

Bundesgesetzblatt ¹³⁶⁵

Teil I

G 5702

2001

Ausgegeben zu Bonn am 4. Juli 2001

Nr. 32

Tag	Inhalt	Seite
29. 6. 2001	Neufassung der Fleischhygiene-Verordnung FNA: 7832-1-19	1366

Bekanntmachung der Neufassung der Fleischhygiene-Verordnung

Vom 29. Juni 2001

Auf Grund des Artikels 3 der Achten Verordnung zur Änderung von Vorschriften zum Schutz der Verbraucher vor der Bovinen Spongiformen Enzephalopathie vom 23. Mai 2001 (BGBl. I S. 982) wird nachstehend der Wortlaut der Fleischhygiene-Verordnung in der seit dem 29. Mai 2001 geltenden Fassung bekannt gemacht. Die Neufassung berücksichtigt:

1. die Fassung der Bekanntmachung vom 21. Mai 1997 (BGBl. I S. 1138),
 2. den am 12. November 1997 in Kraft getretenen Artikel 5 der Verordnung vom 6. November 1997 (BGBl. I S. 2665),
 3. den am 1. Januar 1998 in Kraft getretenen Artikel 2 der Verordnung vom 3. Dezember 1997 (BGBl. I S. 2786),
 4. den am 1. April 1999 in Kraft getretenen Artikel 1 der Verordnung vom 24. März 1999 (BGBl. I S. 498),
 5. den am 1. Juli 1999 in Kraft getretenen Artikel 2 der Verordnung vom 24. März 1999 (BGBl. I S. 498),
 6. den mit Wirkung vom 1. Juli 2000 in Kraft getretenen Artikel 1 der Verordnung vom 29. Juni 2000 (BGBl. I S. 997) in Verbindung mit Artikel 4 der Verordnung vom 6. Oktober 2000 (BGBl. I S. 1418),
 7. den am 14. Oktober 2000 in Kraft getretenen Artikel 1 der Verordnung vom 6. Oktober 2000 (BGBl. I S. 1418),
 8. den am 1. Januar 2001 in Kraft getretenen Artikel 1 der Verordnung vom 28. Dezember 2000 (BGBl. I S. 2085) in Verbindung mit Artikel 2 der Verordnung vom 23. Mai 2001 (BGBl. I S. 982),
 9. den am 1. April 2001 in Kraft getretenen Artikel 1 der Verordnung vom 29. März 2001 (BAnz. S. 5637) in Verbindung mit Artikel 2a der Verordnung vom 23. Mai 2001 (BGBl. I S. 982),
 10. den am 29. Mai 2001 in Kraft getretenen Artikel 2b der Verordnung vom 23. Mai 2001 (BGBl. I S. 982).
- Die Rechtsvorschriften wurden erlassen auf Grund
- zu 2. des § 5 Nr. 1, 3 und 6 und des § 19 Abs. 1 Satz 1 Nr. 1 des Fleischhygienegesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 8. Juli 1993 (BGBl. I S. 1189), von denen § 19 Abs. 1 durch Artikel 1 Nr. 1 des Gesetzes vom 20. Dezember 1993 (BGBl. I S. 2170) geändert worden ist,
 - zu 3. des § 5 Abs. 1 Nr. 1, 2, 4 und 6, des § 13 Abs. 4 Nr. 3, des § 19 Abs. 1 Nr. 5, des § 22 Abs. 2 und des § 22d Nr. 1 Buchstabe c 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 Nr. 1 des Gesetzes vom 20. Dezember 1993 (BGBl. I S. 2170) und § 22d Nr. 1 durch Artikel 81 des Gesetzes vom 27. April 1993 (BGBl. I S. 512, 2436) geändert worden sind,
 - zu 4. des § 5 Abs. 1 Nr. 1 bis 4 und 6, des § 13 Abs. 4 Nr. 1 und 3, des § 19 Abs. 1 Nr. 1, 4 und 5, des § 22 Abs. 2 und des § 22d Nr. 1 bis 3 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 Nr. 1 des Gesetzes vom 20. Dezember 1993 (BGBl. I S. 2170) und § 22d Nr. 1 durch Artikel 81 des Gesetzes vom 27. April 1993 (BGBl. I S. 512, 2436) geändert worden sind,
 - zu 5. des § 19 Abs. 1 Nr. 1 des Fleischhygienegesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 8. Juli 1993 (BGBl. I S. 1189), der durch Artikel 1 Nr. 1 des Gesetzes vom 20. Dezember 1993 (BGBl. I S. 2170) geändert worden sind,
 - zu 6. des § 5 Nr. 1, 3, 4 und 6 sowie des § 22 Abs. 2, jeweils in Verbindung mit § 22e Abs. 1, des Fleischhygienegesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 8. Juli 1993 (BGBl. I S. 1189),
 - zu 7. des § 5 Nr. 1, 2 Buchstabe b, Nr. 3, 4 und 6 sowie des § 22 Abs. 2 und des § 22d Nr. 1 Buchstabe b und c des Fleischhygienegesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 8. Juli 1993 (BGBl. I S. 1189),
 - zu 8. des § 5 Nr. 4 in Verbindung mit § 22e Abs. 1 des Fleischhygienegesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 8. Juli 1993 (BGBl. I S. 1189),
 - zu 9. des § 5 Nr. 1 und des § 22 Abs. 2, jeweils in Verbindung mit § 22e Abs. 1 des Fleischhygienegesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 8. Juli 1993 (BGBl. I S. 1189) in Verbindung mit Artikel 56 des Zuständigkeitsanpassungsgesetzes vom 18. März 1975 (BGBl. I S. 705) und dem Organisationserlass vom 22. Januar 2001 (BGBl. I S. 127),
 - zu 10. des § 5 Nr. 1 und 4 des Fleischhygienegesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 8. Juli 1993 (BGBl. I S. 1189) in Verbindung mit Artikel 56 des Zuständigkeitsanpassungsgesetzes vom 18. März 1975 (BGBl. I S. 705) und dem Organisationserlass vom 22. Januar 2001 (BGBl. I S. 127).

Bonn, den 29. Juni 2001

Die Bundesministerin
für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft
Renate Künast

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

*) Diese Verordnung dient der Umsetzung folgender Richtlinien:

1. 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),
2. Richtlinie 91/497/EWG des Rates vom 29. Juli 1991 zur Änderung und Kodifizierung der Richtlinie 64/433/EWG zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch zwecks Ausdehnung ihrer Bestimmungen auf die Gewinnung und das Inverkehrbringen von frischem Fleisch (ABl. EG Nr. L 268 S. 69),
3. Richtlinie 92/5/EWG des Rates vom 10. Februar 1992 zur Änderung und Aktualisierung der Richtlinie 77/99/EWG zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit Fleischerzeugnissen sowie zur Änderung der Richtlinie 64/433/EWG (ABl. EG Nr. L 57 S. 1),
4. 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),
5. 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 – 90/425/EWG unterliegen (ABl. EG Nr. L 62 S. 49) hinsichtlich der Einfuhr von Fleisch von Gehegewild, Hauskaninchen sowie Fleischerzeugnissen, soweit sie nicht von der Richtlinie 72/462/EWG erfasst sind,
6. Richtlinie 94/59/EG der Kommission vom 2. Dezember 1994 zur dritten Änderung der Anhänge der Richtlinie 77/96/EWG des Rates über die Untersuchung von frischem Schweinefleisch auf Trichinen bei der Einfuhr aus Drittländern (ABl. EG Nr. L 315 S. 18),
7. 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),
8. Richtlinie 95/23/EG des Rates vom 22. Juni 1995 zur Änderung der Richtlinie 64/433/EWG über die gesundheitlichen Bedingungen für die Gewinnung und das Inverkehrbringen von frischem Fleisch (ABl. EG Nr. L 243 S. 7),
9. Richtlinie 95/68/EG des Rates vom 22. Dezember 1995 zur Änderung der Richtlinie 77/99/EWG zur Regelung gesundheitlicher Fragen bei der Herstellung und dem Inverkehrbringen von Fleischerzeugnissen und anderen Erzeugnissen tierischen Ursprungs (ABl. EG Nr. L 332 S. 10),
10. Richtlinie 96/22/EWG des Rates vom 29. April 1996 über das Verbot der Verwendung bestimmter Stoffe mit hormonaler bzw. thyreostatischer Wirkung und von β -Agonisten in der tierischen Erzeugung und zur Aufhebung der Richtlinien 81/602/EWG, 88/146/EWG und 88/299/EWG (ABl. EG Nr. L 125 S. 3),
11. Richtlinie 96/23/EG des Rates vom 29. April 1996 über Kontrollmaßnahmen hinsichtlich bestimmter Stoffe und 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),
12. Richtlinie 97/76/EG des Rates vom 16. Dezember 1997 zur Änderung der Richtlinien 77/99/EWG und 72/462/EWG in bezug auf die Vorschriften für Hackfleisch/Faschiertes, Fleischzubereitungen und bestimmte andere Erzeugnisse tierischen Ursprungs (ABl. EG 1998 Nr. L 10 S. 25),
13. Richtlinie 97/78/EG des Rates vom 18. Dezember 1997 zur Festlegung von Grundregeln für die Veterinärkontrollen von aus Drittländern in die Gemeinschaft eingeführten Erzeugnissen (ABl. EG 1998 Nr. L 24 S. 9).

§ 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,
3. andere als die in Nummer 2 genannten Betriebe, die Fleisch aus anderen Mitgliedstaaten oder anderen Vertragsstaaten des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum mit Ausnahme von Island in das Inland verbringen.

(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) Fleischartuntersuchung einschließlich der Untersuchung auf Trichinen, der Rückstandsuntersuchung sowie der bakteriologischen Fleischartuntersuchung;
 - 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:
- 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 oder einen hohen Zerkleinerungsgrad verloren gegangen sind, nicht als Fleischerzeugnis;
 - 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 Prozent 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 und 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
- die Gliedmaßenenden in Höhe des Vorderfußwurzel- oder Hinterfußwurzelgelenkes (Karpal- oder Tarsalgelenk), Kopf, Schwanz und
 - 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 frisches Fleisch oder Fleischerzeugnisse ohne vorheriges Entfernen der Umhüllung erneut zusammenstellt oder verpackt oder der Fleischerzeugnisse aus ihrer Umhüllung entnimmt, gegebenenfalls aufschneidet oder zerteilt, erneut umhüllt oder verpackt und erneut zusammenstellt;
12. Großvieheinheit (GVE):
ein Rind mit einem Lebendgewicht von mehr als 300 Kilogramm, ein Pferd oder ein anderer Einhufer 1,00 GVE;
es entspricht:
- ein Rind mit einem Lebendgewicht bis zu 300 Kilogramm 0,50 GVE,
 - ein Schwein mit einem Lebendgewicht von über 100 Kilogramm 0,20 GVE,
 - ein Schwein mit einem Lebendgewicht bis zu 100 Kilogramm 0,15 GVE,
 - ein Schaf oder eine Ziege mit einem Lebendgewicht von über 15 Kilogramm 0,10 GVE,
 - ein Schaf- oder Ziegenlamm oder ein Ferkel mit einem Lebendgewicht von jeweils bis zu 15 Kilogramm 0,05 GVE;
- für Haarwild gelten die Umrechnungsätze 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;
14. Schädel:
Oberschädel ohne Unterkiefer und Zungenbein.

§ 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 anzumelden, 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 anzumelden. Die Verpflichtung nach Satz 1 besteht nicht, wenn das erlegte Haarwild an be- oder verarbeitende Betriebe oder an zur Jagdausübung ermächtigte Personen abgegeben wird. In diesem Falle trifft die Anmeldepflicht diese Betriebe oder Personen.

