubereitung bestimmt ist,
    2. Raum für die Zubereitung und Umhüllung der Fleischzubereitungen und
    3. gekühlter Raum für die Lagerung der fertigen Fleischzubereitungen
 vorhanden ist,
6. Schlacht- oder Zerlegungsbetriebe für Hauskaninchen, wenn gewährleistet ist, daß die Anforderungen des Artikels 3 Abs. 1 Buchstabe a der Richtlinie 91/495/EWG des Rates vom 27. November 1990 zur Regelung der gesundheitlichen und tierseuchenrechtlichen Fragen bei der Herstellung und Vermarktung von Kaninchenfleisch und Fleisch von Zuchtwild (ABl. EG Nr. L 268 S. 41) sowie des Anhangs I der Richtlinie 71/118/EWG des Rates vom 15. Februar 1971 zur Regelung gesundheitlicher Fragen bei der Gewinnung und dem Inverkehrbringen von frischem Geflügelfleisch (ABl. EG Nr. L 55 S. 23), zuletzt geändert durch Richtlinie 96/23/EG des Rates vom 29. April 1996 (ABl. EG Nr. L 125 S. 10), eingehalten werden,
7. Wildbearbeitungsbetriebe für erlegtes Haarwild, wenn gewährleistet ist, daß die Anforderungen des Anhangs I der Richtlinie 92/45/EWG des Rates vom 16. Juni 1992 zur Regelung der gesundheitlichen und tierseuchenrechtlichen Fragen beim Erlegen von Wild und bei der Vermarktung von Wildfleisch (ABl. EG Nr. L 268 S. 35), zuletzt geändert durch Richtlinie 96/23/EG des Rates vom 29. April 1996 (ABl. EG Nr. L 125 S. 10), eingehalten werden,
8. Umpackbetriebe für
- a) frisches Fleisch von Rindern einschließlich Wasserbüffeln und Bisons, von Schweinen, Schafen, Ziegen und Einhufern, die als Haustiere gehalten werden, wenn gewährleistet ist, daß die Anforderungen des Anhangs I Kapitel I der Richtlinie 64/433/EWG,
  - b) Fleischerzeugnisse, die ohne vorheriges Entfernen der Umhüllung lediglich neu zusammengestellt werden, wenn gewährleistet ist, daß die Anforderungen des Anhangs B Kapitel VII Nr. 1 der Richtlinie 77/99/EWG und
  - c) Fleischerzeugnisse, die nach Entfernen der Umhüllung und gegebenenfalls nach dem Aufschneiden oder Zerteilen erneut umhüllt und verpackt werden, wenn gewährleistet ist, daß die entsprechenden Anforderungen des Anhangs A und des Anhangs B Kapitel I Nr. 1 Buchstabe a, b, d, e und f und Nr. 2 Buchstabe a, c und j der Richtlinie 77/99/EWG
- eingehalten werden,
9. Betriebe in Großmärkten:
- a) Zerlegungsbetriebe in Großmärkten, wenn gewährleistet ist, daß, soweit erforderlich, geeignete Verkaufskühlräume oder entsprechende Kühleinrichtungen vorhanden sind und die Anforderungen

des Anhangs I Kapitel I und III, wobei die Anforderungen des Anhangs I Kapitel I Nr. 1, Nr. 2 Buchstabe b, Nr. 4 Buchstabe c, d und e und Nr. 5 bis 13 und Kapitel III gemeinsam durch mehrere zugelassene Zerlegungsbetriebe erfüllt werden können, und des Anhangs I Kapitel IV der Richtlinie 64/433/EWG, wenn über Anhang I Kapitel III Nr. 15 Buchstabe a hinaus weitere Kühl- und Gefrierräume vorhanden sind,

- b) Verarbeitungsbetriebe in Großmärkten, wenn gewährleistet ist, daß soweit erforderlich, geeignete Verkaufskühlräume oder entsprechende Kühleinrichtungen vorhanden sind und die Anforderungen des Anhangs A Kapitel I Nr. 1, 3, 4 und 8 bis 15 auch gemeinsam durch mehrere zugelassene Verarbeitungsbetriebe erfüllt werden können, und die entsprechenden Anforderungen des Anhangs B der Richtlinie 77/99/EWG

eingehalten werden,

soweit dort die allgemeinen und besonderen Anforderungen an die Zulassung geregelt 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. Das Bundesministerium für Gesundheit (Bundesministerium) gibt die Anforderungen nach Satz 1 in der jeweils geltenden Fassung im Bundesanzeiger bekannt.

(2) Die zuständige Behörde teilt die Zulassung und die Rücknahme oder den Widerruf der Zulassung dem Bundesministerium unverzüglich mit. Dieses gibt die zugelassenen Betriebe mit ihrer Veterinärkontrollnummer sowie die Aufhebung der Zulassung im Bundesanzeiger bekannt.

(3) Das Ruhen der Zulassung kann angeordnet werden, wenn

1. die Voraussetzungen für einen Widerruf oder eine Rücknahme vorliegen oder
2. Auflagen nicht, nicht richtig oder nicht rechtzeitig erfüllt oder Fristen nicht eingehalten werden

und Tatsachen vorliegen, die die Annahme rechtfertigen, daß der Mangel innerhalb einer angemessenen Frist nicht behoben werden kann. Die Vorschriften über Rücknahme und Widerruf bleiben unberührt.

## § 11a

### Registrierung von Betrieben

(1) Groß- und Zwischenhandelsbetriebe, die Sendungen von Fleisch aus

1. nach § 11 zugelassenen Betrieben,
  2. zugelassenen Betrieben anderer Mitgliedstaaten oder anderer Vertragsstaaten des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum mit Ausnahme von Island und Liechtenstein oder
  3. nach § 14 zugelassenen Betrieben in Drittländern
- aufteilen, neu zusammenstellen, lagern oder in den Verkehr bringen, werden von der zuständigen Behörde auf Antrag unter Erteilung einer Registriernummer registriert.

(2) Die in Absatz 1 genannten Handelsbetriebe haben, sofern sie frisches Fleisch, Fleischzubereitungen oder leicht verderbliche Fleischerzeugnisse lagern oder in den Verkehr bringen, Anlage 2 Kapitel I und II entsprechend zu beachten.

(3) Abweichend von § 11 werden auf Antrag von der zuständigen Behörde unter Erteilung einer Registrierungsnummer lediglich registriert

1. Schlachtbetriebe mit einer Produktion von frischem Fleisch von wöchentlich nicht mehr als 20 und jährlich nicht mehr als 1 000 Großvieheinheiten,
2. Zerlegungsbetriebe mit einer wöchentlichen Produktion an entbeintem Fleisch von nicht mehr als 5 t oder der entsprechenden Menge an Fleisch mit Knochen,
3. Verarbeitungsbetriebe mit einer wöchentlichen Produktion an Fleischerzeugnissen von nicht mehr als 7,5 t bezogen auf die Endprodukte zum Zeitpunkt der Abgabe aus dem Betrieb.

(4) Abweichend von Absatz 3 Nr. 1 darf frisches Fleisch von wöchentlich nicht mehr als 30 und jährlich nicht mehr als 1 500 Großvieheinheiten in einem Schlachtbetrieb gewonnen und behandelt werden, der von mindestens zwei Wirtschaftsbeteiligten genutzt wird, wenn jeder von ihnen frisches Fleisch ausschließlich für den Bedarf des eigenen registrierten Betriebes gewinnt und behandelt. Die Produktionsobergrenze nach Absatz 3 Nr. 1 darf von keinem der Wirtschaftsbeteiligten überschritten werden.

(5) Die zuständige Behörde kann gestatten, daß in nach Absatz 3 registrierten Betrieben, die eine Zulassung nach § 11 anstreben, die Produktionsobergrenzen nach Absatz 3 Nr. 1 und 2 oder Absatz 4 für einen bestimmten Zeitraum, der über zwei Jahre nicht hinausgehen darf, überschritten werden, wenn glaubhaft dargetan wird, daß spätestens am Ende dieses Zeitraumes die Anforderungen an die Zulassung erfüllt werden. Die zuständige Behörde legt die Höhe der zulässigen Überschreitung der Produktionsobergrenze fest.

#### § 11b

##### Überwachung

(1) Die zugelassenen und registrierten Betriebe sind von der zuständigen Behörde regelmäßig zu überwachen. Die bei der Überwachung zugelassener Betriebe festgestellten Mängel sind, sofern sie nicht kurzfristig behoben werden, der für die Erteilung der Zulassung zuständigen Behörde mitzuteilen. Über die Durchführung der Überprüfung nach Satz 1, ihre Ergebnisse und über angeordnete Maßnahmen sind Aufzeichnungen anzufertigen; diese sind mindestens zwei Jahre lang aufzubewahren.

(2) Die von der zuständigen Behörde vorzunehmende Überwachung in zugelassenen Betrieben durch den amtlichen Tierarzt erfolgt

1. in Schlachtbetrieben mindestens während der gesamten Dauer der Schlacht- und Fleischuntersuchung,
2. in Zerlegungsbetrieben während der Zerlegung mindestens einmal täglich,
3. in Kühl-, Gefrierhäusern und Umpackbetrieben für frisches Fleisch mindestens einmal wöchentlich,

4. in Herstellungsbetrieben für Hackfleisch oder Fleischzubereitungen während der Produktion mindestens einmal täglich,
5. in Wildbearbeitungsbetrieben mindestens während der gesamten Dauer der Fleischuntersuchung,
6. in Verarbeitungsbetrieben und Umpackbetrieben für Fleischerzeugnisse in einem Umfang, der von der Art des Erzeugnisses, der Risikobewertung der Produktion sowie dem Umfang der vom Betrieb durchgeführten Eigenkontrollen abhängt.

(3) Die Überwachung in registrierten Betrieben durch den amtlichen Tierarzt erfolgt in einem Umfang, der von der Zahl und dem Zeitpunkt der Schlachtungen, dem Umfang der Zerlegung, der Art des Erzeugnisses sowie dem Umfang und dem Ergebnis vom Betrieb durchgeführter Eigenkontrollen abhängt. Satz 1 gilt für Betriebe nach § 10 Abs. 6 entsprechend.

(4) In Isolierschlachtbetrieben erstreckt sich die Überwachung mindestens auf die gesamte Zeit der Schlacht- und Fleischuntersuchung; Abgabestellen für Fleisch aus Isolierschlachtbetrieben sind mindestens einmal monatlich durch den amtlichen Tierarzt zu kontrollieren.

#### § 11c

##### Betriebseigene Kontrollen und Nachweise

(1) Wer frisches Fleisch in zugelassenen Betrieben gewinnt oder behandelt, hat durch regelmäßige betriebseigene Kontrollen

1. mittels mikrobiologischer Stufenkontrollen
  - a) Räume, Einrichtungsgegenstände, Arbeitsgeräte,
  - b) erforderlichenfalls auch das frische Fleisch,
  - c) die Einhaltung der in den Entscheidungen der Kommission getroffenen Bestimmungen, die auf Grund der Ermächtigung in Artikel 10 Abs. 2 vierter Unterabsatz der Richtlinie 64/433/EWG, Artikel 6 Abs. 2 vierter Unterabsatz der Richtlinie 71/118/EWG sowie Artikel 7 Abs. 2 vierter Unterabsatz der Richtlinie 92/45/EWG in der jeweils geltenden Fassung ergangen und vom Bundesministerium im Bundesanzeiger bekanntgemacht worden sind,
2. die Wirksamkeit der Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen und
3. bei Hackfleisch die Einhaltung der mikrobiologischen Normen der Anlage 2a Nr. 9.3 zu überwachen.

(2) Wer Fleischerzeugnisse oder Fleischzubereitungen in zugelassenen Betrieben zubereitet oder behandelt, hat dies durch regelmäßige betriebseigene Kontrollen zu überwachen. Die betriebseigene Kontrolle umfaßt

1. die Ermittlung der je nach dem angewendeten Herstellungsprozeß zu bestimmenden hygienisch kritischen Punkte,
2. die Festlegung und Durchführung von Überwachungs- und Kontrollverfahren für diese hygienisch kritischen Punkte,
3. die Entnahme und Untersuchung von Proben,
4. in Betrieben, die hitzebehandelte Fleischerzeugnisse in luftdicht verschlossenen Behältnissen zubereiten, die gemäß Anlage 2a Nr. 10 vorgesehenen Prüfungen,

5. in Herstellungsbetrieben für Fleischzubereitungen die Überprüfung, ob

- a) bei Fleischzubereitungen aus Hackfleisch, ausgenommen frische Würste und Wurstbrät, die mikrobiologischen Kriterien der Anlage 2a Nr. 9.3,
- b) bei anderen Fleischzubereitungen die mikrobiologischen Kriterien der Anlage 2a Nr. 9.4

eingehalten werden.

(3) Wer in zugelassenen Betrieben frisches Fleisch gewinnt oder behandelt oder Fleischerzeugnisse oder Fleischzubereitungen zubereitet oder behandelt, hat Nachweise zu führen über

1. die Maßnahmen und die Kontrollergebnisse nach den Absätzen 1 und 2,
2. die
  - a) Herkunft des Fleisches unter Angabe der Lieferanten,
  - b) Abgabe des Fleisches unter Angabe der Art und Menge, der Kennzeichnung sowie des Empfängers, sofern es sich nicht um die Abgabe geringer Mengen unmittelbar an den Endverbraucher zur Verwendung im eigenen Haushalt handelt,
  - c) Herstellungsverfahren bei Fleischerzeugnissen oder Fleischzubereitungen,
3. die Einhaltung der vorgeschriebenen Raumtemperatur in Zerlegungs-, Kühl- und Gefrierräumen und der vorgeschriebenen Innentemperatur des Fleisches und
4. die für Fleisch auf Grund der Ergebnisse der Kontrollen nach den Absätzen 1 und 2 ergriffenen Vorsorgemaßnahmen, wenn sich eine Gefahr für die Gesundheit oder ein entsprechender Verdacht ergeben hat.

(4) Die Nachweise sind in übersichtlicher Weise geordnet und fortlaufend zu führen. Sie sind zwei Jahre lang aufzubewahren, der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzulegen und, soweit die Nachweise auf elektronischen Datenträgern abgespeichert sind, auf Verlangen der zuständigen Behörde auszudrucken.

(5) Zur Durchführung der betriebseigenen Kontrollen müssen zugelassene Betriebe entweder über ein eigenes Labor verfügen oder die Untersuchungen von einem anerkannten Labor durchführen lassen. Betriebe nach § 11 Abs. 1 Nr. 9 haben im Rahmen der betrieblichen Eigenkontrollen zur Sicherstellung der hygienischen Anforderungen bei gemeinsam genutzten Räumen und Einrichtungsgegenständen einen gemeinsamen Hygienebeauftragten zu bestellen und der zuständigen Behörde zu benennen.

(6) Wer Fleisch in nach § 11a Abs. 3 registrierten Betrieben gewinnt, behandelt oder zubereitet, hat

1. zu kontrollieren, ob in seinem Betrieb die in § 10b Abs. 1 Nr. 2 genannten Anforderungen eingehalten werden und
2. Nachweise zu führen über
  - a) die Art, Herkunft und Anzahl der Schlachttiere und den Tag der Schlachtung,
  - b) die Menge des im Betrieb zerlegten Fleisches,

c) die Menge der im Betrieb zubereiteten Fleischerzeugnisse und

d) Art, Umfang und Ergebnisse der durchgeführten Kontrollen.

Absatz 3 Nr. 2 Buchstabe a und b und Absatz 4 und Absatz 5 gelten entsprechend.

#### § 11d

##### **Isolierschlachtbetriebe und Abgabestellen für Fleisch aus Isolierschlachtbetrieben**

(1) Isolierschlachtbetriebe dürfen nur betrieben werden, wenn sie die Anforderungen der Anlage 2 Kapitel I, II, III Nr. 1, Kapitel IV Nr. 1 und Kapitel VII Nr. 2.1 bis 2.12 erfüllen.

(2) Auf Antrag werden von der zuständigen Behörde ortsfeste Abgabestellen von Isolierschlachtbetrieben zugelassen, wenn die Anforderungen der Anlage 2 Kapitel I Nr. 1, 2, 3.1, 3.2 und 3.4 bis 3.8 und Kapitel VII Nr. 1 und 3 eingehalten werden. Diese Abgabestellen dürfen nur frisches Fleisch abgeben, das aus Isolierschlachtbetrieben stammt. § 11 Abs. 3 gilt entsprechend.

(3) Wer in Isolierschlachtbetrieben frisches Fleisch gewinnt oder behandelt, hat durch regelmäßige betriebseigene Kontrollen

1. mittels mikrobiologischer Stufenkontrollen
  - a) Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte,
  - b) erforderlichenfalls auch das frische Fleisch,
2. die Wirksamkeit der Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen

zu überwachen. § 11c Abs. 5 gilt entsprechend.

(4) Wer in Isolierschlachtbetrieben Fleisch gewinnt oder behandelt, hat

1. zu kontrollieren, ob in seinem Betrieb die in Absatz 1 genannten Anforderungen eingehalten werden, und
2. Nachweise zu führen über die
  - a) Kontrollergebnisse nach Absatz 3 und
  - b) Herkunft der Schlachttiere unter Angabe des Herkunftsbetriebes und gegebenenfalls der Lieferanten.

Wer Fleisch aus Abgabestellen nach Absatz 2 in den Verkehr bringt, hat Nachweise über Ein- und Ausgänge des Fleisches unter Angabe des Datums zu führen. § 11c Abs. 4 gilt entsprechend.

#### § 12

##### **Fleisch aus anderen Mitgliedstaaten oder anderen Vertragsstaaten des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum**

(1) Fleisch aus anderen Mitgliedstaaten oder anderen Vertragsstaaten des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum mit Ausnahme von Island und Liechtenstein darf im Inland nur in den Verkehr gebracht werden, wenn jede Sendung von einem Handelsdokument nach § 10 Abs. 1 Nr. 4 oder, soweit vorgeschrieben, von einer Genußtauglichkeitsbescheinigung nach Absatz 3 Satz 2 begleitet ist. Abweichend von Satz 1 muß Haarwild in der Decke von einer Bescheinigung eines amtlichen Tier-

arztes begleitet sein, in der bestätigt wird, daß gesundheitlich bedenkliche Merkmale nicht festgestellt worden sind.

(2) Das Handelsdokument muß § 10 Abs. 1 Nr. 4 entsprechen. Die Genußtauglichkeitsbescheinigung nach Absatz 4 muß nach Anlage 3 Nr. 2 Satz 2 ausgestellt sein und nach Form und Inhalt jeweils den folgenden Mustern entsprechen:

1. bei frischem Fleisch von Hauskaninchen dem Muster nach Anlage 3 Nr. 6.1,
2. bei frischem Fleisch von Haarwild, das auf andere Weise als durch Erlegen getötet worden ist, dem Muster nach Anlage 3 Nr. 6.2.

(3) Wird eine Sendung aus einem anderen Mitgliedstaat oder einem anderen Vertragsstaat des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum über ein Drittland in das Inland verbracht oder unterliegen Schlachtbetriebe eines Mitgliedstaates oder eines anderen Vertragsstaates des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum gesundheitlichen oder tierseuchenrechtlichen Beschränkungen, so muß die Genußtauglichkeitsbescheinigung nach Absatz 4 gemäß Anlage 3 Nr. 2 ausgestellt sein und nach Form und Inhalt jeweils dem folgenden Muster entsprechen:

1. bei Hackfleisch dem Muster nach Anlage 3 Nr. 6.3 und bei Fleischzubereitungen dem Muster nach Anlage 3 Nr. 6.3a,
2. frischem Fleisch von Rindern einschließlich Wasserbüffeln und Bisons, von Schweinen, Schafen, Ziegen und Einhufern, die als Haustiere gehalten werden, dem Muster nach Anlage 3 Nr. 6.4,
3. bei frischem Fleisch von erlegtem Haarwild nach § 4 Abs. 2 dem Muster nach Anlage 3 Nr. 6.5,
4. bei Fleischerzeugnissen, mit Ausnahme von Fleischerzeugnissen mit einem geringen Fleischanteil nach § 10 Abs. 3, dem Muster nach Anlage 3 Nr. 6.6.

(4) Die zuständige Behörde kann am Ort der Entladung überprüfen, ob das Handelsdokument nach § 10 Abs. 1 Nr. 4 oder die vorgeschriebene Genußtauglichkeitsbescheinigung in urschriftlicher Ausfertigung vorliegt und die Sendung den Angaben in dieser entspricht. Die Sendungen sind stichprobenweise darauf zu überprüfen, ob das Fleisch den Vorschriften dieser Verordnung entspricht. Bei schwerwiegendem Verdacht auf Unregelmäßigkeiten sind Untersuchungen entsprechend Anlage 4 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, sofern gesundheitliche Bedenken nicht entgegenstehen. Die zuständige Behörde kann auch die Beseitigung nach den Vorschriften des Tierkörper-

beseitigungsgesetzes zulassen. Bestehen gesundheitliche Bedenken, hat sie die Beseitigung anzuordnen und Maßnahmen zu treffen, die eine mißbräuchliche Verwendung des Fleisches verhindern.

## § 13

### Einfuhr von Fleisch

(1) Wer Fleisch einführen will, hat dies rechtzeitig bei der von ihm gewählten Grenzkontrollstelle zur Durchführung der Dokumenten- und Nämlichkeitsprüfung sowie der Warenuntersuchung nach § 16 Abs. 1 des Fleischhygienegesetzes anzumelden. Anmeldung, Dokumenten- und Nämlichkeitsprüfung bei einzuführendem Fleisch erfolgen nach den Vorschriften der Einfuhruntersuchungsverordnung vom 24. Juni 1993 (BAnz. S. 5965) in der jeweils geltenden Fassung.

(2) Fleisch darf nur eingeführt werden, wenn es aus Betrieben stammt, die nach § 14 Abs. 1 bis 5 im Bundesanzeiger oder im Amtsblatt der EG bekanntgemacht 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. 2 ausgestellt sein und nach Form und Inhalt jeweils dem folgenden Muster entsprechen:

1. bei frischem Fleisch von Rindern einschließlich Wasserbüffeln und Bisons, von Schweinen, Schafen, Ziegen und Einhufern, die als Haustiere gehalten werden, dem Muster nach Anlage 3 Nr. 6.7,
2. bei frischem Fleisch von Hauskaninchen dem Muster nach Anlage 3 Nr. 6.8,
3. bei frischem Fleisch von Haarwild, das auf andere Weise als durch Erlegen getötet worden ist, dem Muster nach Anlage 3 Nr. 6.9,
4. bei frischem Fleisch von erlegtem Haarwild dem Muster nach Anlage 3 Nr. 6.10,
5. bei Fleischerzeugnissen dem Muster nach Anlage 3 Nr. 6.11,
6. bei Fleischzubereitungen dem Muster nach Anlage 3 Nr. 6.12.

Abweichend von Satz 1 müssen die Genußtauglichkeitsbescheinigungen den Mustern der Entscheidungen der Kommission gemäß

1. Artikel 10 Abs. 2 Buchstabe c in Verbindung mit Anhang II Kapitel 1 der Richtlinie 92/118/EWG des Rates vom 17. Dezember 1992 über die tierseuchenrechtlichen und gesundheitlichen Bedingungen für den Handel mit Erzeugnissen tierischen Ursprungs in der Gemeinschaft sowie für ihre Einfuhr in die Gemeinschaft, soweit sie diesbezüglich nicht den spezifischen Gemeinschaftsregelungen nach Anhang A Kapitel I der Richtlinie 89/662/EWG und – in bezug auf Krankheitserreger – der Richtlinie 90/425/EWG unterliegen (ABl. EG Nr. L 62 S. 49) für Fleischerzeugnisse aus frischem Fleisch von Gehegewild, erlegtem Haarwild oder Hauskaninchen,
2. Artikel 10 Abs. 2 Buchstabe c in Verbindung mit Anhang I Kapitel 11 der Richtlinie 92/118/EWG für frisches Fleisch von Hauskaninchen,

3. Artikel 16 Abs. 2 Buchstabe c in Verbindung mit Absatz 3 Buchstabe c der Richtlinie 92/45/EWG für Fleisch von erlegtem Haarwild entsprechen.

(4) Die Warenuntersuchung ist nach Anlage 4 Kapitel II durchzuführen. § 12 Abs. 5 gilt entsprechend.

(5) Die Absätze 2 und 3 sind nicht anzuwenden auf vollkommen gesalzene oder vollkommen getrocknete oder erhitzte, gereinigte Därme, Mägen, Blasen, Schlünde und Goldschlägerhäutchen; diese Erzeugnisse unterliegen jedoch der Warenuntersuchung nach Absatz 4. Im Falle des Absatzes 4 Satz 2 kann die Einfuhr jedoch von besonderen Anforderungen abhängig gemacht werden, deren Einhaltung durch eine vom Versandland ausgestellte Genußtauglichkeitsbescheinigung bestätigt sein muß.

#### § 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 bekanntgemacht, 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) 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 bekanntgemacht, 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 bekanntgemacht, wenn die oberste Veterinärbehörde des Versandlandes bestätigt hat, daß sie die Anforderungen nach Anlage 5 erfüllen. Absatz 2 Nr. 2 und 3 gilt entsprechend.

(4) Verarbeitungsbetriebe für die Einfuhr von Fleisch-erzeugnissen werden vom Bundesminister im Bundesanzeiger bekanntgemacht, wenn sie

1. nach Artikel 4 der Richtlinie 72/462/EWG zugelassen worden sind oder
2. sofern das Verfahren für ein Drittland nach Artikel 4 der vorgenannten Richtlinie noch nicht eingeleitet ist, die Voraussetzungen nach § 11 Abs. 1 Nr. 2 erfüllen. Absatz 2 Nr. 2 und 3 gilt entsprechend.

(5) Abweichend von den Absätzen 2 bis 4 gelten die dort genannten Betriebe als zugelassen, wenn die Kommission eine Entscheidung

1. nach Artikel 10 Abs. 3 Buchstabe b in Verbindung mit Anhang I Kapitel 11 Buchstabe c der Richtlinie 92/118/EWG,

2. nach Artikel 16 Abs. 3 Buchstabe a und b der Richtlinie 92/45/EWG oder

3. nach Artikel 10 Abs. 3 Buchstabe b in Verbindung mit Anhang II Kapitel 1 Buchstabe c der Richtlinie 92/118/EWG

getroffen hat.

(6) Der Bundesminister berichtet 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

(weggefallen)

#### § 17

##### Verbote und Beschränkungen

(1) In das Inland dürfen nicht eingeführt oder sonst verbracht werden:

1. frisches Fleisch von
  - a) männlichen, zu Zuchtzwecken verwendeten Schweinen,
  - b) Kryptorchiden und Zwittern bei Schweinen,
  - c) nicht kastrierten männlichen Schweinen;
2. Separatorenfleisch;
3. Fleisch mit Rückständen von Stoffen, die schädlich sind oder die den Genuß des 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;
4. Fleisch mit Rückständen von Stoffen mit thyreostatischer, östrogenen, androgenen oder gestagener Wirkung oder von  $\beta$ -Agonisten; das Verbringungsverbot gilt auch, wenn das Vorhandensein solcher Stoffe zu einem früheren Zeitpunkt im lebenden Tier festgestellt worden ist, sofern die Verabreichung an das Tier nicht nach arzneimittelrechtlichen Vorschriften zugelassen ist;
5. Fleisch, das mit anderen als zur Kennzeichnung der Genußtauglichkeit zugelassenen Farbstoffen gekennzeichnet wurde;

6. frisches Fleisch von Tieren, bei denen Tuberkulose oder Brucellose oder eine oder mehrere Zysten von *Cysticercus bovis* oder *cellulosae*, lebend oder abgestorben, oder Trichinen (*Trichinella species*) festgestellt worden sind;
7. Fleisch, das mit ionisierenden oder ultravioletten Strahlen behandelt worden ist;
8. Hackfleisch und Fleischzubereitungen aus Hackfleisch aus Drittländern;
9. Fallwild;
10. Haarwild, bei dem Merkmale nach Anlage 2 Kapitel VI Nr. 1.3 festgestellt worden sind;
11. frisches Fleisch von Tieren, die zu jung geschlachtet wurden;
12. Teile des Tierkörpers oder Nebenprodukte der Schlachtung, die kurz vor dem Schlachten erlittene Verletzungen, Mißbildungen, Kontaminationen oder Veränderungen aufweisen, soweit diese die Genußtauglichkeit des Fleisches beeinträchtigen;
13. Teile der Muskulatur und anderer Gewebe des Kopfes aus Drittländern, mit Ausnahme der Zunge;
14. Dickdärme von Einhufern;
15. frisches Blut;
16. Hackfleisch von Einhufern, Haarwild oder Hauskaninchen oder Fleischzubereitungen aus Hackfleisch dieser Tierarten;
17. a) Hackfleisch,  
b) Fleischzubereitungen aus Drittländern, hergestellt aus oder mit Nebenprodukten der Schlachtung;
18. Hackfleisch oder Fleischzubereitungen, hergestellt aus oder mit Separatorenfleisch.