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

§ 5

Schlachtier- und Fleischuntersuchung

(1) Die Schlachtieruntersuchung ist nach Anlage 1 Kapitel I Nr. 1 bis 4 durchzuführen; 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. Sie kann in den Fällen der Anlage 1 Kapitel I Nr. 5a versagt werden.

(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.

(3) Köpfe der in Anlage 1 Kapitel IV Nr. 10.1.1 und 10.1.2 genannten Tiere dürfen unmittelbar aus dem Schlachtbetrieb unter amtlicher Überwachung in einen von der zuständigen Behörde hierfür bestimmten Zerlegungsbetrieb gebracht werden; nach dem Entbeinen sind dort die Schädel, gegebenenfalls einschließlich Augen und Gehirn, nach Anlage 1 Kapitel V Nr. 3b zu kennzeichnen 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 Schlachtieruntersuchung 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 Schlachtieruntersuchung sind, außer bei Notschlachtungen, die ohne Schlachtieruntersuchung 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 Schlachtieruntersuchung 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 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 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 Schlachtieruntersuchung 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 nicht in andere Mitgliedstaaten oder andere Vertragsstaaten des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum mit Ausnahme von Island verbracht 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 Bedarfsgegenstandesgesetzes 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 darf Fleisch in Betrieben, die nicht nach § 11 zugelassen oder nach § 11a Abs. 3 registriert sind, zubereitet

oder behandelt und in den Verkehr gebracht werden, sofern die Abgabe des Fleisches 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 nahe gelegenen Wochenmarkt, jedoch nicht im Reisegewerbe oder im Versandhandel, an Verbraucher,
 - b) an nahe gelegene 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. Unmittelbar an Verbraucher dürfen einzelne Tierkörper unter entsprechender Beachtung der Anlage 2 Kapitel I und II unzerteilt abgegeben 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 nicht aus oder unter Verwendung von Knochen von Rindern, einschließlich Wasserbüffeln und Bisons, Schafen und Ziegen hergestellt werden. Separatorenfleisch nach Satz 1 darf nicht in den Verkehr gebracht werden. 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. Abweichend von Satz 3 darf Separatorenfleisch von Rindern einschließlich Wasserbüffeln und Bisons, von Schweinen, Schafen, Ziegen und Einhufern, die als Haustiere gehalten werden, in andere Mitgliedstaaten oder andere Vertragsstaaten des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum zur Hitzebehandlung in dort zugelassene Verarbeitungsbetriebe verbracht 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 Kapitel I bis III, ausgenommen Kapitel III Nr. 9 bis 12, der Geflügelfleischhygiene-Verordnung vom 3. Dezember 1997 (BGBl. I S. 2786, 2787) und 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 Wildbearbeitungsbetrieb angeliefert werden, wenn es alsbald nach dem Erlegen auf eine Innentemperatur von

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

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

(4) Hackfleisch oder Zubereitungen aus Hackfleisch dürfen nur aus frischem Fleisch von Rindern, Schweinen, Schafen und Ziegen, die als Haustiere gehalten werden, hergestellt werden. Satz 1 gilt nicht für frische Würste und Wurstbrät. Erzeugnisse nach Satz 1 dürfen nur unter Einhaltung der Anforderungen der Anlage 2 Kapitel II und der Anlage 2a Nr. 2, 3, 7 und 8 behandelt werden und müssen 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 kleinen Verarbeitungsbetrieben nach § 11 Abs. 1 Nr. 3 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

1. nach § 11a Abs. 1 registrierten Betrieben nur unter Einhaltung der entsprechenden Anforderungen der Anlage 2 Kapitel IV sowie der Anlage 2a Nr. 8 behandelt,
2. 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.

§ 10c

Beförderung von Fleisch

Fleisch darf

1. in nach § 11 Abs. 1 zugelassene Betriebe nur unter Einhaltung der Anforderungen nach
 - a) Anlage 2 Kapitel IX Nr. 3 Satz 1, Nr. 4 Satz 1, Nr. 8, 9 Satz 1 und Nr. 10 sowie Anlage 2a Nr. 8.5 Satz 1, Nr. 8.6 und 8.7 und
 - b) Anlage 2 Kapitel IX Nr. 3 Satz 2 und 3, Nr. 4 Satz 2 und Nr. 9 Satz 2 sowie Anlage 2a Nr. 8.5 Satz 2,
2. in nach § 11a Abs. 1 oder 3 registrierte Betriebe, Betriebe nach § 10 Abs. 6 oder in Räume oder Abgabestellen nach § 1 Abs. 2, auch in Abgabestellen auf Veranstaltungen nach § 1 Abs. 2, nur unter Einhaltung der Anforderungen nach
 - a) Anlage 2 Kapitel IX Nr. 3 Satz 1, Nr. 4 Satz 1, Nr. 8, 9 Satz 1 und Nr. 10 und
 - b) Anlage 2 Kapitel IX Nr. 3 Satz 2 und 3, Nr. 4 Satz 2 und Nr. 9 Satz 2

befördert werden.

§ 11

Zulassung von Betrieben

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

1. 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,
 2. Verarbeitungsbetriebe, wenn gewährleistet ist, dass die entsprechenden Anforderungen der Anhänge A, B und C der 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,
 3. kleine Verarbeitungsbetriebe, wenn gewährleistet ist, dass
 - a) die Anforderungen der Anlage 2 eingehalten werden,
 - b) zusätzlich ein ausreichend großer
 - aa) gekühlter Raum für die Lagerung des zu verarbeitenden Fleisches,
 - bb) Raum für die Herstellung und Umhüllung der Fleischerzeugnisse,
 - cc) 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
- c) die wöchentliche Produktion an Fleischerzeugnissen 7,5 Tonnen, bezogen auf die Endprodukte zum Zeitpunkt der Abgabe aus dem Betrieb, nicht überschreitet,
 4. 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,
 5. a) Herstellungsbetriebe für Fleischzubereitungen, wenn gewährleistet ist, dass die Anforderungen des Anhangs I Kapitel III der Richtlinie 94/65/EG eingehalten werden,
 - b) kleine 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, wobei 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.

(1a) Als nach Absatz 1 Nr. 2, 3, 5, 7, 8 Buchstabe b oder c oder Nr. 9 Buchstabe b zugelassen gelten auch Betriebe, die nach § 11 Abs. 1 Nr. 2 bis 6, 7 Buchstabe b oder Nr. 9 der Geflügelfleischhygiene-Verordnung zugelassen sind. Satz 1 gilt für Kühl- und Gefrierhäuser, die außerhalb zugelassener Schlacht- oder Zerlegungsbetriebe nach Absatz 1 Nr. 1 gelegen sind, entsprechend, soweit sie bereits nach § 11 Abs. 1 Nr. 1 der Geflügelfleischhygiene-Verordnung zugelassen sind.

(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 oder
3. nach § 14 zugelassenen Betrieben in Drittländern,

*) Geändert durch Organisationserlass des Bundeskanzlers vom 22. Januar 2001 (BGBl. I S. 127) in Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft.

gegebenenfalls auch nach Entfernung der Umhüllung aufteilen und erneut umhüllen oder verpacken, neu zusammensetzen oder lagern und im Inland 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, II und IV entsprechend zu beachten.

(3) Abweichend von § 11 werden auf Antrag von der zuständigen Behörde unter Erteilung einer Registriernummer 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 fünf Tonnen oder der entsprechenden Menge an Fleisch mit Knochen,
3. Verarbeitungsbetriebe, die aus frischem Fleisch von wöchentlich nicht mehr als 20 und jährlich nicht mehr als 1 000 Großvieheinheiten Fleischerzeugnisse zubereiten,
4. Herstellungsbetriebe für Hackfleisch und Fleischzubereitungen, soweit sie nicht die Zulassungsvoraussetzungen erfüllen.

(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 Betriebes zur unmittelbaren Abgabe an Verbraucher oder an Einzelhandelsgeschäfte 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.

(6) Als nach Absatz 1 oder 3 registriert gelten auch Betriebe, die nach § 12 Abs. 1 oder 3 der Geflügelfleischhygiene-Verordnung registriert sind.

§ 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 in regelmäßigen Abständen,
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 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 bekannt gemacht worden sind,
2. die Wirksamkeit der Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen und
3. bei Hackfleisch die Einhaltung der mikrobiologischen Kriterien der Anlage 2a Nr. 9.3

zu überwachen. Wer frisches Fleisch in zugelassenen Betrieben gewinnt, hat zu überprüfen, ob

- a) dem Schlacht- oder Zerlegungstier verbotene oder nicht zugelassene Stoffe verabreicht worden sind und

b) bei dem Schlachttier nach Anwendung zugelassener pharmakologisch wirksamer Stoffe die festgesetzten Wartefristen eingehalten worden sind.

(2) Wer Fleischerzeugnisse oder Fleischzubereitungen in zugelassenen Betrieben zubereitet oder behandelt, hat dies durch 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.

Satz 2 Nr. 1 und 2 gilt für Betriebe nach § 11 Abs. 1 Nr. 4 entsprechend.

(2a) Wer Fleisch aus anderen Mitgliedstaaten oder anderen Vertragsstaaten des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum mit Ausnahme von Island in seinen zugelassenen Betrieb verbringt, hat durch betriebseigene Kontrollen zu überwachen, dass die Anforderungen des § 12 Abs. 1 eingehalten worden sind.

(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 Vorsorge- maßnahmen, 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 § 10 Abs. 1 Nr. 2 genannten Anforderungen eingehalten werden und
2. unter Berücksichtigung der Betriebsart Nachweise zu führen über
 - a) die Art, Herkunft und Anzahl der Schlachttiere und den Tag der Schlachtung,
 - b) die Herkunft unter Angabe des Lieferanten und die Menge des im Betrieb zerlegten Fleisches,
 - c) die Menge der im Betrieb zubereiteten Fleischerzeugnisse und
 - d) die Ergebnisse der durchgeführten Kontrollen.

Wer Fleisch in nach § 11a Abs. 3 Nr. 1 registrierten Betrieben gewinnt, hat zu überprüfen, ob

1. dem Schlachttier verbotene oder nicht zugelassene Stoffe verabreicht worden sind und
2. bei dem Schlachttier nach Anwendung zugelassener pharmakologisch wirksamer Stoffe die festgesetzten Wartefristen eingehalten worden sind.

Wer Fleischerzeugnisse in nach § 11a Abs. 3 Nr. 3 oder Hackfleisch oder Fleischzubereitungen in nach § 11a Abs. 3 Nr. 4 registrierten Betrieben zubereitet oder behandelt, hat dies durch betriebseigene Kontrollen zu überwachen, die

1. die Ermittlung der je nach dem angewendeten Herstellungsprozess zu bestimmenden hygienisch kritischen Punkte und
2. die Festlegung und Durchführung von Überwachungs- und Kontrollverfahren für diese hygienisch kritischen Punkte

umfassen. Wer Fleisch aus anderen Mitgliedstaaten oder anderen Vertragsstaaten des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum mit Ausnahme von Island in seinen nach § 11a Abs. 3 registrierten Betrieb verbringt, hat

1. durch betriebseigene Kontrollen zu überwachen, dass die Anforderungen des § 12 Abs. 1 eingehalten werden und
2. der zuständigen Behörde unverzüglich nach der Eingangskontrolle mitzuteilen, wenn die Anforderungen des § 12 Abs. 1 nicht eingehalten worden sind.

Die Absätze 4 und 5 gelten für nach § 11a Abs. 3 registrierte Betriebe entsprechend.

(7) Wer Fleisch in nach § 11a Abs. 1 registrierten Betrieben gegebenenfalls auch nach Entfernung der Umhüllung aufteilt und erneut umhüllt oder verpackt, neu zusammenstellt, lagert oder in den Verkehr bringt, hat zu kontrollieren, ob in seinem Betrieb die nach § 10b Abs. 1 Nr. 1 genannten Anforderungen eingehalten werden. Für Betriebe nach § 10 Abs. 6 und § 11a Abs. 1 gelten die Absätze 4, 5 und 6 Satz 1 Nr. 1 und 2 Buchstabe b, c und d und Satz 4 entsprechend. Für die Zubereitung und Behandlung von Fleischerzeugnissen, Fleischzubereitungen und Hackfleisch in Betrieben nach § 10 Abs. 6 gilt Absatz 6 Satz 3 entsprechend.

(8) Wer als Betrieb nach § 1 Abs. 1 Nr. 3 Fleisch aus anderen Mitgliedstaaten oder anderen Vertragsstaaten des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum mit Ausnahme von Island verbringt, hat dafür zu sorgen, dass jede Sendung, auch bei einer teilweisen Entladung während der Beförderung, von der entsprechenden, in § 12 Abs. 1 bezeichneten Bescheinigung oder dem dort bezeichneten Handelsdokument begleitet ist. Er hat die Einhaltung dieser Anforderung zu prüfen.

§ 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 und 3 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, soweit Fleisch in den Abgabestellen zerlegt werden soll, Kapitel VII Nr. 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 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. Wer nach Satz 1 zur Überwachung verpflichtet ist, hat zu überprüfen, ob
1. dem Schlachttier verbotene oder nicht zugelassene Stoffe verabreicht worden sind und
 2. bei dem Schlachttier nach Anwendung zugelassener pharmakologisch wirksamer Stoffe die festgesetzten Wartefristen eingehalten worden sind.

(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 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 und das Fleisch entsprechend den nationalen Rechtsvorschriften des Versandmitgliedstaates gekennzeichnet ist. Abweichend von Satz 1 muss Haarwild in der Decke von einer Bescheinigung eines amtlichen Tierarztes 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. 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. 6.4,
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 Genusstauglichkeitsbe-

scheinigung in urschriftlicher Ausfertigung vorliegt und die Sendung den Angaben in dieser entspricht. Wer Fleisch nach Absatz 1 in den Verkehr bringt, hat im Einzelfall auf Verlangen der zuständigen Behörde dieser die voraussichtliche Ankunftszeit von Sendungen mitzuteilen, wenn dies zur Durchführung der Überprüfungen nach Satz 1 erforderlich ist. 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 Tierkörperbeseitigungsgesetzes 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. Die Vorschriften der Lebensmitteleinfuhr-Verordnung in der jeweils geltenden Fassung bleiben unberührt, soweit in dieser Verordnung keine weitergehenden Regelungen getroffen sind.

(2) Fleisch von Rindern einschließlich Wasserbüffeln und Bisons, von Schweinen, Schafen, Ziegen und Einhufern, die als Haustiere gehalten werden, darf nur aus Drittländern in das Inland eingeführt werden, die im Anhang Teil 1 der Entscheidung 79/542/EWG der Kommission vom 21. Dezember 1976 zur Aufstellung einer Liste von Drittländern, aus denen die Mitgliedstaaten Einfuhren von Rindern, Schweinen, Einhufern, Schafen und Ziegen sowie von frischem Fleisch und Fleischerzeugnissen zulassen und die Einfuhr hinsichtlich der Rückstandssituation zugelassen ist (ABl. EG Nr. L 146 S. 15), in der jeweils geltenden Fassung aufgeführt sind.

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

(4) Die Genusstauglichkeitsbescheinigung muss nach Anlage 3 Nr. 4 ausgestellt sein und inhaltlich 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,
4. Artikel 13 Abschnitt I Buchstabe B Nr. 1 Buchstabe c 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)

entsprechen.

(5) Die Warenuntersuchung ist nach Anlage 4 durchzuführen. Wird von der zuständigen Behörde festgestellt, dass das Fleisch nicht den Anforderungen dieser Verordnung entspricht, so kann sie dem Absender, dem Empfänger oder ihren Bevollmächtigten gestatten, die Sendung innerhalb einer Frist von 60 Tagen an einen mit diesen Personen vereinbarten Bestimmungsort außerhalb der Europäischen Union zurückzubringen, sofern gesundheitliche Bedenken nicht entgegenstehen. Die zuständige Behörde kann auch die Beseitigung nach den Vorschriften des Tierkörperbeseitigungsgesetzes zulassen. Bestehen gesundheitliche Bedenken, hat sie die Beseitigung nach den Vorschriften des Tierkörperbeseitigungsgesetzes anzuordnen und Maßnahmen zu treffen,

die eine missbräuchliche Verwendung des Fleisches verhindern.

(6) Die Absätze 3 und 4 sind nicht anzuwenden auf vollkommen gesalzene oder vollkommen getrocknete oder erhitze, gereinigte Därme, Mägen, Blasen, Schlünde und Goldschlägerhäutchen; diese Erzeugnisse unterliegen jedoch der Warenuntersuchung nach Absatz 5 Satz 1. Nach einem schwerwiegenden Verdacht im Sinne des § 12 Abs. 4 Satz 5 kann die Einfuhr jedoch von besonderen Anforderungen abhängig gemacht werden, deren Einhaltung durch eine vom Versandland ausgestellte Genusstauglichkeitsbescheinigung bestätigt sein muss.

§ 14

Betriebe für die Einfuhr von Fleisch

(1) Schlacht- oder Zerlegungsbetriebe sowie außerhalb dieser gelegene Kühl- oder Gefrierhäuser für die Einfuhr von Fleisch der in § 13 Abs. 4 Nr. 1 genannten Tiere werden vom Bundesministerium im Bundesanzeiger bekannt gemacht, wenn sie nach Artikel 4 der Richtlinie 72/462/EWG des Rates vom 12. Dezember 1972 zur Regelung tierseuchenrechtlicher und gesundheitlicher Fragen bei der Einfuhr von Rindern und Schweinen und von frischem Fleisch oder von Fleischerzeugnissen aus Drittländern (ABl. EG Nr. L 302 S. 28) in eine Liste der Betriebe aufgenommen sind, aus denen die Mitgliedstaaten die Einfuhr von frischem Fleisch zulassen können und diese Liste nicht im Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften bekannt gemacht worden ist. Satz 1 gilt für Änderungen der dort genannten Listen nach einem Verfahren gemäß der Entscheidung 95/408/EG des Rates vom 22. Juni 1995 über die Bedingungen für die Aufstellung vorläufiger Listen der Drittlandbetriebe, aus denen die Mitgliedstaaten bestimmte tierische Erzeugnisse, Fischereierzeugnisse oder lebende Muscheln einführen dürfen, während einer Übergangszeit (ABl. EG Nr. L 243 S. 17) entsprechend. Bis zur Aufstellung der Listen nach Artikel 4 der Richtlinie 72/462/EWG werden Betriebe nach Satz 1 vom Bundesministerium im Bundesanzeiger bekannt gemacht, wenn die oberste Veterinärbehörde des Versandlandes bestätigt hat, dass sie

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

(2) Schlacht- oder Zerlegungsbetriebe für die Einfuhr von Fleisch anderer als in § 13 Abs. 4 Nr. 1 genannter Tiere, ausgenommen Fleisch von erlegtem Haarwild, werden vom Bundesministerium im Bundesanzeiger bekannt gemacht, wenn sie nach Artikel 10 Abs. 2 Buchstabe b zweiter Gedankenstrich in Verbindung mit Anhang I Kapitel 11 Buchstabe c der Richtlinie 92/118/EWG, zuletzt geändert durch Richtlinie 96/90/EG des Rates (ABl. EG Nr. L 13 S. 24), in eine Liste der Betriebe aufgenommen worden sind, aus denen die Mitgliedstaaten die Einfuhr von frischem Fleisch von Hauskaninchen und Gehegewild zulassen können und diese Liste nicht im Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften bekannt gemacht worden ist. Satz 1 gilt für die Aufstellung und Änderung vorläufiger Listen gemäß der Entscheidung 95/408/EG entsprechend.

Bis zur Aufstellung der in den Sätzen 1 und 2 genannten Listen gilt Absatz 1 Satz 3 für Fleisch von Gehegewild entsprechend. Bis zur Aufstellung der in den Sätzen 1 und 2 genannten Listen werden Schlacht- und Zerlegungsbetriebe für die Einfuhr von Fleisch von Hauskaninchen vom Bundesministerium im Bundesanzeiger bekannt gemacht, wenn die oberste Veterinärbehörde des Versandlandes bestätigt hat, dass sie die Voraussetzungen nach § 11 Abs. 1 Nr. 6 oder vom Bundesministerium als gleichwertig anerkannte Voraussetzungen erfüllen. Absatz 1 Satz 3 Nr. 2 und 3 gilt entsprechend.

(3) Wildexportbetriebe für die Einfuhr von erlegtem Haarwild werden vom Bundesministerium im Bundesanzeiger bekannt gemacht, wenn sie nach Artikel 16 Abs. 3 Buchstabe a und b der Richtlinie 92/45/EWG in eine Liste der Betriebe aufgenommen worden sind, aus denen die Mitgliedstaaten die Einfuhr von erlegtem Haarwild zulassen können und diese Liste nicht im Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften bekannt gemacht worden ist. Absatz 2 Satz 2 gilt entsprechend. Bis zur Aufstellung der in den Sätzen 1 und 2 genannten Listen werden Betriebe nach Satz 1 vom Bundesministerium im Bundesanzeiger bekannt gemacht, wenn die oberste Veterinärbehörde des Versandlandes bestätigt hat, dass sie

1. die Voraussetzungen nach § 11 Abs. 1 Nr. 7 oder vom Bundesministerium als gleichwertig anerkannte Voraussetzungen und
 2. die Anforderungen nach Anlage 5
- erfüllen. Absatz 1 Satz 3 Nr. 2 und 3 gilt entsprechend.

(4) Verarbeitungsbetriebe für die Einfuhr von Fleischerzeugnissen werden vom Bundesministerium im Bundesanzeiger bekannt gemacht, wenn sie

1. im Falle von Fleischerzeugnissen aus frischem Fleisch der in § 13 Abs. 4 Nr. 1 genannten Tiere nach Artikel 4 der Richtlinie 72/462/EWG oder
2. im Falle von Fleischerzeugnissen aus frischem Fleisch anderer als in § 13 Abs. 4 Nr. 1 genannten Tiere nach Artikel 10 Abs. 2 Buchstabe b zweiter Gedankenstrich in Verbindung mit Anhang II Kapitel 1 Buchstabe c der Richtlinie 92/118/EWG, zuletzt geändert durch Richtlinie 96/90/EG des Rates (ABl. EG Nr. L 13 S. 24),

in eine Liste der Betriebe aufgenommen sind, aus denen die Mitgliedstaaten die Einfuhr von Fleischerzeugnissen zulassen können und diese Liste nicht im Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften bekannt gemacht worden ist. Absatz 2 Satz 2 gilt entsprechend. Bis zur Aufstellung der in den Sätzen 1 und 2 genannten Listen werden Betriebe nach Satz 1 vom Bundesministerium im Bundesanzeiger bekannt gemacht, wenn die oberste Veterinärbehörde des Versandlandes bestätigt hat, dass sie die Voraussetzungen nach § 11 Abs. 1 Nr. 2 oder 3 oder vom Bundesministerium als gleichwertig anerkannte Voraussetzungen erfüllen. Absatz 1 Satz 3 Nr. 2 und 3 gilt entsprechend.