## (2) Abweichend von Absatz 1 darf

1. das frische Fleisch der in Absatz 1 Nr. 1 genannten Tiere aus anderen Mitgliedstaaten oder anderen Vertragsstaaten des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum mit Ausnahme von Island und Liechtenstein verbracht werden, wenn es mit einem geeigneten Test auf 5-alpha-Androstenon untersucht und die Höchstmenge von 0,5 µg/g Fett dabei nicht überschritten worden ist,
2. das frische Fleisch der in Absatz 1 Nr. 1 genannten Tiere aus anderen Mitgliedstaaten oder anderen Vertragsstaaten des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum mit Ausnahme von Island und Liechtenstein unter besonderer Kennzeichnung unmittelbar aus Schlachtbetrieben in Verarbeitungsbetriebe verbracht werden, die nach § 11 Abs. 1 Nr. 2 zugelassen sind,
3. das frische Fleisch von Tieren, bei denen bei der Fleischuntersuchung bis zu 10 Zysten von *Cysticercus bovis* oder *cellulosae*, lebend oder abgestorben, festgestellt worden sind, aus anderen Mitgliedstaaten oder anderen Vertragsstaaten des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum mit Ausnahme von Island und Liechtenstein nur verbracht werden, wenn die Anforderungen der Anlage 6 Nr. 2 eingehalten worden sind.

## § 17a

## Ausnahmen

(1) Die Anforderungen an das Verbringen von Fleisch aus anderen Mitgliedstaaten oder anderen Vertragsstaaten des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum, mit Ausnahme von Island und Liechtenstein, sowie an die Einfuhr finden keine Anwendung auf Fleisch, das

1. von Reisenden in ihrem persönlichen Gepäck mitgeführt wird, soweit es sich bei Fleisch nach § 13 Abs. 3 Nr. 1 und 4 um eine Menge von höchstens 1 kg je Person und bei anderem Fleisch um eine Menge von höchstens 30 kg oder um einen einzelnen Tierkörper von erlegtem Haarwild 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 Fleisch nach § 13 Abs. 3 Nr. 1 und 4 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 bei der Einfuhr oder dem sonstigen Verbringen in den Geltungsbereich dieser Verordnung festgestellt wird, daß diese zum Schutze des Verbrauchers erforderlich ist.

(2) Von den Vorschriften des § 13 Abs. 2 in Verbindung mit § 14 kann die zuständige Landesbehörde für die Einfuhr oder das sonstige Verbringen Ausnahmen zulassen für Fleisch, das für

1. Messen, Ausstellungen oder ähnliche Veranstaltungen,
  2. wissenschaftliche Versuchszwecke
- bestimmt ist, sofern durch amtliche Überwachung sichergestellt wird, daß das Fleisch nicht gewerbsmäßig als Lebensmittel in den Verkehr gebracht wird – eine Abgabe von Kostproben an einzelne natürliche Personen zum Verzehr an Ort und Stelle ist hiervon nicht betroffen – und im Falle der Nummer 2 nach Beendigung des Versuchs aus dem Geltungsbereich der Verordnung verbracht oder nach den Vorschriften des Tierkörperbeseitigungsgesetzes beseitigt wird.

## § 18

**Straftaten**

Nach § 28a Nr. 6 des Fleischhygienegesetzes wird bestraft, wer entgegen § 17 Abs. 1 Fleisch einführt oder sonst verbringt.

## § 18a

**Ordnungswidrigkeiten**

(1) Wer eine in § 18 bezeichnete Handlung fahrlässig begeht, handelt nach § 29 Abs. 1 des Fleischhygienegesetzes ordnungswidrig.

(2) Ordnungswidrig im Sinne des § 29 Abs. 2 Nr. 3 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. (weggefallen)
4. § 8 Abs. 1 eine Krankschlachtung vornimmt,
5. § 8 Abs. 2 Satz 1 oder 2 eine Krankschlachtung durchführt oder vornimmt,
6. § 8 Abs. 2 Satz 3 oder 5 ein Tier nicht, nicht richtig oder nicht rechtzeitig befördert,
7. § 8 Abs. 2 Satz 6 ein Tier befördert,
8. (weggefallen)
9. § 10 Abs. 1 Satz 1, Abs. 2, Abs. 2 Satz 1 Nr. 2 Buchstabe a oder b jeweils auch in Verbindung mit Abs. 5 Satz 2, Abs. 5 Satz 1 oder Abs. 10 Fleisch in den Verkehr bringt oder entgegen § 10 Abs. 4 Satz 1, auch in Verbindung mit Abs. 5 Satz 2, oder Abs. 9 Fleisch oder Separatorenfleisch abgibt,
- 9a. § 10a Abs. 1 Satz 1, Abs. 2 oder 3 Satz 1 frisches Fleisch gewinnt oder behandelt,
- 9b. § 10a Abs. 3 Satz 3 Fleisch mit dem dort bezeichneten Genußtauglichkeitskennzeichen versieht,

9c. § 10a Abs. 4 Satz 1 oder 2 Hackfleisch herstellt oder behandelt,

9d. § 10a Abs. 5 Fleischzubereitungen, § 10a Abs. 6 Satz 1 Fleischerzeugnisse oder § 10 Abs. 8 Satz 1 Erzeugnisse zubereitet oder behandelt,

9e. § 10a Abs. 7 Fleischerzeugnisse versendet, in den Verkehr bringt oder herstellt,

9f. § 10b Abs. 1 Fleisch gewinnt, behandelt oder zubereitet,

9g. § 11c Abs. 1 oder 2 eine Überwachung durch betriebseigene Kontrollen nicht durchführt,

9h. § 11c Abs. 3, Nr. 2 Buchstabe a oder b jeweils auch in Verbindung mit Abs. 6 Satz 2, Abs. 4 Satz 1, auch in Verbindung mit Abs. 6 Satz 2 oder § 11d Abs. 4 Satz 3, oder Abs. 6 Satz 1 Nr. 2 oder § 11d Abs. 4 Satz 1 Nr. 2 oder Satz 2 einen Nachweis nicht, nicht richtig, nicht vollständig oder nicht in der vorgeschriebenen Weise führt,

9i. § 11c Abs. 4 Satz 2, auch in Verbindung mit § 11d Abs. 4 Satz 3, einen Nachweis nicht oder nicht mindestens zwei Jahre aufbewahrt, nicht oder nicht rechtzeitig vorlegt oder nicht oder nicht rechtzeitig ausdrückt,

9k. § 11d Abs. 1 einen Isolierschlachtbetrieb betreibt,

9l. § 11d Abs. 3 Satz 1 eine Überwachung durch betriebseigene Kontrollen nicht durchführt,

10. § 12 Abs. 1 Fleisch in den Verkehr bringt,

11. § 13 Abs. 2 Fleisch einführt oder

12. § 15 Abs. 1 eine Probenahme nicht duldet.

## § 19

(weggefallen)

## § 20

(Inkrafttreten, abgelöste Vorschriften, Übergangsregelung)

## Kapitel I

### Schlachttieruntersuchung

1. Die Schlachttieruntersuchung 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 aufweist;
  - 2.3 ob das Tier ermüdet, stark aufgereggt 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 gesundheitlich bedenklich zu machen.
3. Rückstandsuntersuchungen sowie Laboruntersuchungen 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 Schlachttieruntersuchung 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 oder Maltafieber festgestellt worden ist oder der Verdacht auf eine solche Erkrankung vorliegt;
  - 5.2 bei dem untersuchten Tier Fieber festgestellt wird;
  - 5.3 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 gesundheitlich bedenklich zu machen, oder der begründete Verdacht auf das Vorhandensein dieser Stoffe besteht;
  - 5.4 auf Grund von Tatsachen, insbesondere von Merkmalen, die auf eine Behandlung mit pharmakologisch wirksamen Stoffen hinweisen, anzunehmen ist, daß das Fleisch für den menschlichen Genuß gesundheitlich bedenklich werden könnte;
  - 5.5 Tatsachen vorliegen, die zuverlässig darauf schließen lassen, daß das untersuchte Tier mit Stoffen mit pharmakologischer Wirkung behandelt worden ist und vor Ablauf der vorgeschriebenen Wartezeit geschlachtet werden soll, oder der begründete Verdacht hierauf besteht;
  - 5.6 Tatsachen vorliegen, die zuverlässig darauf schließen lassen, daß in dem Tier Stoffe mit thyreostatischer, östrogenen, androgenen oder gestagenen Wirkung oder  $\beta$ -Agonisten vorhanden sind, oder der begründete Verdacht hierauf besteht; gleiches gilt, wenn das Vorhandensein solcher Stoffe zu einem früheren Zeitpunkt festgestellt worden ist, sofern die Verabreichung nicht nach arzneimittelrechtlichen Vorschriften zugelassen ist.
- 5a. Die Schlachterlaubnis kann versagt werden, wenn bei dem untersuchten Tier eine andere auf Mensch oder Tier übertragbare Krankheit als die in Nummer 5.1 genannten festgestellt worden ist oder der Verdacht auf eine solche Krankheit vorliegt. Von einer Versagung der Schlachterlaubnis nach Nummer 5.4 und bei einem begründeten Verdacht nach Nummer 5.5 oder 5.6 kann abgesehen werden, wenn eine auf Kosten des Verfügungsberechtigten durchgeführte Rückstandsuntersuchung keine Hinweise darauf liefert, daß Rückstände der genannten Stoffe im Tier vorhanden sind, oder wenn der Verfügungsberechtigte einwilligt, daß das Tier nach der Schlachtung bis zum Abschluß einer auf seine Kosten durchzuführenden Rückstandsuntersuchung unter amtlicher Aufsicht verbleibt. Jedoch darf die Schlachterlaubnis im Falle eines begründeten Verdachtes nur erteilt werden, sofern nicht bereits zu einem früheren Zeitpunkt Rückstände dieser Art nach verbotswidriger Anwendung festgestellt worden sind. Stellt der amtliche Tierarzt fest, daß eine nach tierseuchenrechtlichen Vorschriften erforderliche Bescheinigung entgegen § 4 Abs. 1 Satz 2 nicht zur Schlachttieruntersuchung vorliegt, kann er die Schlachterlaubnis versagen, bis die Bescheinigung nachgereicht worden ist.
6. Tiere, die eine Störung des Allgemeinbefindens oder Erscheinungen einer Krankheit aufweisen, durch die das Fleisch untauglich werden kann, dürfen nur nach Maßgabe des § 8 geschlachtet werden.

7. Der amtliche Tierarzt kann die Schlachterlaubnis um 24 Stunden verschieben, wenn festgestellt wird, daß das untersuchte Tier ermüdet, stark aufgeregt oder durch den Transport erhitzt ist.
8. Die Schlachterlaubnis kann unter der Auflage erteilt werden, die Schlachtung räumlich getrennt von den übrigen Schlachtungen vorzunehmen, wenn der Verdacht besteht, daß das untersuchte Tier von einer ansteckenden Krankheit befallen ist, die auf das Schlachtpersonal übertragen werden kann; in diesen Fällen sind besondere Vorkehrungen zum Schutz des Schlachtpersonals zu treffen.
9. Bei Gehegewild, daß außerhalb zugelassener oder registrierter Betriebe getötet wird, hat der amtliche Tierarzt zu bescheinigen, daß der Bestand regelmäßig gesundheitlich überwacht wird und daß gesundheitlich bedenkliche Merkmale zuletzt nicht festgestellt wurden. Die Bescheinigung muß bei der Beförderung der getöteten Tiere zu einem in Satz 1 genannten Betrieb mitgeführt und zur Fleischuntersuchung vorgelegt werden.
10. Unter gleichartigen Bedingungen wie Gehegewild gehaltene Tiere nach § 1 Abs. 1 Satz 1 des Fleischhygienegesetzes unterliegen in den Fällen des § 10 Abs. 8 vor dem Töten einer Schlachttieruntersuchung nach Maßgabe der Nummern 1 bis 4. Der amtliche Tierarzt hat das Ergebnis der Untersuchung zu bescheinigen. Nummer 9 Satz 2 gilt entsprechend.

## 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 Veränderungen, die darauf hinweisen, daß dem Tier Stoffe mit pharmakologischer Wirkung oder deren Umwandlungsprodukte oder andere Stoffe, die auf oder in Fleisch übergehen und gesundheitlich bedenklich sein können, verabreicht worden sind oder daß es solche Stoffe aufgenommen hat.
3. Untersuchungsschnitte dürfen nur im vorgeschriebenen Umfang, 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, Einrichtungsgegenstände, 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 bei allen Schlachttieren nach § 1 Abs. 1 des Fleischhygienegesetzes:
    - 5.1.1 Prüfung des Blutes auf Farbe, Gerinnungsfähigkeit und Anwesenheit fremder Bestandteile;
    - 5.1.2 Besichtigung der Muskulatur, des Binde- und Fettgewebes, der Knochen, insbesondere der gespaltenen Wirbelsäule, der Gelenke und des Brustbeins, beim Schwein auch der Haut;
  - 5.2 bei über sechs Wochen alten Rindern, bei in Gattern gehaltenem Schalenwild mit Ausnahme von Wildschweinen:
    - 5.2.1 Besichtigung von Kopf und Rachen; die Schlundkopf-, Kehlgangs- und Ohrspeicheldrüsenlymphknoten (Lnn. retropharyngei, mandibulares und parotidei) sind anzuschneiden und zu untersuchen; die äußeren Kaumuskel sind nach zwei Anschnitten parallel zum Unterkiefer und die inneren Kaumuskel (Musculus pterygoideus lateralis und medialis) nach einem Anschnitt zu untersuchen; bei nicht enthäuteten Köpfen von Kälbern (Rinder vor dem Zahnwechsel bis zu einem Schlachtgewicht von 150 kg) kann auf die äußeren Kaumuskelanschnitte verzichtet werden, wenn bei den übrigen Untersuchungen keine Finnen festgestellt worden sind und das Fleisch in nach § 1a Abs. 3 registrierten Betrieben gewonnen wurde; die Zunge ist so weit zu lösen, daß die Maul- und Rachenschleimhaut in ihrem ganzen Umfang besichtigt werden kann; zur Untersuchung ist die Zunge zu besichtigen, zu durchtasten sowie ein Längsschnitt in die Muskulatur an der unteren Fläche der Zunge anzulegen, ohne den Zungenkörper zu stark zu beschädigen; die Mandeln sind zu besichtigen und danach zu entfernen;

- 5.2.2 Besichtigung der Luftröhre; Besichtigung und Durchtasten der Lunge und der Speiseröhre, nach deren Lösen von der Luftröhre; die Lymphknoten an der Lungenwurzel (Lnn. tracheobronchales) und im Mittelfell (Lnn. mediastinales) sind anzuschneiden und zu untersuchen; die Luftröhre und die Hauptluftröhrenäste müssen durch einen Längsschnitt geöffnet werden; außerdem ist ein Querschnitt im unteren Drittel der Lunge durch die Hauptluftröhrenäste anzulegen; das Anschneiden der Lunge ist jedoch nicht erforderlich, wenn die Lunge vom menschlichen Verzehr ausgeschlossen wird;
- 5.2.3 Besichtigung von Herzbeutel und Herz; am Herzen ist ein Längsschnitt anzulegen, durch den die Kammern geöffnet werden und die Scheidewand durchtrennt wird sowie ein weiterer, der von den Herzohren zur Herzspitze verläuft;
- 5.2.4 Besichtigung des Zwerchfells nach Lösen der serösen Überzüge;
- 5.2.5 Besichtigung und Durchtasten der Leber sowie Anschneiden und Untersuchung der Lymphknoten an der Leberpforte (Lnn. hepatici) und der Lymphknoten an der Bauchspeicheldrüse (Lnn. pancreatico duodenales); je ein Einschnitt an der Magenfläche der Leber und an der Basis des „Spigelschen Lappens“ zur Untersuchung der Gallengänge; die Gallenblase ist zu besichtigen;
- 5.2.6 Besichtigung des Magen-Darm-Kanals, der Lymphknoten der Magengegend (Lnn. atriales) und des Mesenteriums sowie der Mesenteriallymphknoten (Lnn. jejunales, caecales, colici und mesenterici caudales); Durchtasten der Lymphknoten der Magengegend sowie der Mesenteriallymphknoten und, falls notwendig, Anschneiden dieser Lymphknoten;
- 5.2.7 Besichtigung und Durchtasten der Milz;
- 5.2.8 Besichtigung der Nieren und der Harnblase; falls notwendig, sind die Nieren und ihre Lymphknoten (Lnn. renales) anzuschneiden;
- 5.2.9 Besichtigung von Brust- und Bauchfell;
- 5.2.10 Besichtigung der Genitalien;
- 5.2.11 Besichtigung und, falls notwendig, Durchtasten und Anschneiden des Euters und seiner Lymphknoten (Lnn. mammarii); bei Kühen ist jede Euterhälfte durch einen langen und tiefen Einschnitt bis zu den Zisternen (Sinus lactiferes) zu spalten und sind die Lymphknoten des Euters anzuschneiden, außer wenn das Euter vom menschlichen Verzehr ausgeschlossen wird;
- 5.3 bei unter sechs Wochen alten Rindern:
- 5.3.1 Besichtigung von Kopf und Rachen; die Schlundkopflymphknoten (Lnn. retropharyngei) sind anzuschneiden und zu untersuchen; die Maul- und Rachenschleimhaut ist zu besichtigen, die Zunge ist zu besichtigen und zu durchtasten; die Mandeln sind zu besichtigen und danach zu entfernen;
- 5.3.2 Besichtigung von Lunge, Luft- und Speiseröhre; Durchtasten der Lunge; die Lymphknoten an der Lungenwurzel (Lnn. tracheobronchales) und im Mittelfell (Lnn. mediastinales) sind anzuschneiden und zu untersuchen; die Luftröhre und die Hauptluftröhrenäste müssen durch einen Längsschnitt geöffnet werden; außerdem ist ein Querschnitt im unteren Drittel der Lunge durch die Hauptluftröhrenäste anzulegen; das Anschneiden der Lunge ist jedoch nicht erforderlich, wenn sie vom menschlichen Verzehr ausgeschlossen wird;
- 5.3.3 Besichtigung von Herzbeutel und Herz; am Herzen ist ein Längsschnitt anzulegen, durch den die Kammern geöffnet werden und die Scheidewand durchtrennt wird;
- 5.3.4 Besichtigung des Zwerchfells;
- 5.3.5 Besichtigung der Leber, der Lymphknoten an der Leberpforte (Lnn. hepatici) und Bauchspeicheldrüse (Lnn. pancreatico duodenales); Durchtasten und, falls notwendig, Anschneiden der Leber und ihrer Lymphknoten; die Gallenblase ist zu besichtigen;
- 5.3.6 Besichtigung des Magen-Darm-Kanals, Besichtigung und Durchtasten der Lymphknoten der Magengegend (Lnn. atriales) und des Mesenteriums sowie der Mesenteriallymphknoten (Lnn. jejunales, caecales, colici und mesenterici caudales) und, falls notwendig, Anschneiden dieser Lymphknoten;
- 5.3.7 Besichtigung und Durchtasten der Milz;
- 5.3.8 Besichtigung der Nieren und der Harnblase; falls notwendig, sind die Nieren und ihre Lymphknoten (Lnn. renales) anzuschneiden;
- 5.3.9 Besichtigung von Brust- und Bauchfell;
- 5.3.10 Besichtigung und Durchtasten der Nabelgegend und der Gelenke; im Verdachtsfall ist es erforderlich, in der Nabelgegend einen Einschnitt vorzunehmen und die Gelenke zu öffnen; die Synovia ist zu untersuchen;

- 5.4 bei Schweinen einschließlich in Gattern gehaltenen Wildschweinen:
- 5.4.1 Besichtigung von Kopf und Rachen; die Kehlganglymphknoten (Lnn. mandibulares) sind anzuschneiden und zu untersuchen; Maul- und Rachenschleimhaut sowie Zunge sind zu besichtigen; die Mandeln sind zu untersuchen und danach zu entfernen; der Ohrgrund und die Schlundkopflymphknoten (Lnn. retropharyngei) sind nach Abszessen zu durchtasten und im Verdachtsfall anzuschneiden (Taschenschnitt);
- 5.4.2 Besichtigung von Lunge, Luft- und Speiseröhre; Durchtasten der Lunge, der Lymphknoten an der Lungenwurzel (Lnn. tracheobronchales) und im Mittelfell (Lnn. mediastinales); die Luftröhre und die Hauptluftröhrenäste müssen durch einen Längsschnitt geöffnet werden; außerdem ist ein Querschnitt im unteren Drittel der Lunge durch die Hauptluftröhrenäste anzulegen; das Anschneiden der Lunge ist jedoch nicht erforderlich, wenn sie vom menschlichen Verzehr ausgeschlossen wird;
- 5.4.3 Besichtigung von Herzbeutel und Herz; am Herzen ist ein Längsschnitt anzulegen, durch den die Kammern geöffnet werden und die Scheidewand durchtrennt wird;
- 5.4.4 Besichtigung des Zwerchfells;
- 5.4.5 Besichtigung der Leber sowie der Lymphknoten an der Leberpforte (Lnn. hepatici) und Bauchspeicheldrüse (Lnn. pancreatico duodenales); Durchtasten der Leber und ihrer Lymphknoten; die Gallenblase ist zu besichtigen;
- 5.4.6 Besichtigung des Magen-Darm-Kanals, der Lymphknoten der Magengegend (Lnn. gastrici) und des Mesenteriums sowie der Mesenteriallymphknoten (Lnn. jejunales, ileocolici, colici und mesenterici caudales); Durchtasten der Lymphknoten der Magengegend und der Mesenteriallymphknoten und, falls notwendig, Anschneiden dieser Lymphknoten;
- 5.4.7 Besichtigung und, falls notwendig, Durchtasten der Milz;
- 5.4.8 Besichtigung der Nieren und der Harnblase; falls notwendig, sind die Nieren und ihre Lymphknoten (Lnn. renales) anzuschneiden;
- 5.4.9 Besichtigung von Brust- und Bauchfell;
- 5.4.10 Besichtigung der Genitalien;
- 5.4.11 Besichtigung des Gesäuges und seiner Lymphknoten (Lnn. mammarii); bei Sauen Anschneiden der Lymphknoten des Gesäuges;
- 5.4.12 Besichtigung und Durchtasten der Nabelgegend und der Gelenke bei jungen Tieren; im Zweifelsfall ist es erforderlich, in der Nabelgegend einen Einschnitt vorzunehmen und die Gelenke zu öffnen;
- 5.5 bei Schafen und Ziegen:
- 5.5.1 Besichtigung des Kopfes nach Abziehen der Haut und, im Verdachtsfall, Untersuchung des Rachens, des Maules, der Zunge, der Schlundkopf- und Ohrspeicheldrüsenlymphknoten; unbeschadet der tierseuchenrechtlichen Vorschriften sind diese Untersuchungen entbehrlich, wenn die zuständige Behörde gewährleisten kann, daß der Kopf – einschließlich der Zunge und des Gehirns – vom menschlichen Verzehr ausgeschlossen wird;
- 5.5.2 Besichtigung der Lunge, Luft- und Speiseröhre; Durchtasten der Speiseröhre nach deren Lösen von der Luftröhre; Durchtasten der Lunge und der Lymphknoten an der Lungenwurzel (Lnn. tracheobronchales) und im Mittelfell (Lnn. mediastinales); im Verdachtsfall müssen diese Organe und Lymphknoten angeschnitten und untersucht werden;
- 5.5.3 Besichtigung von Herzbeutel und Herz; im Zweifelsfall ist das Herz anzuschneiden und zu untersuchen;
- 5.5.4 Besichtigung des Zwerchfells;
- 5.5.5 Besichtigung der Leber und der Lymphknoten an der Leberpforte (Lnn. hepatici) und Bauchspeicheldrüse (Lnn. pancreatico duodenales); Durchtasten der Leber und ihrer Lymphknoten; Einschneiden der Magenfläche der Leber zur Untersuchung der Gallengänge; die Gallenblase ist zu besichtigen;
- 5.5.6 Besichtigung des Magen-Darm-Kanals, der Lymphknoten der Magengegend (Lnn. gastrici) und des Mesenteriums sowie der Mesenteriallymphknoten (Lnn. mesenterici craniales und caudales);
- 5.5.7 Besichtigung und, falls notwendig, Durchtasten der Milz;
- 5.5.8 Besichtigung der Nieren; falls notwendig, sind die Nieren und ihre Lymphknoten (Lnn. renales) anzuschneiden;
- 5.5.9 Besichtigung von Brust- und Bauchfell;
- 5.5.10 Besichtigung der Genitalien;
- 5.5.11 Besichtigung des Euters und seiner Lymphknoten;
- 5.5.12 Besichtigung und Durchtasten der Nabelgegend und der Gelenke bei jungen Tieren; im Verdachtsfall ist es erforderlich, in der Nabelgegend einen Einschnitt vorzunehmen und die Gelenke zu öffnen;

- 5.6 bei Einhufern:
- 5.6.1 Besichtigung des Kopfes nach Spaltung längs der Mittellinie und Herausnahme der Nasenscheidewand; die Schlundkopf-, Kehlgangs- und Ohrspeicheldrüsenlymphknoten (Lnn. retropharyngei, mandibulares und parotidei) sind zu durchtasten und, falls notwendig, anzuschneiden; die Zunge – die so weit zu lösen ist, daß die Maul- und Rachenschleimhaut in ihrem ganzen Umfang besichtigt werden kann – muß einer Besichtigung unterzogen und durchtastet werden; die Mandeln sind zu besichtigen und danach zu entfernen;
- 5.6.2 Besichtigung der Lunge, Luft- und Speiseröhre; Durchtasten der Lunge; die Lymphknoten an der Lungenwurzel (Lnn. tracheobronchiales) und im Mittelfell (Lnn. mediastinales) sind zu durchtasten und, falls notwendig, anzuschneiden; die Luftröhre und die Hauptluftröhrenäste müssen durch einen Längsschnitt geöffnet werden; außerdem ist ein Querschnitt im unteren Drittel der Lunge durch die Hauptluftröhrenäste anzulegen; das Anschneiden der Lunge ist jedoch nicht erforderlich, wenn sie vom menschlichen Verzehr ausgeschlossen wird;
- 5.6.3 Besichtigung von Herzbeutel und Herz; am Herzen ist ein Längsschnitt anzulegen, durch den die Kammern geöffnet werden und die Scheidewand durchtrennt wird;
- 5.6.4 Besichtigung des Zwerchfells;
- 5.6.5 Besichtigung der Leber und der Lymphknoten an der Leberpforte (Lnn. hepatici) und Bauchspeicheldrüse (Lnn. pancreatico duodenales); Durchtasten der Leber und ihrer Lymphknoten; falls notwendig, Anschneiden der Leber und der Lymphknoten an der Leberpforte und Bauchspeicheldrüse;
- 5.6.6 Besichtigung des Magen-Darm-Kanals, der Lymphknoten der Magengegend (Lnn. gastrici) und des Mesenteriums sowie der Mesenteriallymphknoten (Lnn. mesenterici craniales und caudales); falls notwendig, Anschneiden der Lymphknoten der Magengegend und der Mesenteriallymphknoten;
- 5.6.7 Besichtigung und Durchtasten der Milz;
- 5.6.8 Besichtigung der Nieren und der Harnblase; falls notwendig, sind die Nieren und ihre Lymphknoten (Lnn. renales) anzuschneiden;
- 5.6.9 Besichtigung von Brust- und Bauchfell;
- 5.6.10 Besichtigung der Genitalien;
- 5.6.11 Besichtigung des Euters und seiner Lymphknoten (Lnn. mammarii) und, falls notwendig, Anschneiden der Lymphknoten des Euters;
- 5.6.12 Besichtigung und Durchtasten der Nabelgegend und der Gelenke bei jungen Tieren; im Verdachtsfall ist es erforderlich, in der Nabelgegend einen Einschnitt vorzunehmen und die Gelenke zu öffnen;
- 5.6.13 graue und weiße Pferde sind auf Melanose und Melanomata zu untersuchen; dabei sind die Muskulatur und das Bindegewebe der Schulterblattknorpel nach Abheben der Muskelbänder einer Schulter zu besichtigen; die Nieren sind freizulegen und nach einem Längsschnitt durch die gesamte Niere zu untersuchen.
- 5.7 Im Verdachtsfall sind die Halslymphknoten (Lnn. cervicales superficiales profundi und costocervicales), Achsellymphknoten (Lnn. axillares proprii und/oder primae costae), Brustbeinlymphknoten (Lnn. sternales craniales/caudales), Kniekehlymphknoten (Lnn. poplitei), Kniefaltenlymphknoten (Lnn. subiliaci), Sitzbeinlymphknoten (Lnn. ischiadici), die mittleren und seitlichen Darmbeinlymphknoten (Lnn. iliaci mediales und laterales), 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.
- 5.8 Bei Hauskaninchen sind der Tierkörper und die inneren Organe einschließlich des Magen- und Darmkanals zu besichtigen; Lunge, Leber, Milz und Nieren sowie veränderte Teile sind auch zu durchtasten und erforderlichenfalls anzuschneiden.
- 5.9 Bei erlegtem Haarwild erfolgt die Fleischuntersuchung durch Besichtigen; soweit im Falle des § 1 Abs. 1 Satz 3 des Fleischhygienegesetzes gesundheitlich bedenkliche Merkmale nach Anlage 2 Kapitel VI Nr. 1.3 vorliegen, müssen neben dem Tierkörper auch Zunge, Speiseröhre, Lunge, einschließlich Luftröhre und Kehlkopf, das Herz, die Leber, Milz sowie Nieren samt Nierenfett zur Fleischuntersuchung gestellt werden; Köpfe, einschließlich Trophäen, nur bei Tollwutverdacht; Lunge, Leber, Milz und Nieren sowie veränderte Teile sind zu durchtasten und erforderlichenfalls anzuschneiden.