(5) Herstellungsbetriebe für Hackfleisch oder Fleischzubereitungen werden vom Bundesministerium im Bundesanzeiger bekannt gemacht, wenn sie nach Artikel 13 Abschnitt I Buchstabe B Nr. 2 Buchstabe a der Richtlinie 94/65/EG in eine Liste der Betriebe aufgenommen sind, aus denen die Mitgliedstaaten die Einfuhr von Hackfleisch und Fleischzubereitungen zulassen können und diese Liste nicht im Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften bekannt gemacht worden ist. Bis zur Aufstellung der in

Satz 1 genannten Liste werden Herstellungsbetriebe für Fleischzubereitungen vom Bundesministerium im Bundesanzeiger bekannt gemacht, wenn die oberste Veterinärbehörde des Versandlandes bestätigt hat, dass sie die Voraussetzungen nach § 11 Abs. 1 Nr. 5 oder vom Bundesministerium als gleichwertig anerkannte Voraussetzungen erfüllen. Absatz 1 Satz 3 Nr. 2 und 3 gilt entsprechend.

(6) Das Bundesministerium berichtigt die Bekanntmachungen der nicht im Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften veröffentlichten Betriebe, wenn sie aus den in den Absätzen 1 bis 5 genannten Listen gestrichen wurden oder die Listen anderweitig geändert wurden.

§ 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 aus Drittländern,
 - d) nicht kastrierten männlichen Schweinen mit einem Gewicht des Tierkörpers von über 80 Kilogramm aus anderen Mitgliedstaaten oder anderen Vertragsstaaten des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum;
2. Separatorenfleisch, ausgenommen Separatorenfleisch von Rindern einschließlich Wasserbüffeln und Bisons, von Schweinen, Schafen, Ziegen oder Einhufern, die als Haustiere gehalten werden, aus anderen Mitgliedstaaten oder anderen Vertragsstaaten des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum mit Ausnahme von Island, soweit es nicht aus oder unter Verwendung von Knochen von Rindern einschließlich Wasserbüffeln und Bisons, Schafen oder Ziegen hergestellt worden ist;
- 2a. Fleisch, das aus oder unter Verwendung von Separatorenfleisch, das aus oder unter Verwendung von Knochen von Rindern einschließlich Wasserbüffeln und Bisons, Schafen oder Ziegen hergestellt worden ist, zubereitet oder behandelt worden ist;
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 β -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 Drittländern, die nicht im Herstellungsbetrieb tiefgefroren worden sind;
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 aus Drittländern;
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;
19. Schädel, einschließlich Gehirn und Augen, Mandeln und Rückenmark von
 - a) über zwölf Monate alten Rindern,
 - b) Schafen oder Ziegen, die über zwölf Monate alt sind oder bei denen ein permanenter Schneidezahn das Zahnfleisch durchbrochen hat, oder hieraus zubereitetes oder behandeltes Fleisch;

20. Milz von Schafen oder Ziegen oder hieraus zubereitetes oder behandeltes Fleisch;
21. Därme (Duodenum bis Rektum) von Rindern oder hieraus zubereitetes oder damit behandeltes Fleisch.

(2) Abweichend von Absatz 1 darf

1. das frische Fleisch der in Absatz 1 Nr. 1 Buchstabe d genannten Tiere verbracht werden, wenn der Herkunftsschlachtbetrieb durch Anwendung einer von der zuständigen Behörde anerkannten Methode sicherstellt, dass Tierkörper mit starkem Geschlechtsgeruch festgestellt werden können,
2. das frische Fleisch der in Absatz 1 Nr. 1 Buchstabe d genannten Tiere aus anderen Mitgliedstaaten oder anderen Vertragsstaaten des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum mit Ausnahme von Island unter besonderer Kennzeichnung unmittelbar aus Schlachtbetrieben in Verarbeitungsbetriebe verbracht werden, die nach § 11 Abs. 1 Nr. 2, 3 oder 9 Buchstabe b zugelassen sind,
3. das frische Fleisch von Tieren, bei denen bei der Fleischuntersuchung bis zu zehn 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 nur verbracht werden, wenn die Anforderungen der Anlage 6 Nr. 2 eingehalten worden sind,
4. das in Absatz 1 Nr. 19, 20 oder 21 genannte Fleisch aus
 - a) anderen Mitgliedstaaten oder anderen Vertragsstaaten des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum oder
 - b) Drittländern,
 die vom Bundesministerium im Bundesanzeiger bekannt gemacht worden sind, eingeführt oder sonst verbracht werden.

§ 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 sowie an die Einfuhr finden, unbeschadet der tierseuchenrechtlichen Vorschriften, keine Anwendung auf Fleisch, das

1. von Reisenden in ihrem persönlichen Gepäck mitgeführt wird, soweit es sich bei Fleisch nach § 13 Abs. 4, ausgenommen Abs. 4 Nr. 4, um eine Menge von höchstens ein Kilogramm je Person und bei anderem Fleisch um eine Menge von höchstens 30 Kilogramm 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. 4, ausgenommen Abs. 4 Nr. 4, um eine Menge

von höchstens ein Kilogramm und bei anderem Fleisch um eine Menge von höchstens 30 Kilogramm 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 Zolllager 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. 3 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 oder § 10c Nr. 1 Buchstabe a oder Nr. 2 Buchstabe a Fleisch befördert,
8. § 10 Abs. 9 Satz 1 Separatorenfleisch herstellt,
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, Abs. 9 Satz 2 oder Abs. 10 Fleisch oder Separatorenfleisch in den Verkehr bringt oder entgegen § 10 Abs. 4 Satz 1, auch in Verbindung mit Abs. 5 Satz 2, oder Abs. 9 Satz 3 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 3 Hackfleisch oder Zubereitungen aus 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, 2, 2a, 6 Satz 2, 3 oder 4 Nr. 1 eine Überwachung oder Überprüfung nicht, nicht richtig oder nicht vollständig durchführt,
- 9h. § 11c Abs. 3, 4 Satz 1, auch in Verbindung mit Abs. 6 Satz 5, Abs. 7 Satz 2 oder § 11d Abs. 4 Satz 3, § 11c Abs. 6 Satz 1 Nr. 2, Buchstabe b, c oder d jeweils auch in Verbindung mit Abs. 7 Satz 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 Abs. 6 Satz 5, Abs. 7 Satz 2 oder § 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. § 11c Abs. 6 Satz 4 Nr. 2, auch in Verbindung mit Abs. 7 Satz 2, oder § 12 Abs. 4 Satz 2 eine Mitteilung nicht, nicht richtig, nicht vollständig oder nicht rechtzeitig macht,
- 9l. § 11d Abs. 1 einen Isolierschlachtbetrieb betreibt,
- 9m. § 11d Abs. 3 Satz 1 oder 2 eine Überwachung durch betriebseigene Kontrollen oder eine Überprüfung nicht durchführt,
10. § 12 Abs. 1 Fleisch in den Verkehr bringt,
11. § 13 Abs. 2 oder 3 Fleisch einführt oder
12. § 15 Abs. 1 eine Probenahme nicht duldet.

§ 19

(weggefallen)

§ 20

(Inkrafttreten, abgelöste Vorschriften)

Anlage 1

(zu den §§ 5 und 6)

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 aufgeregter 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 β -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 aufgeregter 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 an-

steckenden 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, das 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 Kaumuskeln sind nach zwei Anschnitten parallel zum Unterkiefer und die inneren Kaumuskeln (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 Kaumuskelschnitte verzichtet werden, wenn bei den übrigen Untersuchungen keine Finnen festgestellt worden sind und das Fleisch in nach § 11a 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. tracheobronchiales) und im Mittelfeld (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. pancreaticoduodenales); 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. pancreaticoduodenales); 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. pancreaticoduodenales); 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. pancreaticoduodenales); 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. tracheobronchales) 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. pancreaticoduodenales); 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 östrogen, 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 Tieren 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) und der auf Grund dieser Richtlinie ergangenen Entscheidungen in der geltenden Fassung jährlich vom Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin in Abstimmung mit den Ländern erstellt wird. Mindestens 2 Prozent aller gewerblich geschlachteten Kälber und 1/2 Prozent aller sonstigen gewerblich geschlachteten Tiere sind auf Rückstände zu untersuchen. Ein in der Richtlinie 96/23/EG und der auf Grund dieser Richtlinie ergangenen Entscheidungen 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 ¹⁾ (µg/kg oder I.E./kg) |
|---|---|
| 1. Tetramisol | 10 |
| 2. Kanamycin | 200 |
| 3. Apramycin | 200 |
| 4. Kitasamycin | 20 |
| 5. Polymyxin B | 100 |
| 6. Lincomycin | 40 |
| 7. Tiamulin | 100 |
| 8. Acepromazin, Propionylpromazin | 20 ²⁾ |
- 1) 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.
- 2) 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 Schlachttieruntersuchung 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 Schlachttier- 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 Genussstauglichkeit des Tierkörpers einschließlich der dazugehörigen 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 mit einem Gewicht des Tierkörpers von über 80 kg 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 Finnen 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 mit einem Gewicht des Tierkörpers von über 80 kg, Zwittern und Kryptorchiden von Schweinen, sofern nicht die Voraussetzungen nach Nummer 2.3 oder 7.3 vorliegen und sie unmittelbar aus dem Schlachtbetrieb in nicht weiter als in drei Stücke geteilten Tierkörperhälften in einen von der für den Schlachtbetrieb zuständigen Behörde hierfür bestimmten 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.
 - 4.–6. (weggefallen)
 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 sinnfällige 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 starker Geschlechtsgeruch, insbesondere bei einer mit einem geeigneten Test nachgewiesenen 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, östrogenener, androgenener oder gestagener Wirkung oder β-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:
- 10.1 Schädel, einschließlich Gehirn und Augen, Mandeln und Rückenmark von
- 10.1.1 über 12 Monate alten Rindern,
- 10.1.2 Schafen oder Ziegen, die über 12 Monate alt sind oder bei denen ein permanenter Schneidezahn das Zahnfleisch durchbrochen hat;
- 10.2 bei herdförmigen Veränderungen, die bei Rindern oder Schweinen durch Mycobakterien verursacht sein können,
- 10.2.1 in Kehlganglymphknoten: Kehlkopf, Luftröhre, Lunge,
- 10.2.2 in Gekröselymphknoten: der gesamte Darm einschließlich des Gekrösefettes;
- 10.3 die Milz von Schafen oder Ziegen;
- 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;
- 10.9a Därme (Duodenum bis Rektum) von Rindern;
- 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 Gebärmuttern, die aus dem Inland verbracht werden sollen, und außer Hoden; 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.

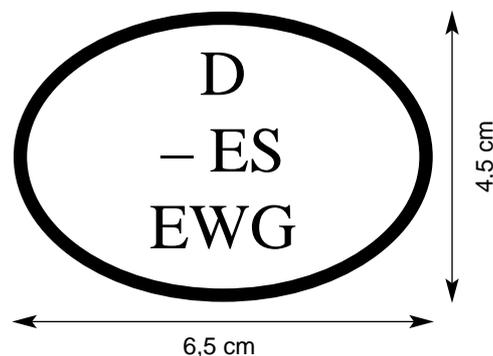
Kapitel V

Kennzeichnung

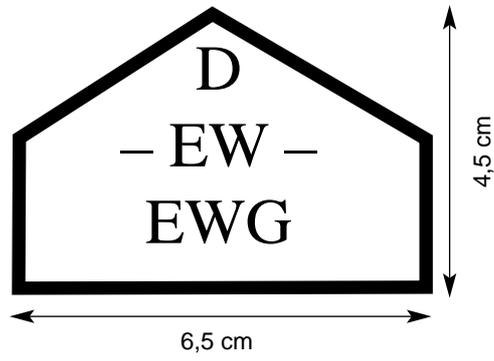
- 1. Die Kennzeichnung darf am Fleisch erst dann angebracht werden, wenn das Ergebnis aller Untersuchungen, einschließlich der Trichinenuntersuchung, vorliegt.
- 2. Abweichend von Nummer 1 darf die Kennzeichnung auch dann angebracht werden, wenn die Ergebnisse folgender Untersuchungen noch nicht vorliegen:
 - 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 vier 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 wie folgt durchgeführt werden:
 - 3.1 Der verwendete Stempel muss bei Betrieben, die nach dem 1. Mai 1999 zugelassen werden, dem jeweils zutreffenden, nachstehend abgedruckten Muster nach Nummer 3.1.1 bis 3.1.6, 3.1.9 oder 3.1.10 in Form und Inhalt entsprechen. Dabei ist in der Mitte die Veterinärkontrollnummer anzugeben, die vor der Angabe der Betriebsart das Kürzel des betreffenden Landes, in dem der Betrieb gelegen ist, und nach der Angabe der Betriebsart eine fortlaufende Nummer enthält. Die Stempel nach Nummer 3.1.1 und 3.1.6 können zusätzlich einen Hinweis auf den Untersucher erhalten.

Stempelformen für Fleisch aus zugelassenen Betrieben
(nach den Nummern 3 und 4)

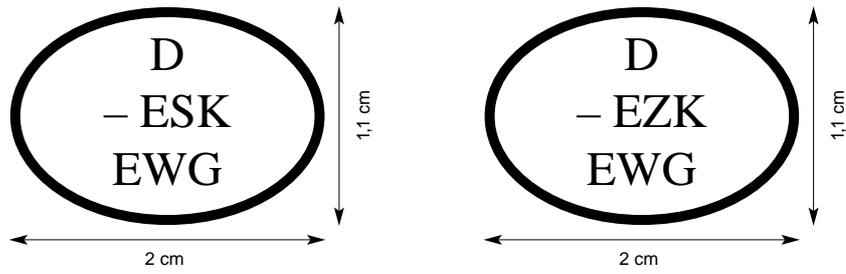
3.1.1



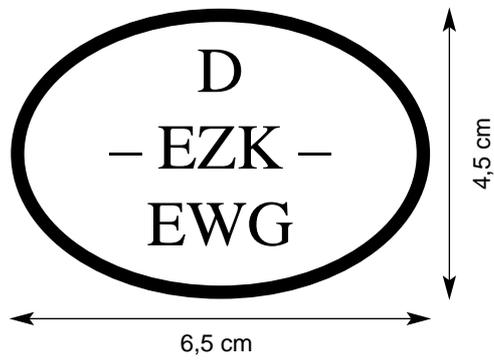
3.1.2



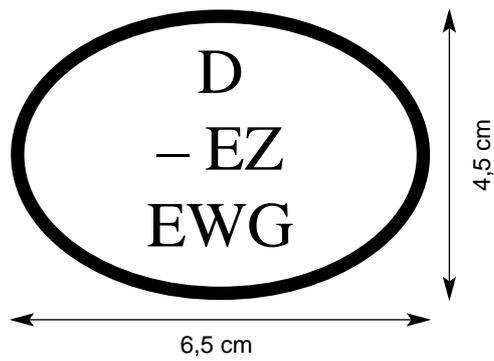
3.1.3



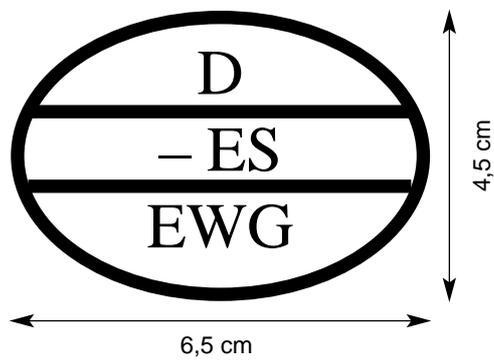
3.1.4



3.1.5



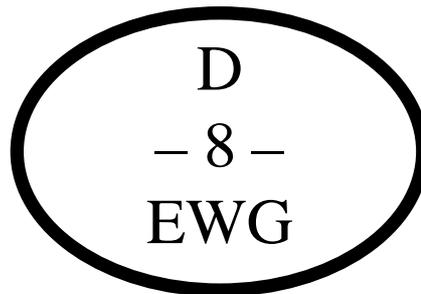
3.1.6



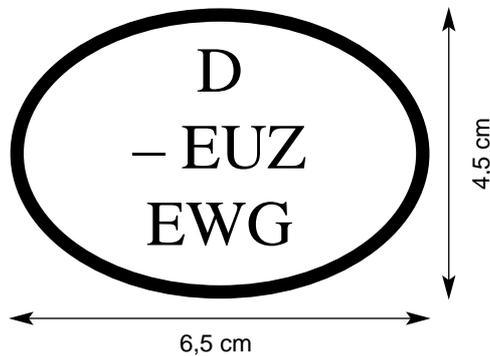
3.1.7



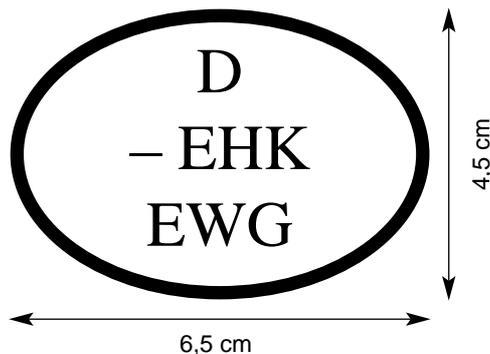
3.1.8



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 mit einem Gewicht des Tierkörpers von über 80 kg, Kryptorchiden und Zwittern bei Schweinen mit einem Stempel zu kennzeichnen, der dem abgedruckten Muster nach 3.1.6 entspricht, sofern nicht die Voraussetzungen nach Kapitel IV Nr. 2.3 oder 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.
- 3a. Frisches Fleisch, das gemäß Kapitel IV Nr. 7 bis 10 als untauglich beurteilt worden ist, ist entsprechend Nummer 6.1.3 zu kennzeichnen.
- 3b. Nach Kapitel IV Nr. 10.1, 10.3 oder 10.9a beurteiltes Fleisch ist mit dem Farbstoff Brillantblau FCF einzufärben.
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 Einzelhandelsgeschäfte 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.
- 4.1.7 Enthält ein Fleischerzeugnis andere Lebensmittel tierischer Herkunft wie Fischereierzeugnisse, Erzeugnisse auf Milchbasis oder Eiprodukte, ist auf diesem Erzeugnis lediglich ein Genusstauglichkeitskennzeichen 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

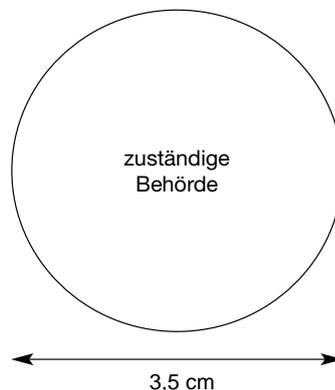
 - 4.2.1 Stempel gemäß Nummer 3.1.5, der die Veterinärkontrollnummer des zugelassenen Zerlegungsbetriebes,
 - 4.2.2 Stempel gemäß Nummer 3.1.7, der die Veterinärkontrollnummer des zugelassenen Verarbeitungsbetriebes oder
 - 4.2.3 Stempel gemäß Nummer 3.1.2, der die Nummer des zugelassenen Wildbearbeitungsbetriebes

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 oder 3b 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

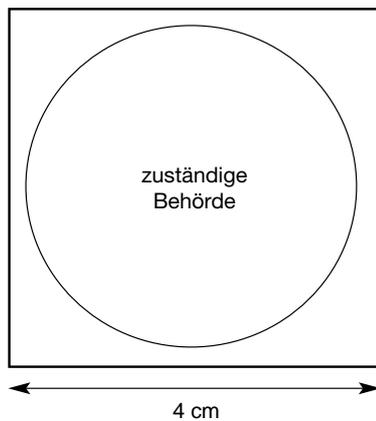
- 6.1.1

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



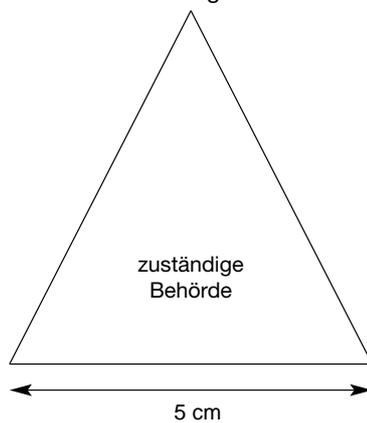
6.1.2

Stempel
für taugliches Fleisch aus Isolierschlachtbetrieben



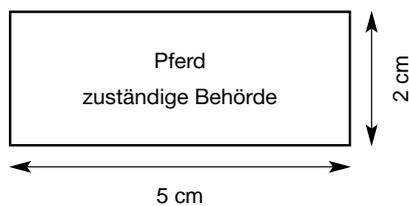
6.1.3

Untauglich



6.1.4

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



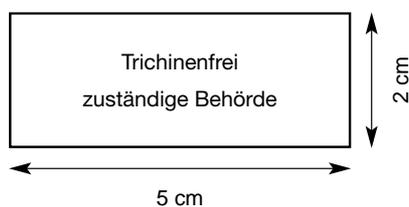
6.1.5

Stempel
für nach Kapitel IV Nr. 3.3 brauchbar zu machendes Fleisch



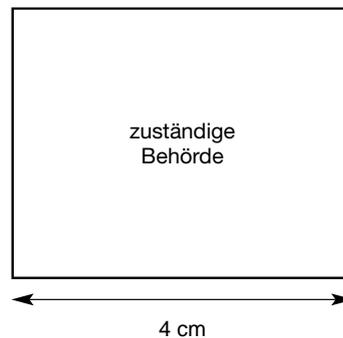
6.1.6

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



6.1.7

Stempel
für taugliches Fleisch aus Hausschlachtungen
im Sinne des § 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 Fleishteilen 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.