5.10 Zusätzlich sind systematisch zu untersuchen:

5.10.1 auf Finnen:

bei Schweinen die freigelegten Muskelflächen, insbesondere an den Schenkeln, die Zwerchfellpfeiler, Zwischenrippenmuskeln, das Herz, die Zunge und die Kehlkopfmuskulatur und, falls erforderlich, die Bauchwand und die vom Fettgewebe befreite Lendenmuskulatur durch Besichtigen;

5.10.2 auf Rotz:

bei Einhufern die Schleimhäute der Luftröhre, des Kehlkopfes, der Nasenhöhle und ihrer Nebenhöhlen nach Spaltung des Kopfes längs der Mittellinie und Herausnahme der Nasenscheidewand durch Besichtigen;

5.10.3 auf Verabreichung oestrogen, androgen oder gestagen wirkender Stoffe sowie auf sonstige Stoffe mit pharmakologischer Wirkung:

5.10.3.1 bei weiblichen Kälbern die Geschlechtsorgane, insbesondere die Eierstöcke, bei männlichen Kälbern die Prostata nach Anlegen eines Querschnitts durch den Harnröhrenteil der Prostata durch Besichtigen;

5.10.3.2 bei in § 1 Abs. 1 Satz 1 des Fleischhygienegesetzes genannten Tiere die Körperoberfläche zur Ermittlung von Injektionsstellen durch Besichtigen.

Läßt der Befund auf die Zufuhr von Stoffen mit pharmakologischer Wirkung schließen, sind die erforderlichen Rückstandsuntersuchungen durchzuführen.

6. Im Verdachtsfall kann die Untersuchung auch auf andere Körperteile ausgedehnt werden.

### 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 ist aus einem Zwerchfellpfeiler eine Probe von mindestens 1 g, bei allen anderen untersuchungspflichtigen Tierarten außer Einhufern ist zusätzlich aus der Unterarmmuskulatur eine Probe von mindestens 0,5 g zu entnehmen; bei Einhufern ist aus der Zungen- oder Kaumuskulatur eine Probe von mindestens 5 g zu entnehmen.

1.3 Können Proben nach Nummer 1.2 nicht entnommen werden, ist die doppelte Anzahl gleichgewichtiger Proben von Stellen zu entnehmen, an denen Skelettmuskulatur in sehnige Teile übergeht. Bei Einhufern sind diese Proben, soweit möglich, aus der Zwerchfellmuskulatur zu entnehmen.

1.4 Ist die Trichinenuntersuchung an zerlegtem Fleisch durchzuführen, so sind von jedem Fleischteil mindestens drei Proben von jeweils mindestens 0,5 g, bei Einhufern von jeweils mindestens 2,5 g 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 Mit der Rückstandsuntersuchung soll festgestellt werden, ob

2.1.1 dem Schlachttier arzneimittelrechtlich verbotene oder nicht zugelassene Stoffe zugeführt worden sind,

2.1.2 in dem Fleisch Rückstände enthalten sind, die festgesetzte Höchstmengen oder Beurteilungswerte oder Werte überschreiten, die nach wissenschaftlichen Erkenntnissen gesundheitlich unbedenklich sind.

- 2.2 Bei der Untersuchung geeigneter Stichproben von Schlachttieren, erlegtem Haarwild und Fleisch sind die Vorgaben des nationalen Rückstandskontrollplanes einzuhalten, der nach Maßgabe der Richtlinie 96/23/EG des Rates vom 29. April 1996 über Kontrollmaßnahmen hinsichtlich bestimmter Stoffe und ihrer Rückstände in lebenden Tieren und tierischen Erzeugnissen und zur Aufhebung der Richtlinien 85/358/EWG und 86/469/EWG und der Entscheidungen 89/187/EWG und 91/664/EWG (ABl. EG Nr. L 125 S. 10) in der geltenden Fassung jährlich vom Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin in Abstimmung mit den Ländern erstellt wird. Mindestens zwei Prozent aller gewerblich geschlachteten Kälber und ein halbes Prozent aller sonstigen gewerblich geschlachteten Tiere sind auf Rückstände zu untersuchen. Ein in der Richtlinie 96/23/EG festgelegter Anteil der Proben ist in Erzeugerbetrieben zu entnehmen.
- 2.3 Bei Rückstandsuntersuchungen in Schlachtbetrieben kann der Stichprobenumfang für Tiere aus Erzeugerbetrieben, die einem Rückstandsüberwachungsprogramm oder einem entsprechenden Eigenkontrollsystem unterliegen, vermindert werden.
- 2.4 Unbeschadet der stichprobenweisen Untersuchung nach Nummer 2.2 hat die zuständige Behörde im Falle des begründeten Verdachts Rückstandsuntersuchungen durchzuführen. Bei Tieren, die unter gleichen Fütterungs- und Haltungsbedingungen in einem Bestand gehalten werden, kann die Rückstandsuntersuchung auf eine für die Beurteilung der Tiergruppe ausreichende Zahl repräsentativer Stichproben beschränkt werden.
- 2.5 Positive Ergebnisse bei der Untersuchung auf Hemmstoffe können, auch auf Verlangen und auf Kosten des Verfügungsberechtigten, mit qualitativ-quantitativen Methoden weitergehend untersucht werden.
- 2.6 Für Rückstände nachfolgend genannter Stoffe, für die bisher noch keine Höchstmengen festgelegt worden sind, gelten folgende Beurteilungswerte:
- 2.6.1
- | Stoffe mit pharmakologischer Wirkung bzw. deren Salze | Beurteilungswert <sup>1)</sup> (µg/kg oder I.E./kg) |
|---|---|
| 1. Tetramisol   | 10  |
| 2. Phenoxymethylpenicilin                             | 5 I.E.  |
| 3. Benethamin-Penicilin                               | 5 I.E.  |
| 4. Kanamycin  | 200   |
| 5. Paromomycin  | 200   |
| 6. Apramycin  | 200   |
| 7. Kitasamycin  | 20  |
| 8. Oleandomycin                                       | 200   |
| 9. Polymyxin B  | 100   |
| 10. Rifamycin   | 10  |
| 11. Lincomycin  | 40  |
| 12. Tiamulin  | 100   |
| 13. Acepromazin, Propionylpromazin                    | 20 <sup>2)</sup>                                    |
- <sup>1)</sup> Soweit nicht anders angegeben, in Leitgewebe Niere (für Nebenprodukte der Schlachtung) und Muskulatur (für Tierkörper); bei Überschreitung des Beurteilungswertes im Leitgewebe gelten die jeweiligen Teile des geschlachteten Tieres nicht mehr als gesundheitlich unbedenklich.
- <sup>2)</sup> In Leitgewebe Niere; bei Überschreitung des Beurteilungswertes im Leitgewebe gilt das geschlachtete Tier nicht mehr als gesundheitlich unbedenklich.
- 2.6.2 Bei Rückständen von Schwermetallen gilt Fleisch von Rindern und Schweinen bei Überschreitung des doppelten Richtwertes '96 ZEBS des Bundesinstitutes für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin nicht mehr als gesundheitlich unbedenklich. Für die Beurteilung des Fleisches anderer Tierarten gilt Satz 1 entsprechend.
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, sofern der amtliche Tierarzt nicht bereits auf Grund der Schlachttieruntersuchung zu dem abschließenden Befund gelangt ist, daß das Fleisch für den menschlichen Genuß gesundheitlich bedenklich ist;
- 3.1.2 die mit akuten Entzündungen geschlachtet worden sind, sofern keine Allgemeinerkrankung vorgelegen hat;

- 3.1.3 die krankhafte Veränderungen aufweisen, die das Fleisch für den menschlichen Genuß bedenklich erscheinen lassen und darauf hinweisen, daß Mikroorganismen beteiligt sind;
- 3.1.4 die der Ausscheidung von Salmonellen oder anderen Krankheitserregern verdächtig sind, sofern nicht unmittelbar eine Beurteilung nach Kapitel IV Nr. 3.2 erfolgt;
- 3.1.5 bei denen das Ausweiden nicht spätestens eine Stunde nach dem Betäuben und bei Gehegewild, das außerhalb eines Schlachtbetriebes getötet worden ist, nicht spätestens drei Stunden nach dem Töten 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 im Falle einer Notschlachtung die Schlacht tieruntersuchung unterblieben ist;
- 3.1.8 über die der zuständigen Behörde sonst Tatsachen bekannt sind, die eine bakteriologische Fleischuntersuchung erforderlich machen.
- 3.1a 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.

#### **Kapitel IV**

##### **Beurteilung des Fleisches**

- 1. Der Beurteilung jedes einzelnen geschlachteten Tieres sind zugrunde zu legen die Ergebnisse
  - 1.1 der Schlacht tier- 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. 2.4 Satz 2 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 7.5, für Tierkörper, wenn durch Rückstandsuntersuchungen nachgewiesen worden ist, daß Rückstände
- 2.2.1 festgesetzte Höchstmengen,
- 2.2.2 die in Kapitel III Nr. 2.6 aufgeführten Beurteilungswerte oder
- 2.2.3 die Werte, die nach wissenschaftlichen Erkenntnissen gesundheitlich unbedenklich sind, in einem oder mehreren Organen, jedoch nicht im Tierkörper, überschreiten; das gleiche gilt, wenn eine Untersuchung auf Hemmstoffe in der Niere ein positives, jedoch im Tierkörper ein negatives Ergebnis hatte;
- 2.3 dürfen auch der Tierkörper und die Nebenprodukte der Schlachtung von männlichen nicht kastrierten Schweinen, Zwittern und Kryptorchiden von Schweinen beurteilt werden, sofern ihr Fleisch mit einem geeigneten Test auf 5-alpha-Androstenon untersucht und die Höchstmenge von 0,5 µg/g Fett nicht überschritten worden ist.
3. Als tauglich nach Brauchbarmachung dürfen auch beurteilt werden der Tierkörper und die Nebenprodukte der Schlachtung
- 3.1 vom Rind und Schwein im Falle der Schwachfönnigkeit (bis 10 Fönnen je geschlachtetem Tier), sofern sie nach Anlage 6 Nr. 2 einer Kältebehandlung unterzogen werden; 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 der Tierkörper und die Nebenprodukte der Schlachtung mit Salmonellen oder anderen Zoonoseerregern, die durch die vorgeschriebenen Verfahren zur Brauchbarmachung sicher abgetötet werden können, behaftet sind;
- 3.3 von nicht kastrierten männlichen Schweinen, Zwittern und Kryptorchiden von Schweinen, sofern nicht die Voraussetzungen nach Nummer 7.3 vorliegen und sie unmittelbar aus dem Schlachtbetrieb in nicht weiter als in drei Stücke geteilten Tierkörperhälften in einen von der zuständigen Behörde zugelassenen Betrieb verbracht und dort so behandelt werden, daß die Merkmale von frischem Fleisch im Kern nicht mehr vorhanden sind; bei Hausschlachtungen kann die vorgeschriebene Behandlung auch im eigenen Haushalt erfolgen;
- 3.4 von Hausschweinen, Einhufern und Sumpfbibern, wenn das Fleisch nicht auf Trichinen untersucht, sondern nach Anlage 6 Nr. 3 einer Kältebehandlung unterzogen wird.
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, Tuberkulose, Trichinellose, Myxomatose, Tularämie, Salmonellose, Rotlauf der Schweine, Aujeszkysche Krankheit, Schweinepest oder ansteckende Schweinelähme;
- 7.2 andere Erkrankungen, deren Erreger durch Fleisch auf den Menschen übertragen werden können, sowie das Vorkommen dieser Erreger in Muskelfleisch, Körperlymphknoten oder Organen oder sonstige krankhafte Veränderungen, die auf eine Allgemeinerkrankung hinweisen; als untauglich zu beurteilen sind ferner geschlachtete Tiere aus Beständen nach Nummer 3.2, sofern ihr Fleisch nicht nach Anlage 6 Nr. 1 erhitzt worden ist;
- 7.3 ausgebreiteter, mit bloßem Auge erkennbarer Befall mit Sarkosporidien oder anderen Parasiten, soweit diese nicht in Nummer 7.1 oder 7.4 genannt sind oder unter Nummer 7.2 fallen, oder erhebliche sinnenfällige Veränderungen anderer Ursachen, auch das Vorkommen von Geschwülsten oder Abszessen oder anderen Entzündungsherden an zahlreichen Stellen der Muskulatur, der Knochen, der Fleischlymphknoten oder in mehreren Organen oder vollständige Abmagerung oder die mit einem geeigneten Test nachgewiesene Überschreitung der Höchstmenge an 5-alpha-Androstenon von 0,5 µg/g Fett bei männlichen nicht kastrierten Schweinen, Zwittern und Kryptorchiden von Schweinen;
- 7.4 Finnen, lebend oder abgestorben, bei Rindern (*Cysticercus bovis*) und bei Schweinen (*Cysticercus cellulosae*), sofern bei der Untersuchung Starkfönnigkeit (mehr als 10 Finnen je geschlachtetes Tier) festgestellt wird; als untauglich zu beurteilen sind ferner Tierkörper von Rindern und Schweinen, sofern sie nach festgestellter Schwachfönnigkeit nicht nach Anlage 6 Nr. 2 brauchbar gemacht worden sind;

- 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 Tatsachen, aus denen sich ergibt, daß in dem Tier Stoffe mit thyreostatischer, östrogenen, androgenen oder gestagener Wirkung oder  $\beta$ -Agonisten vorhanden sind, oder der begründete Verdacht hierauf besteht; gleiches gilt, wenn das Vorhandensein solcher Stoffe zu einem früheren Zeitpunkt festgestellt worden ist, sofern die Verabreichung nicht nach arzneimittelrechtlichen Vorschriften zugelassen ist;
- 7.7 das Vorliegen sonstiger Rückstände oder Gehalte von Stoffen, die
- 7.7.1 festgesetzte Höchstmengen überschreiten oder in Anhang IV der Verordnung (EWG) Nr. 2377/90 des Rates zur Schaffung eines Gemeinschaftsverfahrens für die Festsetzung von Höchstmengen für Tierarzneimittelrückstände in Nahrungsmitteln tierischen Ursprungs vom 26. Juni 1990 (ABl. EG Nr. L 224 S. 1) in der jeweils geltenden Fassung aufgeführt sind;
- 7.7.2 die in Kapitel III Nr. 2.6 aufgeführten Beurteilungswerte überschreiten;
- 7.7.3 die Werte überschreiten, die nach wissenschaftlichen Erkenntnissen gesundheitlich unbedenklich sind;
- 7.8 natürlicher Tod, Töten im Verenden, tot geboren oder ungeboren;
- 7.9 Tatsachen, die zuverlässig darauf schließen lassen, daß das untersuchte Tier mit Stoffen mit pharmakologischer Wirkung behandelt und vor Ablauf der festgesetzten Wartezeit geschlachtet worden ist;
- 7.10 Tatsachen, aus denen sich ergibt, daß das Tier ohne die vorgeschriebene Schlachttieruntersuchung oder entgegen einem Schlachtverbot nach Kapitel I Nr. 5 oder 5a geschlachtet worden ist oder daß im Falle einer Krank- oder Notschlachtung außerhalb des Schlachtbetriebes das Tier nicht innerhalb von drei Stunden nach der Schlachtung zur Fleischuntersuchung hergerichtet worden ist;
- 7.11 im Falle einer Tötung, ausgenommen einer Notschlachtung, außerhalb des Schlachtbetriebes das Fehlen einer Bescheinigung nach § 8 Abs. 2 Satz 8 oder nach Kapitel I Nr. 9 oder 10.
- 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, soweit nicht die Voraussetzungen nach Nummer 11.12 vorliegen, 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:
- 10.2 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;
- 10.4 die Organe bei Nachweis von obligat anaerob wachsenden grampositiven Stäbchen;
- 10.5 die Nebenprodukte der Schlachtung, wenn die Untersuchung auf Hemmstoffe in der Niere ein positives Ergebnis hatte;
- 10.6 die Nebenprodukte der Schlachtung, wenn durch eine Rückstandsuntersuchung nachgewiesen worden ist, daß Rückstände
- 10.6.1 festgesetzte Höchstmengen,
- 10.6.2 die in Kapitel III Nr. 2.6 aufgeführten Beurteilungswerte oder
- 10.6.3 die Werte, die nach wissenschaftlichen Erkenntnissen gesundheitlich unbedenklich sind, in einem Organ oder mehreren Organen, jedoch nicht im Tierkörper überschreiten;
- 10.7 Nebenprodukte der Schlachtung, soweit sie zu den Eingeweiden von Schlachttieren gehören, wenn das Ausweiden außerhalb des Schlachtbetriebes oder nicht innerhalb von drei Stunden nach der Schlachtung erfolgt ist;
- 10.8 nicht entleerte Mägen, Därme, Schlünde und Harnblasen;
- 10.9 Mägen und Därme von fleischfressendem Haarwild;
- 10.10 das Blut geschlachteter Tiere, die 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 Fleischuntersuchung 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, außer Hoden, sowie Föten und Eihäute,
  - 11.2 Augen, Ohrenausschnitte (die inneren knorpeligen Teile des äußeren Gehörganges), Mandeln (Tonsillen),
  - 11.3 bei Schweinen die Stichstelle und der Nabelbeutel sowie das Gesäuge bei Sauen,
  - 11.4 verunreinigte Lungen, verunreinigtes Blut, verunreinigtes oder durch Aufblasen verändertes sonstiges Fleisch,
  - 11.5 Dickdärme von Einhufern,
  - 11.6 nicht gereinigte Mägen, Därme, Schlünde und Harnblasen,
  - 11.7 Injektionsstellen,
  - 11.8 Unterfüße, die nicht gereinigt, enthäutet, enthornt oder enthaart (entborstet) sind,
  - 11.9 nicht enthäutete Euter von Rindern,
  - 11.10 die Lebern und Nieren von Schweinen, die zur Zucht benutzt wurden, und von Pferden, ferner die Nieren von über 24 Monate alten Rindern,
  - 11.11 der Tierkörper und die Nebenprodukte der Schlachtung, ausgenommen Blut, wenn keine gesundheitlich bedenklichen Veränderungen, aber mäßige Abweichungen hinsichtlich Konsistenz, Farbe, Geruch, Geschmack, Zusammensetzung, Haltbarkeit oder Fleischreifung vorliegen; zur Feststellung dieser Abweichungen sind, sofern erforderlich, 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 die oben genannten Abweichungen aufweisen, sind nur diese als nicht geeignet zum Genuß für Menschen zu erklären;
  - 11.12 veränderte Teile des Tierkörpers oder der Nebenprodukte der Schlachtung, wenn es sich um Veränderungen handelt, die lediglich aus bindegewebiger Vernarbung abgeheilte Entzündungen oder Verletzungen bestehen, durch die Krankheiten auf Mensch oder Tier nicht übertragen werden können.

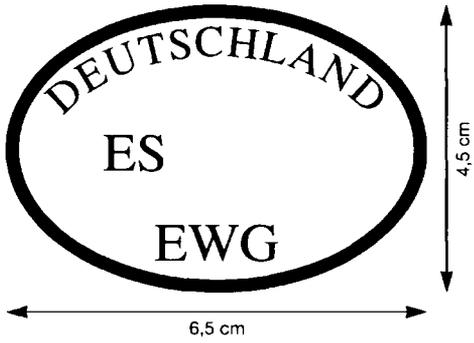
## **Kapitel V**

### **Kennzeichnung**

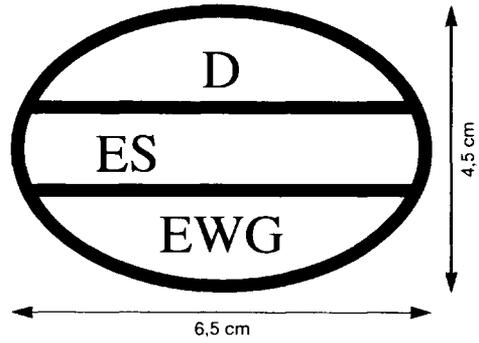
1. Die Kennzeichnung darf am Fleisch erst dann angebracht werden, wenn das Ergebnis aller Untersuchungen, einschließlich der Trichinenuntersuchung, vorliegt.
2. Abweichend von Nummer 1 darf die Kennzeichnung auch dann angebracht werden, wenn die Ergebnisse folgender Untersuchungen noch nicht vorliegen:
  - 2.1 der stichprobenweisen Rückstandsuntersuchung,
  - 2.2 der Trichinenuntersuchung in den Fällen, in denen
    - 2.2.1 die Tierkörper, auch zerlegt, unter amtlicher Aufsicht im selben Schlacht- oder Wildbearbeitungsbetrieb verbleiben,
    - 2.2.2 die Trichinenuntersuchung nicht im Schlacht- oder Wildbearbeitungsbetrieb selbst durchgeführt wird; der Verfügungsberechtigte darf 4 Stunden nach der Probenahme über das Fleisch verfügen, sofern der Probenehmer nicht einen anderen Zeitpunkt schriftlich mitteilt,
    - 2.2.3 die Tierkörper, auch zerlegt, im Schlachtbetrieb unter amtlicher Aufsicht einer Kältebehandlung unterzogen werden.
3. In zugelassenen Betrieben muß die Kennzeichnung von frischem Fleisch, das gemäß Anlage 1 Kapitel IV Nr. 2 als tauglich beurteilt wird, wie folgt durchgeführt werden:
  - 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.

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

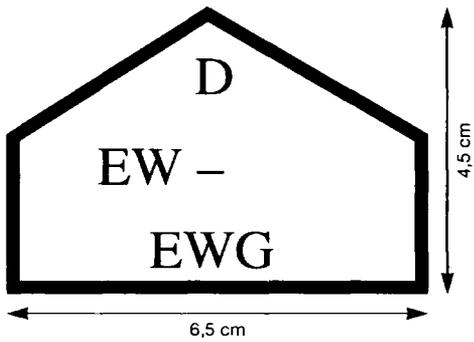
3.1.1



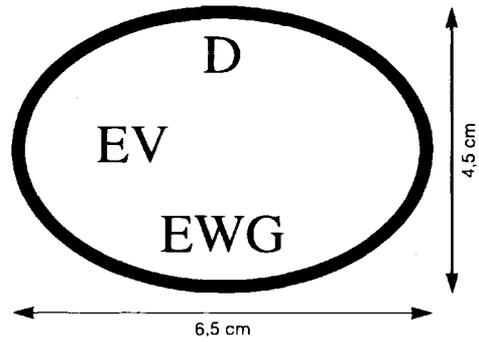
3.1.6



3.1.2



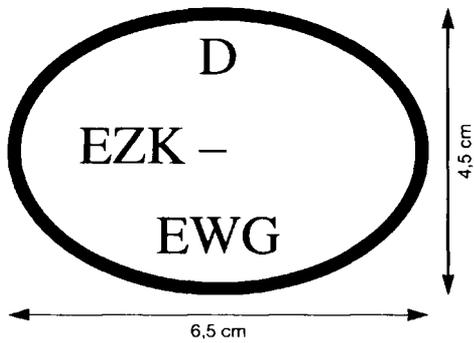
3.1.7



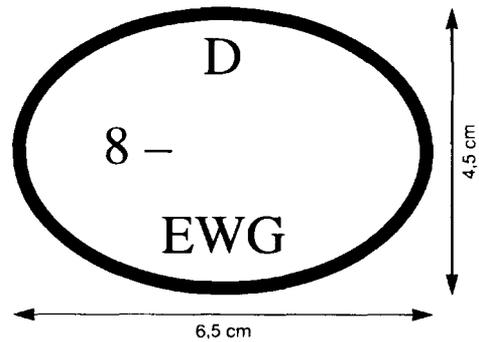
3.1.3



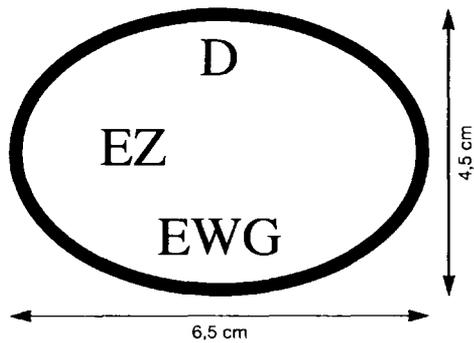
3.1.4



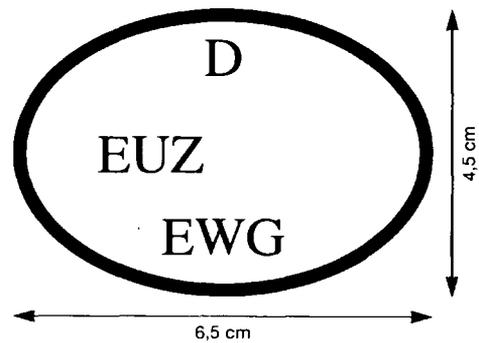
3.1.8



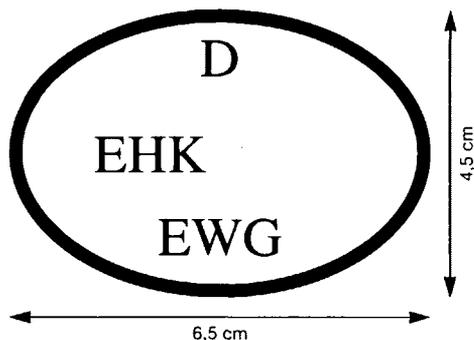
3.1.5



3.1.9



3.1.10



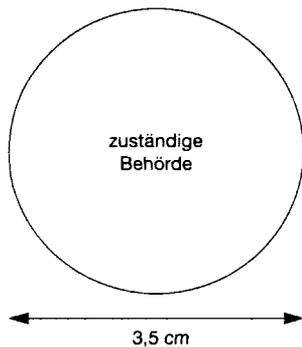
- 3.2 Tierkörper sind mit einem Farb- oder Brennstempel zu kennzeichnen:
- 3.2.1 bei Rindern einschließlich Wasserbüffeln und Bisons, Schweinen, Schafen, Ziegen und Einhufern, die als Haustiere gehalten werden, sowie bei Haarwild, das auf andere Weise als durch Erlegen getötet wird (Gehegewild), nach Nummer 3.1.1; 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 Muster nach Nummer 6.1.4 entsprechen;
- 3.2.2 bei erlegtem Haarwild nach Nummer 3.1.2;
- 3.2.3 bei Hauskaninchen nach Nummer 3.1.3;
- 3.3 Tierkörper nach Nummer 3.2 sind wie folgt zu kennzeichnen:
- 3.3.1 bei einem Gewicht von mehr als 65 kg jede Hälfte mindestens an der Außenseite von Keule, Lende, Rücken, Bauch und Schulter;
- 3.3.2 bei einem Gewicht von weniger als 65 kg jede Schulter und jede Außenseite der Keule; bei Schaf- und Ziegenlämmern und Ferkeln jede Schulter oder jede Außenseite der Keule, wobei die Kennzeichnung abweichend von Nummer 3.2 durch anderes hygienisch geeignetes, nicht wiederverwendbares Kennzeichnungsmaterial erfolgen darf;
- 3.3.3 bei erlegten Hasen, Wildkaninchen oder Hauskaninchen auf dem Tierkörper.
- 3.4 Abweichend von Nummer 3.2.1 sind Tierkörper von nicht kastrierten männlichen Schweinen, Kryptorchiden und Zwittern von Schweinen mit einem Stempel zu kennzeichnen, der dem abgedruckten Muster 3.1.6 entspricht, sofern ihr Fleisch nicht mit einem geeigneten Test auf 5-alpha-Androstenon untersucht worden ist und nicht die Voraussetzungen nach Kapitel IV Nr. 7.3 vorliegen.
- 3.5 Lebern von Rindern, Schweinen und Einhufern sind mit einem Brennstempel nach Nummer 3.1.1 zu kennzeichnen, sofern diese für andere Mitgliedstaaten oder andere Vertragsstaaten des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum mit Ausnahme von Island und Liechtenstein bestimmt sind.
- 3.6 Die Nebenprodukte der Schlachtung aller Tierarten sind unmittelbar oder auf der Umhüllung oder der Verpackung mit dem Stempel gemäß Nummer 3.1.1 zu kennzeichnen. Der Stempelabdruck gemäß Nummer 3.1.1 ist auf einem an der Umhüllung oder Verpackung befestigten oder auf der Verpackung aufgedruckten Etikett anzubringen. Erfolgt die Umhüllung oder Verpackung in einem Schlachtbetrieb, so muß der Stempel die Veterinärkontrollnummer dieses Schlachtbetriebes enthalten.
- 3.7 Teilstücke, die bei der Zerlegung nach Nummer 3.2 gekennzeichnete Tierkörper anfallen, sind unmittelbar oder auf einem an dem Teilstück, an der Umhüllung oder Verpackung befestigten oder auf der Verpackung aufgedruckten Etikett mit einem Stempel gemäß Nummer 3.1.5 zu kennzeichnen, der die Veterinärkontrollnummer des Zerlegungsbetriebes enthält. Wird frisches Fleisch in einem anderen Betrieb als dem, in dem es erstmals umhüllt worden ist, erneut verpackt, muß die Umhüllung mit einem Stempel gemäß Nummer 3.1.5 gekennzeichnet sein, der die Veterinärkontrollnummer des Zerlegungsbetriebes enthält, in dem die Umhüllung vorgenommen worden ist. Die Verpackung ist nach Nummer 3.1.9 zu kennzeichnen. Das Etikett ist mit einer fortlaufenden Nummer zu versehen und so anzubringen, daß es bei der Öffnung der Verpackung zerstört wird. Dies gilt auch bei der Verwendung von stapelbaren Fleischtransportbehältnissen (Eurokästen). Bei Tierkörperteilen von erlegten Hasen oder Wildkaninchen ist der Stempel gemäß Nummer 3.1.2, bei Hauskaninchen gemäß Nummer 3.1.4 auf der Schutzhülle oder auf besonderen Kennzeichnungseinlagen anzubringen, sofern diese in Sammelpackungen in den Verkehr gebracht werden.
- 3.8 Wird frisches Fleisch in handelsüblichen Einheiten umhüllt, die zur unmittelbaren Abgabe an den Verbraucher bestimmt sind, so gelten die Nummern 3.6 und 3.7. Die nach Nummer 3.1.5 erforderlichen Abmessungen sind für die unter dieser Nummer vorgeschriebene Kennzeichnung nicht bindend. Für Nebenprodukte der Schlachtung gilt Nummer 3.6 Satz 3 entsprechend.

- 3.9 Bei Hackfleisch ist die Kennzeichnung auf einem an der Umhüllung oder Verpackung befestigten oder auf der Verpackung aufgedruckten Etikett vorzunehmen. Die Kennzeichnung erfolgt mit dem Stempel gemäß
- 3.9.1 Nummer 3.1.5, der die Veterinärkontrollnummer des zugelassenen Zerlegungsbetriebes,
- 3.9.2 Nummer 3.1.7, der die Veterinärkontrollnummer des zugelassenen Verarbeitungsbetriebes, oder
- 3.9.3 Nummer 3.1.10, der die Veterinärkontrollnummer der eigenständigen Produktionseinheit enthält. Nummer 3.7 Satz 4 und Nummer 3.8 Satz 2 gelten entsprechend.
4. Bei Fleischerzeugnissen und Fleischzubereitungen, die in zugelassenen Betrieben zubereitet und behandelt worden sind, ist die Kennzeichnung wie folgt vorzunehmen:
- 4.1 Fleischerzeugnisse
- 4.1.1 Bei Fleischerzeugnissen erfolgt die Kennzeichnung mit dem Stempel gemäß Nummer 3.1.7, bei Fleischerzeugnissen mit einem geringen Fleischanteil nach § 10 Abs. 3 Nr. 1 mit dem Stempel gemäß Nummer 3.1.8, zum Zeitpunkt der Herstellung oder unmittelbar nach der Herstellung im Betrieb an einer augenfälligen Stelle gut lesbar, unverwischbar und leicht entzifferbar.
- 4.1.2 Die Kennzeichnung kann auf dem Erzeugnis, der Umhüllung oder der Verpackung angebracht oder auf einem Etikett aufgedruckt oder angebracht werden. Die Kennzeichnung muß beim Öffnen der Verpackung zerstört werden. Dies gilt nicht, wenn die Verpackung beim Öffnen zerstört wird.
- 4.1.3 Bei Fleischerzeugnissen in Fertigpackungen muß die Kennzeichnung nur auf der Verpackung angebracht werden. Werden mit Kennzeichnung versehene Fleischerzeugnisse verpackt, so ist die Kennzeichnung auch an der Verpackung anzubringen. Die Kennzeichnung darf auch in der Anbringung einer nicht mehr abnehmbaren Plombe oder Plakette aus widerstandsfähigem Material bestehen, die allen hygienischen Erfordernissen entspricht.
- 4.1.4 Abweichend von den Nummern 4.1.1 bis 4.1.3 ist die Kennzeichnung gemäß den Nummern 3.1.7 und 3.1.8 nicht bei Fleischerzeugnissen erforderlich, die in einem anderen zugelassenen Betrieb als dem Herstellungsbetrieb über die Kühlung oder Lagerung hinaus weiter behandelt oder zubereitet werden, wenn
- 4.1.4.1 die Sammelpackung, in der die Fleischerzeugnisse versandt werden, gemäß Nummer 4.1.1 gekennzeichnet und der Bestimmungsort auf der Sammelpackung deutlich sichtbar angegeben ist und
- 4.1.4.2 der zugelassene Bestimmungsbetrieb über Mengen, Art und Herkunft der Fleischerzeugnisse Nachweise führt.
- 4.1.5 Abweichend von den Nummern 4.1.1 bis 4.1.3 ist die Kennzeichnung gemäß den Nummern 3.1.7 und 3.1.8 nicht bei Fleischerzeugnissen erforderlich, die nicht in Fertigpackungen, sondern lose über Einzelhandels-geschäfte an Verbraucher abgegeben werden sollen, sofern
- 4.1.5.1 die Sammelpackung, in der die Fleischerzeugnisse versandt werden, gemäß Nummer 4.1.1 gekennzeichnet ist und
- 4.1.5.2 der zugelassene Verarbeitungsbetrieb über Mengen, Art und Empfänger der Fleischerzeugnisse Nachweise führt.
- 4.1.6 Bei Fleischerzeugnissen, die ohne vorheriges Entfernen der Umhüllung in einem Umpackbetrieb lediglich neu zusammengestellt worden sind, muß die Kennzeichnung nach den Nummern 3.1.7 und 3.1.8 des Verarbeitungsbetriebes angebracht sein, in dem die Fleischerzeugnisse hergestellt worden sind. Werden Fleischerzeugnisse aus mehr als einem Verarbeitungsbetrieb in einem Umpackbetrieb neu verpackt, ist die äußere Verpackung nach Nummer 3.1.9 zu kennzeichnen. Bei Fleischerzeugnissen, die nach Entfernen der Umhüllung in einem Umpackbetrieb neu umhüllt und verpackt werden, ist die Kennzeichnung nach Nummer 3.1.9 entsprechend den Nummern 4.1.2 und 4.1.3 anzubringen.
- 4.2 Fleischzubereitungen
- Bei Fleischzubereitungen ist die Kennzeichnung auf einem an der Umhüllung oder Verpackung befestigten oder auf der Verpackung aufgedruckten Etikett vorzunehmen. Die Kennzeichnung erfolgt mit dem
- 4.2.1 Stempel gemäß Nummer 3.1.5, der die Veterinärkontrollnummer des zugelassenen Zerlegungsbetriebes,
- 4.2.2 Stempel gemäß Nummer 3.1.7, der die Veterinärkontrollnummer des zugelassenen Verarbeitungsbetriebes, oder
- 4.2.3 Stempel gemäß Nummer 3.1.2, der die Nummer des zugelassenen Wildbearbeitungsbetriebes enthält. Bei Fleischzubereitungen aus eigenständigen Produktionseinheiten erfolgt die Kennzeichnung mit dem Stempel gemäß Nummer 3.1.10. Nummer 3.7 Satz 4, Nummer 3.8 Satz 2 und die Nummern 4.1.1 bis 4.1.3 gelten entsprechend.

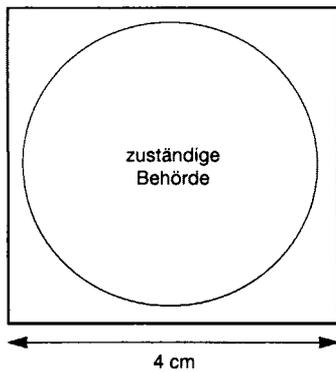
5. Für die Kennzeichnung nach den Nummern 3.2 bis 3.6 ist der amtliche Tierarzt verantwortlich. Zu diesem Zweck besitzt und verwahrt er die für die Kennzeichnung des Fleisches bestimmten Stempel, die er erst zum Zeitpunkt der Kennzeichnung und nur für die hierfür erforderliche Zeit herausgeben darf. Die Verwendung der für die Kennzeichnung nach den Nummern 3.6 bis 4.2 verwendeten Etiketten sowie des Umhüllungs- und Verpackungsmaterials, soweit es bereits mit dem vorgeschriebenen Stempel versehen ist, wird durch den amtlichen Tierarzt überwacht.
6. Die Kennzeichnung von frischem Fleisch, das außerhalb zugelassener Betriebe gewonnen wird, ist gemäß den Nummern 3.2 bis 3.4 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 frisches Fleisch, das außerhalb zugelassener Betriebe gewonnen wird

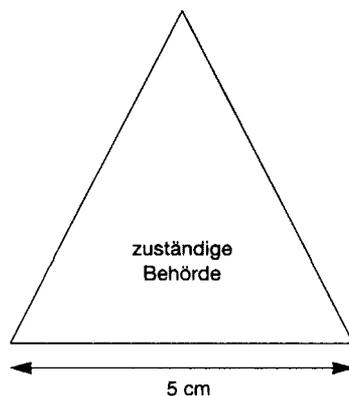
6.1.1 **Stempel**  
für taugliches Fleisch aus nach § 11a  
Abs. 3 registrierten Schlachtbetrieben



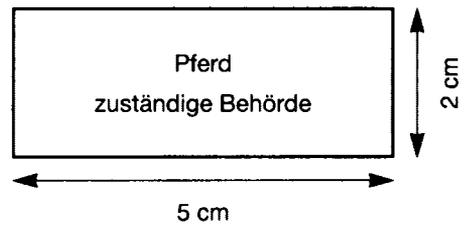
6.1.2 **Stempel**  
für taugliches Fleisch  
aus Isolierschlachtbetrieben



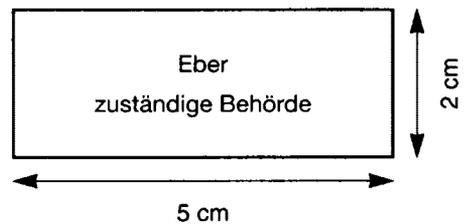
6.1.3 **Untauglich**



6.1.4 **Stempel**  
für taugliches Fleisch von Einhufern  
(gilt auch für Kapitel V Nr. 3.2.1)



6.1.5 **Stempel**  
für nach Kapitel IV  
Nr. 3.3 behandeltes Fleisch



6.1.6 **Stempel**  
für erlegtes Haarwild nach § 1  
Abs. 1 Satz 3 in Verbindung mit  
Abs. 3 des Fleischhygienegesetzes



- 6.2 Die Nummer 6.1 gilt entsprechend für die Kennzeichnung von Wild- und Kaninchenfleisch. Fleisch von Haarwild – ausgenommen von erlegtem europäischen Schalenwild, Hasen und Kaninchen – ist zusätzlich so zu kennzeichnen, daß die Tierart feststellbar ist. Für frisches Fleisch von Einhufern aus Isolierschlachtbetrieben gilt Satz 2 entsprechend.
- 6.3 Bei Tierkörpern von Hasen und Kaninchen sowie Tierkörpern etwa gleicher Größe genügt ein Stempelabdruck auf dem Tierkörper. Bei den genannten Tierkörpern kann der Stempelabdruck „tauglich“ ersetzt werden durch anderes hygienisch geeignetes Kennzeichnungsmaterial, das diesem Abdruck nach Form und Inhalt entspricht. Die Maßangaben des abgedruckten Musters gelten hierfür nicht.
- 6.4 Bei Schalenwild aus Gehegen, auf das Anlage 2 Kapitel III Nr. 2.2.4 Anwendung findet, genügt je ein Stempelabdruck auf den freiliegenden Fleischteilen oder dem Brustfell. Dies gilt auch für erlegtes Schwarzwild nach durchgeführter Trichinenuntersuchung; in diesen Fällen erfolgt die Kennzeichnung mit dem Stempel gemäß Nummer 6.1.6, sofern die Untersuchung auf die Trichinenuntersuchung beschränkt ist.
- 6.5 Im Bereich der Bundeswehr regelt diese die Angabe in den Stempeln.
7. Bei frischem Fleisch, das gefroren oder tiefgefroren wird, muß das Einfrierdatum nach Monat und Jahr auf dem Fleisch selbst oder seiner Umhüllung oder Verpackung angegeben sein. Satz 1 gilt nicht für frisches Fleisch in Fertigpackungen.

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

1. In den Räumen müssen
  - 1.1 Fußböden aus wasserundurchlässigem, festem, nicht verrottendem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material bestehen; sie müssen so beschaffen sein, daß Wasser leicht ablaufen kann; das Wasser muß zu abgedeckten, geruchsicheren Abflüssen abgeleitet werden. Abflüsse sind nicht erforderlich in Verpackungsräumen, Kühl- und Gefrierräumen sowie in Bereichen und Gängen, durch die Fleisch ausschließlich befördert wird, ferner in den in Nummer 4 genannten Räumen;
  - 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 ausreichende Vorrichtungen zur Be- und Entlüftung und gegebenenfalls zur gründlichen Entnebelung vorhanden sein, so daß die Kondenswasserbildung an Flächen wie Wänden oder Decken so weit wie möglich verhindert wird;
  - 1.7 in größtmöglicher Nähe des Arbeitsplatzes in ausreichender Anzahl Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion
    - 1.7.1 der Hände mit handwarmem, fließendem Wasser, Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie mit hygienischen Mitteln zum Händetrocknen, wobei die Wasserhähne nicht von Hand zu betätigen sein dürfen,
    - 1.7.2 der Arbeitsgeräte mit Wasser von mindestens + 82 °C oder mit einem anderen geeigneten Desinfektionsverfahren vorhanden sein.
2. Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte, wie Schneidetische, Tische mit auswechselbaren Schneideunterlagen, 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 Reiferäumen, 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 und die ausgestattet sein müssen mit Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie Wegwerf-Handtüchern;
- 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, ferner für andere Räume, in denen bei der Zubereitung von Fleisch kein Wasser vorhanden sein darf; in diesen Räumen dürfen Reinigungs- und Desinfektionsverfahren eingesetzt werden, bei denen kein Wasser verwendet wird.

## 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. Satz 3 gilt entsprechend für Personen, die in Betrieben Zutritt zu den Bereichen haben, in denen Fleisch gewonnen, zubereitet, behandelt oder in den Verkehr gebracht wird, sofern eine nachteilige Beeinflussung des Fleisches durch besondere Vorkehrungen nicht sicher ausgeschlossen werden kann. Arbeitskleidung darf nur ihrem Zweck entsprechend verwendet werden.
2. Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte müssen ständig sauber und in einwandfreiem 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 für das Gewinnen, Zubereiten oder Behandeln von Fleisch verwendet werden. Euro-Kästen dürfen für die erneute Beförderung von Fleisch nur verwendet werden, wenn sie ausschließlich zur Aufbewahrung und Beförderung von Fleisch verwendet, in einem hygienisch einwandfreien Zustand gehalten und vor der Wiederverwendung gereinigt und desinfiziert werden. Das Zerlegen von frischem Geflügelfleisch, Fleisch von erlegtem Haarwild, Gehegewild oder Hauskaninchen oder das Zubereiten von Fleischzubereitungen darf nicht mit dem Zerlegen von frischem Fleisch von Rindern, Schweinen, Schafen, Ziegen und Einhufern, die als Haustiere gehalten werden, gleichzeitig in demselben Raum stattfinden.
- 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.
5. Sägemehl oder ähnliche Stoffe dürfen nicht auf den Boden von Räumen gestreut werden, in denen Fleisch gewonnen, zubereitet oder behandelt wird.
6. Fleisch 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, tierische Schädlinge, menschliche oder tierische Ausscheidungen, Witterungseinflüsse, Staub, Schmutz, Gerüche, Desinfektions-, Schädlingsbekämpfung-, Pflanzenschutz- oder Lösungsmittel.

### 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 ist ein getrennter Raum oder ein besonderer Platz 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 mit einem getrennten oder abtrennbaren Bereich für die Lagerung vorläufig beschlagnahmter Tierkörper und Nebenprodukte der Schlachtung vorhanden sein.
  - 1.6 In Schlachträumen der Betriebe, die nicht nach § 11 zugelassen sind, dürfen Mägen und Därme nicht entleert werden. Das Reinigen und Weiterverarbeiten von Mägen und Därmen in Schlachträumen ist nur zulässig, wenn die Mägen und Därme aus eigener Schlachtung stammen und ausschließlich für den eigenen Betriebsbedarf verwendet werden und diese Arbeiten nach dem Schlachten und nach gründlicher Reinigung des Schlachtraumes durchgeführt werden.
  - 1.7 Für Dung, der nicht am selben Tag vom Gelände des Schlachtbetriebes entfernt wird, muß ein besonderer Platz für die Lagerung vorhanden sein.
  - 1.8 Transportbehälter, die für die Anlieferung lebender Hauskaninchen verwendet werden, müssen korrosionsbeständig, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Sie sind vor jeder Wiederverwendung zu reinigen und zu desinfizieren.
2. Beim Schlachten von Tieren ist folgendes zu beachten:
  - 2.1 In Schlachträume verbrachte Schlachttiere müssen sofort geschlachtet 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. Beim Entborsten dürfen Brühhilfsmittel verwendet werden, sofern sie gesundheitlich unbedenklich sind und die Schweine anschließend gründlich mit Trinkwasser abgespült werden;
    - 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 die Köpfe abzutrennen; bei Schweinen, Schafen, Ziegen und Hauskaninchen dürfen sie jedoch am Tierkörper verbleiben. Die Köpfe sind vor der amtlichen Untersuchung zu enthäuten oder gründlich zu enthaaren und zu reinigen. Verunreinigungen der Nasen-, Mund- und Rachenhöhle sind durch gründliches Reinigen zu entfernen.
  - 2.4 Das Ausweiden muß innerhalb von 45 Minuten nach dem Betäuben beendet sein. Dabei ist eine Verunreinigung des Tierkörpers durch Magen-Darminhalt und Urin zu vermeiden. Bei Rindern sind die Darmenden vor dem Ausweiden im Becken zu lösen, zu umhüllen und zu verschließen; der Magen und Darmtrakt ist zusammenhängend aus der Bauchhöhle zu entfernen. Die Speiseröhre ist von der Luftröhre zu lösen und zu verschließen.
  - 2.4a Soweit gesundheitliche Bedenken oder das Untersuchungsziel nicht entgegenstehen, dürfen Lunge, Herz, Leber, Nieren, Milz und Mittelfell und bei Hauskaninchen die Eingeweide entweder vom Tierkörper abgetrennt werden oder mit dem Tierkörper natürlich verbunden bleiben.
  - 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.
- 2.7 Zur Fleischuntersuchung sind die Wirbelsäulen von Rindern, Schweinen und Einhufern 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 Harnblasen 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.
- 2.11 Vorläufig beschlagnahmtes oder für genußuntauglich erklärtes oder nicht zum Genuß für Menschen bestimmtes Fleisch darf nicht mit genußtauglichem Fleisch in Berührung kommen; das Fleisch ist unverzüglich in dafür bestimmte Räume oder Behältnisse gemäß Kapitel I Nr. 3.3 zu bringen.
3. Für das Töten von Gehegewild oder unter entsprechenden Bedingungen gehaltenen Tieren nach § 1 Abs. 1 Satz 1 des Fleischhygienegesetzes außerhalb zugelassener oder registrierter Betriebe gilt folgendes:
  - 3.1 Für das Ausbluten und Ausweiden der in Nummer 3 genannten Tiere muß ein geeigneter überdachter Platz mit einem wasserundurchlässigen, leicht zu reinigenden und zu desinfizierenden Boden vorhanden sein, der so beschaffen sein muß, daß Wasser leicht ablaufen kann. Dies gilt nicht, wenn die Tötung durch Abschub erfolgt und die Tiere erst nach der Beförderung in einen Schlachtbetrieb ausgeweidet werden.
  - 3.2 Nach der Tötung ist Gehegewild unverzüglich in einen nach § 11 Abs. 1 Nr. 1 zugelassenen oder nach § 11a Abs. 3 registrierten Schlachtbetrieb hängend zu befördern und innerhalb von drei Stunden nach der Tötung auszuweiden. Unter entsprechenden Bedingungen wie Gehegewild gehaltene Tiere nach § 1 Abs. 1 Satz 1 des Fleischhygienegesetzes sind in einen nach § 11a Abs. 3 registrierten Schlachtbetrieb zu befördern und innerhalb von 45 Minuten nach der Tötung auszuweiden. Sofern das Ausweiden der in den Sätzen 1 und 2 genannten Tiere am Ort der Tötung erfolgt, ist es auf dem in Nummer 3.1 genannten Platz vorzunehmen. Zu diesem Zweck muß Trinkwasser in ausreichender Menge zur Verfügung stehen. Die Eingeweide sind zusammen mit dem ausgeweideten Tier zum Schlachtbetrieb zu befördern.
  - 3.3 Sofern die Beförderungsdauer länger als eine Stunde beträgt, dürfen die getöteten Tiere nur bei einer Raumtemperatur im Transportmittel von höchstens + 4 °C befördert werden.
  - 3.4 Kapitel I Nr. 2 und Kapitel II Nr. 1 und 2 gelten entsprechend.

#### 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 Arbeitsanforderungen 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 Fleischzubereitungen oder Fleischerzeugnisse oder Lebensmittel mit einem Zusatz von Fleisch, Fleischzubereitungen 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 zur hygienischen Behandlung der pflanzlichen Lebensmittel, die zur Herstellung von Fleischzubereitungen oder Fleischerzeugnissen verwendet werden;
  - 3.4 für das Lagern und das Aufbewahren von Gewürzen und sonstigen Zutaten;
  - 3.5 für das Lagern von Verpackungsmaterial, Dosen und ähnlichen Behältnissen;
  - 3.6 für die Reinigung von Dosen und ähnlichen Behältnissen vor deren Füllung sowie für die Beförderung, Kühlung und Trocknung dieser gefüllten Behältnisse;
  - 3.7 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 höchstens + 7 °C, Hasen und Wildkaninchen von höchstens + 4 °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;
    - 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.

## **Kapitel VII**

### **Besondere Vorschriften für Isolierschlachtbetriebe und Abgabestellen**

1. In Abgabestellen muß an der Vorderfront der deutlich sichtbare Hinweis „Fleisch aus Sonderschlachtungen“ und im Abgaberaum an einer in die Augen fallenden Stelle der gleiche Hinweis angebracht sein.
2. Für Isolierschlachtbetriebe gilt über die Hygienevorschriften nach Kapitel I und II und über die besonderen Vorschriften nach Kapitel III und IV Nr. 1.1 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 Schlachthanlage 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 Lagerung von tauglichem Fleisch sowie einen besonderen verschließbaren Kühlraum für die Lagerung von vorläufig beschlagnahmtem 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.
- 2.12 Unbefugtes Betreten von Isolierschlachtbetrieben 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.
3. Isolierschlachtbetriebe müssen über einen besonderen Zerlegungsraum verfügen; in diesen Raum darf frisches Fleisch mengenmäßig nur den Arbeitserfordernissen entsprechend verbracht werden; dieser Raum muß mit einer Kühleinrichtung ausgestattet sein, die sicherstellt, daß während der Benutzung die Raumtemperatur von + 12 °C nicht überschritten wird; Isolierschlachtbetriebe müssen nicht über einen besonderen Zerlegungsraum verfügen, sofern die Zerlegung in einem entsprechenden Raum der Abgabestellen erfolgt.