Anlage 2

(zu den §§ 10a bis 10c und 11c)

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. Abfüsse 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 mit hygienischen Mitteln zum Händetrocknen;
 - 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. Eurokästen 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, sofern ein Abspülen nach ordnungsgemäßer Anwendung entsprechend der Gebrauchsanweisung erforderlich ist.
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-, Schädlingsbekämpfungsmittel-, 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 Schlachtbetriebs 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.
 - 2.1a Nach der Betäubung darf zentrales Nervengewebe von Rindern, Schafen oder Ziegen nicht durch Rückenmarkszerstörer zerstört 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-Darm-Inhalt 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 Schafen und Ziegen, die über 12 Monate alt sind oder bei denen ein permanenter Schneidezahn das Zahnfleisch durchbrochen hat, Rindern, Schweinen und Einhufern längs zu spalten; die Längsspaltung ist nicht erforderlich bei Spanferkeln (bis 25 kg Schlachtgewicht) und bei Kälbern sowie, außer bei Wiederkäuern, in den Fällen, in denen die Längsspaltung der beabsichtigten Verwendung entgegensteht und der Untersucher festgestellt hat, dass gesundheitliche Bedenken nicht entgegenstehen. Abweichend von Satz 1 ist die Längsspaltung der Wirbelsäulen von Schafen und Ziegen, die über 12 Monate alt sind oder bei denen ein permanenter Schneidezahn das Zahnfleisch durchbrochen hat, nicht erforderlich, sofern die Entfernung des Rückenmarks entsprechend dem Stand der Technik ohne Längsspaltung erfolgt. Der Untersucher kann eine weitere Zerlegung fordern, wenn dies für die Beurteilung notwendig ist. Die zuständige Behörde kann anordnen, dass die Entfernung des Rückenmarks von Rindern vor der Längsspaltung der Wirbelsäulen entsprechend dem Stand der Technik erfolgt. Die zuständige Behörde kann bei der Schlachtung von Rindern, deren Fleisch nicht dazu bestimmt ist, in Form von Tierkörperhälften-, -vierteln oder in drei Teile zerteilten Tierkörperhälften in andere Mitgliedstaaten verbracht zu werden, gestatten, dass die Wirbelsäule einschließlich Rückenmark bei der Längsspaltung entfernt wird oder dass die Tierkörper

- ohne Längsspaltung an Ort und Stelle so zerlegt werden, dass die Wirbelsäule einschließlich Rückenmark unschädlich beseitigt werden kann.
- 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 Abschuss erfolgt und die Tiere erst nach der Beförderung in einen Schlachtbetrieb ausgeweidet werden.
- 3.2 Nach der Tötung ist Gehegewild mit Ausnahme von einzelnen Tierkörpern nach § 10 Abs. 8 Satz 2 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 Arbeiterfordernissen 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. Für Abgabestellen von Isolierschlachtbetrieben gilt über die Hygienevorschriften der Kapitel I und II hinaus Folgendes:
 - 1.1 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.
 - 1.2 Abgabestellen, in denen Fleisch zerlegt wird, müssen über einen besonderen Zerlegungsraum verfügen, der die Anforderungen der Nummer 3 erfüllt.
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 Schlachtanlage müssen ausreichend getrennt werden.
 - 2.5 Es muss ein ausreichend großer Schlachtraum vorhanden sein, in dem die Schlachtung ordnungsgemäß vorgenommen werden kann. Wenn in einem Schlachtraum sowohl Schweine als auch andere Tiere geschlachtet werden, muss eine Schlachtabteilung für Schweine vorhanden sein, sofern Schweine und andere Tiere nicht zu verschiedenen Zeiten geschlachtet werden.
 - 2.6 Der Schlachtbetrieb muss einen ausreichend großen Kühlraum für die 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.
 - 2.11 (weggefallen)
 - 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 Schlachttieren, ausgenommen Hauskaninchen, unverzüglich auf mindestens +7 °C,
 - 1.1.2 Hauskaninchen unverzüglich auf +4 °C und
 - 1.2 bei Nebenprodukten der Schlachtung unverzüglich auf mindestens +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. Fleisch darf nach dem Herabkühlen höchstens bei den entsprechenden in Satz 1 genannten Temperaturen gelagert werden.
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 Nummer 1 zu kühlen ist, darf nur bei den dort angegebenen Höchsttemperaturen befördert werden; bei der Beförderung leicht verderblicher Fleischerzeugnisse ist die Temperatur nach Nummer 2 einzuhalten. 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 den §§ 10a bis 10c und 11c)

**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.
 - 2.3 (weggefallen)
 - 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. 1.7 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 Fall muss das Fleisch vom Schlachtraum unmittelbar in den Zerlegungsraum gebracht werden. Schlachtraum und Zerlegungsraum müssen in diesem Fall 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 sechs 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 sechs Monate betragen.
- 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 wasserundurchlässige 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 eine 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 °C erreicht 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, Kopffleisch mit Ausnahme der Kaumuskulatur, die auf Finnen untersucht worden sein muss, Muskulatur des Hand- und Fußwurzelbereichs, Zwerchfellmuskulatur, die nicht nach Lösen der serösen Überzüge auf Finnen untersucht worden ist, 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 versandt wird, darf nur Sklettmuskulatur 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 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 °C gelagert 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 Nummer 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 Fall darf der Zeitraum, in dem die Temperatur des Fleischerzeugnisses zwischen +10 °C und +60 °C liegt, höchstens zwei 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 12 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 Druckenwendung 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 Gesalzene, getrocknete oder erhitzte Därme, Mägen und Blasen dürfen aus frischem Ausgangsmaterial zubereitet werden, das in zugelassenen oder registrierten Schlachtbetrieben gewonnen worden ist.
- 4.13.2 Es muss eine klare Unterteilung zwischen dem unreinen und dem reinen Bereich vorgenommen werden.
- 4.13.3 Die Verwendung von Holzpaletten ist nur für die Beförderung der Behältnisse, die Därme, Mägen oder Blasen enthalten, zulässig.
- 4.13.4 Das Umhüllen und Verpacken muss auf hygienische Weise in einem dafür vorgesehenen Raum oder Platz des Bearbeitungsraumes erfolgen.
- 4.13.5 Frische Därme, Mägen oder Blasen sind bis zu ihrem Versand in Kühlräumen bei einer Temperatur von höchstens +3 °C zu lagern.
- 4.13.6 Frische Därme, Mägen oder Blasen sind gemäß Nummer 8 gekühlt von dem Herkunftsschlachtbetrieb zu dem Verarbeitungsbetrieb zu befördern.
- 4.14 Bei der Zubereitung von Fleischerzeugnissen ist die Verwendung zulässig von
- 4.14.1 Geflügelfleisch, sofern dieses den Anforderungen der Geflügelfleischhygiene-Verordnung vom 3. Dezember 1997 (BGBl. I S. 2786, 2787),
- 4.14.2 Fischereierzeugnissen, sofern diese den Anforderungen der Fischhygiene-Verordnung vom 31. März 1994 (BGBl. I S. 737),
- 4.14.3 Eiprodukten, sofern diese den Anforderungen der Eiprodukte-Verordnung vom 17. Dezember 1993 (BGBl. I S. 2288),
- 4.14.4 Milch und Erzeugnissen auf Milchbasis, sofern diese den Anforderungen der Milchverordnung vom 24. April 1995 (BGBl. I S. 544)
- in der jeweils geltenden Fassung entsprechen und nicht nur im Inland in den Verkehr gebracht werden dürfen.
- 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 frischen 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 12 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 übereinander gestapelt 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 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 frischen 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 °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 bekannt gegeben 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	$10^2/\text{g}$	$5 \times 10^3/\text{g}$

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 zufrieden stellend 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 zufrieden stellend. 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 koagualse-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 zufrieden stellend, 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 zufrieden stellend, 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 zufrieden stellender 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 $10^3 \times m$ erreicht oder überschritten wird. Der Gehalt an koagulase-positiven Staphylokokken darf zu keinem Zeitpunkt den Wert von $5 \times 10^4/g$ 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 zufrieden stellend;
 - „vorhanden in“:
das Ergebnis gilt als nicht zufrieden stellend.
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 $+37\text{ °C}$ oder einem zehntägigen Inkubationstest bei mindestens $+35\text{ °C}$ 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 oder nach der vom Nordischen Ausschuss für Lebensmittelanalyse beschriebene Testmethode (NMKL-Methode Nr. 71, vierte Fassung, 1991*) 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 $20\text{ cm} \times 20\text{ cm}$ 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^2 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.

*) Bezugsquelle:

Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) im DIN Deutsches Institut für Normung e.V. – Auslandsnormenstelle –, 10772 Berlin.

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 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

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 2 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 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 Vertragsstaates des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum ist eine Genusstauglichkeitsbescheinigung auszustellen, sofern das Fleisch nach Behandlung oder Zubereitung zur Ausfuhr in ein Drittland bestimmt ist.
4. Die nach § 13 Abs. 4 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.
5. Die nach § 13 Abs. 4 Satz 1 Nr. 1, 5 und 6 und Satz 2 Nr. 1 und 4 vorgeschriebenen Genusstauglichkeitsbescheinigungen müssen, ausgenommen bei Fleisch aus Drittländern im Falle des § 17 Abs. 2 Nr. 4, von folgender, von der zuständigen Behörde des Drittlandes, in dem das Fleisch gewonnen oder zubereitet wurde, ausgestellten Bescheinigung begleitet oder mit ihr versehen sein:

„Das Erzeugnis tierischen Ursprungs erhält kein spezifiziertes Risikomaterial im Sinne des Anhangs I Nr. 1 Buchstabe a der Entscheidung 2000/418/EG, das nach dem 31. März 2001 gewonnen wurde, ist nicht aus solchem Material hergestellt worden und enthält kein Separatorenfleisch von Knochen von Rindern, Schafen oder Ziegen, das nach dem 31. März 2001 gewonnen wurde. Nach dem 31. März 2001 wurden die Tiere vor ihrer Schlachtung weder durch Gasinjektion in die Schädelhöhle betäubt oder nach demselben Verfahren mit Sofortwirkung getötet, noch wurde durch Einführung eines Rückenmarkszerstörers durch den Schusskanal in die Schädelhöhle nach dem Betäuben ihr zentrales Nervengewebe zerstört.“
6. Muster für Genusstauglichkeitsbescheinigungen nach § 12 Abs. 2 und 3 und nach Nummer 5:

Genusstauglichkeitsbescheinigung

für frisches Kaninchenfleisch¹⁾, das für einen Mitgliedstaat der EWG bestimmt ist (§ 12 Abs. 2 Nr. 1 FIHV)

Versandland: Nr.²⁾:

Zuständiges Ministerium:

Ausstellende Behörde:

Bezug²⁾:

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)⁴⁾:
.....
.....

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

III. Bestimmung des Fleisches

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

mit folgendem Transportmittel³⁾:

Name und Anschrift des Absenders:
.....

Name und Anschrift des Empfängers:
.....

IV. Bescheinigung

Der Unterzeichnete, amtlicher Tierarzt, bescheinigt Folgendes:

- a) – das vorstehend bezeichnete Kaninchenfleisch¹⁾
 - die Verpackung des vorstehend bezeichneten Fleisches²⁾ ist mit einem Kennzeichen versehen, aus dem ersichtlich ist, dass
 - das Kaninchenfleisch nur von Schlachttieren stammt, die in zugelassenen Schlachtbetrieben geschlachtet worden sind⁴⁾,
 - das Fleisch in einem zugelassenen Zerlegungsbetrieb zerlegt worden ist⁴⁾;
- b) das Kaninchenfleisch ist auf Grund 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 Zuchtwild¹⁾, das für einen Mitgliedstaat der EWG bestimmt ist (§ 12 Abs. 2 Nr. 2 FIHV)

Versandland: Nr.²⁾:

Zuständiges Ministerium:

Ausstellende Behörde:

Bezug²⁾:

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)⁴⁾:
.....
.....

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

III. Bestimmung des Fleisches

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

mit folgendem Transportmittel³⁾:

Name und Anschrift des Absenders:
.....

Name und Anschrift des Empfängers:
.....

IV. Bescheinigung

Der Unterzeichnete, amtlicher Tierarzt, bescheinigt Folgendes:

- a) – das Fleisch der vorstehend bezeichneten Gattungen⁴⁾
 - die Verpackung des vorstehend bezeichneten Fleisches⁴⁾ ist mit einem Kennzeichen versehen, aus dem ersichtlich ist, dass
 - das Fleisch nur von Schlachttieren stammt, die in zugelassenen Schlachtbetrieben geschlachtet worden sind⁴⁾,
 - das Fleisch in einem zugelassenen Zerlegungsbetrieb zerlegt worden ist⁴⁾;
- b) das Fleisch ist auf Grund einer tierärztlichen Untersuchung nach
 - der Richtlinie 71/118/EWG des Rates vom 15. Februar 1971 zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim Handelsverkehr mit frischem Geflügelfleisch⁴⁾,
 - der Richtlinie 64/433/EWG des Rates vom 26. Juni 1964 zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch⁴⁾,
 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 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.