### **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 + 4 °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 Innentemperatur des Fleisches eingehalten werden kann. Abweichend von Satz 1 darf schlachtwarmes Fleisch aus dem technologischen Grund der Erhaltung der Wasserbindung mit Einwilligung der zuständigen Behörde ungekühlt aus einem Schlachtbetrieb zu nahe gelegenen be- und verarbeitenden Betrieben befördert werden, wenn die Beförderungsdauer nicht mehr als zwei Stunden beträgt. Satz 1 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 Innenflächen 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 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 den Nummern 1 und 2 hinaus darf zur Herstellung von Blutplasma, Trockenblutplasma oder Blutserum nur frisches, hygienisch einwandfreies Blut verwendet werden.

**Anlage 2a**  
(zu § 10a)**Hygienische Anforderungen  
an das Gewinnen, Zubereiten und  
Behandeln von Fleisch in zugelassenen Betrieben**

1. In zugelassenen Schlachtbetrieben ist beim Schlachten von Tieren über Anlage 2 Kapitel III hinaus folgendes zu beachten:
  - 1.1 Bis zum Abschluß der Fleischuntersuchung dürfen nicht untersuchte Tierkörper und Nebenprodukte der Schlachtung nicht mit bereits untersuchten Tierkörpern und Nebenprodukten der Schlachtung in Berührung kommen.
  - 1.2 Werden Nebenprodukte der Schlachtung im Schlachtbetrieb verpackt, so hat dies in einem abgetrennten Raum zu erfolgen. Dabei sind die Vorschriften der Nummer 7 einzuhalten.
  - 1.3 Nach der Untersuchung ist das frische Fleisch unverzüglich unter hygienisch einwandfreien Bedingungen so zu kühlen, daß die in Anlage 2 Kapitel IX Nr. 1 vorgeschriebenen Temperaturen erreicht werden. Fleisch von Hauskaninchen darf nicht mittels Tauchkühlverfahren wassergekühlt werden.
2. In zugelassenen Betrieben ist beim Zerlegen von Fleisch über Anlage 2 Kapitel IV hinaus folgendes zu beachten:
  - 2.1 Das Zerlegen in kleinere Teile als
    - 2.1.1 Tierkörperhälften, -viertel oder in drei Teile zerteilte Tierkörperhälften bei Rindern, Schafen, Ziegen, Schweinen und Einhufern,
    - 2.1.2 Tierkörperhälften bei Gehegewild,
    - 2.1.3 Tierkörper bei Hauskaninchenist nur in Zerlegungsbetrieben zulässig. Das gilt auch für das Entbeinen und das Inscheibenschneiden von Nebenprodukten der Schlachtung.
  - 2.2 Das Zerlegen in kleinere Teile als
    - 2.2.1 Tierkörperhälften bei erlegtem Schalenwild,
    - 2.2.2 Tierkörper bei Hasen oder Wildkaninchensowie das Entbeinen ist nur in Wildbearbeitungsbetrieben zulässig. In Zerlegungsbetrieben nach Nummer 2.1 ist dies nur dann zulässig, wenn diese über einen zusätzlichen Raum für das Enthäuten des erlegten Haarwildes verfügen.
  - 2.4 Fleisch, das in einen Zerlegungsraum gebracht wird, muß von verunreinigten Teilen befreit worden sein. Der dafür vorgesehene Arbeitsplatz muß mit einem Behälter für nicht zum Verzehr für Menschen geeignete Fleischabschnitte, einer Waschgelegenheit entsprechend Anlage 2 Kapitel I Nr. 1.6 und ausreichender Beleuchtung gemäß Anlage 2 Kapitel I Nr. 1.5 ausgestattet sein.
  - 2.5 Während des Zerlegens, Entbeinens, Umhüllens und Verpackens muß die Innentemperatur des frischen Fleisches ständig bei höchstens + 7 °C, bei Hauskaninchen, Hasen und Wildkaninchen bei höchstens + 4 °C gehalten werden. Während des Zerlegens darf die Temperatur im Zerlegungsraum nicht höher als + 12 °C sein. Während des Entbeinens, Zerlegens in Scheiben oder Würfel, Umhüllens und Verpackens muß die Temperatur der Nebenprodukte der Schlachtung ständig bei höchstens + 3 °C gehalten werden.
  - 2.6 Abweichend von Nummer 2.5 kann das Fleisch schlachtwarm zerlegt werden. In diesem Falle muß das Fleisch vom Schlachtraum unmittelbar in den Zerlegungsraum gebracht werden. Schlachtraum und Zerlegungsraum müssen in diesem Falle in ein und demselben Gebäudekomplex so nahe beieinander liegen, daß das zu zerlegende Fleisch ohne Unterbrechung des Transports vom Schlachtraum in den Zerlegungsraum gebracht werden kann, um dort sofort zerlegt zu werden.
  - 2.7 Das Zerlegen von frischem Fleisch ist so durchzuführen, daß jede Verunreinigung des Fleisches vermieden wird. Sichtbare Knochensplitter und Blutgerinnsel sind zu entfernen.
  - 2.8 Das Fleisch ist nach dem Zerlegen – gegebenenfalls nach Verpackung – umgehend in einen Kühlraum zu bringen.

3. In zugelassenen Herstellungsbetrieben ist für das Behandeln und Zubereiten von Hackfleisch über Anlage 2 Kapitel IV und Nummer 2 hinaus folgendes zu beachten:
  - 3.1 Für das Herstellen von Hackfleisch darf nur frisches Fleisch verwendet werden, das
    - 3.1.1 von Schlachttieren stammt, die vor längstens 6 Tagen geschlachtet worden sind und das unmittelbar nach dem Gewinnen auf + 7 °C gekühlt sowie bei höchstens dieser Temperatur gelagert worden ist,
    - 3.1.1a von Rindern stammt, die vor längstens 15 Tagen geschlachtet worden sind, und das entbeint, unmittelbar anschließend auf + 7 °C gekühlt und bei höchstens dieser Temperatur in Vakuumverpackung gelagert worden ist oder
    - 3.1.2 entbeint und tiefgefroren wurde. Bei diesem Fleisch darf die Lagerzeit
      - 3.1.2.1 bei Rindfleisch nicht länger als 18 Monate,
      - 3.1.2.2 bei Schaffleisch nicht länger als 12 Monate,
      - 3.1.2.3 bei Schweinefleisch nicht länger als 6 Monatebetragen.
  - 3.2 Soweit das Zerkleinern, Formen, Umhüllen und Zubereiten von Hackfleisch nicht in einem geschlossenen System erfolgt, müssen die dabei Beschäftigten Mund- und Nasenmasken sowie glatte und wasser- und durchlässige Einweg-Handschuhe oder entsprechende Handschuhe, die gereinigt und desinfiziert werden können, tragen.
  - 3.3 Zwischen dem Zerkleinern oder Mahlen und dem Beginn der vorgesehenen Kältebehandlung darf höchstens eine Stunde liegen. Dauert der Herstellungsvorgang nach Satz 1 länger als 1 Stunde, darf gekühltes Fleisch nur verwendet werden, wenn es vorher auf eine Innentemperatur von höchstens + 4 °C herabgekühlt worden ist. Nummer 2.5 Satz 2 gilt entsprechend.
  - 3.4 Hackfleisch, das in Fertigpackungen abgegeben werden soll, muß spätestens
    - 3.4.1 vier Stunden nach dem Mahlen oder Zerkleinern eine Innentemperatur von mindestens - 18 °C oder
    - 3.4.2 nach einer Stunde eine Innentemperatur von höchstens + 2 °Cerreicht haben und bei den genannten Temperaturen gelagert und befördert werden. Zur Beschleunigung der Kühlung darf im Falle der Nummer 3.4.2 in geringer Menge Fleisch nach Nummer 3.1.2 verwendet werden.
  - 3.5 Fleischabschnitte, die beim Zerlegen oder Zuschneiden anfallen, sowie Kopffleisch, Beinflleisch, Stichstellen, Zwerchfellmuskulatur, Knochenputz und Bauchlappen (zentraler sehniger Teil der Bauchmuskulatur) dürfen nicht zur Herstellung von Hackfleisch verwendet werden. Hackfleisch darf keine Knochensplinter enthalten. Zur Herstellung von Hackfleisch, das in andere Mitgliedstaaten oder andere Vertragsstaaten des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum mit Ausnahme von Island und Liechtenstein versandt wird, darf nur Skelettmuskulatur einschließlich des anhaftenden Fettgewebes von Rindern, Schweinen, Schafen und Ziegen verwendet werden.
  - 3.6 Hackfleisch muß stichprobenweise mikrobiologischen Untersuchungen nach Nummer 9 unterzogen worden sein.
  - 3.7 Wird zerkleinertes frisches Fleisch als Vor- oder Zwischenprodukt zur Herstellung von Fleischerzeugnissen in andere Mitgliedstaaten oder andere Vertragsstaaten des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum mit Ausnahme von Island und Liechtenstein versandt, muß das hierzu verwendete Fleisch den Vorschriften der Nummer 3.1 entsprechen. Das Vor- oder Zwischenprodukt darf nur
    - 3.7.1 gefroren bei mindestens - 12 °C, wobei diese Temperatur spätestens 12 Stunden nach dem Mahlen oder Zerkleinern erreicht sein muß, oder
    - 3.7.2 gekühlt bei höchstens + 2 °Cgelagert und befördert werden. Das Vor- oder Zwischenprodukt darf nicht in Fertigpackungen in den Verkehr gebracht werden.
4. In zugelassenen Verarbeitungsbetrieben ist beim Zubereiten von Fleisch über Anlage 2 Kapitel V hinaus folgendes zu beachten:
  - 4.1 Die Räume, Ausrüstungsgegenstände und Arbeitsgeräte dürfen nur für das Zubereiten oder Behandeln von Fleischerzeugnissen benutzt werden. Mit Zustimmung der zuständigen Behörde dürfen sie jedoch zeitgleich oder zu einem anderen Zeitpunkt für die Herstellung anderer Lebensmittel verwendet werden.
  - 4.2 Das Rohmaterial, die Zutaten für die Herstellung von Fleischerzeugnissen, die Fleischerzeugnisse sowie Behältnisse, die Fleischerzeugnisse enthalten, dürfen nicht unmittelbar mit dem Fußboden in Berührung kommen und müssen so behandelt werden, daß sie nicht verunreinigt werden. Das Rohmaterial darf nicht mit dem fertigen Fleischerzeugnis in Berührung kommen.

- 4.3 In den Räumen oder Bereichen, in denen frisches Fleisch, Hackfleisch, Fleischerzeugnisse oder Fleischzubereitungen behandelt werden, muß ein hygienisches Arbeiten gewährleistet sein; erforderlichenfalls sind diese Räume oder Bereiche zu kühlen. In Zerlegungs- und Pökelläden ist beim Zerlegen und Pökeln eine Raumtemperatur von höchstens + 12 °C einzuhalten. Die zuständige Behörde kann von dieser Raumtemperatur Ausnahmen zulassen, wenn dies die Art der Herstellung des Fleischerzeugnisses zuläßt.
- 4.4 Die Verwendung von Holzpaletten ist ausschließlich bei der Beförderung von verpacktem Fleisch und verpackten Fleischerzeugnissen gestattet. Verzinkte Ausrüstungsgegenstände dürfen beim Trocknen von Schinken und Würsten verwendet werden, sofern sie nicht korrodiert sind und nicht mit den Fleischerzeugnissen in Berührung kommen.
- 4.5 Fleisch, das zur Herstellung von Fleischerzeugnissen verwendet werden soll, muß
- 4.5.1 aus einem zugelassenen Betrieb stammen und unter den hygienischen Bedingungen der Nummer 8 in den Verarbeitungsbetrieb befördert und
- 4.5.2 nach Ankunft im Verarbeitungsbetrieb bis zu seiner Zubereitung entsprechend Anlage 2 Kapitel IX gelagert worden sein. Eingeführte Därme, Mägen, Blasen, Schlünde und Goldschlägerhäutchen im Sinne des § 2 Nr. 7 Buchstabe b müssen aus Betrieben stammen, die von der obersten Veterinärbehörde des Drittlandes zugelassen worden sind.
- 4.6 Bis zum 31. Dezember 1995 darf sich frisches Fleisch, das mit dem Stempel nach Anlage 1 Kapitel V Nr. 6 gekennzeichnet ist, in zugelassenen Verarbeitungsbetrieben nur dann befinden, wenn es dort von Fleisch nach Nummer 4.5 gesondert gelagert und zeitlich oder örtlich getrennt zubereitet wird. Die aus diesem Fleisch hergestellten Fleischerzeugnisse dürfen nicht mit dem Genußtauglichkeitskennzeichen nach Anlage 1 Kapitel V Nr. 4 gekennzeichnet werden.
- 4.7 Hackfleisch und Fleischzubereitungen müssen, soweit sie nicht in einem Herstellungsraum des Verarbeitungsbetriebes hergestellt wurden,
- 4.7.1 aus einem gemäß § 11 Abs. 1 Nr. 4 oder 5 zugelassenen Betrieb stammen, gemäß Nummer 8 befördert und
- 4.7.2 im Verarbeitungsbetrieb bis zum Zeitpunkt ihrer Verwendung gemäß Nummer 8 gelagert werden.
- 4.8 Bei der Behandlung von Erzeugnissen in luftdicht verschlossenen Behältnissen ist folgendes zu beachten:
- 4.8.1 Leere Behältnisse sind in hygienischer Weise zum Arbeitsraum zu befördern;
- 4.8.2 die Behältnisse sind nach dem Erhitzen in geeigneter Weise abzukühlen und abzutrocknen;
- 4.8.3 die Behältnisse sind stichprobenweise zu inkubieren;
- 4.8.4 die Behältnisse sind durch geeignete Geräte auf Dichtheit und Unversehrtheit zu überprüfen;
- 4.8.5 die Behältnisse müssen bei der Entnahme aus dem Autoklaven noch so heiß sein, daß die Feuchtigkeit schnell verdampft. Die Behältnisse dürfen vor dem völligen Abtrocknen nicht angefaßt werden;
- 4.8.6 bombierte Behältnisse sind zusätzlich zu untersuchen;
- 4.8.7 Behältnisse müssen
- 4.8.7.1 bei Beschädigung oder Fertigungsmängeln ausgesondert werden,
- 4.8.7.2 unmittelbar vor dem Befüllen mit Hilfe geeigneter Reinigungseinrichtungen gründlich gereinigt werden, wobei die Verwendung stehenden Wassers nicht zulässig ist,
- 4.8.7.3 erforderlichenfalls nach dem Reinigen und vor dem Befüllen lange genug abtropfen,
- 4.8.7.4 erforderlichenfalls nach dem hermetischen Verschließen und vor dem Druckerhitzen mit Trinkwasser gewaschen werden, das gegebenenfalls so heiß sein muß, daß Fett entfernt werden kann,
- 4.8.7.5 nach dem Erhitzen mit Trinkwasser oder Kühlwasser gekühlt werden, das mit Chlor behandelt worden ist.
- 4.9 Die Thermometer der Autoklaven sind mittels geeichter Thermometer zu überprüfen.
- 4.10 Beim Zubereiten von Fleischerzeugnissen in luftdicht verschlossenen Behältnissen, die heiß abgefüllt und anschließend gekühlt in den Verkehr gebracht werden, ist folgendes zu beachten:
- 4.10.1 Fleischerzeugnisse, die Zutaten bei der Herstellung eines Fleischerzeugnisses nach Nr. 4.10 sind, müssen unmittelbar nach dem Erhitzen
- 4.10.1.1 entweder direkt mit den anderen Zutaten vermischt und nicht noch einmal gemeinsam erhitzt werden; in diesem Falle darf der Zeitraum, in dem die Temperatur des Fleischerzeugnisses zwischen + 10 °C und + 60 °C liegt, höchstens 2 Stunden betragen; oder
- 4.10.1.2 vor der Vermischung mit den anderen Zutaten auf höchstens + 10 °C abgekühlt sein.

- 4.10.2 Das Fleischerzeugnis ist innerhalb eines Zeitraumes von höchstens zwei Stunden nach Beendigung des Erhitzens auf eine Innentemperatur von höchstens + 10 °C und so rasch wie möglich auf die vom Hersteller festgelegte Lagerungstemperatur abzukühlen. Sofern die Genußtauglichkeit des Endproduktes gewährleistet ist, kann die zuständige Behörde jedoch dem Betrieb gestatten, von Satz 1 abzuweichen, wenn eine längere Abkühlzeit wegen der angewandten Produktionstechnologie zulässig ist.
- 4.10.3 Das Fleischerzeugnis muß erforderlichenfalls unmittelbar nach dem Abkühlen gefroren oder tiefgefroren werden.
- 4.11 Bei der Herstellung von Fetten, Grieben und vergleichbaren Nebenerzeugnissen des Ausschmelzens aus tierischen Geweben ist folgendes zu beachten:
- 4.11.1 Ausgelassene tierische Fette dürfen ausschließlich aus Fettgeweben oder Knochen gewonnen werden, die aus zugelassenen oder registrierten Betrieben stammen. Abweichend von Satz 1 können zur Gewinnung von ausgelassenen tierischen Fetten Ausgangsprodukte verwendet werden, die in Räumen nach § 1 Abs. 2 Nr. 1 anfallen, sofern sie hygienisch einwandfrei und sachgemäß verpackt sind. Fettgewebe und Knochen sind unter hygienischen Bedingungen bei einer Innentemperatur von höchstens + 7 °C zu befördern und bei dieser Temperatur bis zum Schmelzen zu lagern. Abweichend von Satz 3 dürfen Fettgewebe oder Knochen ungekühlt gelagert und befördert werden, sofern sie innerhalb von zwölf Stunden nach dem Tage der Gewinnung ausgelassen werden.
- 4.11.2 Vor dem Ausschmelzen müssen Fettgewebe oder Knochen auf Verunreinigungen und Fremdkörper kontrolliert werden; diese sind zu entfernen.
- 4.11.3 Fettgewebe oder Knochen sind zunächst durch Erhitzen, durch Druckanwendung oder nach anderen geeigneten Verfahren auszuschmelzen; danach sind die festen Bestandteile vom flüssigen Fett durch Abklären, Zentrifugieren, Filtrieren oder ein anderes geeignetes Verfahren zu trennen. Der Gebrauch von Lösungsmitteln ist verboten.
- 4.12 Für Grieben, die zum Verzehr für Menschen bestimmt sind, gilt folgendes:
- 4.12.1 Grieben, die bei höchstens + 70 °C gewonnen werden, sind für eine Lagerungsdauer von höchstens 24 Stunden bei höchstens + 7 °C, bei längerer Lagerungsdauer bei mindestens – 18 °C zu lagern;
- 4.12.2 Grieben, die bei über + 70 °C gewonnen werden und einen Feuchtigkeitsgehalt von mindestens 10 % (m/m) aufweisen, sind
- 4.12.2.1 für eine Lagerungsdauer von höchstens 48 Stunden bei höchstens + 7 °C oder bei einem anderen, die gleiche Gewähr bietenden Zeit-Temperatur-Verhältnis,
- 4.12.2.2 bei längerer Lagerungsdauer bei mindestens – 18 °C zu lagern;
- 4.12.3 Grieben, die bei über + 70 °C gewonnen werden und einen Feuchtigkeitsgehalt von weniger als 10 % (m/m) aufweisen, sind an keine besonderen Lagerungsbedingungen gebunden.
- 4.13 Für das Behandeln und Zubereiten von Därmen, Mägen oder Blasen ist folgendes zu beachten:
- 4.13.1 Es muß eine klare Unterteilung zwischen dem unreinen und dem reinen Bereich vorgenommen werden.
- 4.13.2 Die Verwendung von Holzpaletten ist nur für die Beförderung der Behältnisse, die Därme, Mägen oder Blasen enthalten, zulässig.
- 4.13.3 Das Umhüllen und Verpacken muß auf hygienische Weise in einem dafür vorgesehenen Raum oder Platz des Bearbeitungsraumes erfolgen.
- 4.13.4 Frische Därme, Mägen oder Blasen sind bis zu ihrem Versand in Kühlräumen bei einer Temperatur von höchstens + 3 °C zu lagern.
- 4.13.5 Frische Därme, Mägen oder Blasen sind gemäß Nummer 8 gekühlt von dem Herkunftsschlachtbetrieb zu dem Verarbeitungsbetrieb zu befördern.
- 4.14 Die Verwendung von Fischereierzeugnissen bei der Zubereitung von Fleischerzeugnissen ist zulässig, sofern diese Erzeugnisse den Anforderungen der Fischhygiene-Verordnung vom 31. März 1994 (BGBl. I S. 737) in der jeweils geltenden Fassung entsprechen. Die Verwendung von Eiprodukten bei der Zubereitung von Fleischerzeugnissen ist zulässig, sofern die Eiprodukte den Anforderungen der Eiprodukte-Verordnung vom 17. Dezember 1993 (BGBl. I S. 2288) in der jeweils geltenden Fassung entsprechen. Die Verwendung von Milch und Erzeugnissen auf Milchbasis ist bei der Zubereitung von Fleischerzeugnissen zulässig, sofern diese den Anforderungen der Milchverordnung vom 24. April 1995 (BGBl. I S. 544) in der jeweils geltenden Fassung entsprechen.
- 4.15 Bei Fleischerzeugnissen, ausgenommen Fleischerzeugnisse im Sinne des § 2 Nr. 7 Buchstabe b in Verpackungen, die nicht für Verbraucher im Sinne des § 6 Abs. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes bestimmt sind, ist auf der Verpackung das Herstellungsdatum der Fleischerzeugnisse oder eine Kodierung anzugeben, aus der sich das Herstellungsdatum ableiten läßt.

5. In zugelassenen Herstellungsbetrieben für Fleischzubereitungen ist beim Zubereiten von Fleisch über die Nummern 4 bis 4.7.2 hinaus folgendes zu beachten:
- 5.1 Fleischzubereitungen müssen unter kontrollierten Temperaturbedingungen hergestellt werden; Fleischzubereitungen dürfen nicht aus Fleisch von Pferden oder anderen Einhufern zubereitet werden; für die Herstellung von Fleischzubereitungen aus Hackfleisch gilt Nummer 3.5 Satz 3 entsprechend.
- 5.2 Fleischzubereitungen müssen verpackt werden und so rasch wie möglich auf eine Innentemperatur von
- 5.2.1 höchstens + 2 °C bei Fleischzubereitungen aus Hackfleisch,
- 5.2.2 höchstens + 3 °C bei Fleischzubereitungen aus Nebenprodukten der Schlachtung,
- 5.2.3 höchstens + 7 °C bei Fleischzubereitungen aus sonstigem frischem Fleisch oder
- 5.2.4 höchstens – 18 °C
- gebracht und bei den genannten Temperaturen gelagert und befördert werden.
- Die Nummern 3.1, 3.2 und 3.6 gelten entsprechend.
6. In zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieben ist beim Gewinnen und Behandeln von Fleisch von erlegtem Haarwild über Anlage 2 Kapitel VI und Nummer 2 hinaus folgendes zu beachten:
- 6.1 Schalenwild ist nach dem Aufbrechen und Ausweiden auf eine Innentemperatur von höchstens + 7 °C, Hasen und Wildkaninchen sind auf höchstens + 4 °C abzukühlen. Reicht die Außentemperatur dafür nicht aus, so ist das in Satz 1 genannte erlegte Haarwild möglichst bald, spätestens jedoch innerhalb von zwölf Stunden nach dem Erlegen in einen Wildbearbeitungsbetrieb oder eine Sammelstelle zu bringen.
- 6.1.1 Tierkörper von Schalenwild sind gemäß Nummer 8 so schnell wie möglich nach dem Aufbrechen und Ausweiden zu einem Wildbearbeitungsbetrieb zu befördern. Sie dürfen nicht übereinandergestapelt werden.
- 6.1.2 Tierkörpern von erlegtem Haarwild, deren Eingeweide bereits nach dem Erlegen einer Fleischuntersuchung unterzogen worden sind, ist bei der Beförderung zum Wildbearbeitungsbetrieb eine Bescheinigung des amtlichen Tierarztes beizufügen, in der bestätigt wird, daß gesundheitlich bedenkliche Merkmale nicht vorgelegen haben. In der Bescheinigung ist auch der Zeitpunkt des Erlegens zu vermerken.
- 6.2 Lunge, Herz, Leber, Nieren, Milz und Mittelfell von Schalenwild können entweder abgetrennt werden oder in natürlichem Zusammenhang mit dem Tierkörper verbunden bleiben.
- 6.3 Nummer 1.2 sowie Anlage 2 Kapitel III Nr. 2.11 gelten entsprechend.
7. In zugelassenen Betrieben ist für das Umhüllen und Verpacken von Fleisch über die besonderen Vorschriften nach Anlage 2 Kapitel VIII hinaus folgendes zu beachten:
- 7.1 Wenn frisches zerlegtes Fleisch oder Nebenprodukte der Schlachtung umhüllt werden, muß dies sogleich nach dem Zerlegen unter Einhaltung der hygienischen Bedingungen erfolgen. Mit Ausnahme von Speckstücken und Bauchstücken müssen zerlegtes Fleisch und Nebenprodukte der Schlachtung in allen Fällen von einer Schutzhülle umgeben sein, sofern sie nicht hängend oder in Eurokästen befördert werden.
- 7.2 Die Schutzhüllen müssen durchsichtig und farblos sein; sie dürfen nur einmal für die Umhüllung von Fleisch verwendet werden. Lebern, Nieren und Herzen dürfen, auch zerlegt, nur als vollständige Organe einzeln umhüllt werden. Satz 2 gilt nicht für Teile von Lebern, Nieren und Herzen in Fertigpackungen.
- 7.3 Umhülltes Fleisch muß verpackt werden. Bietet die Umhüllung jedoch den von der Verpackung verlangten vollen Schutz, so braucht sie weder durchsichtig noch farblos zu sein; sofern die Vorschriften der Anlage 2 Kapitel VIII Nr. 3 erfüllt sind, dürfen als zweite Umschließung auch Eurokästen verwendet werden.
- 7.4 Das Verpacken von Fleisch darf in einem Zerlegungsraum erfolgen, wenn
- 7.4.1 die Verpackungsmaterialien während des Transports mit einer hermetisch verschlossenen Schutzhülle geschützt und im Betrieb unter hygienischen Bedingungen in einem getrennten Raum gelagert worden sind; das Verpackungsmaterial darf nicht unmittelbar auf dem Boden gelagert werden,
- 7.4.2 die Lagerräume für das Verpackungsmaterial wirksam gegen Staub und Ungeziefer geschützt sind; zwischen ihnen und den Räumen, die Stoffe enthalten, die das frische Fleisch nachteilig beeinflussen könnten, darf keine Luftverbindung bestehen,
- 7.4.3 das Verpackungsmaterial unter hygienischen Bedingungen für die Verwendung vorbereitet wird, bevor es in den Zerlegungsraum gebracht wird,
- 7.4.4 das Verpackungsmaterial unter hygienischen Bedingungen in den Zerlegungsraum gebracht und unverzüglich verwendet wird; mit dem Verpackungsmaterial dürfen nur Personen arbeiten, die frisches Fleisch nicht zerlegen oder entbeinen,

- 7.4.5 das Fleisch unmittelbar nach dem Umhüllen in die dafür vorgesehenen Kühl- oder Gefrierräume gebracht wird. Das gilt auch bei Fleischerzeugnissen, die im Herstellungsraum verpackt werden.
- Das Verpacken von Fleisch darf in einem Zerlegungsraum auch erfolgen, wenn Eurokästen verwendet werden, die vor dem Verbringen in den Zerlegungsraum gereinigt und desinfiziert worden sind.
- 7.5 Die Verpackung oder Umhüllung darf nur zerlegtes Fleisch der gleichen Tierart enthalten; hiervon ausgenommen sind Fertigpackungen.
- 7.6 Verpacktes Fleisch darf nicht in demselben Raum mit unverpacktem frischem Fleisch gelagert werden.
8. In zugelassenen Betrieben ist für das Kühlen, Lagern und Befördern von Fleisch über die Vorschriften der Anlage 2 Kapitel IX hinaus folgendes zu beachten:
- 8.1 Frisches Fleisch darf nur in Räumen
- 8.1.1 des Schlachtbetriebes, in dem es gewonnen worden ist,
- 8.1.2 des Zerlegungsbetriebes, in dem es zerlegt worden ist,
- 8.1.3 des Herstellungsbetriebes für Hackfleisch oder für Fleischzubereitungen, in dem diese hergestellt worden sind, oder
- 8.1.4 mit Ausnahme von Hackfleisch und Fleischzubereitungen aus Hackfleisch, eines Gefrierhauses mittels geeigneter Einrichtungen gefroren werden.
- 8.2 Fleisch, das gefroren werden soll, muß unverzüglich gefroren werden. Soll es in gereiftem Zustand in den Verkehr gebracht werden, ist es nach Abschluß der Reifung einzufrieren.
- 8.3 Bei gefrorenem Fleisch muß eine Innentemperatur von mindestens  $-12\text{ °C}$  erreicht werden; gefrorenes Fleisch muß anschließend bei mindestens dieser Temperatur gelagert werden.
- 8.4 Leicht verderbliche Fleischerzeugnisse dürfen nur in Kühl- und Gefrierräumen eines zugelassenen Verarbeitungs- oder Umpackbetriebes oder eines nach § 11 Abs. 1 Nr. 1 oder nach geflügelfleischhygiene- oder lebensmittelrechtlichen Vorschriften zugelassenen Kühl- oder Gefrierhauses gelagert werden. Bei Raumtemperatur haltbare Fleischerzeugnisse dürfen mit Zustimmung der zuständigen Behörde in Lagerräumen gelagert werden, die aus stabilen sowie leicht zu reinigenden und zu desinfizierenden Baumaterialien bestehen.
- 8.5 Wenn frisches Fleisch eingeführt oder gemäß § 12 Abs. 3 durch das Hoheitsgebiet eines Drittlandes befördert wird, muß das Transportmittel verplombt sein; die Transportmittel müssen so ausgestattet sein, daß die in Anlage 2 Kapitel IX Nr. 1 und 2 vorgeschriebenen Temperaturen während der Beförderung nicht überschritten werden. Abweichend von Satz 1 dürfen Tierkörper, Tierkörperhälften, in höchstens drei Teile zerteilte Tierkörperhälften oder Tierkörperviertel bei höheren Temperaturen als in Satz 1 vorgeschrieben befördert werden, wenn dies durch Entscheidung der Kommission nach Artikel 16 der Richtlinie 91/497/EWG zugelassen worden ist und das Bundesministerium dies im Bundesanzeiger bekanntgegeben hat.
- 8.6 Die zur Beförderung von Fleisch bestimmten Transportmittel müssen folgenden Anforderungen entsprechen:
- 8.6.1 Die Innenwände und anderen Teile, die mit dem Fleisch in Berührung kommen können, müssen aus korrosionsfestem Material sein und dürfen weder die organoleptischen Eigenschaften des Fleisches beeinträchtigen noch gesundheitsschädliche Stoffe an das Fleisch abgeben; die Innenwände müssen glatt sowie leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein;
- 8.6.2 die Transportmittel müssen mit wirksamen Vorrichtungen zum Schutz des Fleisches vor Staub und Insekten versehen und so abgedichtet sein, daß Flüssigkeit aus ihnen nicht ablaufen kann;
- 8.6.3 zur Beförderung von Tierkörpern, Tierkörperhälften, in höchstens drei Teile zerteilte Tierkörperhälften oder Tierkörpervierteln sowie von nicht verpacktem zerlegtem Fleisch – mit Ausnahme von Gefrierfleisch in hygienisch einwandfreier Verpackung – ist eine Aufhängevorrichtung aus korrosionsfestem Material so anzubringen, daß das Fleisch den Boden nicht berühren kann; bei Beförderung auf dem Luftwege ist eine Aufhängevorrichtung aus korrosionsfestem Material jedoch nicht erforderlich, sofern geeignete korrosionsfeste Einrichtungen für das Verladen, Verstauen und Entladen vorhanden sind;
- 8.6.4 andere Teilstücke sind entweder hängend oder auf Unterlagen zu befördern, falls sie sich nicht in Verpackungen oder korrosionsfesten Behältnissen befinden. Die Unterlagen, Verpackungen und Behältnisse müssen hygienisch einwandfrei sein und, soweit es sich insbesondere um die Verpackungen handelt, den Vorschriften der Anlage 2 Kapitel VIII Nr. 3 entsprechen.

8.7 Fleisch darf in demselben Transportmittel mit anderen Erzeugnissen, die eine Gefahr für seine einwandfreie Beschaffenheit darstellen, nicht befördert werden, es sei denn, daß wirksame Schutzvorkehrungen getroffen werden. Verpacktes Fleisch darf nicht in ein und denselben Transportmitteln mit unverpacktem Fleisch befördert werden, es sei denn, durch eine geeignete Abtrennung wird sichergestellt, daß das unverpackte Fleisch nicht mit dem verpackten Fleisch in Berührung kommt. Mägen dürfen nur befördert werden, wenn sie gebrüht oder gereinigt sind, Köpfe und Gliedmaßenenden nur, wenn sie enthäutet oder gebrüht und enthaart sind.

9. Mikrobiologische Untersuchungen bei Hackfleisch sowie Fleischzubereitungen

9.1 Bei den vom Betrieb vorgenommenen Stichprobenkontrollen müssen Hackfleisch den Kriterien nach Nummer 9.3 und Fleischzubereitungen den Kriterien nach Nummer 9.4 entsprechen. Hackfleisch und Fleischzubereitungen aus Hackfleisch sind täglich, andere Fleischzubereitungen mindestens wöchentlich in Labors nach § 11c Abs. 5 zu untersuchen.

9.2 Die für die Untersuchung entnommene Probe muß aus fünf Unterproben bestehen und repräsentativ für die Tagesproduktion sein. Die Entnahme der zu untersuchenden Teilprobe erfolgt bei Fleischzubereitungen nach Denaturierung der Oberfläche durch Hitze aus der Tiefe der Muskulatur.

9.3 Mikrobiologische Kriterien für Hackfleisch:

Keimart/ Keimgruppe	n	c	m	M
Aerober Keimgehalt (+ 30 °C)	5	2	$5 \times 10^5/\text{g}$	$5 \times 10^6/\text{g}$
Kolibakterien	5	2	50/g	$5 \times 10^2/\text{g}$
Salmonellen	5	0	nicht feststellbar in 10 g	
Koagulase-positive Staphylokokken	5	2	$10^2/\text{g}$	$10^3/\text{g}$

9.4 Mikrobiologische Kriterien für Fleischzubereitungen:

Keimart/ Keimgruppe	n	c	m	M
Kolibakterien	5	2	$5 \times 10^2/\text{g}$	$5 \times 10^3/\text{g}$
Salmonellen	5	0	nicht feststellbar in 1 g	
Koagulase-positive Staphylokokken	5	1	$5 \times 10^2/\text{g}$	$5 \times 10^3/\text{g}$

Legende zu den Nummern 9.3 und 9.4:

n = Zahl der Proben einer Partie

c = Zahl der Proben einer Partie, die Werte zwischen m und M aufweisen dürfen

m = Richtwert, bis zu dem alle Ergebnisse als zufriedenstellend anzusehen sind

Für die Bewertung der Ergebnisse wird eine methodische Toleranz eingeräumt. Eine Richtwertüberschreitung liegt vor, wenn der Tabellenwert für m

– bei einer Keimzählung in festen Medien um das Dreifache,

– bei einer Keimzählung in flüssigen Medien um das Zehnfache

überschritten wird.

M = Grenzwert, der von keiner Probe überschritten werden darf; darüber liegende Ergebnisse gelten als nicht zufriedenstellend. Für die Bewertung der Ergebnisse aus einer Keimzählung in flüssigen Medien wird eine methodische Toleranz eingeräumt:

M = 10 m bei einer Keimzählung in festen Medien (entspricht dem Tabellenwert);

M = 30 m bei einer Keimzählung in flüssigen Medien (entspricht dem Dreifachen des Tabellenwertes).

- 9.5 Die Ergebnisse der mikrobiologischen Untersuchungen sind wie folgt zu bewerten:
- 9.5.1 Der aerobe Keimgehalt (+ 30 °C), der Gehalt an Kolibakterien und koagulase-positiven Staphylokokken wird nach einem Drei-Klassen-Schema bewertet, und zwar mit
- einer Klasse bis zum Richtwert m,
  - einer Klasse zwischen dem Richtwert m und dem Grenzwert M und
  - einer Klasse über dem Grenzwert M.
- Die Qualität der Partie gilt als
- 9.5.1.1 zufriedenstellend, wenn keiner der festgestellten Werte den Richtwert m überschreitet;
- 9.5.1.2 annehmbar, wenn nicht mehr als die vorgegebene Anzahl c der Proben zwischen m und M liegt und der Grenzwert M von keiner Probe überschritten wird;
- 9.5.1.3 nicht zufriedenstellend, wenn
- der Grenzwert M oder
  - die Anzahl c der zwischen m und M liegenden Proben
- überschritten wird;
- wenn jedoch nur beim aeroben Keimgehalt (+ 30 °C) ein nicht zufriedenstellender Befund erhoben wird, die übrigen Kriterien aber eingehalten sind, bedarf die Überschreitung dieser Schwelle vor allem bei rohen Erzeugnissen einer zusätzlichen Bewertung;
- 9.5.1.4 gesundheitlich bedenklich oder verdorben, wenn ein Keimgehalt von  $10^9 \times m$  erreicht oder überschritten wird. Der Gehalt an koagulase-positiven Staphylokokken darf zu keinem Zeitpunkt den Wert von  $5 \times 10^6/g$  überschreiten.
- 9.5.2 Der Gehalt an Salmonellen wird nach einem Zwei-Klassen-Schema bewertet, das wie folgt festgelegt ist:
- „nicht feststellbar in“:  
das Ergebnis gilt als zufriedenstellend;
  - „vorhanden in“:  
das Ergebnis gilt als nicht zufriedenstellend.
10. Betriebseigene Kontrollen in zugelassenen Verarbeitungsbetrieben
- Es ist dafür zu sorgen, daß die Vorschriften der Nummer 4.8 stichprobenweise überwacht werden und bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen, die in luftdicht verschlossenen Behältnissen abgefüllt und bei Raumtemperatur haltbar sind,
- 10.1 eine Wärmebehandlung angewandt wird, durch die krankheitserregende Mikroorganismen und deren Sporen abgetötet oder inaktiviert werden;
- 10.2 die Fleischerzeugnisse stichprobenweise
- 10.2.1 einem siebentägigen Inkubationstest bei mindestens + 37 °C oder einem zehntägigen Inkubationstest bei mindestens + 35 °C oder einem Inkubationstest bei einer anderen von der zuständigen Behörde als gleichwertig anerkannten Zeit-Temperatur-Kombination und
- 10.2.2 mikrobiologischen Untersuchungen
- in einem Labor nach § 11c Abs. 5 unterzogen werden;
- 10.3 überprüft wird, ob das Kühlwasser nach Nummer 4.8.7.5 nach der Verwendung einen Restchlorgehalt aufweist.
11. Mikrobiologische Untersuchungen bei frischem Fleisch einschließlich Hackfleisch von Rindern und Schweinen, das nach Finnland oder Schweden verbracht werden soll
- 11.1 Frisches Fleisch und Hackfleisch von Rindern und Schweinen muß vom Herkunftsbetrieb unter Anwendung der Probenahmeverfahren nach Nummer 11.2 in dem Stichprobenumfang nach Nummer 11.3 nach dem Standardverfahren ISO 6579:1993 mit negativem Ergebnis auf Salmonellen untersucht worden sein. Die Untersuchung ist in einem Labor nach § 11c Abs. 5 durchzuführen.

## 11.2 Probenahmeverfahren

## 11.2.1 Tierkörper, Tierkörperhälften, in höchstens drei Teile zerlegte Tierkörperhälften und Tierkörperviertel, soweit die Zerlegung im Schlachtbetrieb erfolgt ist („Abstrichmethode“)

Die Probenahme ist in Bereichen vorzunehmen, die mit größerer Wahrscheinlichkeit mit Salmonellen kontaminiert sein können. Hierzu zählen der Bereich des Bauchschnitts sowie andere Schnitt- und Stichstellen. Bei Tierkörpern von Rindern erfolgt die Probenahme mindestens an Hesse, Bauchlappen und Nacken, bei Tierkörpern von Schweinen mindestens an Schinken und Brust. Zur Probenahme sind sterile Tupfer und Platten zu verwenden.

An den genannten Probenahmestellen wird jeweils eine Untersuchungsfläche von 20 cm × 20 cm mit zwei sterilen Wattetupfern abgestrichen. Der erste Tupfer ist mit sterilem Pepton-Wasser anzufeuchten und mehrere Male fest über die Untersuchungsfläche zu reiben. Mit dem zweiten Tupfer ist die gleiche Fläche trocken abzustreichen. Die Tupfer sind anschließend gemeinsam in 100 ml gepuffertes Pepton-Wasser zu geben. Jede Probe ist so zu kennzeichnen, daß eine eindeutige Zuordnung zu der beprobten Sendung möglich ist.

## 11.2.2 Aus Zerlegungsbetrieben stammende Tierkörperviertel und kleinere Teilstücke als Tierkörperviertel („destruktives Verfahren“)

Die Probenahme ist mit einem sterilen Korkbohrer oder durch Abschneiden einer Gewebescheibe von etwa 25 cm<sup>2</sup> mit sterilen Messern vorzunehmen. Die Proben sind unter keimfreien Bedingungen in einen Probenbehälter oder in eine Verdünnungsflüssigkeit enthaltende Plastiktüte zu geben. Zur Untersuchung sind die Proben zu zerkleinern (Walkmisch- oder Homogenisiergerät). Gefrorene Fleischproben dürfen während des Transports zum Labor nicht auftauen. Proben gekühlten Fleisches sind gekühlt aufzubewahren. Proben einer Sendung können zu einem Sammelansatz zusammengefügt werden. Jede Probe ist so zu kennzeichnen, daß eine eindeutige Zuordnung zu der beprobten Sendung möglich ist.

## 11.3 Stichprobenumfang

## 11.3.1 Tierkörper und Tierkörperteile (Einheiten) nach Nummer 11.2.1

Anzahl Einheiten je Sendung	Stichprobenumfang
1 – 29	Anzahl Einheiten, jedoch höchstens 20
30 – 39	25
40 – 49	30
50 – 59	35
60 – 89	40
90 – 199	50
200 – 499	55
500 oder mehr	60

## 11.3.2 Aus Zerlegungsbetrieben stammende Tierkörperviertel und kleinere Teilstücke (Packstücke)

Anzahl Packstücke je Sendung	Stichprobenumfang
1 – 29	Anzahl Packstücke, jedoch höchstens 20
30 – 39	25
40 – 49	30
50 – 59	35
60 – 89	40
90 – 199	50
200 – 499	55
500 oder mehr	60

Sofern das Gewicht der einzelnen Packstücke einer Sendung zwischen 10 kg und 20 kg beträgt, kann der Stichprobenumfang auf 75 % verringert werden. Sofern das Gewicht aller Packstücke einer Sendung weniger als 10 kg beträgt, kann der Stichprobenumfang auf 50 % verringert werden.

**Genußtauglichkeitsbescheinigungen**

1. Die nach § 10 Abs. 1 für das Verbringen in einen anderen Mitgliedstaat oder einen anderen Vertragsstaat des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum vorgeschriebenen Genußtauglichkeitsbescheinigungen dürfen nur ausgestellt werden, wenn das gesamte Fleisch nach den für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr oder den Handelsverkehr mit anderen Vertragsstaaten des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum vorgeschriebenen Mindestanforderungen (Anhang I der Richtlinie 64/433/EWG, Anhänge A, B und C der Richtlinie 77/99/EWG, Anhänge I, II und IV der Richtlinie 94/65/EG, Anhang I der Richtlinie 91/495/EWG, Anhang I der Richtlinie 71/118/EWG und Anhang I der Richtlinie 92/45/EWG in den jeweils geltenden Fassungen) behandelt worden ist und insbesondere die Bedingungen der Anlage II Kapitel IX Nr. 3 ständig eingehalten worden sind.
2. Der amtliche Tierarzt hat zum Zeitpunkt des Versandes in einen anderen Mitgliedstaat oder anderen Vertragsstaat des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum mit Ausnahme von Island und Liechtenstein die Urschrift der Genußtauglichkeitsbescheinigung in den vorgeschriebenen Fällen auszustellen. Die Genußtauglichkeitsbescheinigung muß zumindest in der Amtssprache des Empfangsmitgliedstaates oder -vertragsstaates abgefaßt sein und den entsprechenden Mustern der Genußtauglichkeitsbescheinigung in
  - 2.1 Anhang IV der Richtlinie 64/433/EWG,
  - 2.2 Anhang D der Richtlinie 77/99/EWG,
  - 2.3 Anhang III und V der Richtlinie 94/65/EG,
  - 2.4 Anhang II und IV der Richtlinie 91/495/EWG oder
  - 2.5 Anhang II der Richtlinie 92/45/EWGin der jeweils geltenden Fassung entsprechen. Das Bundesministerium gibt die Genußtauglichkeitsbescheinigungen in den Amtssprachen der Europäischen Gemeinschaft und der anderen Vertragsstaaten des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum im Bundesanzeiger bekannt.
3. Auf Verlangen der zuständigen Behörde des Bestimmungsmitgliedstaates oder anderen Vertragsstaaten des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum ist eine Genußtauglichkeitsbescheinigung auszustellen, sofern das Fleisch nach Behandlung oder Zubereitung zur Ausfuhr in ein Drittland bestimmt ist.
5. Die nach § 13 Abs. 3 vorgeschriebenen Genußtauglichkeitsbescheinigungen sind von einem amtlichen Tierarzt des Versandlandes zum Zeitpunkt des Verladens auszustellen; sie müssen in deutscher Sprache abgefaßt sein und aus einem Blatt bestehen.
6. Muster für Genußtauglichkeitsbescheinigungen nach § 12 Abs. 2 und 3 und nach Nummer 5:

Genußtauglichkeitsbescheinigung

für frisches Kaninchenfleisch<sup>1)</sup>, das für einen Mitgliedstaat der EWG bestimmt ist (§ 12 Abs. 2 Nr. 1 FIHV)

Versandland: ..... Nr.<sup>2)</sup>: .....

Zuständiges Ministerium: .....

Ausstellende Behörde: .....

Bezug<sup>2)</sup>: .....

**I. Angaben zur Identifizierung des Fleisches**

Fleisch von: .....  
(Tiergattung)

Art der Teile: .....

Art der Verpackung: .....

Zahl der Packstücke: .....

Nettogewicht: .....

**II. Herkunft des Fleisches**

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des (der) zugelassenen Schlachtbetriebe(s)<sup>4)</sup>:  
.....  
.....

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des (der) zugelassenen Zerlegungsbetriebe(s)<sup>4)</sup>:  
.....  
.....

**III. Bestimmung des Fleisches**

Das Fleisch wird versandt  
von .....  
(Versandort)  
nach .....  
(Bestimmungsort und -land)

mit folgendem Transportmittel<sup>3)</sup>: .....

Name und Anschrift des Absenders: .....

Name und Anschrift des Empfängers: .....

**IV. Bescheinigung**

Der Unterzeichnete, amtlicher Tierarzt, bescheinigt folgendes:

- a) – das vorstehend bezeichnete Kaninchenfleisch<sup>4)</sup>
  - die Verpackung des vorstehend bezeichneten Fleisches<sup>4)</sup> ist mit einem Kennzeichen versehen, aus dem ersichtlich ist, daß
  - das Kaninchenfleisch nur von Schlachttieren stammt, die in zugelassenen Schlachtbetrieben geschlachtet worden sind;<sup>4)</sup>
  - das Fleisch in einem zugelassenen Zerlegungsbetrieb zerlegt worden ist;<sup>4)</sup>
- b) das Kaninchenfleisch ist aufgrund einer tierärztlichen Untersuchung nach der Richtlinie 91/495/EWG des Rates vom 27. November 1990 zur Regelung der gesundheitlichen und tierseuchenrechtlichen Fragen bei der Herstellung und Vermarktung von Kaninchenfleisch und Fleisch von Zuchtwild als tauglich zum Genuß für Menschen befunden worden;
- c) die Transportmittel und die Ladebedingungen entsprechen den in der vorgenannten Richtlinie genannten hygienischen Anforderungen.

Ausgefertigt in ..... am .....

(Ort)

(Datum)

.....  
(Unterschrift des amtlichen Tierarztes)

1) Frisches Kaninchenfleisch, das einer auf seine Haltbarkeit einwirkenden Behandlung nicht unterworfen worden ist; als frisch gilt jedoch auch Fleisch, das einer Kältebehandlung unterworfen worden ist.

2) Wahlfrei.

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

4) Nichtzutreffendes streichen.

Genußtauglichkeitsbescheinigung

für Fleisch von Zuchtwild<sup>1)</sup>, das für einen Mitgliedstaat der EWG bestimmt ist (§ 12 Abs. 2 Nr. 2 FIHV)

Versandland: ..... Nr.2): .....

Zuständiges Ministerium: .....

Ausstellende Behörde: .....

Bezug<sup>2)</sup>: .....

I. Angaben zur Identifizierung des Fleisches

Fleisch von: .....  
(Tiergattung)

Art der Teile: .....

Art der Verpackung: .....

Zahl der Packstücke: .....

Nettogewicht: .....

II. Herkunft des Fleisches

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des (der) zugelassenen Schlachtbetriebe(s)<sup>4)</sup>:  
.....  
.....

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des (der) zugelassenen Zerlegungsbetriebe(s)<sup>4)</sup>:  
.....  
.....

III. Bestimmung des Fleisches

Das Fleisch wird versandt  
von .....  
(Versandort)  
nach .....  
(Bestimmungsort und -land)

mit folgendem Transportmittel<sup>3)</sup>: .....

Name und Anschrift des Absenders: .....

Name und Anschrift des Empfängers: .....

**IV. Bescheinigung**

Der Unterzeichnete, amtlicher Tierarzt, bescheinigt folgendes:

- a) – das Fleisch der vorstehend bezeichneten Gattungen<sup>4)</sup>  
– die Verpackung des vorstehend bezeichneten Fleisches<sup>4)</sup>  
ist mit einem Kennzeichen versehen, aus dem ersichtlich ist, daß  
– das Fleisch nur von Schlachttieren stammt, die in zugelassenen Schlachtbetrieben geschlachtet worden sind;<sup>4)</sup>  
– das Fleisch in einem zugelassenen Zerlegungsbetrieb zerlegt worden ist;<sup>4)</sup>
- b) das Fleisch ist aufgrund einer tierärztlichen Untersuchung nach  
– der Richtlinie 71/118/EWG des Rates vom 15. Februar 1971 zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim Handelsverkehr mit frischem Geflügelfleisch,<sup>4)</sup>  
– der Richtlinie 64/433/EWG des Rates vom 26. Juni 1964 zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch,<sup>4)</sup>  
als tauglich zum Genuß für Menschen befunden worden;
- c) die Transportmittel und die Ladebedingungen entsprechen den in der vorgenannten Richtlinie genannten hygienischen Anforderungen.

Ausgefertigt in ..... am .....

(Ort)

(Datum)

.....  
(Unterschrift des amtlichen Tierarztes)

<sup>1)</sup> Frisches Fleisch von Federwild aus Zuchtbetrieben und von freilebenden Säugetieren aus Zuchtbetrieben, das einer auf seine Haltbarkeit einwirkenden Behandlung nicht unterworfen worden ist; als frisch gilt jedoch auch Fleisch, das einer Kältebehandlung unterworfen worden ist.

<sup>2)</sup> Wahlfrei.

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

<sup>4)</sup> Nichtzutreffendes streichen.

Genußtauglichkeitsbescheinigung  
für Hackfleisch<sup>1)</sup> (§ 12 Abs. 3 Nr. 1 FIHV)

Nr.: .....

Versandland: .....

Ministerium: .....

Behörde: .....

Betr.<sup>2)</sup>: .....

**I. Angaben zur Identifizierung des Hackfleischs**

Erzeugnisse, hergestellt aus Fleisch von: .....  
(Tiergattung)

Art der Erzeugnisse<sup>3)</sup>: .....

Art der Verpackung: .....

Zahl der Teile oder Packstücke: .....

Temperatur bei Lagerung und Beförderung: .....

Dauer der Haltbarkeit: .....

Nettogewicht: .....

**II. Herkunft des Hackfleischs**

Anschrift(en) und Zulassungsnummer(n) des (der) zugelassenen Herstellungsbetriebe(s):  
.....  
.....

gegebenenfalls:  
Anschrift(en) und Zulassungsnummer(n) des (der) zugelassenen Kühlhauses/-häuser:  
.....  
.....

**III. Bestimmung des Hackfleischs**

Das Hackfleisch wird versandt  
von .....  
(Versandort)  
nach .....  
(Bestimmungsland)

mit folgendem Transportmittel<sup>4)</sup>: .....

Name und Anschrift des Absenders: .....

Name und Anschrift des Empfängers: .....

**IV. Bescheinigung über die Genußtauglichkeit**

Der Unterzeichnete bescheinigt, daß das vorstehend genannte Hackfleisch

- a) aus Fleisch unter den in der Richtlinie 94/65/EG vorgesehenen besonderen Bedingungen hergestellt worden ist;
- b) für die Griechische Republik bestimmt ist.<sup>5)</sup>

Ausgefertigt in ..... am .....

(Ort)

(Datum)

.....  
(Stempel und Unterschrift des amtlichen Tierarztes)  
(Name in Großbuchstaben)

1) Nach Artikel 2 der Richtlinie 94/65/EG.

2) Angabe steht frei.

3) Angaben gemäß Artikel 3 Abs. 2 Buchstabe e der Richtlinie 94/65/EG.

4) Bei Eisenbahnwaggonen und Lastkraftwagen ist die Zulassungsnummer, bei Flugzeugen die Flugnummer und bei Schiffen der Name des Schiffes anzugeben; diese Angaben sind im Fall von Umladungen zu ergänzen.

5) Gegebenenfalls.

Genußtauglichkeitsbescheinigung  
für Fleischzubereitungen<sup>1)</sup> (§ 12 Abs. 3 Nr. 1 FIHV)

Nr.: .....

Versandland: .....

Ministerium: .....

Behörde: .....

Betr.<sup>2)</sup>: .....

**I. Angaben zur Identifizierung der Fleischzubereitungen**

Erzeugnisse, hergestellt aus Fleisch von: .....  
(Tiergattung)

Art der Erzeugnisse<sup>3)</sup>: .....

Art der Verpackung: .....

Zahl der Teile oder Packstücke: .....

Temperatur bei Lagerung und Beförderung: .....

Dauer der Haltbarkeit: .....

Nettogewicht: .....

**II. Herkunft der Fleischzubereitungen**

Anschrift(en) und Zulassungsnummer(n) des (der) zugelassenen Herstellungsbetriebe(s):  
.....  
.....

gegebenenfalls:  
Anschrift(en) und Zulassungsnummer(n) des (der) zugelassenen Kühlhauses/-häuser:  
.....  
.....

**III. Bestimmung der Fleischzubereitungen**

Die Erzeugnisse werden versandt  
von .....  
(Versandort)  
nach .....  
(Bestimmungsland)

mit folgendem Transportmittel<sup>4)</sup>: .....

Name und Anschrift des Absenders: .....

Name und Anschrift des Empfängers: .....