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 Hackfleisch¹⁾ (§ 12 Abs. 3 Nr. 1 FIHV)

Nr.:

Versandland:

Ministerium:

Behörde:

Betr.²⁾:

I. Angaben zur Identifizierung des Hackfleischs

Erzeugnisse, hergestellt aus Fleisch von:
(Tiergattung)

Art der Erzeugnisse³⁾:

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 Transportmittel⁴⁾:

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 ist⁵⁾.

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 Fleischzubereitungen¹⁾ (§ 12 Abs. 3 Nr. 1 FIHV)

Nr.:

Versandland:

Ministerium:

Behörde:

Betr.²⁾:

I. Angaben zur Identifizierung der Fleischzubereitungen

Erzeugnisse, hergestellt aus Fleisch von:
(Tiergattung)

Art der Erzeugnisse³⁾:

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 Transportmittel⁴⁾:

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 sind⁵⁾.

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 Fleisch¹⁾ 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:

Bezug²⁾:

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 Transportmittel³⁾:

Name und Anschrift des Absenders:

Name und Anschrift des Empfängers:

IV. Genusstauglichkeitsbescheinigung

Der unterzeichnete 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 Zone⁴⁾ liegt, gewonnen wurde und
- nach Durchfuhr durch ein Drittland⁴⁾ für einen Mitgliedstaat bestimmt ist,
- für Finnland oder Schweden bestimmt ist⁴⁾):
 - i) Der Test nach Artikel 5 Abs. 3 Buchstabe a wurde durchgeführt⁴⁾,
 - ii) das Fleisch ist zur Verarbeitung bestimmt⁴⁾,
 - iii) das Fleisch stammt aus einem Betrieb, in dem ein Programm nach Artikel 5 Abs. 3 Buchstabe c anwendbar ist⁴⁾.

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 Wildfleisch¹⁾, das nach Durchführung durch ein Drittland für einen Mitgliedstaat der EWG bestimmt ist
(§ 12 Abs. 3 Nr. 3 FIHV)

Versandland: Nr.²⁾:

Ministerium:

Zuständige Dienststelle:

Bezug²⁾:

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)⁴⁾:
.....
.....
.....

III. Bestimmung des Wildfleisches

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

mit folgendem Transportmittel³⁾:

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 auf Grund einer tierärztlichen Untersuchung gemäß der Richtlinie 92/45/EWG als zum Genuss für Menschen tauglich erklärt worden⁴⁾;
- b) die Transportmittel und die Ladebedingungen entsprechen den in der vorgenannten Richtlinie genannten hygienischen Anforderungen;
- c) die ganzen Wildtierkörper sind/das Wildfleisch ist⁴⁾ 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 Eisenbahnwaggons 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 Fleischerzeugnisse¹⁾ (§ 12 Abs. 3 Nr. 4 FIHV)

Versandland: Nr.²⁾:

Ministerium:

Behörde:

Bezug²⁾:

I. Angaben zur Identifizierung der Fleischerzeugnisse

Erzeugnisse hergestellt aus Fleisch von:
(Tiergattung)

Art der Erzeugnisse³⁾:

Art der Verpackung:

Zahl der Teile oder Packstücke:

Temperatur bei Lagerung und Beförderung³⁾:

Dauer der Haltbarkeit⁴⁾:

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 Transportmittel⁵⁾:

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 sind⁶⁾;
- b) aus dem Fleisch anderer als den in Artikel 2 Buchstabe d der Richtlinie 77/99/EWG genannten Tiergattungen hergestellt worden sind⁶⁾;
- c) für die Griechische Republik bestimmt sind⁶⁾.

V. Falls erforderlich:

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

- a) des Umladeortes (Anschrift und Zulassungsnummer):

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

- b) des Transportmittels⁵⁾:

.....
.....

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 Fleisch¹⁾ (§ 13 Abs. 3 Nr. 1 FIHV)

Versandland: Nr.²⁾:

Zuständiges Ministerium:

Ausstellende Behörde:

Bezug²⁾:

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 Transportmittel³⁾:

Name und Anschrift des Absenders:

Name und Anschrift des Empfängers:

IV. Bescheinigung

Der Unterzeichnete, amtlicher Tierarzt, bescheinigt Folgendes:

- a) – das vorstehend bezeichnete Fleisch⁴⁾
 - das an der Verpackung des vorstehend bezeichneten Fleisches angebrachte Etikett⁴⁾ 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 auf Grund 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 worden⁴⁾;
- d) das Fleisch ist – ist nicht –⁴⁾ 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:

Bezug1):

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 Transportmittel2):

Name und Anschrift des Absenders:

Name und Anschrift des Empfängers:

IV. Bescheinigung

Der Unterzeichnete, amtlicher Tierarzt, bescheinigt Folgendes:

1. a) – das vorstehend bezeichnete Fleisch³⁾
 - das an der Verpackung des vorstehend bezeichneten Fleisches angebrachte Etikett³⁾
 - Tierkörper von Hauskaninchen

ist (sind)³⁾ 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 worden³⁾;
 - 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 sind³⁾.

Ausgefertigt in am

(Ort) (Datum)

.....

(Unterschrift des amtlichen Tierarztes)

1) Wahlfrei.

2) 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.

3) Nichtzutreffendes streichen.

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

Versandland: Nr.1):

Zuständiges Ministerium:

Ausstellende Behörde:

Bezug1):

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 Transportmittel2):

Name und Anschrift des Absenders:

Name und Anschrift des Empfängers:

IV. Bescheinigung

Der Unterzeichnete, amtlicher Tierarzt, bescheinigt Folgendes:

1. a) – das vorstehend bezeichnete Fleisch³⁾
 - das an der Verpackung des vorstehend bezeichneten Fleisches angebrachte Etikett³⁾
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 worden³⁾;
 - d) das Fleisch ist – ist nicht –³⁾ 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 sind³⁾.

Ausgefertigt in am

(Ort) (Datum)

.....
(Unterschrift des amtlichen Tierarztes)

¹⁾ Wahlfrei.

²⁾ 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.

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 Fleisch³⁾
 - das an der Verpackung des vorstehend bezeichneten Fleisches angebrachte Etikett³⁾
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 worden³⁾;
- d) das Fleisch ist – ist nicht –³⁾ auf Trichinen untersucht worden;
- e) die Beförderungsmittel und die für das frische Fleisch dieser Sendung geltenden Ladebedingungen entsprechen den für den Versand nach dem Bestimmungsland vorgesehenen hygienischen Anforderungen
oder
2. das Fleisch ist nach Vorschriften des Versandlandes gewonnen, untersucht, beurteilt, verpackt, gelagert und befördert worden, die vom Bundesminister als gleichwertig anerkannt worden sind³⁾.

Ausgefertigt in am

(Ort) (Datum)

.....
(Unterschrift des amtlichen Tierarztes)

1) Wahlfrei.

2) 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.

3) Nichtzutreffendes streichen.

Genusstauglichkeitsbescheinigung
für Fleischerzeugnisse¹⁾⁶⁾ (§ 13 Abs. 3 Nr. 5 FIHV)

Versandland: Nr.2):

Zuständiges Ministerium:

Ausstellende Behörde:

Bezug²⁾:

I. Angaben zur Identifizierung der Fleischerzeugnisse

Fleischerzeugnis von: (Tiergattung)

Art der Teile:

Art der Verpackung:

Zahl der Teile oder Packstücke:

Erforderliche Lagerungs- und Beförderungstemperatur³⁾:

Haltbarkeitsdauer³⁾:

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 Transportmittel⁴⁾:

Name und Anschrift des Absenders:

Name und Anschrift des Empfängers:

IV. Bescheinigung

Der Unterzeichnete, amtlicher Tierarzt, bescheinigt Folgendes:

- a) – die vorstehend bezeichneten Fleischerzeugnisse⁵⁾
 - das an der Verpackung des vorstehend bezeichneten Fleisches angebrachte Etikett⁵⁾

(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 auf Grund 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 worden⁵⁾;
- 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 hergestellt⁵⁾.

Ausgefertigt in am

(Ort)

(Datum)

.....
(Unterschrift des amtlichen Tierarztes)

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

²⁾ Wahlfrei.

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

⁴⁾ 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.

⁵⁾ Nichtzutreffendes streichen.

⁶⁾ 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 Fleischzubereitungen¹⁾ (§ 13 Abs. 3 Nr. 6 FIHV)

Nr.:

Versandland:

Ministerium:

Behörde:

Betr.²⁾:

I. Angaben zur Identifizierung der Fleischzubereitungen

Erzeugnisse, hergestellt aus Fleisch von:
(Tiergattung)

Art der Erzeugnisse³⁾:

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 Transportmittel⁴⁾:

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 sind⁵⁾.

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 Falle von Umladungen zu ergänzen.

5) 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.
2. (weggefallen)
3. Bei frischem Fleisch sind so weit 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. 4 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.
 - 3.3 (weggefallen)
 - 3.4 Im Falle eines schwerwiegenden Verdachts im Sinne des § 12 Abs. 4 Satz 5 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. Die Sätze 2 und 3 gelten nicht für die Fälle der Nummer 4a.
 - 3.6 Unbeschadet der Nummer 3.5 ist bei schwerwiegendem Verdacht auf Rückstände im Sinne des § 12 Abs. 4 Satz 5 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.
- 3a. Einfuhruntersuchung von Hackfleisch und Fleischzubereitungen
 - 3a.1 Die Vorschriften der Nummer 3 gelten mit Ausnahme der Nummer 3.1.1 für Hackfleisch und Fleischzubereitungen entsprechend.
 - 3a.2 Hackfleisch und Fleischzubereitungen sind auch darauf zu untersuchen, ob
 - 3a.2.1 sie vorschriftsmäßig tiefgefroren sind, insbesondere die Fleischtemperatur von mindestens -18 °C eingehalten ist, und
 - 3a.2.2 keine Anzeichen für eine unzulässige Behandlung vorliegen.

4. Einfuhruntersuchung von Fleischerzeugnissen
- 4.1 Fleischerzeugnisse sind darauf zu untersuchen, ob sie den Angaben in der Genusstauglichkeitsbescheinigung nach § 13 Abs. 4 Satz 1 Nr. 5 entsprechen, ob bei bedingt haltbar gemachten Fleischerzeugnissen die auf der Genusstauglichkeitsbescheinigung angegebene Transporttemperatur eingehalten worden ist und ob keine Anzeichen für eine unzulässige Behandlung vorliegen. Die Prüfung der Haltbarmachung erfolgt, soweit sie durchgeführt wird, nach amtlichen Verfahren.
- 4.2 Bei Fleischerzeugnissen sind so weit 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 zubereitete Fleischerzeugnisse handelt, außerdem organoleptisch und erforderlichenfalls bakterioskopisch;
- 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 zubereitete Fleischerzeugnisse 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;
- 4.2.2.4 im Verdachtsfall mit allen zur Abklärung des Verdachts erforderlichen sonstigen Untersuchungen.
- 4.3 Im Falle eines schwerwiegenden Verdachts im Sinne des § 12 Abs. 4 Satz 5 ist zusätzlich die doppelte Anzahl der Proben nach Nummer 4.2.1, gegebenenfalls auch bakteriologisch, histologisch, serologisch und chemisch zu untersuchen.
- 4.4 Fleischerzeugnisse sind 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. Satz 2 und 3 gilt nicht für die Fälle der Nummer 4a.
- 4.5 Unbeschadet der Nummer 4.4 ist bei schwerwiegendem Verdacht auf Rückstände im Sinne des § 12 Abs. 4 Satz 5 nach näherer Anweisung der zuständigen Behörde zu untersuchen. Die Probenahme ist wie folgt vorzunehmen: Bei Fleischerzeugnissen 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.