**IV. Bescheinigung über die Genußtauglichkeit**

Der Unterzeichnete bescheinigt, daß die vorstehend genannten Fleischzubereitungen

- a) aus frischem Fleisch unter den in der Richtlinie 94/65/EG vorgesehenen besonderen Bedingungen hergestellt worden sind;
- b) für die Griechische Republik bestimmt sind.<sup>5)</sup>

Ausgefertigt in ..... am .....

(Ort)

(Datum)

.....  
(Stempel und Unterschrift des amtlichen Tierarztes)  
(Name in Großbuchstaben)

1) Nach Artikel 2 der Richtlinie 94/65/EG.

2) Angabe steht frei.

3) Angaben einer etwaigen ionisierenden Bestrahlung aus medizinischen Gründen.

4) Bei Eisenbahnwaggons und Lastkraftwagen ist die Zulassungsnummer, bei Flugzeugen die Flugnummer und bei Schiffen der Name des Schiffes anzugeben; diese Angaben sind im Fall von Umladungen zu ergänzen.

5) Gegebenenfalls.

Genußtauglichkeitsbescheinigung

für frisches Fleisch<sup>1)</sup> gemäß Artikel 3 Abs. 1 Abschnitt A Buchstabe f Ziffer iii der Richtlinie 64/433/EWG (§ 12 Abs. 3 Nr. 2 FIHV)

Nr.2): .....

Versandland: .....

Zuständiges Ministerium: .....

Ausstellende Behörde: .....

Bezug<sup>2)</sup>: .....

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 .....  
(Bestimmungsland)

mit folgendem Transportmittel<sup>3)</sup>: .....

Name und Anschrift des Absenders: .....

Name und Anschrift des Empfängers: .....

**IV. Genußtauglichkeitsbescheinigung**

Der unterzeichnende amtliche Tierarzt bescheinigt, daß das vorstehend bezeichnete Fleisch unter den in der Richtlinie 64/433/EWG vorgesehenen Bedingungen betreffend die Herstellung und Kontrolle

- in einem Schlachtbetrieb, der in einer Beschränkungen unterliegenden Region oder Zone<sup>4)</sup> liegt, gewonnen wurde und
- nach Durchfuhr durch ein Drittland<sup>4)</sup> für einen Mitgliedstaat bestimmt ist,
- für Finnland oder Schweden bestimmt ist:<sup>4)</sup>
  - i) Der Test nach Artikel 5 Abs. 3 Buchstabe a wurde durchgeführt,<sup>4)</sup>
  - ii) das Fleisch ist zur Verarbeitung bestimmt,<sup>4)</sup>
  - iii) das Fleisch stammt aus einem Betrieb, in dem ein Programm nach Artikel 5 Abs. 3 Buchstabe c anwendbar ist.<sup>4)</sup>

Ausgefertigt in ..... am .....

(Ort)

(Datum)

.....  
(Name und Unterschrift des amtlichen Tierarztes)

1) Frisches Fleisch im Sinne der in Abschnitt IV dieser Bescheinigung erwähnten Richtlinie sind alle zum Genuß für Menschen geeigneten Teile von Haustieren der Gattung 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 sowie erforderlichenfalls die Containernummer einzutragen.

4) Nichtzutreffendes streichen.

Genußtauglichkeitsbescheinigung  
Gesundheits- und Tiergesundheitsbescheinigung

für Wildfleisch<sup>1)</sup>, das nach Durchführung durch ein Drittland für einen Mitgliedstaat der EWG bestimmt ist  
(§ 12 Abs. 3 Nr. 3 FIHV)

Versandland: ..... Nr.<sup>2)</sup>: .....

Ministerium: .....

Zuständige Dienststelle: .....

Bezug<sup>2)</sup>: .....

**I. Angaben zur Identifizierung des Fleisches**

Wildfleisch von: .....  
(Tiergattung)

Art der Teile: .....

Art der Verpackung: .....

Zahl der Packstücke: .....

Nettogewicht: .....

**II. Herkunft des Fleisches**

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des (der) zugelassenen Betriebe(s):  
.....  
.....  
.....

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des (der) zugelassenen Zerlegungsbetriebe(s)<sup>4)</sup>:  
.....  
.....  
.....

**III. Bestimmung des Wildfleisches**

Das Fleisch wird versandt  
von .....  
(Versandort)  
nach .....  
(Bestimmungsort und -land)  
mit folgendem Transportmittel<sup>3)</sup>: .....

Name und Anschrift des Absenders: .....

Name und Anschrift des Empfängers: .....

**IV. Genußtauglichkeitsbescheinigung**

Der Unterzeichnete, amtlicher Tierarzt, bescheinigt folgendes:

- a) das Wildfleisch der vorstehend bezeichneten Arten ist in einem Bearbeitungsbetrieb in einem Gebiet oder Teilgebiet, das tierseuchenrechtlichen Beschränkungen unterworfen ist, gewonnen und aufgrund einer tierärztlichen Untersuchung gemäß der Richtlinie 92/45/EWG als zum Genuß für Menschen tauglich erklärt worden;<sup>4)</sup>
- b) die Transportmittel und die Ladebedingungen entsprechen den in der vorgenannten Richtlinie genannten hygienischen Anforderungen;
- c) die ganzen Wildtierkörper sind/das Wildfleisch ist<sup>4)</sup> nach Durchfuhr durch ein Drittland für einen Mitgliedstaat bestimmt.

Ausgefertigt in ..... am .....

(Ort)

(Datum)

.....  
(Unterschrift des amtlichen Tierarztes)

1) Wildfleisch, das außer einer Kältebehandlung keiner seine Haltbarkeit gewährleistenden Behandlung unterzogen worden ist.

2) Wahlfrei.

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

4) Nichtzutreffendes streichen.

Genußtauglichkeitsbescheinigung  
für Fleischerzeugnisse<sup>1)</sup> (§ 12 Abs. 3 Nr. 4 FIHV)

Versandland: ..... Nr.2): .....

Ministerium: .....

Behörde: .....

Bezug<sup>2)</sup>: .....

**I. Angaben zur Identifizierung der Fleischerzeugnisse**

Erzeugnisse hergestellt aus Fleisch von: .....  
(Tiergattung)

Art der Erzeugnisse<sup>3)</sup>: .....

Art der Verpackung: .....

Zahl der Teile oder Packstücke: .....

Temperatur bei Lagerung und Beförderung<sup>3)</sup>: .....

Dauer der Haltbarkeit<sup>4)</sup>: .....

Nettogewicht: .....

**II. Herkunft der Fleischerzeugnisse**

Anschrift(en) und Kontrollnummer(n) des (der) zugelassenen Herstellungsbetriebe(s):  
.....  
.....

gegebenenfalls:  
Anschrift(en) und Kontrollnummer(n) des (der) zugelassenen Kühllager(s):  
.....  
.....

**III. Bestimmung der Fleischerzeugnisse**

Die Fleischerzeugnisse werden versandt  
von .....  
(Versandort)  
nach .....  
(Bestimmungsland)

mit folgendem Transportmittel<sup>5)</sup>: .....

Name und Anschrift des Absenders: .....

Name und Anschrift des Empfängers: .....

**IV. Bescheinigung über die Genußtauglichkeit**

Der Unterzeichnete bescheinigt, daß die vorstehend genannten Fleischerzeugnisse

- a) aus frischem Fleisch oder Fleischerzeugnissen unter den in der Richtlinie 77/99/EWG vorgesehenen besonderen Bedingungen hergestellt worden sind;<sup>6)</sup>
- b) aus dem Fleisch anderer als den in Artikel 2 Buchstabe d der Richtlinie 77/99/EWG genannten Tiergattungen hergestellt worden sind;<sup>6)</sup>
- c) für die Griechische Republik bestimmt sind.<sup>6)</sup>

**V. Falls erforderlich:**

Im Fall der Umladung in einem zugelassenen Kühlhaus oder einem zugelassenen Kühllager, Identifizierung

- a) des Umladeortes (Anschrift und Zulassungsnummer):

.....  
.....  
.....

- b) des Transportmittels<sup>5)</sup>:

.....  
.....

Ausgefertigt in ..... am .....

(Ort)

(Datum)



.....  
(Unterschrift der zuständigen Behörde)  
(Name in Großbuchstaben)

1) Nach Artikel 2 der Richtlinie 77/99/EWG.

2) Wahlfrei.

3) Angabe einer etwaigen ionisierenden Bestrahlung aus medizinischen Gründen.

4) Für den Fall auszufüllen, daß Angaben gemäß Artikel 7 der Richtlinie 77/99/EWG vorgesehen sind.

5) Bei Eisenbahnwaggons oder Lastkraftwagen ist die Zulassungsnummer, bei Flugzeugen die Flugnummer und bei Schiffen der Name des Schiffes anzugeben.

6) Nichtzutreffendes streichen.

Genußtauglichkeitsbescheinigung  
für frisches Fleisch<sup>1)</sup> (§ 13 Abs. 3 Nr. 1 FIHV)

Versandland: ..... Nr.2): .....

Zuständiges Ministerium: .....

Ausstellende Behörde: .....

Bezug<sup>2)</sup>: .....

**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- oder Gefrierhauses/-häuser:  
.....  
.....

**III. Bestimmung des Fleisches**

Das Fleisch wird versandt  
von .....  
(Versandort)  
nach .....  
(Bestimmungsort und -land)

mit folgendem Transportmittel<sup>3)</sup>: .....

Name und Anschrift des Absenders: .....

Name und Anschrift des Empfängers: .....

**IV. Bescheinigung**

Der Unterzeichnete, amtlicher Tierarzt, bescheinigt folgendes:

- a) – das vorstehend bezeichnete Fleisch<sup>4)</sup>
  - das an der Verpackung des vorstehend bezeichneten Fleisches angebrachte Etikett<sup>4)</sup> ist 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;<sup>4)</sup>
- d) das Fleisch ist – ist nicht –<sup>4)</sup> auf Trichinen untersucht worden; bei Anwendung des Artikels 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 .....

(Ort)

(Datum)

.....  
(Unterschrift des amtlichen Tierarztes)

1) Alle zum Genuß für Menschen geeigneten Teile von Haustieren der Gattung Rinder, einschließlich Wasserbüffel und Bisons, 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.

4) Nichtzutreffendes streichen.

Genußtauglichkeitsbescheinigung  
für frisches Fleisch von Hauskaninchen (§ 13 Abs. 3 Nr. 2 FIHV)

Versandland: ..... Nr.1): .....

Zuständiges Ministerium: .....

Ausstellende Behörde: .....

Bezug!): .....

**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):  
.....  
.....

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des (der) zugelassenen Kühl- oder Gefrierhauses/-häuser:  
.....  
.....

**III. Bestimmung des Fleisches**

Das Fleisch wird versandt  
von .....  
(Versandort)  
nach .....  
(Bestimmungsort und -land)

mit folgendem Transportmittel<sup>2)</sup>: .....

Name und Anschrift des Absenders: .....

Name und Anschrift des Empfängers: .....

**IV. Bescheinigung**

Der Unterzeichnete, amtlicher Tierarzt, bescheinigt folgendes:

1. a) – das vorstehend bezeichnete Fleisch<sup>3)</sup>
    - das an der Verpackung des vorstehend bezeichneten Fleisches angebrachte Etikett<sup>3)</sup>
    - Tierkörper von Hauskaninchenist (sind)<sup>3)</sup> 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 91/495/EWG durchgeführten tierärztlichen Untersuchung als solches für tauglich zum Genuß für Menschen befunden worden;
  - c) das Fleisch ist in einem zugelassenen Zerlegungsbetrieb zerlegt worden;<sup>3)</sup>
  - d) die Transportmittel und die für das frische Fleisch dieser Sendung geltenden Ladebedingungen entsprechen den für den Versand nach dem Bestimmungsland vorgesehenen hygienischen Anforderungen;
  - e) die Tierkörper sind nicht wassergekühlt worden;
- 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.<sup>3)</sup>

Ausgefertigt in ..... am .....

(Ort)

(Datum)

.....  
(Unterschrift des amtlichen Tierarztes)

<sup>1)</sup> Wahlfrei.

<sup>2)</sup> Bei Versand mit Eisenbahnwaggonen oder Lastkraftwagen sind die jeweiligen Kennzeichen oder Nummern, bei Versand per Flugzeug die Flugnummer und bei Versand per Schiff der Name des Schiffes einzutragen.

<sup>3)</sup> Nichtzutreffendes streichen.

Genußtauglichkeitsbescheinigung  
für frisches Fleisch von Zuchtwild (§ 13 Abs. 3 Nr. 3 FIHV)

Versandland: ..... Nr.1): .....

Zuständiges Ministerium: .....

Ausstellende Behörde: .....

Bezug<sup>1)</sup>): .....

**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):  
.....  
.....

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des (der) zugelassenen Kühl- oder Gefrierhauses/-häuser:  
.....  
.....

**III. Bestimmung des Fleisches**

Das Fleisch wird versandt  
von .....  
(Versandort)  
nach .....  
(Bestimmungsort und -land)

mit folgendem Transportmittel<sup>2)</sup>): .....

Name und Anschrift des Absenders: .....

Name und Anschrift des Empfängers: .....

**IV. Bescheinigung**

Der Unterzeichnete, amtlicher Tierarzt, bescheinigt folgendes:

1. a) – das vorstehend bezeichnete Fleisch<sup>3)</sup>
    - das an der Verpackung des vorstehend bezeichneten Fleisches angebrachte Etikett<sup>3)</sup> ist 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 91/495/EWG durchgeführten tierärztlichen Untersuchung als solches für tauglich zum Genuß für Menschen befunden worden;
  - c) das Fleisch ist in einem zugelassenen Zerlegungsbetrieb zerlegt worden;<sup>3)</sup>
  - d) das Fleisch ist – ist nicht –<sup>3)</sup> auf Trichinen untersucht worden; bei Anwendung des Artikels 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.<sup>3)</sup>

Ausgefertigt in ..... am .....

(Ort) (Datum)

.....  
(Unterschrift des amtlichen Tierarztes)

1) Wahlfrei.  
 2) Bei Versand mit Eisenbahnwaggonen oder Lastkraftwagen sind die jeweiligen Kennzeichen oder Nummern, bei Versand per Flugzeug die Flugnummer und bei Versand per Schiff der Name des Schiffes einzutragen.  
 3) Nichtzutreffendes streichen.

Genußtauglichkeitsbescheinigung  
für Fleisch von erlegtem Haarwild (§ 13 Abs. 3 Nr. 4 FIHV)

Versandland: ..... Nr.1): .....

Zuständiges Ministerium: .....

Ausstellende Behörde: .....

**I. Angaben zur Identifizierung des frischen Fleisches von erlegtem Haarwild**

Fleisch von: .....  
(Tiergattung)

Art der Teile: .....

Art der Verpackung: .....

Zahl der Teile oder Packstücke: .....

Nettogewicht: ..... Kennzeichnung der Sendung: .....

**II. Herkunft des Fleisches**

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

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des (der) zugelassenen Kühl- oder Gefrierhauses/-häuser:  
.....  
.....

**III. Bestimmung des Fleisches**

Das Fleisch wird versandt  
von .....  
(Versandort)  
nach .....  
(Bestimmungsort und -land)

mit folgendem Beförderungsmittel?): .....

Name und Anschrift des Absenders: .....

Name und Anschrift des Empfängers: .....

**IV. Bescheinigung**

Der Unterzeichnete, amtlicher Tierarzt, bescheinigt folgendes:

1. a) – das vorstehend bezeichnete Fleisch<sup>3)</sup>
  - das an der Verpackung des vorstehend bezeichneten Fleisches angebrachte Etikett<sup>3)</sup> ist 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 behandelt worden sind;
- b) das Fleisch ist auf Grund einer nach den Vorschriften der Richtlinie 92/45/EWG durchgeführten tierärztlichen Untersuchung als tauglich zum Genuß für Menschen befunden worden;
- c) das Fleisch ist in einem zugelassenen Wildexportbetrieb zerlegt worden;<sup>3)</sup>
- d) das Fleisch ist – ist nicht –<sup>3)</sup> 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.<sup>3)</sup>

Ausgefertigt in ..... am .....

(Ort)  (Datum)

.....  
(Unterschrift des amtlichen Tierarztes)

<sup>1)</sup> Wahlfrei.  
<sup>2)</sup> 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.  
<sup>3)</sup> Nichtzutreffendes streichen.

Genußtauglichkeitsbescheinigung  
für Fleischerzeugnisse<sup>1)6)</sup> (§ 13 Abs. 3 Nr. 5 FIHV)

Versandland: ..... Nr.<sup>2)</sup>: .....  
Zuständiges Ministerium: .....  
Ausstellende Behörde: .....  
Bezug<sup>2)</sup>: .....

**I. Angaben zur Identifizierung der Fleischerzeugnisse**

Fleischerzeugnis von: .....  
(Tiergattung)  
Art der Teile: .....  
Art der Verpackung: .....  
Zahl der Teile oder Packstücke: .....  
Erforderliche Lagerungs- und Beförderungstemperatur<sup>3)</sup>: .....  
Haltbarkeitsdauer<sup>3)</sup>: .....  
Nettogewicht: .....

**II. Herkunft der Fleischerzeugnisse**

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des (der) zugelassenen Betriebe(s):  
.....  
.....  
.....

**III. Bestimmung der Fleischerzeugnisse**

Die Fleischerzeugnisse werden versandt  
von .....  
(Versandort)  
nach .....  
(Bestimmungsort und -land)  
mit folgendem Transportmittel<sup>4)</sup>: .....  
Name und Anschrift des Absenders: .....  
.....  
Name und Anschrift des Empfängers: .....  
.....

**IV. Bescheinigung**

Der Unterzeichnete, amtlicher Tierarzt, bescheinigt folgendes:

- a) – die vorstehend bezeichneten Fleischerzeugnisse<sup>1)</sup>  
 – das an der Verpackung des vorstehend bezeichneten Fleisches angebrachte Etikett<sup>2)</sup>  
 (sind) ist mit einem Stempelabdruck versehen, aus dem ersichtlich ist, daß die Fleischerzeugnisse nur aus frischem Fleisch von Tieren stammen, die in zugelassenen Schlachtbetrieben im Hinblick auf die Ausfuhr nach dem Bestimmungsland geschlachtet worden sind oder, im Falle der Anwendung des Artikels 21a Abs. 2 der Richtlinie 72/462/EWG, von Tieren stammen, die in einem Schlachtbetrieb geschlachtet worden sind, der eine besondere Zulassung für die Lieferung von Fleisch zu der in dem genannten Absatz vorgesehenen Behandlung besitzt;
- b) die Fleischerzeugnisse sind aufgrund einer nach den Anforderungen der Richtlinie 72/462/EWG durchgeführten tierärztlichen Untersuchung als solche für tauglich zum Genuß für Menschen befunden worden;
- c) die Fleischerzeugnisse sind aus Schweinefleisch hergestellt, das auf Trichinen untersucht worden ist/nicht auf Trichinen untersucht worden ist; in dem letztgenannten Fall: die Fleischerzeugnisse sind einer Kältebehandlung unterzogen worden;<sup>3)</sup>
- d) die Transportmittel und die für die Fleischerzeugnisse dieser Sendung geltenden Ladebedingungen entsprechen den für den Versand nach dem Bestimmungsland vorgesehenen hygienischen Anforderungen;
- e) die Fleischerzeugnisse sind aus Fleisch hergestellt, das den Anforderungen des Kapitels III der Richtlinie 72/462/EWG sowie den Anforderungen des Artikels 3 der Richtlinie 77/99/EWG genügt/sind in Anwendung der Ausnahmeregelung nach Artikel 21a Abs. 2 der Richtlinie 72/462/EWG hergestellt.<sup>4)</sup>

Ausgefertigt in ..... am .....

(Ort) (Datum)

.....  
 (Unterschrift des amtlichen Tierarztes)

<sup>1)</sup> Fleischerzeugnisse im Sinne des Artikels 2 Buchstabe a der Richtlinie 92/5/EWG.

<sup>2)</sup> Wahlfrei.

<sup>3)</sup> Auszufüllen im Falle der Angabe gemäß Artikel 7 Abs. 2 der Richtlinie 92/5/EWG.

<sup>4)</sup> 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.

<sup>5)</sup> Nichtzutreffendes streichen.

<sup>6)</sup> Fleischerzeugnisse im Sinne des Artikels 2 Buchstabe b Ziffer i bis v und Buchstabe c der Richtlinie 92/5/EWG: Fleischmehl, Blutplasma, Trockenblut, Trockenblutplasma, ausgelassenes Fett, ganze, gebrochene oder gemahlene Knochen von Rindern, Schweinen, Schafen, Ziegen und Einhufern, die als Haustiere gehalten werden und zubereitetes Fleisch sonstiger Tierarten.

Genußtauglichkeitsbescheinigung  
für Fleischzubereitungen<sup>1)</sup> (§ 13 Abs. 3 Nr. 6 FIHV)

Nr.: .....

Versandland: .....

Ministerium: .....

Behörde: .....

Betr.<sup>2)</sup>: .....

**I. Angaben zur Identifizierung der Fleischzubereitungen**

Erzeugnisse, hergestellt aus Fleisch von: .....  
(Tiergattung)

Art der Erzeugnisse<sup>3)</sup>: .....

Art der Verpackung: .....

Zahl der Teile oder Packstücke: .....

Temperatur bei Lagerung und Beförderung: .....

Dauer der Haltbarkeit: .....

Nettogewicht: .....

**II. Herkunft der Fleischzubereitungen**

Anschrift(en) und Zulassungsnummer(n) des (der) zugelassenen Herstellungsbetriebe(s):  
.....  
.....

gegebenenfalls:  
Anschrift(en) und Zulassungsnummer(n) des (der) zugelassenen Kühlhauses/-häuser:  
.....  
.....

**III. Bestimmung der Fleischzubereitungen**

Die Erzeugnisse werden versandt  
von .....  
(Versandort)  
nach .....  
(Bestimmungsland)

mit folgendem Transportmittel<sup>4)</sup>: .....

Name und Anschrift des Absenders: .....

Name und Anschrift des Empfängers: .....

**IV. Bescheinigung über die Genußtauglichkeit**

Der Unterzeichnete bescheinigt, daß die vorstehend genannten Fleischzubereitungen

- a) aus frischem Fleisch unter den in der Richtlinie 94/65/EG vorgesehenen besonderen Bedingungen hergestellt worden sind;
- b) für die Griechische Republik bestimmt sind.<sup>5)</sup>

Ausgefertigt in ..... am .....

(Ort)

(Datum)

.....  
(Stempel und Unterschrift des amtlichen Tierarztes)  
(Name in Großbuchstaben)

<sup>1)</sup> Nach Artikel 2 der Richtlinie 94/65/EG.

<sup>2)</sup> Angabe steht frei.

<sup>3)</sup> Angaben einer etwaigen ionisierenden Bestrahlung aus medizinischen Gründen.

<sup>4)</sup> Bei Eisenbahnwaggons und Lastkraftwagen ist die Zulassungsnummer, bei Flugzeugen die Flugnummer und bei Schiffen der Name des Schiffes anzugeben; diese Angaben sind im Falle von Umladungen zu ergänzen.

<sup>5)</sup> Gegebenenfalls.

**Anlage 4**

(zu den §§ 12 und 13)

**Einfuhruntersuchung bei Fleisch**

1. Bei erlegtem Haarwild, das unter den Voraussetzungen der Anlage 5 Nr. 6 eingeführt wird, sind die Tierkörper nach Weisung der zuständigen Behörde vor der Untersuchung im Bearbeitungsbetrieb des Bestimmungsortes zu enthäuten; die Untersuchung ist nach Anlage 1 Kapitel II Nr. 5.9 durchzuführen.
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	2 Packstücke,
von über 1 000 kg bis zu 15 000 kg	4 Packstücke,
von über 15 000 kg bis zu 50 000 kg	8 Packstücke,
von über 50 000 kg	10 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 ungefähr 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;
    - 3.2.2 im Falle der Nummer 3.1.2 erstreckt sie sich auf das Messen der Innentemperatur des Fleisches und des pH-Wertes. Im Verdachtsfall sind zusätzliche Untersuchungen durchzuführen: Grad der Ausblutung, Wäßrigkeit, Eiweißabbau und bakterioskopische Untersuchung. Erforderlichenfalls sind weitere Untersuchungen durchzuführen und auch Geruch und Geschmack des Fleisches nach dem Erwärmen zu prüfen. Bei zerlegtem Fleisch von erlegtem Haarwild ist nach näherer Anweisung der zuständigen Behörde stichprobenweise eine Tierartbestimmung durchzuführen.
  - 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 jeweils angefangene 50 000 kg Fleisch zu entnehmen. Werden insgesamt weniger als 50 000 kg Fleisch zur Untersuchung gestellt, sind mindestens 2 Proben, auf die zur Untersuchung gestellten Sendungen verteilt, 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	2 Proben,
von über 1 000 kg bis zu 15 000 kg	4 Proben,
von über 15 000 kg	8 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 bis zu 1 000 Behältnissen 2 Proben,

bei über 1 000 bis zu 10 000 Behältnissen 4 Proben,

bei über 10 000 bis zu 100 000 Behältnissen 8 Proben,

bei über 100 000 Behältnissen 10 Proben.

Als Probe gilt jeweils ein luftdicht verschlossenes Behältnis. Das Gewicht der entnommenen Probe muß 150 g betragen, bei Behältnissen von weniger als 150 g ist eine entsprechende Anzahl von Behältnissen zu entnehmen;

4.2.1.2 von anderen Fleischerzeugnissen (Wurst, Schinken, tafelfertige Fleischerzeugnisse, ausgelassenes Fett, zubereitetes Blut, Fleischpulver u.a.) von jeder Sendung bei einem Gewicht

bis zu 1 000 kg 2 Proben,

von über 1 000 kg bis zu 10 000 kg 4 Proben,

von über 10 000 kg 8 Proben.

Als Probe gilt eine Fertigpackung; bei Fertigpackungen über 1 000 g ist eine Probe von mindestens 150 g zu nehmen, soweit der Untersuchungszweck dies zuläßt;

4.2.1.3 von Därmen, Harnblasen, Mägen, Goldschlägerhäutchen, Schlünden von jeder Sendung

bei bis zu 10 Fässern 2 Proben,

bei 11 bis zu 100 Fässern 4 Proben,

bei 101 bis zu 250 Fässern 8 Proben,

bei über 250 Fässern 10 Proben.

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 organoleptisch und erforderlichenfalls bakteriologisch;

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.

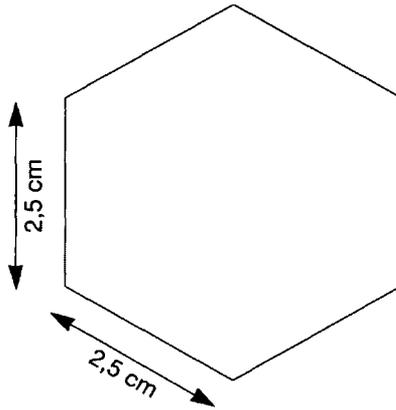
4.4 Zubereitetes Fleisch ist ferner stichprobenweise auf Rückstände nach näherer Anweisung der zuständigen Behörde zu untersuchen. Hierfür ist aus den insgesamt zur Untersuchung gestellten Sendungen mindestens eine Probe für jeweils angefangene 50 000 kg Fleisch zu entnehmen. Werden insgesamt weniger als 50 000 kg Fleisch zur Untersuchung gestellt, sind mindestens 2 Proben, auf die zur Untersuchung gestellten Sendungen verteilt, 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.
- 4a. Die in den Nummern 3.1, 3.2 und 4.2 genannten Probenahmezahlen gelten nicht, sofern von der Kommission für bestimmte Drittländer nach Artikel 8 Nr. 3 Abs. 2 der Richtlinie 90/675/EWG des Rates vom 10. Dezember 1990 zur Festlegung von Grundregeln für die Veterinärkontrollen von aus Drittländern in die Gemeinschaft eingeführten Erzeugnissen (ABl. EG Nr. L 373 S. 1) in der jeweils geltenden Fassung eine geringere Kontrollhäufigkeit festgesetzt und diese Entscheidung im Bundesanzeiger bekanntgemacht worden ist. Abweichend von Satz 1 kann die zuständige Behörde bei Verdacht auf Verstoß gegen die Vorschriften dieser Verordnung oder bei Zweifeln an der Nämlichkeit der Sendung die in den Nummern 3.4 und 4.3 genannte Probenahme durchführen.
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 das Zurückverbringen nicht zulässig ist und im einzelnen auch nur bei einem Fleischteil folgende Feststellungen getroffen werden:
- 5.2.1 Abweichungen, die ein Einfuhrverbot auf Grund einer auf Mensch oder Tier übertragbaren Infektionskrankheit begründen (insbesondere Salmonellose),
- 5.2.2 auch nur bei einem Fleischteil anhand der Rückstandsuntersuchung nach Nummer 3.6 festgestellt worden sind
- 5.2.2.1 Rückstände von Hemmstoffen,
- 5.2.2.2 Rückstände von Stoffen mit thyreostatischer, östrogenen, androgenen oder gestagenen Wirkung sowie von  $\beta$ -Agonisten; gleiches gilt, wenn das Vorhandensein solcher Stoffe zu einem früheren Zeitpunkt im lebenden Tier festgestellt worden ist, sofern die Verabreichung an das Tier nicht nach arzneimittelrechtlichen Vorschriften zugelassen ist,
- 5.2.2.3 sonstige Rückstände oder Gehalte von Stoffen, die
- 5.2.2.3.1 festgesetzte Höchstmengen oder
- 5.2.2.3.2 die in Anlage 1 Kapitel III Nr. 2.6 aufgeführten Werte oder
- 5.2.2.3.3 Werte, die nach wissenschaftlichen Erkenntnissen gesundheitlich unbedenklich sind, überschreiten oder in Anhang IV der Verordnung (EWG) Nr. 2377/90 aufgeführt sind,
- 5.2.3 andere als die unter den Nummern 5.2.1 und 5.2.2 genannten Abweichungen, die eine Untauglichkeitsklärung des Fleisches erfordern.
- 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 und im einzelnen folgende Feststellungen getroffen werden:
- 5.3.1 eine Überschreitung der vorgeschriebenen Temperatur und der Verfügungsberechtigte oder nicht die Innentemperatur bei jedem Fleischteil messen lassen will,
- 5.3.2 unvollständige Untersuchung,

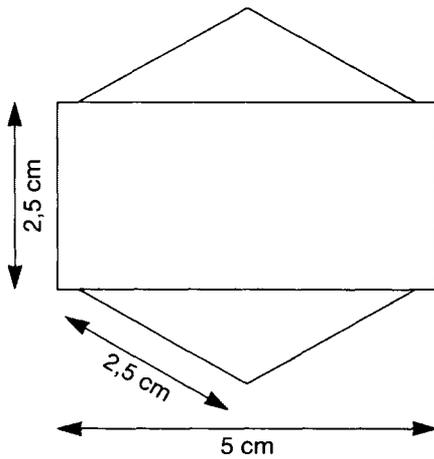
- 5.3.4 mäßige Abweichungen hinsichtlich Geruch, Geschmack, Farbe und Konsistenz, Fäulnis oder ähnliche Zersetzungsvorgänge, Befall mit Schimmelpilzen oder mit Insekten, Verunreinigung, soweit die Abweichungen sich nicht nur auf Einzelteile beschränken und die Mängel durch unschädliche Beseitigung der veränderten Teile behoben worden sind.
- 5.4 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 das Zurückverbringen nicht zulässig ist, 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,
- 6.2.2.2 Rückstände von Stoffen mit thyreostatischer, östrogenen, androgenen oder gestagener Wirkung sowie von  $\beta$ -Agonisten; gleiches gilt, wenn das Vorhandensein solcher Stoffe zu einem früheren Zeitpunkt im lebenden Tier festgestellt worden ist, sofern die Verabreichung an das Tier nicht nach arzneimittelrechtlichen Vorschriften zugelassen ist,
- 6.2.2.3 sonstige Rückstände oder Gehalte von Stoffen, die
- 6.2.2.3.1 festgesetzte Höchstmengen oder
- 6.2.2.3.2 die in Anlage 1 Kapitel III Nr. 2.6 aufgeführten Werte oder
- 6.2.2.3.3 Werte, die nach wissenschaftlichen Erkenntnissen gesundheitlich unbedenklich sind, überschreiten oder in Anhang IV der Verordnung (EWG) Nr. 2377/90 aufgeführt sind,
- 6.2.3 andere Abweichungen als die unter Nummer 6.2.1 und 6.2.2 genannten, sofern sie eine Untauglichkeitsklärung 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,
- 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 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 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 6.4.2 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 jedes Packstück 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;
- 7.3 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.

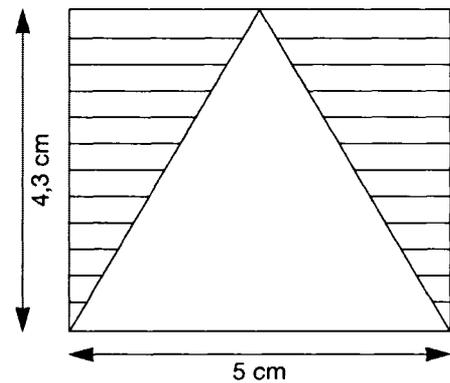
Muster 1: Tauglich  
(ausgenommen bei Pferdefleisch)



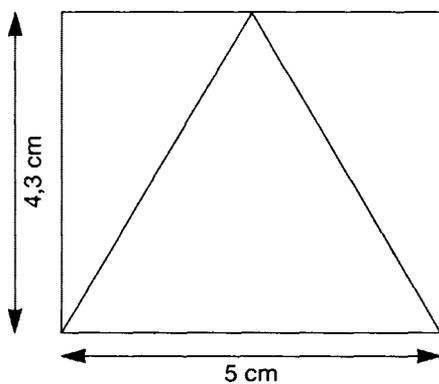
Muster 2: Tauglich  
(bei Pferdefleisch)



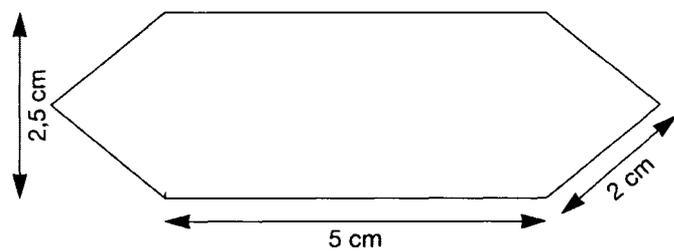
Muster 3:  
Unschädlich zu beseitigen



Muster 4:  
Zurückzuweisen



Muster 5:  
Auf Trichinen untersucht/gefrozen



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.

**Anforderungen an frisches Fleisch  
von erlegtem Haarwild, das in das Inland eingeführt wird**

Für frisches Fleisch von erlegtem Haarwild, das in das Inland eingeführt wird, gilt über die Anforderungen nach Anlage 2a Nr. 6 hinaus folgendes:

1. Erlegtes Haarwild muß einem Wildexportbetrieb in der Decke zugeführt, dort nach Anlage 1 Kapitel II Nr. 5.9 untersucht, nach Kapitel IV beurteilt, nach nachstehender Nummer 2 gekennzeichnet und, sofern es eingefroren werden soll, zuvor enthäutet werden. Wild in der Decke darf nicht eingefroren werden.
2. Erlegtes Haarwild ist mit einem fünfeckigen Stempel zu kennzeichnen, der folgende Angaben in deutlich lesbaren Buchstaben enthalten muß:
  - 2.1 im oberen Teil in Großbuchstaben den ausgeschriebenen Namen oder die im Rahmen des internationalen Übereinkommens über die Kraftfahrzeugzulassung anerkannten Kennbuchstaben des Versandlandes,
  - 2.2 in der Mitte die Veterinärkontrollnummer des Wildexportbetriebes. Die Buchstaben des Stempels für die Kennzeichnung der Genußtauglichkeit von großem Haarwild müssen mindestens 0,8 cm und die Ziffern mindestens 1 cm hoch sein; zur Kennzeichnung von Kleinwild reicht eine Buchstaben- und Ziffernhöhe von 0,2 cm aus.
  - 2.3 Zusätzlich ist das Fleisch so zu kennzeichnen, daß die Tierart feststellbar ist.
3. 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.
  - 3.1 Enthäuten, Zerlegen sowie das Behandeln der Organe ist nur in Wildexportbetrieben zulässig.
  - 3.2 Wird Fleisch von erlegtem Haarwild über Nummer 3 hinaus zerlegt oder entbeint, so ist dies nur in einem Zerlegungsraum des Wildexportbetriebes zulässig. Vor dem Zerlegen und Entbeinen ist Haarwild zu enthäuten.
6. Schalenwild in der Decke sowie Hasen oder Wildkaninchen im Fell dürfen aus europäischen Drittländern, die vom Bundesministerium bekanntgemacht worden sind, eingeführt werden, wenn
  - 6.1 die Tierkörper unverzüglich nach dem Erlegen
    - 6.1.1 einem Wildexportbetrieb zugeführt werden,
    - 6.1.2 auf eine Temperatur von nicht weniger als - 1 °C und
      - 6.1.2.1 höchstens + 7 °C herabgekühlt, bei dieser Temperatur gehalten und innerhalb von 9 Tagen, oder
      - 6.1.2.2 höchstens + 1 °C herabgekühlt, bei dieser Temperatur gehalten und innerhalb von 17 Tagen eingefroren eingeführt werden;
  - 6.2 das in Nummer 6 genannte erlegte Haarwild von einer tierärztlichen Bescheinigung begleitet ist, in der bestätigt wird, daß bei der Untersuchung der Eingeweide kein Grund zur Beanstandung vorgelegen hat. In der Bescheinigung ist auch der Zeitpunkt des Erlegens anzugeben;
  - 6.3 die Untersuchung am Bestimmungsort der Sendung durchgeführt wird.
  - 6.4 Das Bundesministerium gibt die in Nummer 6 genannten Drittländer sowie das Muster der Bescheinigung nach Nummer 6.2 im Bundesanzeiger bekannt, wenn diese durch Entscheidung der Kommission gemäß Artikel 5 Nr. 3 Buchstabe c oder Artikel 16 Abs. 1 Buchstabe c der Richtlinie 92/45/EWG vom 16. Juni 1992 in den jeweils geltenden Fassungen festgelegt worden sind.

**Anlage 6**

(zu § 10 Abs. 10)

**Behandlungsverfahren zur Brauchbarmachung von Fleisch**

1. Brauchbarmachung durch Hitzebehandlung
  - 1.1 Behandlungsverfahren, durch deren Anwendung Fleisch brauchbar gemacht werden darf, sind Verfahren unter Anwendung von Hitze, sofern die nachstehend aufgeführten Bedingungen jeweils eingehalten werden:
    - 1.1.1 Im Kern des Fleisches ist eine Temperatur von mindestens + 80 °C während einer Dauer von 10 Minuten zu halten oder
    - 1.1.2 das Fleisch ist bei Siedetemperatur während einer Dauer von mindestens 150 Minuten zu halten, wobei die Fleischstücke nicht dicker als 10 cm sein dürfen;
    - 1.1.3 Fleisch, das in luftdicht verschlossenen Behältnissen durch Erhitzen haltbar gemacht wird, ist so zu erhitzen, daß der  $F_0$ -Wert mindestens 3,00 beträgt oder durch die Kontrolle der Haltbarmachung mittels eines Inkubationstests während eines Zeitraums von 7 Tagen bei + 37 °C oder eines Zeitraums von 10 Tagen bei + 35 °C keine lebensfähigen Keime nachgewiesen werden;
    - 1.1.4 beim Ausschmelzen von Fett muß das Fett eine Temperatur von mindestens + 100 °C erreicht haben.
  - 1.2 Beim Erhitzen nach Nummer 1.1.1 sind von jeder Kochung bei dem stärksten Stück Erhitzungshöhe und Erhitzungsdauer thermoelektrisch mit geeichten Geräten zu messen und zu registrieren. Die Diagramme sind mit fortlaufenden Nummern sowie Tag und Monat der Kochung zu versehen und ein Jahr lang aufzubewahren.
  - 1.3 Zur Prüfung auf Haltbarkeit nach Nummer 1.1.3 sind mindestens zwei Behältnisse von jeder Kochung zu inkubieren. Davon ist ein Behältnis bakteriologisch, das andere nach Abschluß der bakteriologischen Untersuchung organoleptisch zu untersuchen. Die Haltbarkeit ist gewährleistet, wenn die Anforderungen nach Nummer 1.1.3 erfüllt werden und die organoleptische Prüfung die einwandfreie Beschaffenheit des Fleisches ergibt. Die zuständige Behörde kann Ausnahmen von der Vorschrift in Satz 1 zulassen, sofern es sich um Fleisch gleicher Zusammensetzung und Beschaffenheit handelt, die Behältnisse die gleiche Größe aufweisen und sichergestellt ist, daß die Kochungen unter gleichen Bedingungen durchgeführt werden.
2. Brauchbarmachung des Fleisches schwachfärbiger Rinder und Schweine
  - 2.1 Vor dem Einbringen in den Gefrierraum ist das Fleisch 24 Stunden bei  $\pm 0$  bis + 2 °C vorzukühlen. Zu diesem Zweck dürfen der Tierkörper in Viertel oder in Teilstücke zerlegt und entbeint sowie das Fleisch zerkleinert oder zu Brät verarbeitet werden. Eine weitergehende Zerlegung in Teilstücke und das Entbeinen sind nur unter Aufsicht der zuständigen Behörde in einem geeigneten Raum des Schlachtbetriebes zulässig. Die zuständige Behörde kann eine Zerkleinerung oder Brätherstellung unter ihrer Aufsicht zulassen, wenn dazu geeignete, besondere Einrichtungen vorhanden sind.
  - 2.2 Fleischteilstücke, Fleischbrät und zerkleinertes Fleisch müssen vor dem Einfrieren mit nicht wärmeisolierenden Schutzhüllen fest umhüllt werden; der Durchmesser oder die Schichtdicke des umhüllten Fleisches darf beim Einfrieren 50 cm nicht übersteigen. Die technische Einrichtung und die Beschickung des Gefriertraumes müssen sicherstellen, daß in allen Teilen des Gefriertraumes die in Nummer 2.5 genannte Temperatur in kürzester Zeit erreicht und eingehalten wird.
  - 2.3 Das Aufbewahren im Gefrierraum hat unter amtlichem Verschuß getrennt von anderem Fleisch zu geschehen.
  - 2.4 Auf den einzelnen Fleischteilen oder den Schutzhüllen sind Tag und Stunde des Einbringens in den Gefrierraum deutlich sichtbar und haltbar zu vermerken.
  - 2.5 Die Temperatur im Gefrierraum muß mindestens - 10 °C betragen, sie ist thermoelektrisch mit geeichten Geräten zu messen und fortlaufend zu registrieren. Sie darf nicht direkt im Kaltluftstrom gemessen werden.
  - 2.6 Das Fleisch muß mindestens 144 Stunden bei - 10 °C im Gefrierraum aufbewahrt werden.

- 2.7 Die zuständige Behörde kann die Anwendung anderer Einfrierverfahren, bei denen die Temperatur des Gefriertraumes, die Schichtdicke des Fleisches und die ununterbrochene Dauer der Gefrierlagerung schriftlich niedergelegt sind, zulassen, wenn an Hand von Modellversuchen in dem betroffenen Gefriertraum nachgewiesen ist, daß durch das Verfahren die Einhaltung einer Temperatur von nicht höher als  $-5\text{ °C}$  für die Dauer von mindestens 10 Stunden im Kern des Fleisches sichergestellt ist.
- 2.8 Nach Abschluß des Einfrierverfahrens kann die Kennzeichnung der Genußtauglichkeit auch auf dauerhaft an der Schutzhülle anzubringenden Anhängern vorgenommen werden, wenn auf diesen das Datum der Tauglichkeitserklärung vermerkt wird. Diese Anhänger dürfen nicht wiederverwendbar sein.
3. **Brauchbarmachung von Fleisch zur Befreiung von der Untersuchung auf Trichinen (Kältebehandlung)**  
Die folgenden Methoden dürfen bei Fleisch von Hausschweinen, Sumpfbibern und Einhufern anstelle der vorgeschriebenen Untersuchung auf Trichinen eingesetzt werden.
- 3.1 **Methode 1**
- 3.1.1 Fleisch, das zur Kältebehandlung in einem Betrieb gefroren angeliefert wird, ist bis zum Einbringen in den Gefriertraum in diesem Zustand zu belassen.
- 3.1.2 Die technische Einrichtung und die Beschickung des Gefriertraumes müssen sicherstellen, daß in allen Teilen des Gefriertraumes und des Fleisches die in Nummer 3.1.6 genannte Temperatur in kürzester Zeit erreicht und eingehalten wird.
- 3.1.3 Isolierendes Verpackungsmaterial ist vor dem Einfrieren zu entfernen, außer bei Fleisch, das beim Einbringen in den Gefriertraum bereits die in Nummer 3.1.6 genannte Temperatur in allen Teilen erreicht hat.
- 3.1.4 Die Sendungen sind im Gefriertraum getrennt unter Verschuß aufzubewahren.
- 3.1.5 An jeder Sendung sind Tag und Stunde des Einbringens in den Gefriertraum zu vermerken.
- 3.1.6 Die Temperatur im Gefriertraum muß mindestens  $-25\text{ °C}$  betragen, sie ist thermoelektrisch mit geeichten Geräten zu messen und fortlaufend zu registrieren. Sie darf nicht direkt im Kaltluftstrom gemessen werden. Die Geräte sind unter Verschuß zu halten. Die Diagramme sind mit den zugehörigen Nummern des Tagebuches für die Kältebehandlung sowie Angaben über Tag und Stunde des Beginns und der Beendigung des Gefrierprozesses zu versehen und ein Jahr lang aufzubewahren.
- 3.1.7 Fleisch mit einem Durchmesser oder einer Schichtdicke bis zu 25 cm ist mindestens für die Dauer von 240 Stunden, mit einem Durchmesser oder einer Schichtdicke von mehr als 25 bis 50 cm mindestens für die Dauer von 480 Stunden ununterbrochen zu frieren. Fleisch mit einem größeren Durchmesser oder einer größeren Schichtdicke darf diesem Gefrierverfahren nicht unterworfen werden. Die Gefrierdauer rechnet vom Erreichen der in Nummer 3.1.6 genannten Temperatur des Gefriertraumes an.
- 3.2 **Methode 2**  
Es gelten die allgemeinen Bestimmungen gemäß den Nummern 1 bis 5 der Methode 1 unter Anwendung der folgenden Zeit-/Temperaturkombinationen:
- 3.2.1 Fleisch mit einem Durchmesser oder einer Schichtdicke bis zu 15 cm ist nach einer der folgenden Zeit/Temperaturkombinationen einzufrieren:
- 20 Tage bei  $-15\text{ °C}$ ,
  - 10 Tage bei  $-23\text{ °C}$  oder
  - 6 Tage bei  $-29\text{ °C}$ .
- 3.2.2 Fleisch mit einem Durchmesser oder einer Schichtdicke von mehr als 15 bis 50 cm ist nach einer der folgenden Zeit-/Temperaturkombinationen einzufrieren:
- 30 Tage bei  $-15\text{ °C}$ ,
  - 20 Tage bei  $-25\text{ °C}$  oder
  - 12 Tage bei  $-29\text{ °C}$ .

- 3.2.3 Die Temperatur im Gefrierraum darf die für die Abtötung etwa vorhandener Trichinen gewählte Temperatur nicht überschreiten. Sie ist thermoelektrisch mit geeichten Geräten zu messen und fortlaufend zu registrieren. Sie darf nicht direkt im Kaltluftstrom gemessen werden. Die Geräte sind unter Verschuß zu halten. Die Diagramme sind mit den zugehörigen Nummern des Tagebuches für die Kältebehandlung sowie Angaben über Tag und Stunde des Beginns und der Beendigung des Gefrierprozesses zu versehen und nach der Zusammenstellung ein Jahr lang aufzubewahren.
- 3.3 Methode 3  
Einfrieren von Fleischstücken unter Kontrolle der Kerntemperatur
- 3.3.1 Zur Kontrolle der Kerntemperatur von Fleischstücken gelten folgende Zeit-/Temperaturkombinationen, wobei die Bedingungen gemäß den Nummern 2 bis 6 zu erfüllen sind:
- 106 Std. bei - 18 °C,
  - 82 Std. bei - 21 °C,
  - 63 Std. bei - 23,5 °C,
  - 48 Std. bei - 26 °C,
  - 35 Std. bei - 29 °C,
  - 22 Std. bei - 32 °C,
  - 8 Std. bei - 35 °C oder
  - ½ Std. bei - 37 °C.
- 3.3.2 Gefroren angeliefertes Fleisch muß bis zur Kältebehandlung in gefrorenem Zustand gehalten werden.
- 3.3.3 Die Sendungen sind im Gefrierraum getrennt unter Verschuß zu halten.
- 3.3.4 Tag und Stunde des Einbringens einer Fleischsendung in den Gefrierraum sind aufzuzeichnen.
- 3.3.5 Die technische Ausrüstung und die Energieversorgung des Gefrierzimmers müssen gewährleisten, daß die Temperaturen gemäß Nummer 3.3.1 in kürzester Zeit erreicht und auch im Fleischkern eingehalten werden.
- 3.3.6 Die Temperatur ist thermoelektrisch mit geeichten Geräten zu messen und fortlaufend zu registrieren. Die Meßsonde ist in den Kern eines als Kontrollprobe dienenden Fleischstücks einzuführen, das nicht kleiner sein darf als das dickste einzufrierende Fleischstück. Das als Kontrollprobe dienende Fleischstück ist an der ungünstigsten Stelle des Gefrierzimmers zu plazieren, d.h. vom Kühlaggregat entfernt und nicht unmittelbar im Kaltluftstrom. Die Geräte sind unter Verschuß zu halten. Die Diagramme sind mit den zugehörigen Nummern des Tagebuches für die Kältebehandlung sowie Angaben über Tag und Stunde des Beginns und der Beendigung des Gefrierprozesses zu versehen und nach der Zusammenstellung für ein Jahr aufzubewahren.

**Verordnung  
über die Benennung einer Behörde zur Anwendung  
des kumulativen Rückforderungssystems für geschälten Reis  
(KRS-Behörde-Verordnung)**

**Vom 23. Mai 1997**

Auf Grund des § 31 Abs. 3 in Verbindung mit § 6 Abs. 4 Satz 2 des Gesetzes zur Durchführung der Gemeinsamen Marktorganisationen in der Fassung der Bekanntmachung vom 20. September 1995 (BGBl. I S. 1146) verordnet das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten:

§ 1

Die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung ist zuständige KRS-Behörde im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 703/97 der Kommission vom 18. April 1997 zur Einrichtung eines kumulativen Rückforderungssystems für einen Versuchszeitraum vom 1. Juli 1997 bis zum 30. Juni 1998 zur Festsetzung bestimmter Einfuhrzölle im Sektor Reis und zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1503/96 (ABl. EG Nr. L 104 S. 12) in der jeweils geltenden Fassung. Unberührt von Satz 1 bleibt die Zuständigkeit der Bundesfinanzverwaltung für die Bestimmung der Zollschuld und das Erheben der geschuldeten Zölle.

§ 2

Diese Verordnung tritt am Tage nach der Verkündung in Kraft. Sie tritt am 30. November 1997 außer Kraft, sofern nicht mit Zustimmung des Bundesrates etwas anderes verordnet wird.

Bonn, den 23. Mai 1997

Der Bundesminister  
für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten  
In Vertretung  
F. J. Feiter

Herausgeber: Bundesministerium der Justiz – Verlag: Bundesanzeiger Verlagsges.m.b.H. – Druck: Bundesdruckerei GmbH, Zweigniederlassung Bonn.

Bundesgesetzblatt Teil I enthält Gesetze sowie Verordnungen und sonstige Bekanntmachungen von wesentlicher Bedeutung, soweit sie nicht im Bundesgesetzblatt Teil II zu veröffentlichen sind.

Bundesgesetzblatt Teil II enthält

a) völkerrechtliche Übereinkünfte und die zu ihrer Inkraftsetzung oder Durchsetzung erlassenen Rechtsvorschriften sowie damit zusammenhängende Bekanntmachungen,

b) Zolltarifvorschriften.

Laufender Bezug nur im Verlagsabonnement. Postanschrift für Abonnementbestellungen sowie Bestellungen bereits erschienener Ausgaben:

Bundesanzeiger Verlagsges.m.b.H., Postfach 13 20, 53003 Bonn

Telefon: (02 28) 3 82 08 - 0, Telefax: (02 28) 3 82 08 - 36.

Bezugspreis für Teil I und Teil II halbjährlich je 88,00 DM. Einzelstücke je angefangene 16 Seiten 2,80 DM zuzüglich Versandkosten. Dieser Preis gilt auch für Bundesgesetzblätter, die vor dem 1. Januar 1997 ausgegeben worden sind. Lieferung gegen Voreinsendung des Betrages auf das Postgirokonto Bundesgesetzblatt Köln 3 99-509, BLZ 370 100 50, oder gegen Vorausrechnung.

Preis dieser Ausgabe: 18,95 DM (16,80 DM zuzüglich 2,15 DM Versandkosten), bei Lieferung gegen Vorausrechnung 19,95 DM.

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

ISSN 0341-1095

Bundesanzeiger Verlagsges.m.b.H. · Postfach 13 20 · 53003 Bonn

Postvertriebsstück · G 5702 · Entgelt bezahlt

## Verkündungen im Bundesanzeiger

Gemäß § 1 Abs. 2 des Gesetzes über die Verkündung von Rechtsverordnungen in der im Bundesgesetzblatt Teil III, Gliederungsnummer 114-1, veröffentlichten bereinigten Fassung wird auf folgende im Bundesanzeiger verkündete Rechtsverordnungen nachrichtlich hingewiesen:

Datum und Bezeichnung der Verordnung	Seite	Bundesanzeiger (Nr.	vom)	Tag des Inkrafttretens
7. 5. 97 Schiffahrtspolizeiliche Anordnung der Wasser- und Schiffahrtsdirektion Nord über – außergewöhnlich große Fahrzeuge im Peenestrom, – Aufhebung von Fahrbeschränkungen im Peenestrom und – schiffahrtspolizeiliche Meldungen an der Mecklenburg-Vorpommerschen Küste neu: 9511-1-40	6081	(90	17. 5. 97)	18. 5. 97
24. 4. 97 Siebte Verordnung des Luftfahrt-Bundesamts zur Änderung der Hundertsechsdreißigsten Durchführungsverordnung zur Luftverkehrs-Ordnung (Festlegung von Flugverfahren für An- und Abflüge nach Instrumentenflugregeln zum und vom Verkehrsflughafen Braunschweig) 96-1-2-136	6297	(93	23. 5. 97)	19. 6. 97
25. 4. 97 Erste Verordnung des Luftfahrt-Bundesamts zur Änderung der Hunderteinundsechzigsten Durchführungsverordnung zur Luftverkehrs-Ordnung (Festlegung von An- und Abflugverfahren für Flüge nach Instrumentenflugregeln zum und vom Verkehrslandeplatz Bayreuth sowie von VFR/IFR-Wechselverfahren für Abflüge von der Startbahn 06 dieses Verkehrslandeplatzes) 96-1-2-161	6298	(93	23. 5. 97)	19. 6. 97