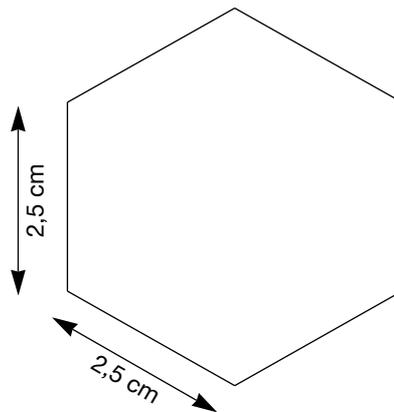
Bis zu 5 Einzelproben sind zu einer Mischprobe, bis zu 11 Einzelproben zu 2 Mischproben zusammenzufassen, wenn sie auf Grund der Untersuchungsergebnisse nach Nummer 4.2.2.3 als repräsentativ für die Einzelprobe gelten können.

- 4a. Abweichend von den Nummern 3 und 4 wird die Warenuntersuchung in der Häufigkeit durchgeführt, die durch die Entscheidung der Kommission auf Grund des Artikels 10 Abs. 1 oder 3 der Richtlinie 97/78/EG des Rates vom 18. Dezember 1997 zur Festlegung von Grundregeln für die Veterinärkontrollen von aus Drittländern in die Gemeinschaft eingeführten Erzeugnissen (ABl. EG 1998 Nr. L 24 S. 9) in der jeweiligen Fassung für die dort aufgeführten Drittländer und das dort aufgeführte Fleisch festgelegt ist. Das Bundesministerium gibt die Entscheidung nach Satz 1 in ihrer jeweils geltenden Fassung im Bundesanzeiger bekannt. Unbeschadet Satz 1 kann die zuständige Behörde bei Verdacht oder bei Zweifeln an der Nämlichkeit der Sendung die Entnahme von Stichproben in dem in den Nummern 3 und 4 genannten Umfang 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 eine auf den Menschen übertragbare Krankheit,
- 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 gestagener Wirkung sowie von β -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 nicht die Innentemperatur bei jedem Fleischteil messen lassen will,
- 5.3.2 unvollständige Untersuchung,
- 5.3.3 (weggefallen)
- 5.3.4 mäßige Abweichungen hinsichtlich Geruch, Geschmack, Farbe und Konsistenz, Fäulnis oder ähnliche Zersetzungs Vorgänge, 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.

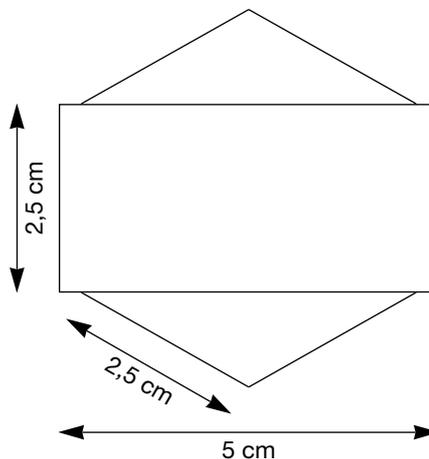
6. Beurteilung und Kennzeichnung von Fleischerzeugnissen
- 6.1 Fleischerzeugnisse oder die zur Untersuchung herangezogenen Packstücke sind mit dem Stempelabdruck „Tauglich“ zu kennzeichnen, wenn die Einfuhruntersuchung keinen Grund zu Beanstandungen ergeben hat.
- 6.2 Bei Fleischerzeugnissen sind alle Teile der Sendung mit dem Stempelabdruck „unschädlich zu beseitigen“ zu kennzeichnen, wenn bei der Einfuhruntersuchung festgestellt wird, dass das Fleischerzeugnis nicht den Vorschriften entspricht und aus gesundheitlichen Gründen das Zurückverbringen nicht zulässig ist und im Einzelnen auch bei nur einer Fertigpackung, einem Packstück oder einem Behältnis folgende Feststellungen getroffen werden:
 - 6.2.1 eine auf den Menschen übertragbare Krankheit,
 - 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 β -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 den Nummern 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 Fleischerzeugnissen 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 die Fleischerzeugnisse nicht den Vorschriften entsprechen 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 Zersetzungs Vorgänge,
 - 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 den Nummern 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 3.9 entsprechend mit folgenden Abweichungen:
- 7.3.1 Die verwendeten Stempel müssen den maßgebenden Mustern in Form und Inhalt entsprechen.

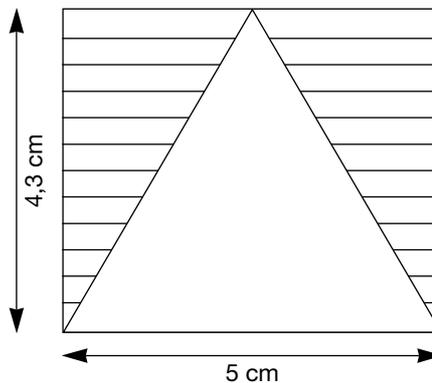
Muster 1: Tauglich
(ausgenommen bei Pferdefleisch)



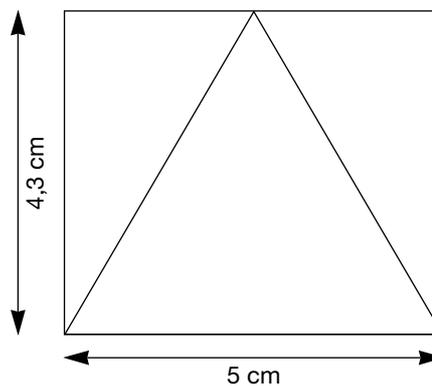
Muster 2: Tauglich
(bei Pferdefleisch)



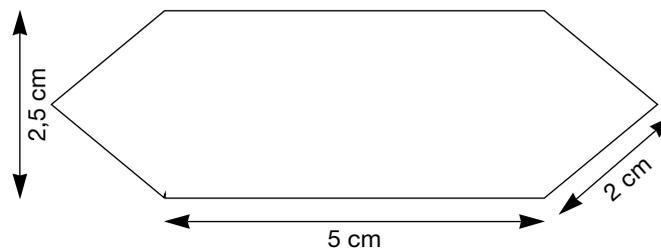
Muster 3:
Unschädlich zu beseitigen



Muster 4:
Zurückzuweisen



Muster 5:
Auf Trichinen untersucht/gefroren



- 7.3.2 Bei frischem Fleisch, Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen 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 Fleischerzeugnissen 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. Werden Fleischerzeugnisse in Packstücken eingeführt, ist auf den Packstücken ein Stempelabdruck anzubringen. Wird die Sendung von Fleischerzeugnissen als tauglich beurteilt, genügt ein Stempelabdruck auf den zur Probenahme geöffneten Packstücken.
8. Die zuständige oberste Landesbehörde teilt die Entscheidung der Grenzkontrollstelle unverzüglich fernschriftlich unter Angabe der Gründe dem Bundesministerium 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 Anzeichen für eine ansteckende 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. 5 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.
4. (weggefallen)
5. (weggefallen)
6. Schalenwild in der Decke sowie Hasen oder Wildkaninchen im Fell dürfen aus europäischen Drittländern, die vom Bundesministerium bekannt gemacht 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 $+7\text{ °C}$ herabgekühlt, bei dieser Temperatur gehalten und innerhalb von neun Tagen oder
 - 6.1.2.2 auf eine Temperatur von höchstens $+1\text{ °C}$ herabgekühlt, bei dieser Temperatur gehalten und innerhalb von 17 Tagen
ungefroren eingeführt werden;
 - 6.2 das in Nummer 6 genannte erlegte Haarwild muss von einer tierärztlichen Bescheinigung begleitet sein, 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 ± 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 Gefrierhauses müssen sicherstellen, dass in allen Teilen des Gefrierhauses die in Nummer 2.5 genannte Temperatur in kürzester Zeit erreicht und eingehalten wird.
 - 2.3 Das Aufbewahren im Gefrierraum hat unter amtlichem Verschluss 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 Gefrierhauses, die Schichtdicke des Fleisches und die ununterbrochene Dauer der Gefrierlagerung schriftlich niedergelegt sind, zulassen, wenn anhand von Modellversuchen in dem betroffenen Gefrierraum nachgewiesen ist, dass durch das Verfahren die Einhaltung einer Temperatur von nicht höher als -5 °C für die Dauer von mindestens 10 Stunden im Kern des Fleisches sichergestellt ist.
 - 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 Gefrierraum in diesem Zustand zu belassen.
- 3.1.2 Die technische Einrichtung und die Beschickung des Gefrierhauses müssen sicherstellen, dass in allen Teilen des Gefrierhauses 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 Gefrierraum bereits die in Nummer 3.1.6 genannte Temperatur in allen Teilen erreicht hat.
- 3.1.4 Die Sendungen sind im Gefrierraum getrennt unter Verschluss aufzubewahren.
- 3.1.5 An jeder Sendung sind Tag und Stunde des Einbringens in den Gefrierraum zu vermerken.
- 3.1.6 Die Temperatur im Gefrierraum muss mindestens -25 °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 Verschluss 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 Gefrierhauses an.

3.2 Methode 2

Es gelten die allgemeinen Bestimmungen gemäß den Nummern 3.1.1 bis 3.1.5 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 °C ,
 - 10 Tage bei -23 °C oder
 - 6 Tage bei -29 °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 °C ,
 - 20 Tage bei -25 °C oder
 - 12 Tage bei -29 °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 Verschluss 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 3.1.2 bis 3.1.6 zu erfüllen sind:
- 106 Std. bei -18 °C ,
 - 82 Std. bei -21 °C ,
 - 63 Std. bei $-23,5\text{ °C}$,
 - 48 Std. bei -26 °C ,
 - 35 Std. bei -29 °C ,
 - 22 Std. bei -32 °C ,
 - 8 Std. bei -35 °C oder
 - $\frac{1}{2}$ 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 Verschluss zu halten.

Herausgeber: Bundesministerium der Justiz – Verlag: Bundesanzeiger Verlagsges.mmbH. – 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.mmbH., Postfach 13 20, 53003 Bonn

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

Internet: www.bundesgesetzblatt.de bzw. www.bgbl.de

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 2001 ausgegeben worden sind. Lieferung gegen Voreinsendung des Betrages auf das Konto der Bundesanzeiger Verlagsges.mmbH. (Kto.Nr. 399-509) bei der Postbank Köln (BLZ 370 100 50) oder gegen Vorausrechnung.

Preis dieser Ausgabe: 18,80 DM (16,80 DM zuzüglich 2,00 DM Versandkosten), bei Lieferung gegen Vorausrechnung 19,90 DM.

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

ISSN 0341-1095

Bundesanzeiger Verlagsges.mmbH. · Postfach 13 20 · 53003 Bonn

Postvertriebsstück · Deutsche Post AG · G 5702 · Entgelt bezahlt

- 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 Gefriertraumes 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 Gefriertraumes zu platzieren, d.h. vom Kühlaggregat entfernt und nicht unmittelbar im Kaltluftstrom. Die Geräte sind unter Verschluss 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.